

# ESTORAS

2015 Estoras

*Zweigelt*

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland

Der elegante Rote aus der typisch österreichischen Rebsorte.

*The elegant red from the typical Austrian variety.*

Kostnotiz:

Kräftiges Rubinrot mit violetterm Rand. In der Nase dominieren Herzkirschen, Heidelbeeren und florale Noten wie Flieder, unterlegt von feiner Bitterschokolade. Am Gaumen zeigt er sich trocken, mit eher milder Säure, samtigen Gerbstoffen und einem kräftigen Körper. Der Abgang ist sehr lang und saftig und profitiert davon, dass nur die besten Zweigelt-Chargen in diesen Wein gelangen.

*Tasting-notes:*

*Deep ruby-red with violet rim. The nose features heart cherries, blueberries and floral notes of lilac, accompanied by dark chocolate. On the palate dry with mild acidity, smooth tannins and full bodied. On the finish very long and juicy. Made of a selection of the best grapes from different vineyards.*



Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Zweigelt
Alter der Reben/Age of the Vines	25 + 26 Jahre 25 + 26 years old
Lage(n)/Vineyards	Großhöflein, St. Georgen
Bodenbeschaffenheit/Soil	Lehmboden mit unterschiedlichem Kalkgehalt <i>loamy soils with different percentage of limestone</i>
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 40 hl/ha <i>selective hand harvesting, yields 40hl/ha</i>
Alkoholgehalt/Alcohol Content	13,0 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2017 - 2021
Empfohlene Trinktemperatur <i>Suggested Serving Temperature</i>	14-17° C 59-63°F
Vinifikation/Vinification	3 Tage Kaltmazeration, 14 Tage Maischegärung bei 30° C, Ausbau 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriques sowie im großen Holz <i>3 days cold maceration, 14 days temperature controlled fermentation (at 30°C / 86°F), matured in new and used barriques as well as traditional wooden casks for 12 months</i>
Genussempfehlung/Food Pairing	Erstklassig zu Fleischgerichten (Rindfleisch, Lamm, Ente, Gans), vor allem geschmort oder mit Letscho angerichtet, bestes Gulasch, gefüllte Paprika <i>meat dishes (beef, goose, duck), especially good with braised meats served with Lecsó (Hungarian stewed peppers), fabulous goulash, stuffed bell peppers</i>
EAN Code	900 8743 000 920