

Single Cru

2013 Blaufränkisch Ried »Schildten« DAC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland

Der Parade-Blaufränkisch aus dem Hause Esterházy.

The prime example Vineyard-Blaufränkisch of the Esterházy Winery.

Kostnotiz:

Dunkles Purpurrot mit schwarzem Kern. In der Nase dunkle Weichseln, Brombeeren und etwas Grapefruit. Dazu ein Hauch Minze und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen viel Tannin mit feinsten Körnung, dazu eine prägnante, straffe Säure, die einen hervorragenden Trinkfluß garantiert. Ein kühler Wein von einer warmen Lage, der sein wahres Potential erst in ein paar Jahren zeigen wird.

Tasting-notes:

Dark ruby red with a black core. The nose features dark sour cherries, blackberries and grapefruit, further hints of mint and black pepper. On the palate there is a high tannin content, the quality is very fine. The acidity is vibrant, which guarantees a mouthwatering drinking pleasure. A cool wine from a warm vineyard.

Die Lage Schildten/*The Schildten Vineyard*

Der Weingarten liegt auf 175 bis 200 Metern Höhe und weist eine Hangneigung von 9-10% auf. Der obere Teil ist sehr karg, weiter unten dann lehmiger. Das gesamte Bodenprofil ist mit feinen und groben Kalksteinen (Muschelkalk) durchzogen.

The vineyard lies between 175 and 200 metres above sea level and has a slope inclination of 9-10%. The upper part is rather meager, whereas the lower part is very loamy. The whole body of the soil is interspersed with fine and coarse marine limestone.



Geschmacksrichtung/ <i>Wine Style</i>	Trocken Dry
Rebsorte(n)/ <i>Variety</i>	Blaufränkisch
Alter der Reben/ <i>Age of the Vines</i>	27 Jahre 27 years old
Lage(n)/ <i>Vineyards</i>	Schildten, St. Georgen
Lese und Ertrag/ <i>Harvest and Yields</i>	Selektive Handlese, 35 hl/ha, Trauben- und Beerensortierung <i>selective manual harvesting, 35 hl/ha, grape and berry sorting</i>
Alkoholgehalt/ <i>Alcohol Content</i>	14,0 % Vol.
Trinkreife/ <i>Ready to Drink</i>	2017-2027
Empfohlene Trinktemperatur <i>Suggested Serving Temperature</i>	16-18° C 60-65°F
Vinifikation/ <i>Vinification</i>	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/ <i>Food Pairing</i>	Perfekt zum Ribeye Steak, auch Wild oder kräftige Hartkäse lassen sich gerne von der Baumschule begleiten <i>Matches perfectly to rib eye steak, game or well aged hard cheeses</i>
EAN Code	900 8230 00 1553