

17  58

ESTERHÁZY

A U S T R I A

# Single Cru



## 2007 TBA BARRIQUE

Österreichischer Prädikatswein, Burgenland, süß

Die Lage Kulm profitiert von den vielen Sonnenstunden in den Weinbergen von Rust. Der nahe gelegene Neusiedlersee sorgt für die Edelfäule (Botrytis), die Grundlage für edle Süßweine höchster Güte. Die Prädikatswein-Rarität vom Neusiedlersee. Konzentriert-süßer Duft nach Honig und getrockneten Marillen, am Gaumen üppig mit cremiger Süße und feiner, animierender Säure. Ewiger Nachklang.

*The single vineyard Kulm nestled amidst the vineyards of Rust is pampered with plenty of sun. The nearby Lake Neusiedl ensures an ideal environment for noble rot (botrytis). Concentrated, sweetish nose of honey and dried apricots, luscious on the palate, displays creamy sweetness matched by delicate, mouth-watering acidity. Never-ending finish.*

Vinifikation: Gemischte Beeren rasten 2 Wochen, danach Pressung, Vorklärung, Vergärung im Barrique mit natürlicher Hefe.

*vinification: mashed berries rest for 2 weeks, are then pressed, preclarified, fermented in oak barrels with natural yeasts*

Speisempfehlung: Reife Blauschimmelkäse, süße Desserts; ein Wein, der auch statt dem Dessert oder zur Zigarre getrunken werden kann.

*food pairing: Ripe blue cheeses, sweet desserts; a wine even to be drunk instead of the dessert, or with a cigar.*

Rebsorten/*variety*: Welschriesling, Scheurebe

Lage/*cru*: Rust

Boden/*soil*: warmer, eher leichter Verwitterungsboden, viel Gneis im Untergrund  
*warm and rather light weathered soil with plenty of gneis in subsoil*

Reben/*vines*: 20 Jahre/*years*

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

Alkohol/*alcohol*: 12% Vol.

Trinkreife/*maturity*: 2010 – 2030

Temperatur/*temperature*: 10 – 12°C

ESTERHÁZY WEIN GMBH&COKG

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)