

2018 SAUVIGNON BLANC

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés száraz fehérbor

Közepes intenzitású citrom szín. Illatát a citrom-, citromhéj, zöldalma és fehérbors határozza meg enyhe vegetális karakterrel és ásványossággal. Ízében zöldalma, limehéj, friss ananász és zöldfűszerek, főleg menta fedezhető fel.

Vinifikáció

Többlépcsős szelektív szüret, kíméletes hűtött préselés után alacsony hőfokon redukzív eljárással fémtartályban erjedt. Három hónapig finom seprőn érlelődött a palackozás előtt.

Ajánlott

Aperitifként, friss saláta, kecskesajt vagy halak mellé.

Dry white wine with protected denomination of origin, Etyek Buda

Medium intensity lemon colour. The nose is defined by lemon, lemon zest, green apple and white pepper with a slight vegetal and mineral character. The palate is characterized by flavours of green apple, lime zest, fresh pineapple, and green herbs, primarily mint.

Vinification

Grapes harvested in several steps. After careful cool pressing, it underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks. The wine was matured for three months on the fine lees, prior to bottling.

Food Pairing

As an aperitif, to accompany fresh salads, goat cheese or fish.

Szőlőfajta / Variety: Sauvignon Blanc

Dűlők / Cru: 70% Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz **Talaj:** Mészkö alapon, lösz, helyenként barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional brown forest soil; limestone subsoil.

Dűlők / Cru: 30% Szent Orbán/Etyek **Talaj:** Mészkö alapon, mélyrétegű jó vízháztartású barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 8-30 év. The vines are 8-30 years old.

Hozam / Yield: 40 hl/ha

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 12,5 % Vol.

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

