



Heute umfasst das Weingut Esterházy 65 Hektar Weingärten im Zentrum des Weinbaugebiets Neusiedlersee-Hügelland, an den Südhängen des Leithagebirges, an den Hängen des Ruster Hügellandes und am Föllig bei Großhöflein gelegen. Die kalkhaltigen Böden und das milde pannonische Klima bringen hier Weine mit besonderem Terroir-Charakter hervor.

The Art of Winemaking

Matthew Pick, Winemaker mit internationaler Erfahrung und ungarischen Wurzeln, darf sich mit der neuen Kellerei über ein architektonisch-technologisches Gesamtkunstwerk freuen, welches seinesgleichen sucht und seit der Ernte 2006 in Betrieb ist.

Die zur Vinifikation und Fassreifung errichteten Anlagen umfassen eine nach dem Schwerkraftprinzip arbeitende Rotwein-Fermentationshalle, eine Weißweinbereitungshalle sowie einen Barriquereife-Saal mit einer 14 m langen und 3,5 m hohen Wand aus Naturlehm für die optimale Regulierung von Temperatur und Luftfeuchte, welche Platz für 600 Barriques bietet.

Ziel der tatsächlich österreichweit einzigartigen Verarbeitungsweise ist es, den Charakter der Lagen und die Aromatik der Frucht zu 100 % ins Glas zu bringen. Über Förderbänder ausgelesen gelangen die

Trauben ohne jedes Pumpen direkt und schonend zur Presse. Die „High-End“-Ausstattung ermöglicht dem Önologen atemberaubende Möglichkeiten.

Kaltmazeration in isolierten Maischegärtanks und Möglichkeit der Anwärmung, Inertgasüberlagerung bis maximal 4 bar, Maischegärung über Druckentspannung, Maischegärung mit Tauchsystem (Pigeage), mit Überspülung (Remontage) oder mit Ablassen (Delestage), Mikro- und Makrooxidation während und nach der Maischegärung, oder Siebeinsatz in allen Tanks für Saftabzug vor oder während der Gärung bzw. Maischelagerung sind hier praktisch und in größerem Stil durchführbar.

Große Lagen von Esterházy

In Rust befinden sich die Lagen Kulm, Hundertpfunder und Vogelsang an den Südosthängen nahe des Sees. Der hohe Sandanteil in den Böden spiegelt sich in der deutlichen Mineralität der Weine.

In St. Margarethen liegen die Lama und Hartmisch auf einem Plateau oberhalb des Sees. Die sandigen Lehmböden sorgen für burgundische Finesse und Eleganz in den Weinen.

Die Lagen Großer Feurer, Schneiderteil und Krainer befinden sich an den Südhängen des Leithagebirges. Der sehr hohe Kalkanteil der Böden sorgt für eine ausgeprägte Aromatik in den Weinen. Ein völlig anderes Terroir bietet sich in der Groß-



Comeback Esterházy

Nicht zum ersten Mal spielt das Fürstengeschlecht der Esterházy eine maßgebliche Rolle in Kunst und Kulinarik.

Mit der neuen „State of the Art“ Winery zwischen Eisenstadt und Trausdorf ist man endgültig im 21. Jahrhundert angelangt



Matthew Pick GF Elisabeth Kamper

GD Dr. Stefan Ottrubay

höfleiner Lage Föllig mit tiefgründigen Lössböden für kräftige, würzige Rotweine. Die im selben Ort gelegene, berühmte Riede Tatschler mit ihren kargen Leithakalkböden eignet sich wiederum für feine, elegante Weißweine.

Drei Linien und ein Schatz

Die Linie Classic umfasst Welschriesling, Pinot blanc, Chardonnay, Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot noir und eine Beerenauslese, nach dem Motto: „Jung & dynamisch“: Frisch, saftig, fruchtbetont.

Die Linie Estoras ist am Orden des Goldenen Vlies, dem „Goldenen Lämmlein von Burgund“ erkennbar. „Schick & trendy“ heißt die Devise dieser beiden internationalen Cuvées mit österreichischem Charakter Estoras weiß (SB/PB) und Estoras rot (BF/CS). Für die Single Cru-Weine lautet die Maxime „opulent & komplex“ und charakterisiert die im Barrique

ausgebauten Lagenweine. Erhältlich sind Pinot blanc „Tatschler“ 2005, Pinot noir „Hundertpfunder“ 2005, Merlot „Schneiderteil“ 2005 und Welschriesling TBA 2004.

Primus inter pares ist freilich der Tesoro (ital. Schatz): Diese Cuvée aus Merlot, Pinot noir und Cabernet Sauvignon begeisterte bereits so manch gestrenge Jury, etwa von Decanter, Falstaff, awc, Salon Österreichischer Wein oder Hamburger Weinsalon.

Kunst und Kulinarik

Kaum ein anderes europäisches Adelsgeschlecht hat zu so vielen erlesenen kulinarischen Kreationen inspiriert wie jenes der Esterházy: Man denke nur an Esterházy-Gulasch, -Rostbraten, -Schnitzel, -Torte bzw. -Schnitte: Ein geschmackvolles Set perfekt abgestimmter Rezepte zu den Weinen von Esterházy ist für Leser der Weingalerie gratis erhältlich.

INFORMATION

www.esterhazywein.at

Vertrieb:

Del Fabro GmbH
1050 Wien · Johannagasse 34
Tel.: 01/544 21 53
www.delfabro.at