

17 58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

CLASSIC



ピノ・ノワール クラシック

オーストリア クオリティワイン、ノイゼードラーゼー・ヒューゲルランド、辛口

PINOT NOIR CLASSIC

Österreichischer Qualitätswein Neusiedlersee-Hügelland, trocken

由緒ある高級赤ワイン 軽やかできめの細かいベリーフルーツの味、滑らかなテクスチャー、エレガントなタンニン、強く長い味わいの余韻

The noble red with history. Dainty, delicate berry fruit, smooth texture, elegant tannins, concentrated and lingering.

醸造: 上面開放型容器でパンチングダウン(ピジャージュ)しながら発酵、かもしを行う。フルーティさを特に強めるため6日間のみ果皮浸漬。100%マロラクティック醗酵。6ヶ月大きな木の樽で熟成。

vinification: open-topped fermentation and maceration with punching down, only 6 days on the skins to emphasize fruitiness; 100% malolactic fermentation, 6 months aging wooden barrels.

お勧め料理: パテ、グリルした肉あるいは魚、キジなどの野生の鳥とソフトチーズ

food pairing: patés, grilled meat or fish, fine poultry, soft cheeses.

ブドウの種類/ <i>variety:</i>	ピノ・ノワール <i>Pinot Noir</i>
生産地区/ <i>cru:</i>	ハルトミッシュ、グロースホーフライン <i>Hartmisch, St. Margarethen</i>
土壌/ <i>soil:</i>	砂の多い、特に暖かい土地及び白亜質土壌 <i>warm, sandy & chalky soil</i>
ブドウの木/ <i>vines:</i>	17年/ <i>years</i>
収穫/ <i>output:</i>	選別し手摘み/40 hl/ha <i>selective, manual harvest 40 hl/ha</i>
アルコール度/ <i>alcohol:</i>	13% Vol.
供出温度/ <i>temperature:</i>	14 – 16°C
EAN Code:	9.003.634.403.002

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