

MSP ZENIT 2017

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek-Budai Oltalom alatt álló

Eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Halvány citrom szín, pohárban előbb egy leheletny parfüm jelenik meg, majd a majd sárga körte, alma, friss szalma illatát találjuk. Szájban ropogós, egy bizonyos sóssággal, a sárga körte és alma aromák visszatérnek, majd a lecsengésben citrusok frissítenek.

Vinifikáció

Szelektív kézi szüret után, a reduktív technológia mellett döntöttünk a bor elkészítésénél. Alacsony hőfokon fémtartályban erjedt, majd négy hónapig finom seprőn érlelődik.

Ajánlott

Gazdag és határozott szerkezetének köszönhetően párosítható sült és párolt hal mellé, könnyű fűszerezésű szárnyasokkal, grillezett és friss zöldségekkel.

Dry white wine with Protected

Denomination of Origin, Etyek-Buda

Pale lemon color, in the glass hints of perfume appear at first, then notes of yellow pear, apple and fresh straw follow. Crisp on the palate, with a certain saltiness, the aromas of yellow pears and apples reoccur, while the finish leaves us with refreshing citrusus.

Vinification

Once the grapes were manually harvested and selected, we opted for the reductive technology in winemaking. After fermentation at low temperatures in stainless steel tanks, we age the wine for four further months on fine lees.

Food Pairing

Thanks to its richer and defined structure it may be paired with roasted or steamed fish, lightly spiced poultry, grilled or fresh vegetables.

Szőlőfajta / Variety: Zenit

Borvidék / Wine region: Etyek-Buda

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

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 20 év. The vines are 20 years old.

Hozam / Yield: 200 kg / ha

Művelésmód / Cultivation: rövid csap, 1-2 rügyre metszve

Alkohol / Alcohol: 14,0 %vol.

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

