

2016 PINOT NOIR

Etyek Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz vörösbor

Illatában intenzív meggy és fekete ribiszke, leheletnyi fűszeresség, majd enyhe csokoládé. Szájban lédús gyümölcsösség, finom savak, bársonyos textúra. Elegáns burgundi stílusú pinot noir.

Vinifikáció

Több lépcsős szelektív kézi szüret. Kíméletes bogyzás. A 14 napos héjon erjesztés, kádakban, kézi csömöszöléssel történik. Az almasav bontás spontán zajlik, majd 10 hónapig 300 literes és 228 literes tölgyfahordóban érik a bor. Az újhordók aránya 30%.

Ajánlott

Gyümölcsökkel tálalt kacsához, bárányhoz, könnyebb vad húshoz, érlelt sajthoz.

Dry red wine with protected denomination of origin, Etyek Buda

The bouquet delivers intense scents of sour cherry and blackcurrant with a slight spiciness, then a hint of chocolate. The palate yields juicy fruitiness, fine acidity and a velvety texture. An elegant burgundy-style pinot noir.

Vinification

Grapes hand harvested in several steps, then carefully destemmed. Fermented for 14 days on the skins, in tubs, with manual punching down. After the spontaneous malolactic fermentation, the wine spent 10 months maturing in 300-litre and 228-litre oak barrels (30% new; 70% used).

Food Pairing

With duck, lamb dishes served with fruits, light game and aged cheeses.

Szőlőfajta / Variety: Pinot Noir

Dűlők / Cru: Nagy-Látó-hegy | Alcsútdoboz

Talaj: Mészke alapon, lösz, helyenként mélyrétegű barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional deep brown forest soil; limestone subsoil.

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 10-16 év.
Age of vines: 9-15 years.

Művelésmód / Cultivation: Guyot, alacsony kordon/
Guyot, low cordon

Klónok: 667, 777, F 105S, We M 845

Clones: 667, 777, F 105S, We M 845

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended
drinking temperature:** 14-16 °C

