

# ESTORAS



## 2009 ESTORAS Grüner Veltliner

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Frisch-pikante Frucht und pfeffrig-würzige Note, am Gaumen schwingvoll mit klarem Sortenausdruck, der den Grünen Veltliner weltweit so beliebt macht.

*Fresh and nutty fruit aromas with a spicy, peppery touch, jaunty on the palate with a clear character, which makes Grüner Veltliner popular all over the world.*

Vinifikation: Handlese, ausschliessliche Verwendung von Seihmost, gekühlte Gärung bei 19°C, anschliessend für 2 Monate auf der Feinhefe.  
*vinification: hand-picked, exclusive use of free-run juice, cooled fermentation at 19°C by 2 months resting on the yeast.*

Speisenempfehlung: Kalte und warme Vorspeisen, helles Geflügel, Gebackenes

*Cold and warm appetizers, poultry, fried meat like Wiener Schnitzel*

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Grüner Veltliner
Lage/ <i>cru</i> :	Grosshöflein
Boden/ <i>soil</i> :	eher schwerer Lehmboden mit geringem Kalkgehalt <i>rather heavy loam soil with little lime</i>
Reben/ <i>vines</i> :	20 Jahre/ <i>years</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese/50 hl/ha <i>selective, manual harvest 50 hl/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	12% Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2010 – 2013
Temperatur/ <i>temperature</i> :	8 - 10°C
EAN Code:	9.008.743.000.180

ESTERHÁZY WEIN GMBH&CO KG

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)