

Neue Feinkost mit Weinen des Weinguts Esterházy

Neben hochklassigen Weinen und feinen Bränden hat das Weingut Esterházy noch ein weiteres Highlight im Repertoire: erlesene Feinkost aus besten burgenländischen Produkten. In Kooperation mit einigen der renommiertesten österreichischen Erzeuger hochwertiger Delikatessen ist eine bei Feinschmeckern gefragte Serie an Köstlichkeiten entstanden. Alle Produkte stammen aus angesehenen Manufakturen und werden mit Esterházy-Weinen veredelt, was ihnen einen einzigartigen kulinarischen Charakter verleiht. Wie bei den Weinen des Weingutes Esterházy werden auch hier höchste Ansprüche an die Qualität gestellt. Zwei neue Produkte haben jetzt Aufnahme in die exquisite Serie gefunden:

Physalis in Beerenauslese: Exotik aus dem Burgenland



Auch wenn die eigentliche Heimat der Physalis oder Kapstachelbeere Südafrika ist, lässt sie sich durchaus in anderen Ländern und Gegenden anbauen. Im Burgenland beispielsweise, wo sie, gut ausgereift, zusammen mit Gewürzen wie Sternanis in edelster Beerenauslese des Weingutes Esterházy eingelegt wird. Der verführerisch feine, exotische Geschmack gibt Fruchtsalaten, Eis, Desserts, aber auch Käse und sogar Meeresfrüchten eine neue Geschmacksdimension – wobei sich die Früchte auch bestens alleine genießen lassen.

Marillen mit Chili: Pikante Fruchtigkeit

Lekvár, das ist die ungarische Bezeichnung für Marmelade, und Marillen-Lekvár ist für sich bereits etwas Unwiderstehliches. Hier kommen jedoch noch reife, geriebene Chilischoten mittlerer Schärfe und Blaufränkisch des Weingutes Esterházy hinzu – das Ergebnis ist eine angenehm pikante, aromatische Kreation von ausgewiesener Köstlichkeit, welche asiatischen Gerichten eine raffinierte Würze schenkt und zu Schinken und Käse für spannende Geschmackserlebnisse sorgt.

