

17  58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

LEITHABERG<sup>®</sup> DAC

TRADITION - TERROIR - TIEFGANG

## 2016 Leithaberg DAC - Blaufränkisch

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Mineralische Explosion »Made on Leithaberg« Kalk.  
*Mineralic explosion »made on Leithaberg« Limestone.*

Kostnotiz:

Dunkles Rubinrot, am Gaumen komplexe Aromatik nach Weichselkompott, Preiselbeeren und Wacholder, dazu weisser Pfeffer, unterlegt mit dezenten Röstaromen. Die rassige, animierende Säure, das feinkörnige Tannin und die kreidige Mineralik geben dem Wein eine fast verschwenderische Struktur. Trotz seiner Fülle ist er niemals überladen, sondern feingliedrig und außerordentlich elegant.

Tasting-notes:

*Dark rubyred. On the nose complex aromas of stewed sour-cherries, cranberries and juniper, with white pepper and discreet toffee aromas. The crisp, stimulating acidity, satiny tannins and a chalky minerality give a lavish structure to the wine. In spite of its opulence the wine is fine textured and extremely elegant.*



Auszeichnungen/Awards	Falstaff 92 Punkte 92 points Wine Enthusiast 92 Punkte/92 points
Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Blaufränkisch
Alter der Reben/Age of the Vines	30 Jahre 30 years old
Lage(n)/Vineyards	St. Georgen, Grosshöflein
Bodenbeschaffenheit/Soil	Braunerde mit hohem Kalkanteil chalcareous brown soil
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 45 hl/ha selective hand-harvesting, 45 hl/ha
Alkoholgehalt/Alcohol Content	13,5 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2018 - 2025
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	15 - 17° C
Vinifikation/Vinification	Maischegärverfahren für 18 Tage, Lagerung für 16 Monate im Barrique und grossen Holzfass (5.500 Liter) Fermentation with 18 days of skin contact, maturation for 16 months in french oak and large wooden casks (5.500 liters)
EAN Code	900 8743 000 777

ESTERHÁZY WEIN