

2018 KÚRIA WHITE

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi jelölésű száraz fehérbor

Játékos házasítás, frissítő és ropogós, mindeközben szinte édeskésnek hat. Illatát a zöldalma és a citrom jellemzi. A kortyban citrusok, főleg sárga grapefruit és érett ananász jelenik meg, igazán gyümölcsös lecsengéssel.

Vinifikáció

Szelektív kézi szüret fajtánként, kíméletes feldolgozás, majd reduktív módon, alacsony hőfokon erjesztés. A házasítást követően, pár hétig acéltartályban érleljük, pihentetjük. November elején kerül a polcokra, az évjárat egyik első boraként.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, mártogatós és krémes előételekhez, könnyű salátákhoz.

Transdanubian PGI dry white wine

A playful blend, refreshing and crisp, while also leaving an impression of sweetness. It is characterized by the scent of fresh green apples and lemon. On the palate notes of citrus, yellow grapefruit and ripe pineapple mingle, leaving a truly fruity finish.

Vinification

Selective manual harvest by variety, gentle pressing, then reductive fermentation at low temperature. After blending, the wine was left to mature and rest in stainless steel tank for a few weeks. Bottled, then released in early November as one of the first wines of each vintage.

Food Pairing

As an aperitif, with entrée dips and creams, light salads.

Szőlőfajta / Variety: Királyleányka, Szürkebarát

Dűlők / Cru: Öreghegy/Etyek (Királyleányka) **Talaj:** Mészkeő alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil

Dűlők / Cru: Szépvölgy/Etyek (Szürkebarát) **Talaj:** Mészkeő alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

Dűlők / Cru: Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz (Szürkebarát) **Talaj:** Löss, helyenként barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional brown forest soil.

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 11-33 év.

Age of vines: 11-33 years.

Művelésmód / Cultivation: Egyes függöny illetve Guyot / Single curtain or Guyot.

Hozam / Yield: 35-50 hl / ha

Alkohol / Alcohol: 12,0 % Vol.

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

