

2017 MERLOT

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Sopron Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM) száraz vörösbor

Közepes intenzitású rubin szín. Illatában rendkívül gyümölcsös, feketeceresznye, meggy, szilva és szárított szilva jelennek meg, a fahéj és a szegfűszeg fűszerességével, enyhe gyógylikőrös karakterrel. A kortyot a szilva és a szilvakompót határozzák meg, gazdag feketeceresznyével, és a hordós érlelésnek köszönhetően édes fűszerekkel kiegészítve.

Vinifikáció

Kézi szüret, kíméletes bogyózás. Az erjesztés 21 napon át héjon, kézi csömöszöléssel és körfejtéssel történik, melyet spontán almasav bontás követ. 14 hónapig érlelődik 70 % két-három éves, 30 % pedig új 300 literes magyar és francia tölgyfahordóban.

Ajánlott ételpárosítás

Vadhúsokhoz, borjúmájhoz, kék- és félkemény sajtokhoz, erdei gyümölcsös desszertekhez.

Sopron Protected Designation of Origin (PDO) dry red wine

Medium ruby color. Deep, fruit-driven nose, with kirsch, sour cherry, plum and prune, the spiciness of cinnamon and clove, a touch of medicinal character. The palate is dominated by plum and stewed plum, the rich notes of kirsch, as well as baking spices thanks to barrel ageing.

Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 21 days on the skins; manual punching down and pumping over; followed by spontaneous malolactic fermentation. Matured for 14 months; 70% in 2-3 year-old, 30% in new Hungarian and French oak barrels (300 liters).

Food Pairing

With game, venison, veal liver, semi-hard and blue cheeses and with forest fruit desserts.

Szőlőfajta / Variety: Merlot

Dűlők / Cru: BLOCK1 / Balf

Talaj: harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött közepesen kötött, meszes, barna erdőtalaj
Soil: brown forest soil with limestone, formed on tertiary Pannonic sedimentary rock.

Ültetvény: A szőlőtőkét 2003-ban és 2013-ban telepítettük. **Plantation:** Vines planted in 2003 and 2013.

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 14,5 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 5,7 g/l

pH: 3,58

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

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

