



Meinklang Graupert

Qualitätswein Burgenland 2010

Frisch, vollreif, komplex, nuancenreich: Der Graupert von ungeschnittenen Grauburgunder-Reben trumpft mit feinem Duft und viel Substanz auf.

Artikelnummer 5118.10

Weingut Weingut
MeinklangWerner j.,
Michlits

Region Burgenland

Jahrgang 2010



Degustationsnotiz

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen; dezentes Bukett nach Eisbonbons, Quittenmarmelade und Mandarinenschale, Noten von gedorrtem Gras, Veilchen und Marzipan; frischer, weicher Auftakt, lebendige, prägnante Säure, cremiger Schmelz, vielschichtige Struktur, frischer, aromatischer Abgang - entwickelt sich im Glas hin zu süsslichen Fruchtnoten und eingekochten Mirabellen
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Grauburgunder (100%)



Speisenvorschläge

Fenchel-, Augerginen-,
Zucchinigerichte, Geschnetzeltes,
Grünkernbratlinge



Lagern

Bis mindestens 2014
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
10-12 °C



Verschluss

Naturkork



Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	21 mg/l
Gesamte SO2	63 mg/l
Flüchtige Säure	0.54 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	3.0 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: AT-BIO-301
Herkunft: AT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/5118.10