



Bezeichnung / name:	ANNA BLUME
Sorte / variety:	Lindenblättriger Härlevelü
Jahrgang / vintage:	2019
Riede / vineyards:	Kräften in Göttlesbrunn
Bodentyp / type of soil:	Kalkhaltiges Tschernosem / <i>chalky tschernosem</i>
Alter der Rebstöcke / age:	13 Jahre umveredelt in 2014 bis 2017 / <i>13 years</i>
Ertrag / amount:	2,1 kg / Stock / <i>2,1 kg per vine</i>
Ernte / harvest:	16. September 2019
Maischestandzeit / skin contact:	18 Stunden / <i>18 hours</i>
Flaschenfüllung / bottling:	30. 10. 2019
Alkohol / alcohol:	12 % vol.
Säure / acidity:	7,2 g/L
Restzucker / residual sugar:	1 g/L trocken / <i>dry</i>
Ausbau / winemaking:	Handverlesen, 18 Stunden Maischestandzeit, gekühlt spontan vergoren und bis zur Abfüllung im Tank auf der Feinhefe gelagert; mehrmals wurde die Hefe aufgerührt; / <i>picked by hand, 18 hours maceration on the skins, cool spontain fermentation and storage in inox tank on the yeast until bottling.</i>
Beschreibung / description:	Frischer eleganter Lindenblättriger; Duftgemisch aus Heu, Mandeln und Ringlotten auch Birne / <i>fresh and elegant with dry grass, almond, and pear;</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 von Dada Künstler Kurt Schwitters.

Verschluss Sache / closure: Schraubverschluß / *screwcap*

Hinweis für Allergiker / allergy advice: enthält Sulfite / contains sulfites für Veganer geeignet / *suitable for vegans*