

17 58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

ESTORAS



エストラス

ブラウフレンキッシュ/カベルネ・ソーヴィニヨン

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

ESTORAS

Blaufränkisch - Cabernet Sauvignon

Österreichischer Qualitätswein Neusiedlersee-Hügelland, trocken

オーストリアの性格をもった国際的な赤ワイン。ブラウフレンキッシュはスパイスの効いたアロマと力強いボディをもたらし、カベルネ・ソーヴィニオンはバリックで熟成させたワインに強いベリーの香りを与えます。

The international red blend with austrian character. Blaufränkisch gives spicy flavour and a full body, Cabernet Sauvignon zests this barrique-aged cuvée with intense berry aromas.

醸造: 密閉式タンクでポンピングオーバー(ルモンタージュ)しながら発酵、かもしを行う。85%マロラクティック発酵後、小樽(50%新樽)で10ヶ月熟成。
vinification: fermentation and maceration in closed fermentation vessels with pumping over; 85% malolactic fermentation, aging in small oak barrels (50% used barrels, 50% new barrels) for 10 months.

お勧め料理: 煮込み料理、牛肉、鹿、猪、ウサギなど野生動物の肉、ラム、鴨
food pairing: Braised meat dishes, duck, lamb and pasta dishes.



88 Points Falstaff

ブドウの種類/*variety*: ブラウフレンキッシュ/カベルネ・ソーヴィニヨン *Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon*

生産地区/*cru*: フェリック、グロースホーフライン
Föllig, Großhöflein

土壌/*soil*: 深く、重い腐植土の地質
deep, heavy soil

ブドウの木/*vines*: 14年-20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% Vol.

供出温度/*temperature*: 16°C

EAN Code: 9.008.743.433.001

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