

## 2018 KÚRIA ROSÉ

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz rosébor

Színében élénk lazac és málna keveredik, illata a piros bogyós gyümölcsöket idézi, szamóca és málna jelenik meg. Szájban intenzíven gyümölcsös, de mégis könnyed és ropogós, frissen szedett szamóca, málna és meggy jegyekkel.

### Vinifikáció

Szelektív kézi szüret, bogyózás és 2 órás héjon áztatás után, kíméletes préselést követően alacsony hőfokon acéltartályban erjesztjük. Palackozás előtt pár hétig acéltartályban pihen és érlelődik.

### Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, hideg előételekhez, füstölt és főtt hal mellé, ázsiai fűszerezésű ételekhez, piros bogyós gyümölcsös desszertekhez.

### Dry rosé wine with Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI)

In the glass the bright colors of salmon and raspberry mingle, the nose is full of red berry fruits, wild strawberries and raspberry. Intensively fruity on the palate, but still light and crisp, with freshly picked strawberry, raspberry and sour cherry.

### Vinification

Grapes harvested manually. After destemming and soaking on the skins for 2 hours, carefully pressed. Fermentation takes place at low temperature in stainless steel tanks. Rested and matured in the stainless steel tanks for a couple of weeks, before bottling.

### Food Pairing

As an aperitif or with cold starters, smoked or cooked fish, Asian spiced dishes and desserts crowned with red berry fruits.

**Szőlőfajta / Variety:** Pinot Noir, Kékfrankos

**Alkohol / Alcohol:** 12,5 % Vol.

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

