

2017 SAUVIGNON BLANC

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés száraz fehérbor

Grapefruit és bodza illat, szájban lédús gyümölcsösség, érett savakkal. Erőteljes, mégis elegáns, hosszú, meggyőző lecsengéssel.

Vinifikáció

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

Ajánlott

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

Dry white wine with protected denomination of origin, Etyek Buda

Aromas of grapefruit and elderflower. 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 the careful cool pressing, underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks. The wine was matured for three 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 8-30 év. The age of the vinestock is 8-30 years.

Hozam / Yield: 40 hl /ha

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

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

