

## 2017 CHARDONNAY

### Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM) száraz fehérbor

Friss citrusok és trópusi gyümölcsök aromái lágy vajassággal egészülnek ki. Egy gazdag bor, szájban ropogós zöld körte és trópusi gyümölcsök jelennek meg, kerek és hosszú lecsengését pörkölt mandula és enyhe hordófüszeresség jellemzi.

### Vinifikáció

Több lépcsős kézi szüret. Kíméletes hűtött préselés után 70%-a alacsony hőfokon reduktív eljárással acéltartályban, 30%-a 300 l-es új magyar és Stockinger (osztrák) tölgyfahordóban erjed. Finom seprőn érlelődik 12 hónapig, majd a házastást követően a palackozásig további három hónapig érleljük.

### Ajánlott ételpárosítás

Füstölt, grillezett halételekhez, kacsához és tejszínes húshoz.

### Dry white wine with Etyek-Buda Protected Designation of Origin (PDO)

A combination of fresh citrus and tropical fruit aromas, with light butteriness. A rich wine, with notes of crisp green pear and tropical fruits on the palate, a round and long finish with roasted almonds and light barrel spiciness.

### Vinification

Grapes harvested manually in several passages. After careful cool pressing, 70% underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks, while 30% was fermented in new 300-liter Hungarian and Austrian oak barrels. Matured on the fine lees for twelve months, then blended, and aged for another three months before bottling.

### Food Pairing

To accompany smoked and grilled fish, duck and meats with prepared with cream.

### Szőlőfajta / Variety: Chardonnay

**Dűlők / Cru:** Öreghegy/Etyek **Talaj:** Mészke alapon, mélyrétegű jó vízhozartartású 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:** szőlőtőkét 2000-ben és 2007-ben ültettük. **Plantation:** A Vines planted in 2000 and 2007.

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

**Művelésmód / Cultivation:** Guyot

**Alkohol / Alcohol:** 13,0% Vol.

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

