



# Feinkost wird mit feinem Wein noch feiner

**DAS WEINGUT ESTERHÁZY** produziert hervorragende Chutneys, Tepanaden und Marmeladen mit Weinzusatz.



Dr. Stefan Ottrubay, Generaldirektor der Esterházy-Betriebe, Erich Stekovics und Elisabeth Kamper, Geschäftsführerin des Weingutes Esterházy.

**D**as traditionsreiche Weingut Esterházy in Trausdorf lässt mit neuen Weininnovationen aufhorchen. Esterházy erzeugt die neue Produktlinie in Kooperation mit dem renommierten Delikatessen-Produzenten Erich Stekovics aus Frauenkirchen.

In Frauenkirchen pflanzt Stekovics alljährlich über 1000 Sorten Paradeiser (nur so dürfen die Paradeisfrüchte im Burgenland genannt werden). Als „Kaiser der Paradeiser“ wird der innovative Frauenkirchner

mittlerweile in Fachkreisen bezeichnet. Im „Padadeiser-Lekvár & Cabernet“ von Esterházy hat Stekovics hundert verschiedene Paradeisersorten gemeinsam mit indischen Gewürzen verarbeitet und mit einem kräftigen Cabernet Sauvignon von Esterházy abgerundet. Zu Gegrilltem ist diese Lekvár eine traumhafte Ergänzung und überflügelt den Großteil der am Markt erhältlichen einschlägigen Produkte geschmacklich bei weitem. „Lekvár“ ist die (aus dem Ungarischen entlehnte) im Burgen-

land gebräuchliche Bezeichnung für Marmelade.

Die Erkenntnis, dass im Wein viele Gewürzrichtungen enthalten sind, ist auch in einer Reihe weiterer Esterházy-Delikatessen höchst geschmackvoll umgesetzt. Besonders angetan waren wir auch vom mild-säuerlichen „Quitten-Lekvár & Pinot Blanc“, passend zu Käse, Pasteten und Schinken. „Paradeiser Nuss & Merlot“ ist sowohl als Brotaufstrich als auch als Beigabe zu Pasta, Fleisch und Käse geeignet. Aus Schaumwein ist das „Quinquin Gelée“ hergestellt, das gut zu diversen Desserts passt. Für Freunde der pikanten Geschmacksrichtung ist das „Chilli-Lekvár Blaufränkisch“ zu empfehlen. Als Grundprodukte verwendet Stekovics nur Früchte, die unter freiem Himmel gewachsen sind. □

Info & Versand: Tel. 02682/63004-92  
www.esterhazywein.at,

## ■ WEINQUIZ.

**Auf welcher Burg befindet sich die Esterházy-Schatzkammer?**

Preis: Kostproben der Esterházy-Feinkost.

Einsendungen an: [weinquiz@wienzeitung.at](mailto:weinquiz@wienzeitung.at)  
bzw. an die Redaktion.

Auflösung vom letzten Quiz:  
Rotburger.

Gewinner der Ausgabe Nr. 8: Rudolf Gabriel, MBA, 1130 Wien.