

17 58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

ESTORAS



エストラス

グリューナー・ヴェルトリーナー

オーストリア クオリティワイン ノイジードラゼー・ヒューゲルランド 辛口

Grüner Veltliner

Österreichischer Qualitätswein Neusiedlersee-Hügelland, trocken

フレッシュなナッツのスパイシーな果実の香りと胡椒の薬味が利いた味わい。口の中でははっきりとその特徴が分かり、グリューナー・ヴェルトリーナーの人気を世界的なものとしている。

Fresh and nutty fruit aromas with a spicy, peppery touch, jaunty on the palate with a clear character, which makes Grüner Veltliner popular all over the world.

醸造: ブドウは丸ごと压榨され、5°Cで5日間果皮浸漬する。ステンレススチールタンクで18°Cに冷やして発酵させ、8週間酵母と一緒に寝かせる。

vinification: whole bunch pressing, 5 days maceration at 5°C, cooled fermentation at 18°C in stainless steel, 8 weeks on yeast.

お勧め料理: 冷たいあるいは暖かい前菜、ウインナーシュニツェルなどのフライ料理。Cold and warm appetizers, poultry, fried meat like Wiener Schnitzel

ブドウの種類/*variety*: グリューナー・ヴェルトリーナー
Grüner Veltliner

生産地区/*cru*: フュリック
Föllig

土壌/*soil*: 深く重い粘土質
deep, heavy soil

ブドウの木/*vines*: 17年/*years*

収穫/*output*: 選別し手摘み/35 hl/ha
selective, manual harvest 35 hl/ha

アルコール度/*alcohol*: 13% Vol.

供出温度/*temperature*: 8 - 10°C

EAN Code: 9.003.634.143.109

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