

TESORO



2015 Tesoro

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland

Das Flaggschiff des Weingutes Esterházy. Eine exzellente Cuvée, gewonnen aus Merlot und Blaufränkisch. 12 Monate reift dieser Rotwein in überwiegend neuen Barriques.

THE flagship of Esterházy Winery. An excellent cuvée, realized by the pairing of Merlot and Blaufränkisch. This red wine is aged 12 months in mainly new barriques.

Kostnotiz:

Dunkles Rubinrot. In der Nase ungemein komplexe Aromatik nach Kirschen und Waldbeeren, viel Würze, schwarzer Pfeffer und dunkle Schokolade. Ein kräftiger Körper und straffe, sehr feinkörnige Tannine sorgen für eine tolle Struktur, die Frucht wird elegant von der Leithaberg-Mineralik getragen. Ein prächtiger Wein aus einem Luxusjahrgang, gemeinsam komponiert mit Stéphane Denoncourt!

Tasting-notes:

Dark ruby-red colour, most complex aromas of cherries, dark berries, spices, dark pepper and rich chocolate. A muscular, firm body with elegant fruit and structure carried by ripe tannins and the typical Leithaberg minerality. A gorgeous, terroir-driven wine from the exceptional 2011 vintage, developed together with French vigneron Stéphane Denoncourt, uniting elegance, aging potential and sheer drinking pleasure.

Die Rieden Schildten, Föllig und Schneiderteil /The Vineyards

Die Trauben für den Tesoro stammen aus drei Rieden: Schildten in St. Georgen ist sehr karg und mit feinen und groben Muschelkalksteinen durchzogen und liefert sehr straffen Blaufränkisch. Die Riede Föllig in Großhöflein hat einen gelb-braunen Unterboden mit mäßigem Lehmenteil und verwittertem, feinem Kalkstein. Dieser Blaufränkisch ist samtiger mit viel Tiefgang. Merlot kommt aus der Riede Schneiderteil in St. Georgen mit sehr viel Muschelkalk und liefert das muskulöse, fleischige Rückgrat.

The grapes for Tesoro derive from three different vineyards: Schildten in St. Georgen is rather meager and interspersed with fine and coarse marine limestone, which produces very firm Blaufränkisch. Föllig in Großhöflein has a yellow-brown subsoil with medium loam content and weathered, fine limestone, giving, providing velvety wines with substance. Merlot derives from Schneiderteil in St. Georgen with much shelly limestone and gives a muscular, fleshy backbone.

Auszeichnungen/Awards	Falstaff Weinguide: 94 Punkte 94 points
Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	80 % Blaufränkisch, 20 % Merlot
Alter der Reben/Age of the Vines	21-29 Jahre 21-29 years old
Lage(n)/Vineyards	Schildten, Schneiderteil, St. Georgen und Föllig, Großhöflein
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 30 hl/ha <i>selective manual harvesting, 30 hl/ha, grape and berry sorting</i>
Alkoholgehalt/Alcohol Content	14,5 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2019 - 2034
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	18° C 65°F
Vinifikation/Vinification	Kein Quetschen der Beeren, Vergärung im Holzgärständer über 24 Tage bei Temperaturen von 25 bis 30° C, Ausbau über 12 Monate großteils in neuen Barriquefässern <i>No berry pressing, fermentation in large wooden vats for 24 days at 25-30°C, maturation in mainly new barriques for 12 months</i>
Genussempfehlung/Food Pairing	Steak, Wild, Lamm, kräftige, reife Hartkäse... dazu darf man sehr gerne den Tesoro reichen <i>Steak, game, lamb, ripe hard cheeses</i>
EAN Code	900 8230 00 1201