

17  58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

## CLASSIC



### 2004 ベーレンアウスレーゼ

ノイゼー・ドラゼー・ヒューゲルランド

### 2004 BEERENAUSLESE

Neusiedlersee-Hügelland

ブルゲンランド州の貴腐ワイン。繊細な甘い香り、レーズンや蜂蜜などの香りがかすかにし、クリーミーで柔らかな味わいが口中をめぐりエレガントな酸味がそれを引き締める。

*The noble sweet specialty from Burgenland. Subtle sweetness on the nose, with hints of honeysuckle and raisins, on the palate this is creamy and soft, offset by elegant acidity.*

醸造: 破碎したブドウを2日間寝かし、プレス後、沈んだ皮や種を取り除きバリックで発酵させる。

*vification: Mashed berries rest for 2 days, are then pressed, preclarified, fermented in oak barrels.*

お勧め料理: フォアグラ、青カビチーズ、チョコレート、プラムジャム、ケシの実を用いたデザート

*food pairing: Goose liver, blue cheeses, desserts with chocolate, thick plum jam or poppy.*

ブドウの種類/ <i>variety:</i>	ピノ・ブラン、ウェルシュリースリング、ソーヴィニオン・ブラン <i>Pinot Blanc, Welschriesling, Sauvignon Blanc</i>
生産地区/ <i>cru:</i>	St.ゲオルゲン/ルスト <i>St. Georgen/Rust</i>
土壌/ <i>soil:</i>	軽い砂の土壌 <i>sandy, light soil</i>
ブドウの木/ <i>vines:</i>	21年-24年 <i>Jahre/years</i>
収穫/ <i>output:</i>	選別し手摘み/60 hl/ha <i>selective, manual harvest 600 l/ha</i>
アルコール度/ <i>alcohol:</i>	12% Vol.
飲み頃/ <i>maturity:</i>	2008年 - 2014年
供出温度/ <i>temperature:</i>	8°C
EAN Code:	9.008.230.526.001

ESTERHÁZY WEIN GMBH&CO KG

7000 Eisenstadt · Schloss Esterházy · Austria · T +43 2682/633 48 · F +43 2682/633 48 16 · www.esterhazywein.at · wein@esterhazy.at