

17  58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

Sparkling



QUINQUIN

Méthode traditionnelle

Das leichte, prickelnde und erfrischende Trinkvergnügen mit delikatem Duft, Finesse und geschmeidiger Eleganz. Aufgrund der traditionellen Flaschengärung ist dieser Sparklingwein mit einer Perlage ausgestattet, die ungewöhnlich fein und animierend ist.
A light and prickly, yet elegant drinking pleasure, made by traditional bottle fermentation. This high-quality offering exudes delicacy and buoyancy and is very wholesome due to its creamy mousse.

Speisenempfehlung:

Apéritif, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte, Desserts.

Recommended foods: aperitif, startes, fish and seafood, desserts.

Der Name „Quin-Quin“ ist eine Hommage an einen Vorfahren aus der Esterházy Dynastie, Graf Franz Esterházy (1717-1785). Er war Hoftheater-Direktors in Wien. Bekannt wurde der Träger des Goldenen Vlieses aber vor allem für seinen Charme, seine Eleganz und seine fröhliche Leichtigkeit. Der Dramatiker Hugo von Hoffmannsthal sah in ihm die historische Vorlage für seinen „Quin-Quin“ in Richard Strauss' Oper „Der Rosenkavalier“.

Count Franz Esterházy (1717-1785), an ancestor of the Esterházy dynasty, was Director of the Court Theatre in Vienna. He became primarily known for his charm, elegance and cheerful lightness. The dramatist Hugo von Hofmannsthal, took him as the historic model for his "Quin-Quin" in Richard Strauss's opera "Cavalier of the Rose". By the way, the name "Quin-Quin" comes from French, meaning something like "amiable mischief".

Alkohol/alcohol: 11,5% Vol.

Temperatur/temperature: 8°C

EAN Code: 9.008.743.000.012

ESTERHÁZY WEIN GMBH&CO KG

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