

17  58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

Single Cru



2007 MERLOT »Schneiderteil«

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee-Hügelland, trocken

Der Franzose im Burgenland. Die Lage »Schneiderteil« an den Südhängen des Leithabergs bei St. Georgen bietet mit ihren sandigen, wärmespeichernden Böden ideale Bedingungen für kraftvolle Rotweine. *The French among Burgenland wines. The single vineyard »Schneiderteil«, which is situated on the southern slopes of the Leithaberg near St. Georgen, with its sandy, heat-storing soils creates ideal conditions for powerful reds.*

Vinifikation: Maischegärung in 5.500 l Holzgärständern bei 30°C, 20 Tage Maischekontakt; 3 Monate Lagerung im großen Holzfass, anschließend für 16 Monate in neuen Barriques.

vinification: fermentation and maceration in 5.500-liter wooden fermenters, 20 days of skin contact; 3 months aging in large wooden casks, followed by 16 months in new barriques.

Speisenempfehlung: Gebratenes und geschmortes Rindfleisch, Wild, kräftige Hartkäse.

food pairing: braised and roasted beef, game, heartily hard cheeses.

Falstaff 91 - 93 P.

Rebsorten/*variety*: Merlot

Lage/*cru*: Schneiderteil, St. Georgen

Boden/*soil*: warme Kessellage, Muschelkalkböden mit Schiefer im Untergrund/*hot basin on shelly limestone with slaty subsoil*

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

Ertrag/*yield*: selektive Handlese/35 hl/ha
selective, manual harvest 35 hl/ha

Alkohol/*alcohol*: 14% Vol.

Trinkreife/*maturity*: 2009 – 2019

Temperatur/*temperature*: 16 – 18°C

EAN Code: 9.008.230.143.109

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