



Königlicher Tafelwein MMXIV

Das Österreichische Weingesetz erlaubt uns nicht, die Rebsorte und Jahrgang am Etikett zu nennen. Wenn wir dürften, wie wir wollten, würde am Etikett zu lesen sein:

„Lindenblättriger“ 2014

Die Form der Blätter, die an ein Lindenblatt erinnert, gibt der Sorte den Namen, aber auch der Duft des Weines erinnert an frische Lindenblüten.

Der „Lindenblättrige“ stammt aus dem Ungarisch-Pannonischen Raum.

In Ungarn wird er als „Hárszlevelü“ bezeichnet und ist einer der Grundweine für die Herstellung traditioneller Tokajer.

In der Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie wurde der Wein bei Festtafeln der Kaiser und Könige gereicht.

Der „Lindenblättrige“ war noch im 19. Jahrhundert weit verbreitet und wurde auch im heutigen Burgenland kultiviert, bevor er bei uns in Vergessenheit geriet.

Wir fühlen uns als Traditionsbetrieb der Geschichte des Pannonischen Raumes eng verbunden, und haben daher den Lindenblättrigen wieder belebt.

Die Sorte stellt hohe Ansprüche an Standort und Lage, der Schieferboden am Nordwestufer des Neusiedler See verleiht dem Wein eine besondere Frische und Würze.

Die Ernte erfolgte im Oktober 2014.

Die Trauben des Lindenblättrigen werden vor der Pressung kurze Zeit mit den Schalen in Kontakt belassen (fermentiert) um Fruchtaromen aus den Schalen auszulaugen und die typische Aromatik zu betonen. Die Vergärung erfolgt in Holzfässern, der Ausbau auf der Feinhefe, das verleiht dem Wein Fülle und Stabilität.

Alkohol	10,2 % Vol.
Restzucker	7,4 g/l
Säure	9,5 g/l

Beschreibung	blasses Goldgelb, in der Nase Aromen nach Birne und Honig, am Gaumen kernige, feste, würzige Note mit Nuancen von Lindenblüten; feines Spiel von Frische und Süße. Die Weine dieser Sorte sind von guter Haltbarkeit und werden mit zunehmender Reife dem Riesling ähnlich.
---------------------	--

Optimale Trinkreife 2017 – 2020

Speisenempfehlung

Der Wein ist ein idealer Partner zu käftigen Vorspeisen, Innereien, traditionelle, fettreiche Gerichte, aber auch zu Fisch und Käse.

Trinktemperatur

bester Trinkgenuß bei ca. 12 °C