



**MORANDELL**

FÜHRENDER WEINSPEZIALIST SEIT 1926

17  58  
**ESTERHÁZY**  
A U S T R I A

Die Familie Esterházy widmet sich seit dem 17. Jahrhundert dem Weinbau. Das Bestreben des Weingutes ist es, die Traditionen des Hauses gekonnt mit dem Einsatz moderner Kellertechniken zu verbinden.

Die Reben des Weinguts Esterházy stehen in den besten Lagen im Herzen des Weinbaugebiets Neusiedlersee-Hügelland: an den Südhängen des Leithagebirges und des Ruster Hügellands. Die dort gegebene einzigartige Symbiose aus kalkhaltigen Böden und einem außergewöhnlichen, durch den Neusiedlersee beeinflussten Mikroklima, bringt Weine mit ganz besonderem Terroir-Charakter hervor.

Die Fürsten Esterházy waren berühmt für ihre prächtige Hofhaltung. Nicht nur KAISERIN MARIA THERESIA schätzte den Wein, der im milden Klima am See zu reicher Frucht gedieh und in eigener Kellerei veredelt wurde. Der weltberühmte Hofmusiker JOSEPH HAYDN ließ sich einen Teil seines Gehaltes in Wein auszahlen, wie das Deputat aus dem Jahr 1789 beweist. Selbst der verwöhnte Geheimrat von GOETHE ließ sich angesichts der beeindruckenden Schätze aus der Esterházy Schatzkammer zum geflügelten Wort „ESTERHÁZISCHES FEENREICH“ hinreißen.

### Kein Presshaus – eine besondere Verarbeitungsweise

Es gibt kein eigenes Presshaus - die Trauben werden von der Anlieferung bis zum fertigen Wein direkt mit modernsten Weinverarbeitungs-Technologien für Weiß- und Rotwein verarbeitet. Es wird ausschließlich nach dem Schwerkraftprinzip gearbeitet und die Fermentation der Trauben in Druckgär-Behältern durchgeführt. Das Barriquelager ist mit einer 14m langen und 3,5m hohen Wand aus heimischem Naturlehm ausgestattet, die für die optimale Regelung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit sorgt. Ziel dieser österreichweit einzigartigen Verarbeitung der Trauben ist, die Lagertypizität und Aromatik zu 100% ins Glas zu bringen. Damit ist Esterházy führend bei der Entwicklung und Einführung weintechnologischer Neuerungen.



Die Kellerei ist räumlich in drei Bereiche - Weißweinbereitung, Rotweinbereitung und Abfüll- und Mehrzweckzone - gegliedert. Ein hochmodernes Labormitten im Aktionsbereich dient dem Önologen und Betriebsleiter als Leitstand mit verschiedenen Kontrollmöglichkeiten wie der Kälte- und Wärmetechnik und der Temperaturkontrolle der Tanks. Diese Topausstattung gewährleistet eine optimale und effiziente Verarbeitung des einlangenden handgelesenen Traubenmaterials, das über Rütteltisch, Schrägförderband, Abbeermaschine und Verleseband nochmals mehrfach selektiert wird, bevor es in Maischetanks bzw. Maischegärtanks gelangt.



Alle Tanks der Kellerei sind entweder erwärmbar oder kühlbar, so dass nahezu alle Anwendungsfälle der modernen Gärtemperaturführung abgedeckt werden können. Diese „High-End“-Ausstattung in der Kellertechnologie eröffnen dem Önologen atemberaubende Perspektiven.

**Morandell International GmbH**

Wörgler Boden 13 – 15, A-6300 Wörgl - Tel. +43 (0) 53 32-78 55-0 - Fax +43 (0) 53 32-719 63 - wein@morandell.com - www.morandell.com