



Königlicher Tafelwein MMXXI „Lindenblättriger 2021“

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 „Hárslevelű“ 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 im 19. Jahrhundert auch im heutigen Burgenland weit verbreitet, bevor er bei uns in Vergessenheit geriet.

Rebsorte und Boden:	Historische Weinsorte der Ungarischen Könige; die Traditionsrebe wurde vom Weingut Umatham in der Region wieder belebt und wächst auf Glimmerschiefer, der mit Quarz durchsetzt ist.
Bewirtschaftung:	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten, sowie Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume.
Ausbau:	Vergärung im alten Fass und ein Jahr Lagerung auf der Feinhefe, unfiltriert gefüllt.
Beschreibung:	helles Strohgelb, in der Nase Aromen von Lindenblüten, Bratapfel und Honig, extrem würzig und salzig mit markanter Frische am Gaumen.
Speisebegleitung:	kräftige Vorspeisen, Fisch, Innereien, deftige, scharfe Gerichte
Trinktemperatur:	10 - 14 °C
Lagerpotential:	5 - 10 Jahre
Alkohol:	11,5 % Vol.
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	6,6 g/l