

17 58

ESTERHÁZY  
A U S T R I A

# Tesoro



## テソロ

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

## TESORO

Österreichischer Qualitätswein Neusiedlersee-Hügelland, trocken

エスターハーギー社の最高の赤ワイン。メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンとピノ・ノワールのブレンド。ブラックベリーや、珈琲の香りなどの様々な豊かな風味が口の中で贅沢に広がり、ふっくらとしたタンニンと豊かなフルーツのフレーバーの完璧なバランスの味わいです。長熟させるほど味わいが一層よくなります。

*The pinnacle of the Esterházy Estate. A blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Pinot Noir. It has a sumptuous palate, with plenty of stuffing, perfect balance, ripe tannins and full-bodied fruit flavors; with a huge life ahead.*

醸造: 5,000lの上面開放式の木製発酵槽で発酵、かもし。2日間低温浸漬(コールド・マセレーション)。テロワールを引き出すため自然発酵。かもしの状態の時からマロラクティック発酵させる。14日間のスキンコンタクトの後、雑味を避け、繊細な風味を得るためにフリーラン・ワインのみを使用し100%新樽のバリックで16ヶ月熟成させる。ノーフィルター。

*vinification: open-topped fermentation and maceration in 5.000-liter wooden fermenters, 2 days of cold maceration, spontaneous fermentation to emphasize terroir, after 14 days of skin contact only the free-run must was used for aging in small new oak barrels (100%) for 16 months, no filtration.*

お勧め料理: ステーキ、鹿、猪などの野生の動物の肉、ラム、力強い熟成したチーズ

*food pairing: Steak, game, lamb, heartily aged hard cheeses.*

Falstaff

91 Points Falstaff

ブドウの種類/*variety*: メルロー、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン  
*Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon*

生産地区/*cru*: ザンクト・ゲオルゲン、ルスト、ザンクト・マルガレーテン  
*St. Georgen, Rust, St. Margarethen*

土壌/*soil*: 石灰質、砂の多い粘土質の土地 ライタ山 *sandy loam soil*

ブドウの木/*vines*: 14 - 18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*: 18°C

EAN Code: 9.008.230.483.007

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