

Bezeichnung / name:	ANNA BLUME
Sorte / variety:	Lindenblättriger Hárslevelü
Jahrgang / vintage:	2017
Riede / vineyards:	Kräften
Bodentyp / type of soil:	Kalkhaltiger Tschernosem / <i>chalky soil</i>
Alter der Rebstöcke / age:	11 Jahre umveredelt in 2014 bis 2017 / <i>11years</i>
Ertrag / amount:	1,3 kg / Stock / <i>1,3 kg per vine</i>
Ernte / harvest:	6. Oktober 2017
Maischestandzeit /skin contact:	27 Stunden / <i>27 hours</i>
Flaschenfüllung / bottling:	22.11.2017
Alkohol / alcohol:	12,3 % vol.
Säure / acidity:	7,2 g/L
Restzucker / residual sugar:	5,3 g/L trocken / <i>dry</i>
Ausbau / winemaking:	längere Maischestandzeit, gekühlt spontan vergoren und bis zur Abfüllung im Holzfass auf der Feinhefe gelagert; mehrmals wurde die Hefe aufgerührt; / <i>longer maceration on the skins, cool spontan fermentation and storage in inox tank on the yeast until bottling.</i>
Beschreibung / description:	Frischer eleganter Lindenblättriger; Duftgemisch aus Heu, Mandeln und Ringlotten auch Lindenblüten / <i>fresh and elegant with dry grass, almond, and stonefruit;</i>
Speiseempfehlung / comparing food:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen./ <i>eat what you want and drink what you like.</i>
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / my thoughts:	Lindenblättriger, ein Teil des versteckten Reichtums unseres Weinlandes an Sortenvielfalt und eine mögliche Antwort auf die klimatischen Veränderungen. Der Lindenblättrige war im pannonischen Raum eine dominierende Sorte von hoher Qualität. Namensgebend für ANNA BLUME ist mein Lieblingsgedicht vom Dadaisten Kurt Schwitters.
Verschluss Sache / closure:	Schraubverschluß / <i>screwcap</i>
Hinweis für Allergiker / allergy advice:	enthält Sulfite / <i>contains sulfites</i> für Veganer geeignet / <i>suitable for vegans</i>

