



Hárslevelü 2014

Bio-Wein

Duft nach Lindenblüten, Kamille und Quitte, mild und geschmeidig, kompakt mit guter Länge und feiner Mineralität

Winzer: Meinklang (Ungarn)

Region: Somló

Rebsorte: 100% Hárslevelü

Farbe: weiß

Ausbau: Großes Holzfass

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 10 - 14°C

Kulinarischer Tipp: Hühnerfrikassee, Königsberger Klopse, Gemüseauflauf

0.75 l – Bestellnummer n317614

Meinklang (Ungarn) Somló

Eingebettet in eine Steppenlandschaft liegt Pamhagen am tiefsten Punkt Österreichs. Im Naturparadies des burgenländischen Seewinkels, ist Meinklang Mitteleuropas größter bio-dynamischer Familienbetrieb, seit 2003 klassifiziert nach den strengen DemeterRichtlinien. Getragen von der Großfamilie Michlits, die aus den Eltern und den drei Söhnen Werner, Hannes und Lukas sowie ihren Familien besteht, wird die höchste Form der Landwirtschaft angestrebt, die sich aus sich selbst heraus fruchtbar und damit unabhängig erhält. Der Weinbau steht gleichberechtigt neben dem Acker- und Obstbau und der

Rinder- und Schweinezucht. Jeder der Söhne hat in einem der Bereiche seine Berufung gefunden. Neuestes Projekt dieser ganzheitlichen Lebensweise ist die Errichtung einer Waldorfschule im kleinen Ort Pamhagen. Nach dem Fall der Ostgrenzen erwarb die Familie reichlich Landbesitz im nahen Ungarn zur landwirtschaftlichen Nutzung. Am Fuß des erloschenen Vulkans Somló, mitten in der Puszta, kam ein kleines Weingut hinzu. Dort produzieren die Michlits u.a. aus der Rebsorte Hárslevelü (Lindenblättriger) den gleichnamigen Wein.