

# ESTORAS

## 2016 Estoras *Blaufränkisch-Merlot-Cabernet Sauvignon*

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Die internationale Rotwein-Cuvée mit österreichischem Charakter.  
*The international redwine-blend with Austrian character.*

### Kostnotiz:

Tiefrotes Rubingranat. In der Nase intensive Frucht nach Kirsche und reifen Maulbeeren, unterlegt von eleganter Würze, die an Tabak und Lakritze erinnert. Das Holz hält sich dezent im Hintergrund und ist perfekt integriert. Am Gaumen frisch und elegant mit moderatem Tannin. Bereits sehr elegant und ausgewogen zeigt er deutlich die Vorteile dieses großartigen Jahrgangs.

### Tasting-notes:

*Deep ruby-garnate. On the nose intense fruit of cherries and ripe mulberries, accompanied by smart spices which remind of tobacco and liquorice. The oak is restrained and well-integrated. On the palate fresh and elegant with moderate tannins. In general the wine is very well balanced, the typicity of this great vintage is perfectly represented.*



|  |  |
|--|--|
| Auszeichnungen/Awards  | Falstaff 91 Punkte 91 points À La Carte 91 Punkte 91 points  |
| Geschmacksrichtung/Wine Style                                      | Trocken Dry  |
| Rebsorte(n)/Variety  | Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon  |
| Alter der Reben/Age of the Vines                                   | 25 + 26 Jahre 25 + 26 years old  |
| Lage(n)/Vineyards  | Großhöflein, St. Georgen   |
| Bodenbeschaffenheit/Soil   | Lehmboden auf Schotteruntergrund<br><i>loamy soils on gravel base</i>  |
| Lese und Ertrag/Harvest and Yields                                 | Selektive Handlese, 40 hl/ha<br><i>selective hand harvesting, yields 40hl/ha</i>   |
| Alkoholgehalt/Alcohol Content                                      | 13,5 % Vol.  |
| Trinkreife/Ready to Drink  | 2018 - 2025  |
| Empfohlene Trinktemperatur<br><i>Suggested Serving Temperature</i> | 15-17° C 59-63°F   |
| Vinifikation/Vinification  | 21 Tage Maischegärung bei 30° C, Ausbau 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriques sowie im großen Holz<br><i>21 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                                      | Eine erstklassige Wahl zu kräftigen Fleischgerichten (Rindfleisch, Wild, Lamm, Ente), vor allem geschmort oder mit Letscho angerichtet, bestes Gulasch, gefüllte Paprika<br><i>a prime choice for hearty meat dishes (beef, game, lamb, duck), especially good with braised meats served with Lecsó (Hungarian stewed peppers), fabulous goulash, stuffed bell peppers</i> |
| EAN Code   | 900 8743 000 548   |