

17 58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

Single Cru



メルロー „シュナイダータイル“

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

MERLOT »Schneiderteil«

St. Margarethen Neusiedlersee-Hügelland, trocken

シングルヴィンヤードであるシュナイダータイルはザンクト・ゲオルゲン
のそばライタ山の南向きの丘にあり、暖かさを保つ砂の多い土壌は力強い
赤ワインを造る為には最適の条件となります。

*The French among Burgenland wines. The single vineyard
»Schneiderteil«, which is situated on the southern slopes of the Leithaberg
near St. Georgen, with its sandy, heat-storing soils creates ideal conditions
for powerful reds.*

醸造: 5,000lの上面開放式の木製発酵槽で発酵、かもし。14日間スキン
コンタクト。かもし状態の時から100%マロラクティック発酵をさせる。
バリック(40%新樽)で16ヶ月熟成。ノーフィルター。

*vinification: open-topped fermentation and maceration in 5.000-liter
wooden fermenters, 14 days of skin contact; 100% malolactic
fermentation already started during maceration, barrique aging for
16 months (60% used barrels, 40% new barrels), no filtration.*

お勧め料理: 焼いた牛肉料理、牛肉の煮込み、野生の動物の肉(鹿、猪、う
さぎなど)力強いハードチーズ

food pairing: braised and roasted beef, game, heartily hard cheeses.

 Falstaff

90 Points Falstaff

ブドウの種類/variety:

メルロー Merlot

生産地区/cru:

シュナイダータイル、ザンクト・ゲオルゲン
Schneiderteil, St. Georgen

土壌/soil:

暖かく、石灰質、砂の多い粘土質の土地
warm, sandy & chalky soil

ブドウの木/vines:

14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:

16 – 18°C

EAN Code:

9.008.230.143.109

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