

2016 KÚRIA ROSÉ

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli Oltalom alatt álló

Földrajzi jelölésű száraz rosébor

A friss piros bogyós gyümölcsök illata eperre, málnára és ribizlire emlékeztet. Szájban ropogós, elegáns savakkal, hosszú lecsengésű, modern, fiatalos bor.

Vinifikáció

Szelektív kézi szüret, bogyózás és 2 órás héjon áztatás után, kíméletes préselést követően alacsony hőfokon acéltartályban erjesztjük. A házasítást követően pár hétig acéltartályban érlelődik. Már újborként, november elején kerül palackba.

Ajánlott

Aperitifként, hideg előételekhez, hal és-tésztáételekhez, grillezett fehér húshoz, ázsiai, fűszeres ételekhez, gyümölcsökhöz.

Transdanubian PGI dry rosé wine

The fresh red berry fruit notes reveal flavours of strawberries, raspberries and red currants. Crispy on the palate with elegant acidity and impressive length. A modern, youthful wine. Pure drinking pleasure!

Vinification

Grapes harvested by hand. After destemming and cold soaking on skin for 2 hours, carefully pressed. Then reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks. Matured in stainless steel tank for a couple of weeks and bottled in early November as a 'new wine' of the vintage.

Food Pairing

As an aperitif or with cold hors d'oeuvres, fish and pasta dishes, grilled white meats, Asian spicy dishes and with fruits.

Szőlőfajta / Variety: Kékfrankos, Pinot Noir

Dűlők / Cru: Block2/Balf (Kékfrankos) **Talaj:** Mészkö alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött agyagos barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

Dűlők / Cru: Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz (Pinot Noir)

Talaj: Löss, helyenként barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional brown forest soil.

Alkohol / Alcohol: 12 % Vol.

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

