

2016 ZWEIGELT

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz vörösbor

Ragyogó intenzív bíbor szín. Intenzíven gyümölcsös, a feketeribizli, szeder illatával és egy kis szegfűszeggel. Szájban feketeribizlilé, szegfűszeg és medvecukor a lecsengésben. Élénk tanninok, játékos fűszerességgel kiegészítve.

Vinifikáció

Kézi szüret, kíméletes bogozás. Erjesztés 18 napon át héjon, a maceráció körfejtéssel és kézi csömszőléssel segítve, melyeket spontán almasav bontás követ. Érielés egy évig 300 literes magyar tölgyfahordóban érlelődik, melyek 80%-a három-négy éves, 20%-a pedig első töltésű.

Ajánlott ételpárosítás

Grillezett halak, paprikával készült magyar ételek, és egyéb fűszeres fogások mellé.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry red wine

Brilliant, intensive purple color. Intensively juicy, with the scents of blackcurrant, blackberry and hints of clove. On the palate notes of blackcurrant juice, clove and licorice in the finish. The tannins are very vivid, completed by a playful spiciness.

Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 18 days on the skins, maceration aided by pumping over and manual punching down; followed by spontaneous malolactic fermentation. Aged for one year; 80% in 3-4 year-old, 20% in new Hungarian oak barrels (300 liters).

Food Pairing

Grilled fish, Hungarian dishes prepared with paprika, and other spicy food.

Szőlőfajta / Variety: Zweigelt

Dűlők / Cru: BLOCK2/Balf

Talaj / Soil: harmadidőszaki, pannon üledékes közeten képződött erősen agyagos barna erdőtalaj / Deep brown forest soil with clay formed on pannonic sedimentary rock.

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 15 év / Age of vines: 15 years.

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

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

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

