

2014 PINOT NOIR

Etyek Budai Oltalom alatt álló

Eredetmegjelölésű száraz vörösbor

Illatában intenzív meggy és cseresznye, leheletnyi fűszeresség, majd enyhe pörkölt kávé. Szájban lédús gyümölcsösség, finom savak, bársonyos textúra. Klasszikus burgundi stílusú pinot noir.

Vinifikáció

Több lépcsős szelektív kézi szüret. Kíméletes bogyzás. A 14 napos héjon erjesztés, kádakban, kézi csömöszöléssel történik. Az almasav bontás spontán zajlik, majd egy évig 300 literes és 228 literes tölgyfahordóban érik a bor. Az újhordók aránya 30%.

Ajánlott

Gyümölcsökkel tálalt kacsához, bárányhoz, könnyebb vad húshoz, érlelt sajthoz.

Dry red wine with protected denomination of origin, Etyek Buda

The bouquet delivers intense scents of sour cherry and cherry, a slight spiciness, then a hint of roasted coffee note. The palate yields juicy fruitiness, fine acidity and a velvety texture. A classic burgundy-style pinot noir.

Vinification

Grapes hand harvested in several steps, then carefully destemmed. Fermented for 14 days on the skins, in tubs, with manual punching down. After the spontaneous malolactic fermentation, the wine spent one year maturing in 300-litre oak barrels (30% new; 70% used).

Food Pairing

With duck, lamb dishes served with fruits, light game and aged cheeses.

Szőlőfajta / Variety: Pinot Noir

Dűlők / Cru: Nagy-Látó-hegy | Alcsútdoboz

Talaj: Mészke alapon, lösz, helyenként mélyrétegű barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional deep brown forest soil; limestone subsoil.

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 8-14 év.
Age of vines: 8-14 years.

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

Klónok: 667, 777, F 105S, We M 845

Clones: 667, 777, F 105S, We M 845

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended
drinking temperature:** 14-16 °C

