

AUTISTIC ART 2015 CHARDONNAY VÁLOGATÁS

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Halvány arany színű, illatában citrushéj, illatban citrushéj, érett és friss trópusi gyümölcsök, mangó és ananász keveredik egy leheletnyi akácmézzel. Ízében élénk gyümölcsösséget, birsalma, ropogós őszibarack, alma és citrom, fehérborssal fűszerezve. Mandula és marcipán jellemzi a kellemes lecsengést.

Vinifikáció

Több lépcsős kézi szüret. Hűtött préselés után, az erjedő mustot 300 literes magyar tölgyhordókba fejtették át. Egy évig érleltük finomseprőn, majd a legjobb hordókat válogattuk ki ehhez a tételhez, melyek fele új volt. Az almasavbontást elkerültük annak érdekében, hogy megőrizzük a frissességet.

Ajánlott ételpárosítás

Gazdag, tejszínnel készített ételekhez, halakhoz és szárnyasokhoz, emellett füstölt húсок mellett kiemeli a hordós érlelés jegyeit.

Dry white wine with Protected Denomination of Origin, Etyek-Buda

Pale gold in its appearance, coupled on the nose with notes of citrus zest, ripe and fresh tropical fruits, mango and pineapple, mingle with a delicate hint of acacia honey. On the palate there is a vivid fruitiness, aromas of quince, crisp peach, apples and lemon appear, spiced with white pepper. Notes of almond and marzipan characterize the pleasant finish.

Vinification

Grapes are harvested in several rounds. After pressing, the fermenting must was transferred to 300 liter Hungarian oak barrels. After one year of aging on fine lees, the finest barrels have been set aside for this blend, 50% of which were new. Malolactic fermentation was avoided to preserve freshness.

Food Pairing

To be paired with rich dishes prepared with cream, fish or poultry, as well as smoked meats that accentuate the barrel aging characteristics.

Szőlőfajta / Variety: Chardonnay

Dűlők / Cru: Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz **Talaj:** Mésző alapon, lösz, helyenként barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional brown forest soil, limestone subsoil.

Ültetvény / Plantation: A szőlőtőkét 2002-ben telepítettük 2002-es telepítés / Vines were planted in 2002

Hozam / Yield: 40 hl /ha

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 14% Vol.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended drinking temperature: 10-12 °C

