

## 2015 CHARDONNAY

### Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Illatában a finom vajasságot, a pörkölt csonthéjas jegyeket friss citrusok követik. Szájban lágy és krémes; elegáns, lendületes savak és szép gyümölcsösség bontakozik ki a pohárban. Telt ízhatás és hosszú lecsengés jellemzi.

### Vinifikáció

Több lépcsős szelektív kézi szüret, kíméletes hűtött préselés után 80%-a alacsony hőfokon redukzív eljárással fémtartályban, 20%-a 300 l-es új tölgyfahordóban erjed. Az erjedést követő első hat hónapban a bort finom seprőn tartjuk, majd ezt követően a palackozásig további három hónapig érleljük.

### Ajánlott

Tenger gyümölcseihez, füstölt, grillezett halételekhez, borjúhoz, tejszínes húshoz.

### Dry white wine with protected denomination of origin, Etyek Buda

Light buttery aromas with roasted notes and fresh citrus. A rich wine that exudes juicy fruitiness, good body and ripe acidity. Strong yet elegant, and with impressive length.

### Vinification

Grapes hand harvested in several steps. After careful cool pressing, 70 % underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks, and 30 % was fermented in new 300-liter oak barrels. Matured on the fine lees for six months, then bottled following another three months of maturation.

### Food Pairing

with seafood, smoked and grilled fish, lamb and meats with creamy sauces..

### Szőlőfajta / Variety: Chardonnay

**Dűlők / Cru:** Öreghegy/Etyek **Talaj:** Mészkö alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

**Dűlők / Cru:** Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz **Talaj:** Mészkö alapon, lösz, helyenként barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional brown forest soil, limestone subsoil.

**Ültetvény / Plantation:** A tőkék életkora 10-17 év. The age of the vines is 10-17 years.

**Hozam / Yield:** 40 hl /ha

**Művelésmód / Cultivation:** Guyot

**Alkohol / Alcohol:** 14% Vol.

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended drinking temperature:** 10-12 °C

