

PLÁNE FRIZZANTE ROSÉ

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli OFJ száraz rosé, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Diszkrét pezsgés, fiatalos lendület jellemzi. Behízeltető, gazdag gyümölcs illat, amely földi eperre, piros ribizskére emlékeztet. Szájban piros bogyós gyümölcsök és telt érzet jellemzi. Az élénk savaknak és a finom buborék szerkezetnek köszönhetően igazán üde és frissítő. Lecsengése hosszú, utóízében halványan érezhető a 4 g maradék cukor.

Vinifikáció

Szelektív szüret, kíméletes feldolgozás, majd reduktív módon, alacsony hőfokon erjesztés. A házasítást követően, pár hetes acéltartályos érlelés után szaturáljuk.

Ajánlott

Jól behűtve! Aperitifként, fogadó italnak kiváló. Ajánljuk továbbá előételekhez, ráksalátához, lazachoz.

Dry rosé areated semi-sparkling wine with Transdanubian geographical indication

It is characterized by discreet sparkling and youthful. It has flattering, rich fruit scents with strawberry and red currant notes. Red berries fruitiness and smooth in the palate. Thanks to its vivid and crisp acids and fine bubble structure, it is really refreshing. It has long aftertaste, and the 4 grams of residual sugar is slightly visible.

Vinification

Following the harvest the grapes underwent cool pressing, then reductive fermentation at low temperature. After blending, the wine was matured in stainless steel tank for a couple of weeks, then we saturate it.

Food Pairing

Drink it chilled! As an aperitif or welcome drink; with hors d'ouvres, shrimp salad and salmon.

Szőlőfajta / Variety: Pinot noir, Kékfrankos, Zweigelt

Alkohol / Alcohol: 13 % Vol.

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

