



Königlicher Tafelwein MMXVIII

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

„Lindenblättriger“ 2018

Unverkennbar sind Duft und Geschmack des Weines, der an Lindenblüten erinnert, die verleihen der Sorte den Namen.

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 Österreich-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.

Herkunft, Boden: Die Trauben für diesen Wein kommen von den Hügeln bei Jois, dort wo der Boden karg und von Schiefer geprägt ist.

Erntezeit: im Oktober 2018, von Hand gelesen und schonend gepresst

Ausbau, Gärung: Der frische Traubensaft vergärt in kleinen, alten Holzfässern zu Wein und lagert über zwei Winter auf der Feinhefe. Dies verstärkt die tiefe Aromatik des Weines und rundet die spitze Säure ab; eine weitere Lagerzeit auf der Flasche bringt das Aroma zu vollen Entfaltung.

Alkohol: 10,9 % Vol.

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,3 g/l

Beschreibung: Helles Strohgelb in der Farbe, in der Nase Aromen von Birnen und Äpfeln mit intensiven teeigen Noten nach Lindenblüten und leicht rauchigen Anklängen, am Gaumen gute Balance von Fülle und Frische, vollmundig mit pikantem lang anhaltendem Abgang

Optimale Trinkreife: 2022 – 2030

Speisenempfehlung: Der Wein ist ein idealer Partner zu kräftigen Vorspeisen, Innereien, traditionell fettreichen oder scharf gewürzten Gerichten, aber auch zu Fisch und Käse; ideale Trinktemperatur 12 °C