

2015 KÉKFRANKOS

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli OFJ száraz vörösbor

Illatában intenzív feketeribizli, borsos jegyekkel, pörkölt, friss aromával. Szájban finom tanninszerkezetet mutat. Hűvös elegancia, lédús gyümölcsösség és finom fűszeresség jellemzi.

Vinifikáció

Kézi szüret, kéméletes bogyózás. Az erjesztés 21 napon át héjon, kézi csömöszöléssel történik. Ezt spontán almasav bontás követi, majd egy évig 50 %-a két-három éves, 50 % pedig új 300 literes magyar tölgyfahordóban érlelődik.

Ajánlott

Vad ételekhez, sült marhához, félkemény sajtokhoz.

Transdanubian PGI dry red wine

Blackcurrant scents with a fine pepper note and toasted fresh aromas. The round palate yields juicy flavours, light spiciness and fine acidity. A smooth and elegant wine - so easy to love.

Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 21 days on the skin; manual punching down; spontaneous malolactic fermentation.

Matured for one year; 50% in 2-3 year-old, 50% in new Hungarian oak barrels (300 liters).

Food Pairing

With venison, wild game, roast beef, semi-hard cheeses.

Szőlőfajta / Variety: Kékfrankos

Dűlők / Cru: BLOCK4/Balf **Talaj:** Mésző alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött agyagos barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

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

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

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

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

