



## Paprika-Lekvar & Zweigelt

### Esterhazy Wein GmbH & CoKG

Paprika, Chili, Zweigelt, Zucker, Geliermittel: Pektin

Vor Frost und Hitze schützen  
Geöffnetes Glas bald aufbrauchen

Tapenaden & Co

Menge: 140g

Luculta#: 10254

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. Für das Paprika-Lekvár wird der traditionelle Paradeispaprika zu Konfitüre verkocht. Die spät reifende Sorte zeichnet sich durch ihr besonders intensives Aroma und eine angenehme Süße aus. Ergänzt wird das Paprika-Lekvár mit einer Prise Chili und einem Schuss vom mild-aromatischen Zweigelt. 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

