

17  58ESTERHÁZY
A U S T R I A

Single Cru

2013 Blaufränkisch Ried »Föllig« DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland

Der Paradeblaufränkisch aus dem Hause Esterházy.

The prime example Blaufränkisch of the Esterházy Winery.

Kostnotiz:

Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern. Komplexe Aromatik nach dunklen Kirschen, Brombeeren und Wacholder, unterlegt von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist dieser Wein fein strukturiert, sehr elegant, und von einer kühlen Mineralik getragen. Überaus langer Abgang und mit einem Potential für viele Jahre ausgestattet.

Tasting-notes:

Dark ruby-garnate with a black core. The nose is very complex and features dark cherries, blackberries, juniper and a touch of black pepper. On the palate finely structured, very elegant and supported by a cool minerality. Very long finish and huge potential for many years.

Die Lage Föllig/The Föllig Vineyard

In Esterházy Besitz ist der oberste Teil dieser größeren Lage auf einer Seehöhe von 200 bis 210 Metern. Der 30 cm dicke Oberboden besteht aus schwarzem, sehr humusreichem Lehm, darunter befindet sich der wahre Schatz, ein gelb-brauner Unterboden mit mäßigem Lehmenteil und verwittertem, feinem Kalkstein.

Esterházy owns the highest lot of this cru at an altitude between 200 and 210 meters. The top soil consists of black loam, rich in humus is the true treasure: below a yellow-brown subsoil with medium loam content and weathered, fine limestone.



Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Blaufränkisch
Alter der Reben/Age of the Vines	27 Jahre 27 years old
Lage(n)/Vineyards	Föllig, Großhöflein
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 35 hl/ha, Trauben- und Beerensortierung <i>selective manual harvesting, 35 hl/ha, grape and berry sorting</i>
Alkoholgehalt/Alcohol Content	14,0 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2017-2027
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	16-18° C 60-65°F
Vinifikation/Vinification	Kein Quetschen der Beeren, Vergärung im Holzgärständer über 20 Tage bei Temperaturen von 26 bis 30° C, Ausbau über 16 Monate in neuen und gebrauchten Barriquefässern <i>gentle pressing, fermentation in large wooden vats for 20 days at 79-86°F, maturation in new and used barriques for 16 months</i>
Genussempfehlung/Food Pairing	Hier darf gebratenes und geschmortes Rindfleisch auf den Tisch kommen, auch Wild oder kräftige Hartkäse lassen sich gerne vom Föllig begleiten <i>Roasted or broiled beef, game or well aged hard cheeses</i>

EAN Code

900 8230 00 1409

ESTERHÁZY WEIN GMBH

7000 Eisenstadt · Schloss Esterházy · Austria · T +43 2682/633 48 · F +43 2682/633 48 16 · www.esterhazywein.at · wein@esterhazy.at