



Furmint Sankt Margarethen, 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 (amforæer), 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.

Furmint Sankt Margarethen

Vinen har noter af bl.a. grapefrugt. Den smukt integrerede syrestruktur understreger vinens karakteristiske druesortstypicitet. I smagen finder man subtile noter af mandel, mens den cremede tekstur afrunder vinen.

Vinen kan anbefales til fisk, lyst kød og skønne salater.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

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



Årgang

2024.

Distrikt

Burgenland.

Druesorter

100% Furmint.

Restsukker

1 gram/liter.

Lagring

Lagres i 8 måneder sammen med bundfaldet på fade lavet af Leithaberg-eg.