

## 2016 SAUVIGNON BLANC

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Etyek Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés száraz fehérbor

Grapefruit, vágott fű és bodza illat, szájbán lédús gyümölcsösség, élénk savakkal. Újvilági stílusjegyek; karakteres mégis elegáns, meggyőző lecsengéssel.

### Vinifikáció

Többlépcsős szelektív kézi szüret, kíméletes hűtött préselés után alacsony hőfokon redukzív eljárással fémtartályban erjed. Két hónapig finom seprőn érlelődik.

### Ajánlott

Aperitifként, hideg és meleg előételekhez, könnyű fehér húshoz, zöldségekhez, pisztránghoz, süllőhöz és tengeri halakhoz.

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

Aromas of grapefruit, cutted gras and elderflower. A rich wine that exudes juicy fruitiness and lively acidity. New-world-styled wine; strong yet elegant, and with impressive length.

### Vinification

Grapes hand harvested in several steps. After the careful cool pressing, underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks. The wine was matured for two months on the fine lees.

### Food Pairing

As an aperitif or with cold and hot hors d'oeuvres, light white meats, vegetables, trout, silver perch and seafood.

### Szőlőfajta / Variety: Sauvignon Blanc

**Házasítás / Blending:** 60% Szent Orbán/Etyek 40% Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz

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

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

**Ültetvény / Plantation:** A tőkék életkora 10-30 év. The age of the vinestock is 10-30 years.

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

**Művelésmód / Cultivation:** Guyot

**Alkohol / Alcohol:** 12,5 % Vol.

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended drinking temperature:** 8-10 °C

