

17 58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

Single Cru



シャルドネ „ラマ”

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

CHARDONNAY »Lama«

St. Margarethen, Neusiedlersee-Hügelland, trocken

単一畑のラマはルストの丘の高台にあります。ブドウの樹は砂質でわずかに腐植土を含んだローム土壤に植えられており、ノイジードラゼー湖の独特な微気候の恩恵を受けています。

十分に熟したブドウを使用した、この力強いワインはバリックで熟成。スモークイで複雑な構成のインターナショナル・クラスのワイン。

The single vineyard Lama is located on the plateau of the Rust Hills. The vines thrive on sandy loam with little humus and benefit from the mesoclimate of Lake Neusiedl.

醸造: 熟したブドウを収穫し、軽くフィルターを通した果汁をバリックの樽に入れる。天然酵母により発酵、マロラティック発酵後、4ヶ月澱と一緒に寝かす。その後、12ヶ月バリックで熟成。

vinification: grapes were picked ripe, the slightly preclarified juice was filled into barriques. Fermentation with natural yeast, followed by malo-lactic fermentation and 4 months of aging on the lees, then additional 12 months of aging in barriques.

お勧め料理: 甲殻類またはシーフードに濃いめのソースを添えたロースト料理。煮込み料理や、仔牛肉などと。白カビのチーズ

food pairing: shellfishes and seafood with heavy sauces, roasted and braised veal, white mold cheeses.

ブドウの種類/variety: シャルドネ Chardonnay

生産地区/cru: ラマ, St.マルガレーテン
Lama, St. Margarethen

土壌/soil: 砂質、暖かな土壌
warm & sandy soil

ブドウの木/vines: 24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.

供出温度/temperature: 11 - 13°C

EAN Code: 9.008.230.000.280

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