

2016 CHARDONNAY

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Illatában a finom vajasságot, a pörkölt csonthéjas jegyeket friss citrusok és maracuja 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 70%-a alacsony hőfokon reduktív eljárással fémtartályban, 30%-a 300 l-es új tölgyfahordóban, illetve Stockinger hordóban 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 húsokhoz.

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:** Mészke alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött 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 11-18 év. The age of the vines is 11-18 years.

Hozam / Yield: 40 hl /ha

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 14% Vol.

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

