

17 58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

Single Cru



ピノ・ノワール „フンデルトプフンデル“

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、ルスト辛口

PINOT NOIR »Hundertpfunder«

Rust Neusiedlersee-Hügelland, trocken

個性豊かでエレガントな赤ワイン 若干の砂質が混ざった土壌で風通しが良いシングルヴィンヤードのフンデルトプフンデルはピノ・ノワールが育つ好条件の場所にあります。

The slightly sandy soils and the good aeration of the single vineyard »Hundertpfunder«, which is located offer perfect conditions for growing Pinot noir.

醸造: 発酵前低温浸漬(コールド・マセレーション)を2日間行った後、6日間スキンコンタクト。上面開放式の発酵槽でイースターによる早い発酵の後マロラクティック発酵。3ヶ月間大樽熟成の後、バリック(50%新樽)で12ヶ月間熟成。

vinification: 2 days of cold maceration before start of fermentation, then 6 days of skin contact, spontaneous fermentation, malolactic fermentation, 3 months of storage in large wooden casks for harmonization, then 12 months aging in small oak barrels (50% used barrels, 50% new barrels).

お勧め料理: 野生の動物の肉(鹿、猪、うさぎなど)と野生の鳥(キジ、鶉など)、ラム、肉のフォンデュ、熟成した白カビのチーズ

food pairing: wildfowl, game, lamb, meat fondue, mould white cheeses.

ブドウの種類/*variety*: ピノ・ノワール *Pinot Noir*

生産地区/*cru*: フンデルトプフンデル、ルスト
Hundertpfunder, Rust

土壌/*soil*: 砂の多いローム土壌
sandy loam soil

ブドウの木/*vines*: 17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*: 14 – 16°C

EAN Code: 9.008.230.143.000

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