

## 2016 KÚRIA RED

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Dunántúli OFJ száraz vörösbor

Illatában intenzív gyümölcsösség, szilvás jegyekkel, karakteres fűszerességgel és finom vaníliás aromával. Szájban kerek, gazdag gyümölcsösség és feszes savak jellemzik. Jó ivású, társasági vörösbor.

### Vinifikáció

Kézi szüret, kéméletes bogyózás. Az erjesztés 14 napon át héjon, kádakban, kézi csömöszöléssel történik. Ezt spontán almasav bontás követi, majd 8 hónapig három-négy éves 300 literes magyar tölgyfahordóban érlelődik.

### Ajánlott

Töltött szárnyasokhoz, raguhoz, fűszeres olasz ételekhez, csokoládé fondühöz.

### Transdanubian PGI dry red wine

Intensive fruitiness, forest fruits and plum scents with spiciness and a fine vanilla note. The round palate yields rich fruity flavours and fine lively acidity. So easy to drink, loveable social red wine.

### Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 14 days on the skin; manual punching down; spontaneous malolactic fermentation.

Matured for 8 months in 3-4 year-old Hungarian 300-litre oak barrels.

### Food Pairing

With stuffed poultry, ragouts, seasoned Italian dishes, chocolate fondues.

**Szőlőfajta / Variety:** Merlot, Kékfrankos, Zweigelt, Pinot noir

**Dűlők / Cru:** Block1, Block2 | **Balf Talaj:** Mésző alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött agyagos barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

**Alkohol / Alcohol:** 14 % Vol.

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended drinking temperature:** 15-18 °C.

