

## PLÁNE FRIZZANTE WHITE

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Földrajzi jelzés nélküli száraz fehér, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Diszkrét pezsgés, fiatalos lendület jellemzi. Kedves parfümösség, gazdag virágillat, zöldalma és citrusos jegyekkel. Szájban fehér húsú gyümölcsök és virágok. Az élénk savaknak és a finom buborék szerkezetnek köszönhetően igazán üde és frissítő. Lecsengése hosszú, utóízében halványan érezhető az 5 g maradék cukor.

### Vinifikáció

Fajtánként szüretelünk, bogyózás és kíméletes préselés után acéltartályokban redukív módon, alacsony hőfokon erjesztjük ki a mustokat. Pár hetes acéltartályos érlelés után házasítjuk, majd fokozatosan nyomásálló tartályban szaturáljuk szén-dioxiddal.

### Ajánlott étépárosítás

Aperitifként, fogadó italnak kiváló, ajánljuk továbbá előételekhez, friss zöld salátákhoz, tenger gyümölcseihez.

### Dry, white aerated semi-sparkling wine without geographical indication

White flowers, green apple and citrus zest on the nose. White flowers and citrus once again on the palate, lively acidity, while the finish is rounded off with a pleasant subtle sweetness.

### Vinification

The grapes are harvested by variety. After destemming and gentle pressing, the berries undergo reductive fermentation at cool temperature in stainless steel tanks. The wines are rested for a couple of weeks, blended, and then gradually saturated with carbon dioxide in a pressurized tank.

### Food Pairing

As an aperitif or welcome drink; with hors d'oeuvres and fresh green salads and seafood.

**Szőlőfajta / Variety:** Királyleányka, Szürkebarát (Pinot Gris), Zenit

**Talaj:** Mészke alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

**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.

**Savtartalom / Acidity:** 6,1 g/l

**pH:** 3,42

**Redukáló cukor / Reducing sugars :** 8,5 g/l

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

