METERI
SELEZIONE VINI

Burgenlandweiß 2024 - Burgenland bianco - Meinklang

Nazione: Austria
Regione: Burgenland
Territorio: Neusiedlersee
Geologia Terreno: Sabbioso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Gruner Veltliner, Muscat, Welschriesling
Annata: 2024
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 11%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Vite
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Gruner Veltliner, Muscat, Welschriesling, fermentazione spontanea. Affinamento acciaio per 6 mesi. Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: Mela verde, fiori di sambuco e note erbacee

Naso: note di frutta fresca croccante, fiori bianchi e sensazioni erbacee
Bocca: fresco, minerale, fruttato e floreale
Vista: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Ci troviamo a Pamhagen, nella zona più orientale della regione del Burgenland in Austria, vicini all’Ungheria, ad Est rispetto Lago Neusedlersee e ai piedi del vulcano Somló. Zona estremamente vocata per la vinificazione da oltre 2500 anni, dove durante il periodo dei Celti si cominciarono a sperimentare i primi tentativi di vinificazione da parte dell’Impero Romano presente sul territorio.
I suoli sono ricchi di minerali, basalto e sabbia, elementi capaci di conferire ai vini trama minerale, freschezza e grande bavibilità.

Qui Werner, Hannes e Lukas fondano “Meinklang” nel 2001, decidendo di produrre vino e parallelamente gestendo l’azienda agricola che di fatto fa di loro la più grande realtà vitivinicola biodinamica d’Europa con 2000 ettari lavorati.
Le fasi di vinificazione vengono gestite senza l’impiego di alcun tipo di additivo chimico, chiarificante e talvolta di solforosa.
In vigna l’approccio è legato alle pratiche biodinamiche attraverso le quali si sperimenta molto al fine di valorizzare il più possibile ogni singola uva coltivata.

Stilisticamente i vini di Meinklang trasmettono semplicità, immediatezza, pulizia e carattere territoriale, laddove i bianchi tendono ad esprimere grande mineralità, mentre i rossi frutto e freschezza.

Il Burgenlandweiss è un uvaggio di Gruner Veltliner, Muscat, Welschriesling proveniente da vigne giovani su suoli sabbiosi e ghiaiosi.
Un vino fresco, agile, minerale e semplice nell’interpretabilità dove il Gruner conferisce mineralità, il Welschriesling frutto e il Muscat aromaticità, dando vita ad un sorso equilibrato, pulito ed espressivo.