



Pinot Noir Esterházy, Burgenland, Østrig

Vinhuset Esterházy er en af Østrigs mest traditionsrige vinproducenter og har rødder, der går tilbage til 1600-tallet. Det er tæt knyttet til adelsfamilien Esterházy, en af de mest indflydelsesrige og kulturelt betydningsfulde familier i Centraleuropa. Familien har spillet en central rolle i regionens historie, kunst og landbrug - og ikke mindst vinproduktion. De første skriftlige henvisninger til vinavl på Esterházy-slottet daterer sig til 1652, og de ældste kælderoptegninger stammer fra 1758. Dette lange historiske engagement i vinavl gør Esterházy til en vigtig del af Østrigs vintradition. Vinhuset har bevaret sin historiske arv, men samtidig formået at modernisere både dyrkningsmetoder og vinproduktion med fokus på kvalitet og bæredygtighed.

I dag drives vinproduktionen under navnet Esterházy, og huset er særlig kendt for sin produktion af elegante, terroir-drevne vine. Esterházy ligger i regionen Burgenland, nærmere bestemt i det anerkendte vinområde Leithaberg DAC, der ligger omkring byen Eisenstadt, tæt på søen Neusiedlersee. Esterházy har i de senere år satset stærkt på økologisk vinbrug og har siden 2019 dyrket alle sine vinmarker økologisk. Fra og med årgang 2023 er alle vine 100% certificeret økologiske. Vinhuset arbejder desuden med skånsom beskæring, biodiversitet i markerne og eksperimenterer med alternative lagringsmetoder såsom betonæg (amforaer), hvilket afspejler en moderne og innovativ tilgang til vinproduktion.

Esterházy's regionale vine er drikkelige visitkort, der tydeligt bærer deres signaturstil og stolt fremviser Ordenen af Det Gyldne Fleece på etiketterne. Det er den højeste verdslige orden, som engang blev tildelt af Det Hellige Romerske Rige. Grev Nikolaus var den første leder af Esterházy-dynastiet, der modtog den i 1628. Siden da har næsten alle husets prinser båret den.

Pinot Noir

Vinen besidder intense aromaer af jordbær, granatæble, og afslører en forfriskende smagspalette med noter af modne blommer og kirsebær. Det er en vin med en fremragende elegance og delikate, silkeagtige tanniner, der giver en vidunderlig struktur.

Vinen kan anbefales til kalvekød, oksekød, vildt og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2022.

Distrikt

Burgenland.

Druesorter

100% Pinot Noir.

Lagring

3 dages kold maceration, efterfulgt af 12 dages gæring med skallerne, hvor 5% hele klaser bidrog med ekstra friskhed og struktur. Lagring i 12 måneder på brugte egetræsfade, efterfulgt af 6 måneders flaskelagring for at opnå harmoni og balance.