

2015 PINOT NOIR VÁLOGATÁS

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek Budai Oltalom alatt álló

Eredetmegjelölésű száraz vörösbor

Intenzív rubin szín, az érett gránátalma héjának árnyalatával. Illatában szamóca és érett cseresznye, szegfűszeg és borókabogyó. Kóstoláskor meggy, áfonya, fekete bors, karamellizált sült szilva, a hordó vanília fűszerességével kiegészítve. Gyümölcsös, élénk savú, érlelésre érdemes bor.

Vinifikáció

Kézi szüretelés, melyet bogyózás követ. A közel 14 napig tartó erjedés majd almasav bontás alatt az egyes szüreti napok termését külön kezeljük. A bor ezután 228 literes francia tölgyfa hordókban érik 10 hónapon keresztül (100% új). A legjobb hordók tartalmát házasítjuk össze ezen válogatás 1500 palackjához.

Ajánlott ételpárosítás

Fűszeres, vörös gyümölcsökkel gannírozott baromfi hússal, mint kacsa és liba, érlelt lágy és krémes sajthoz.

Dry red wine from Protected

Designation of Origin (PDO) Etyek-Buda

Intensive ruby color, with a hue of ripe pomegranate skin. Scent of wild strawberry and kirsch, with the spiciness of clove and juniper. On the palate notes of sour cherry, blueberry, black pepper, caramalized plum, complemented by the vanilla of the barrels. Fruity, lively acidity, a wine worth aging.

Vinification

Grapes picked manually, then destemmed. Throughout the 14 day fermentation and the malolactic fermentation, the grapes are managed separately by harvest day. The wine is then transferred into 228 litre French oak barrels for 10 months of aging (100% new). The best lots are blended to make the 1500 bottles of this selection.

Food Pairing

With spiced poultry, such as duck or goose, prepared with red fruits, and aged soft and hard cheeses.

Szőlőfajta / Variety: Pinot Noir

Dűlők / Cru: Nagy Látó-hegy | Alcsútdoboz

Talaj: Mészke alapon, lösz, helyenként mélyrétegű barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional deep brown forest soil; limestone subsoil.

Ültetvény / Plantation: A tőkét 2001-ben, 2006-ban és 2007-ben ültettük. Vines planted in 2001, 2006 and 2007.

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

Klónok: 667, 777, F 105S, We M 845

Clones: 667, 777, F 105S, We M 845

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended drinking temperature: 14-16 °C

