

Single Cru

2012 SCHILFWEIN „KLIMT“

Österreichischer Prädikatswein, Burgenland, süß

Schilfwein ist eine sehr seltene Spezialität vom Neusiedler See. Trauben optimaler Reife werden dazu über mehrere Monate auf Schilfmatten getrocknet. Durch diesen jahrhunderte-alten Prozess entstehen Weine mit enormer Konzentration und einzigartigem Aroma.

Reed wine is a truly rare speciality from "Lake Neusiedl". The finest grapes are dried on reed mats, concentrating their flavours and sugars, creating a uniquely intense, balanced sweet wine.

Vinifikation: Sehr reife Trauben werden Ende Oktober geerntet und bis März auf Schilfmatten aufgelegt. In dieser Zeit verdunstet der Großteil des Wassers, was den Zuckergehalt stark konzentriert. Die Trauben werden mit einer Korbpresse abgepresst und anschließend langsam vergoren.

Nach über 40 Tagen stellen die Hefen bei 10,5 % Alkohol die Gärung ein.
vinification: Grapes get hand-picked at optimum ripeness at the end of October and are carefully placed and dried on reed mats for around 2 months. Their sugars and flavours get concentrated through this century-old process. Pressing is done in a basket press, followed by slow fermentation in used oak barrels. At around 10.5% of Alcohol fermentation stops naturally yielding a unique delicacy.

Kostnotiz: Kräftiges Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase vielschichtige Aromatik nach kandierten Orangen und Muskatnoten, dazu Nüsse, Mokka und Karamell. Am Gaumen perfektes Süße/Säurespiel, feine Walnuß- und Minzenoten, mit cremigem, langem Abgang.

tasting notes: Golden-yellow colour with hints of amber. One the nose complex aromas of candied oranges und muscat, followed by hints of nuts, mocca and caramel. On the palate a perfect match of lively sweetness, spicy walnut and mint notes and a long, creamy finish.

Speisempfehlung: Frucht- und Schokoladedesserts, reife Hartkäse
food pairing: Fruit and chocolate desserts, aged hard cheese



Rebsorten/variety: Muskat Ottonel

Lage/cru: Illmitz/Seewinkel

Boden/soil: sandiger, leichter Boden
sandy, light soil

Reben/vines: 26 Jahre/years

Ertrag/yield: selektive Handlese/300 l/ha
selective, manual harvest 300 l/ha

Restzucker/residual sugar: 208 g/l

Alkohol/alcohol: 10,5% Vol.

Trinkreife/maturity: 2016 – 2029

Temperatur/temperature: 10 – 12°C

EAN Code 900 8230 001 584

ESTERHÁZY WEIN GMBH