

## Sparkling



### BLANC DE NOIRS

Brut

Feinperlend-frischer Schaumwein aus Pinot Noir-Trauben. Elegante, fein-nuancierte Aromen, mit reichhaltiger, cremiger Textur.

A fine-bubbled sparkling wine made of 100% Pinot Noir grapes according to the classic champagne method. Elegant, subtly nuanced aromas; the palate displays alluring freshness with discreet apple and citrus flavors; rich texture and harmonious length.

Vinifikation: Méthode traditionnelle, 18monatiger Hefekontakt.

vinification: Méthode traditionnelle, 18 months on the lees.

Speisenempfehlung: Apéritif, Fisch- und Meeresfrüchte, Desserts.

Recommended foods: aperitif, fish and seafood, desserts.

Rebsorten/*variety*: Pinot Noir

Lage/*cru*: Rust, Großhöflein  
Neusiedlersee-Hügelland

Boden/*soil*: sandig, kalkig, mineralisch  
*sandy, calcareous, mineral*

Reben/*vines*: 16 Jahre/*years*

Ertrag/*yield*: selektive Handlese/45 hl/ha  
*selective, manual harvest 45 hl/ha*

Alkohol/*alcohol*: 12,0 % Vol.

Temperatur/*temperature*: 6 - 8°C

ESTERHÁZY WEIN GMBH

7000 Eisenstadt · Schloss Esterházy · Austria · T +43 2682/633 48 · F +43 2682/633 48 16 · [www.esterhazywein.at](http://www.esterhazywein.at) · [wein@esterhazy.at](mailto:wein@esterhazy.at)