

## MSP PINOT GRIS NARANCSBOR / ORANGE WINE 2017

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz bor

Megjelenésében élénk, fényes téglás-narancsos szín. Illatában parfümös és gyümölcsös aromák keverednek, vörösfáfonya, kandírozott narancshéj és rózsaszín grapefruit. Szájban meggy, vérnarancs, narancshéj keveredik a fahéj és a szegfűszeg fűszerességével. Szerkezete könnyű vörösborokéhoz hasonló.

### Vinifikáció

A szürkebarát fürtöket kézzel szüreteltük és bogyóztuk. 10 napig ázott héjon, a macerációt körfejtéssel segítve. 12 hónapig érteltük másod- és harmadtöltésű, 50% magyar és 50% francia tölgyfa hordókban. Szűrés és derítés nélkül, 1300 palack készült.

### Ajánlott ételpárosítás

Ázsiai fűszerekkel készített szárnyas vagy sertés ételekhez, valamint karamellás, narancsos, illetve sült almás desszertekhez.

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

Vivid, brilliant teal-orange appearance. The nose displays notes of perfume, cranberry, candied orange peel and pink grapefruit. On the palate sour cherry, blood orange, orange zest, combined with the spiciness of cinnamon and clove. Its structure resembles that of a light red wine.

### Vinification

The Pinot Gris grapes were hand-picked and destemmed. Fermented on the skins for 10 days, maceration was aided by pumping over. The wine matured for 12 months in 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> year oak barrels, half of them sourced from Hungary and the other half from France. Not filtered nor fined, 1300 bottles were made.

### Food Pairing

Poultry or pork dishes prepared with Asian spices, as well as desserts made with caramel, orange or baked apples.

**Szőlőfajta / Variety:** Szürkebarát / Pinot Gris

**Dűlő/Cru:** Nagy-Látó-hegy

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

**Ültetvény / Plantation:** A tőkét 2007-ben ültettük. Vines planted in 2007.

**Hozam / Yield:** 200 kg / ha

**Művelésmód / Cultivation:** rövid csap, 1-2 rügyre metszve/spur pruned with 1-2 buds

**Alkohol / Alcohol:** 13,5 %vol.

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended drinking temperature:** 12-14 °C

