



Quitten-Lekvar & Pinot Blanc

Esterhazy Wein GmbH & CoKG

Quitten, Pinot Blanc, Chili, Zucker

Vor Frost und Hitze schützen
Geöffnetes Glas bald aufbrauchen

Tapenaden & Co

Menge: 200g

Luculta#: 10253

Lékvar ist die ungarische Bezeichnung für Marmelade. Die Variationen aus dem Hause Esterházy zu diesem Thema sind aber nicht etwa süße Brotaufstriche, sondern würzig-aromatische, scharfe oder süß-saure, delikate Fruchtzubereitungen, die von Erich Stekovics hergestellt und mit unterschiedlichen Weinen aus dem Hause Esterházy vollendet werden. Mild-säuerlich schmeckt das Quitten-Lekvár von Esterházy. Für die pikante Note sorgen Paprika und Chili. Der Pinot Blanc verleiht der Spezialität ihr fruchtiges Aroma. Es passt hervorragend zu verschiedenen Käsen, Pasteten oder Schinken aber auch zu Fondue, gegrilltem Fleisch.



Zu Besuch bei:

Esterhazy Wein GmbH & CoKG

Schloss Esterhazy, 7000 Eisenstadt

Österreich / Mittelburgenland

Die Fürsten Esterházy waren berühmt für ihre prächtige Hofhaltung. Seit dem 17. Jahrhundert widmet sich die Familie dem Weinbau. Auf dem prunkvollen Anwesen vereinen sich alteingesessene Traditionen mit fortschrittlicher Kellertechnik. Im Herbst 2006 wurde die neue Kellerei mit modernsten Anlagen und Präsentationsräumen vor den Toren von Eisenstadt in Trausdorf eröffnet. Die Reben des Weinguts Esterházy liegen in den besten Lagen, an den Südhängen des Leithagebirges und des Ruster Hügellandes. Die einzigartige Symbiose aus kalkhaltigen Böden und dem außergewöhnlichen Mikroklima ist für das besondere Aroma der saftigen, vollreifen Früchte und Beeren verantwortlich. Mit seiner neuen Feinkost-Serie bereichert das Weingut Esterházy die hochwertige Luculta-Produktpalette. Beste Produkte aus dem Burgenland werden von renommierten Produzenten verarbeitet und mit feinsten Esterházy-Weinen veredelt. Wie im Weinbau gilt auch hier höchste Qualität als oberste Maxime.

Für Luculta – aus Freude am Genuss:

Sabine Mantsch

