Meinklang

Graupert Grauburgunder

2022, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

Orange Wine

9870004139

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mit Hirse und Kräutern gefüllte Fleischtomate (vegan)

Butternut-Kürbis mit Walnüssen, Kräutern und Zitronen-Honig-Glasur (vegetarisch)

Knusprige Lasagne mit gebratenen Auberginen und Kapern

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.07.2024

Info zum Wein:

„Graupert“ heißt im burgenländischen Dialekt „wild ungekämmt“, wie der Weinberg, in dem er völlig ungeschnitten in Freiheit wächst. Der Wein wurde länger auf der Maische vergoren, puristisch vinifiziert und unfiltriert gefüllt.

Farbe:

Was für eine Farbe! Lachsrosa, mit orangenen Reflexen und silbrigen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Die Nase des Graupert ist schwer zu fassen, der spannende Wein passt Gott-sei-Dank in keine Schublade. Seine Aromatik ist unglaublich vielschichtig und wandelt sich ständig. Aromen von saftigen Äpfeln, rosa Grapefruit, Passionsfrucht, Rhabarber und duftigen Blüten wirken fast schwebend. Begleitet wird der fruchtige Eindruck von Kräuternoten und etwas Vanille, aber auch von zarten Nuancen, die an Cassisblatt, Waldhonig und frischen Ingwer erinnern. Er wirkt rein und pur und weckt unmittelbar das Verlangen ihn zu kosten und sich länger mit ihm zu beschäftigen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich ebenso rein wie in der Nase mit saftiger Frucht. Seine Säure wirkt belebend und die feinen Gerbstoffnoten verleihen ihm Komplexität. Durch den salzigen Umami-Anstrich wirkt er so anregend und zugleich fokussiert, dass man ihn mit Freude zu einer Vielfalt von Speisen kombinieren möchte. Dekantieren lässt ihn gewinnen! Freude zu einer Vielfalt von Speisen kombinieren möchte.

Dekantieren lässt ihn gewinnen!