

17 58

ESTERHÁZY  
A U S T R I A

## CLASSIC



### ツヴァイゲルト クラシック

オーストリア クオリティワイン ノイゼー・ドラゼー・ヒューゲルランド 辛口

### ZWEIGELT CLASSIC

Österreichischer Qualitätswein Neusiedlersee-Hügelland, trocken

代表的なオーストリアの赤ワイン、チェリーの繊細な果実味とベルベットのよう  
なタンニンが口の中に広がる。フルーティで心地よい味わい。

*The »big red« from Burgenland. A*

*The typical Austrian red wine; fine palate displaying pleasant cherry fruit,  
velvet tannins, fruity and pleasant.*

醸造: 伝統的な発酵・かもし。ポンピングオーバー(ルモンタージュ)後10日間  
スキンコンタクト。80%マロラクテック発酵を行う。

*vinification: classic mash-fermentation, pumping over, 10 days skin  
contact, 80% malolactic fermentation, 20% no malolactic fermentation.*

お勧め料理: 鶏肉、牛肉、豚肉の料理、きのこ料理、パスタ

*food pairing: poultry, meat dishes, mushroom dishes, pasta.*

ブドウの種類/variety: ツヴァイゲルト Zweigelt

生産地区/cru: フェリック、グロースフェーライン  
Föllig, Großhöflein

土壌/soil: 深く重い粘土質の土壌  
deep, heavy soil

ブドウの木/vines: 13年/years

収穫/output: 選別し手摘み/40 hl/ha  
selective, manual harvest 40 hl/ha

アルコール度/alcohol: 13,5% Vol.

供出温度/temperature: 14 – 16°C

EAN Code: 9.003.634.333.002

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