

17 58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

Single Cru



メルロー „シュナイダータイル“

オーストリア クオリティワイン、ノイジードラーゼー・ヒューゲルランド、辛口

MERLOT »Schneiderteil«

St. Margarethen Neusiedlersee-Hügelland, trocken

シングルヴィンヤードであるシュナイダータイルはザンクト・ゲオルゲンのそばライタ山の南向きの丘にあり、暖かさを保つ砂の多い土壌は力強い赤ワインを造る為には最適の条件となります。

The French among Burgenland wines. The single vineyard »Schneiderteil«, which is situated on the southern slopes of the Leithaberg near St. Georgen, with its sandy, heat-storing soils creates ideal conditions for powerful reds.

醸造: 5,000lの上面開放式の木製発酵槽で発酵、かもし。14日間スキンコンタクト。かもし状態の時から100%マロラクティック発酵をさせる。バリック(40%新樽)で16ヶ月熟成。ノーフィルター。

vinification: open-topped fermentation and maceration in 5.000-liter wooden fermenters, 14 days of skin contact; 100% malolactic fermentation already started during maceration, barrique aging for 16 months (60% used barrels, 40% new barrels), no filtration.

お勧め料理: 焼いた牛肉料理、牛肉の煮込み、野生の動物の肉(鹿、猪、うさぎなど)力強いハードチーズ

food pairing: braised and roasted beef, game, heartily hard cheeses.

Falstaff

90 Points Falstaff

ブドウの種類/variety:

メルロー Merlot

生産地区/cru:

シュナイダータイル、ザンクト・ゲオルゲン
Schneiderteil, St. Georgen

土壌/soil:

暖かく、石灰質、砂の多い粘土質の土地
warm, sandy & chalky soil

ブドウの木/vines:

14年/years

収穫/output:

選別し手摘み/25 hl/ha
selective, manual harvest 25 hl/ha

アルコール度/alcohol:

13,5% Vol.

供出温度/temperature:

16 – 18°C

EAN Code:

9.008.230.143.109

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