



Königlicher Tafelwein MMXVII

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“ 2017

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 „Hárszlevelű“ 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.

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

Erntezeit: im Oktober 2017 von Hand gepflückt

Alkohol: 11,2 % Vol.

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 6,7 g/l

Beschreibung: Helles Gelb, intensive Note nach Lindenblüten, gelben Äpfeln und Honig, diese Aromen findet man auch am Gaumen wieder, vollmundig und pikante Würze mit langem Abgang

Optimale Trinkreife: 2019 – 2025

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