

## 2017 KÚRIA RED

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzésű (OFJ) száraz vörösbor

Érett piros és fekete gyümölcsök határozzák meg az illatot és az ízt, szeder, cseresznye és fűszeres szilvakompót jegyeivel. Enyhén füstös jellege mellett a szegfűszeg fűszeressége egészíti ki az élményt. Egy gyümölcs-hangsúlyos vörös házasítás, élénk savakkal és kellemes lecsengéssel.

### Vinifikáció

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

### Ajánlott ételpárosítás

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

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

Ripe red and black fruits dominate both in the nose and on the palate, with notes of blackberry, black cherry and spicy cooked red plum. In addition to a subtle smoky character, the spiciness of cloves completes the experience. A fruit-driven red blend, with lively acidity and a pleasant finish.

### Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 14 days on the skin, aided by manual punching down, followed by spontaneous malolactic fermentation. Matured for 8 months in 3-4 years old Hungarian 300-litre oak barrels.

### Food Pairing

Stuffed poultry, ragouts, seasoned Italian dishes, chocolate fondue.

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

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

**Alkohol / Alcohol:** 14,0 % Vol.

**Savtartalom / Acidity:** 5,6 g/l

**pH:** 3,63

**Redukáló cukor / Reducing sugars :** 1,9 g/l

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

