

17  58

ESTERHÁZY
A U S T R I A

Sparkling



BLANC DE NOIRS ブランドノワール

きれいな泡立ちのピノ・ノアール100%から造られた瓶内二次発酵方式のスパークリングワイン。エレガントで繊細なニュアンスのアロマ。

口中で魅惑的なフレッシュな味わいとかすかにリンゴとシトラスのフレーバーを感じ、リッチな質感と調和のとれた余韻が続く。

A fine-bubbled sparkling wine made of 100% Pinot Noir grapes according to the classic champagne method. Elegant, subtly nuanced aromas; the palate displays alluring freshness with discreet apple and citrus flavors; rich texture and harmonious length.

醸造: 伝統的なシャンパーニュ(瓶内二次発酵)方式 18ヶ月間酵母と一緒に寝かせる。

Harvest/yield: selective, manual harvest, 30 hl/ha

Vinification: classic champagne method, 18 months on the lees.

お勧め料理: アペリティフ、魚介類、デザート

Recommended food pairings: aperitif, fish and seafood, desserts.

ブドウの種類/*variety*: ピノ・ノアール *Pinot Noir*

生産地区/*cru*: ザンクト・マルガレーテン、ハルトミッシュ、
St. Margareten, Hartmisch

土壌/*soil*: 砂質、石灰質、ミネラルを多く含んだ土壌
sandy, calcareous, mineral

ブドウの木/*vines*: 16年/*years*

収穫/*output*: 選別し手摘み/30 hl/ha
selective, manual harvest 30 hl/ha

アルコール度/*alcohol*: 13% Vol.

飲み頃/*maturity*: 2008年 - 2010年

供出温度/*temperature*: 8°C

EAN Code: 9.003.634.346.729

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