

# Burgenland

## Anbaugebiet:

Unter dem Einfluss des kontinental-heißen pannonischen Klimas wachsen im östlichsten Bundesland die körperreichsten Rotweine Österreichs. Ein Fixpunkt der regionalen Weinidentität ist der Ruster Ausbruch, einer der berühmtesten Süßweine der Welt. Ganz im Süden bietet der Eisenberg beste Bedingungen für Rotweine von feinsten Mineralik und unvergleichlicher Eleganz. Im Mittelburgenland und auch nördlich des Rosaliagebirges wachsen Blaufränkisch mit besonderer Fruchttiefe und Länge. Der Ostabhang des Leithagebirges ist ein einzigartiges Terroir für komplexe Weißweine. Östlich des Neusiedlersees dominiert der Blaue Zweigelt mit kraftvollen, saftigen Rotweinen, auch wenn Blaufränkisch und Sankt Laurent ebenfalls hervorragende Ergebnisse liefern.

## Weingut Hareter

Das Bio-Weingut Thomas Hareter liegt in der Gemeinde Weiden am See, am Ostufer des Neusiedlersees. Die Geschichte des landwirtschaftlichen Familienbetriebes geht bis ins 18. Jahrhundert zurück. 2011 übernahm Thomas Hareter den elterlichen, seit 2009 bio-zertifizierten, Betrieb und leitet ihn seitdem mit seiner Frau Claudia.

Die Rebflächen mit einer Größe von 15 ha sind jeweils zu 50% mit roten und weißen Rebsorten „bestockt“, denen das dem See eigene Kleinklima und die lehmig-schottrigen Böden zu Gute kommen. Das verleiht den Weinen ihren mineralischen Touch und eine „kühle“ frische Fruchtnote. Thomas Hareter ist bestrebt, aus den meist heimischen Rebsorten wie z. B. Zweigelt, Blaufränkisch, Weißburgunder und Welschriesling harmonische Weine mit hohem Lagerpotential herzustellen. Eine Sache liegt dem Bio-Winzer ganz besonders am Herzen: ein gesundes Umfeld zu schaffen, in dem vollständig rückstandsfreie Trauben wachsen können.

## Weinempfehlungen:

2016 Naturbursch Weißburgunder & Sauvignon Blanc	0,2 l / 0,75 l	10,00 / 32,00
2015 Naturschönheit Zweigelt & St. Laurent	0,2 l / 0,75 l	11,00 / 34,00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Burgenländischer Heringssalat mit jungen Erdäpfeln, Zwiebeln und saurem Rahm	13,50
Rindertatar mit Essiggurken, Eiercreme, und geröstetem Bauernbrot	15,00
Paprikahendl mit Reibegerstel und Kohlrabi	25,00