

2019 KÚRIA ROSÉ

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz rosébor

Vibráló púderes, málnás szín. Illatában licsi, rózsaszín grapefruit, málna és rózsabors jelenik meg. Szájban lédús, rózsaszín grapefruit, fehér húsú őszibarack, citrushéj, melyeket szamóca és málna jegyek egészítenek ki.

Vinifikáció

A szüretelést és bogyózást 2 órás héjon áztatás követ, majd kíméletes préselést után alacsony hőfokon acéltartályban erjesztjük. Palackozás előtt pár hétig acéltartályban pihen és érlelődik.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, hideg előételekhez, füstölt és főtt hal mellé, ázsiai fűszerezésű ételekhez, piros bogyós gyümölcsös desszertekhez.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry rosé wine

Brilliant blush, raspberry colour. Delicate notes of lychee, pink grapefruit, raspberry and rose pepper on the nose. Juicy palate, pink grapefruit, white fleshed peach, citrus zest, and hints of wild strawberries and raspberries.

Vinification

After harvest and destemming, the grapes are soaked on the skins for 2 hours, carefully pressed. Fermentation takes place at low temperature in stainless steel tanks. Rested and matured in the stainless steel tanks for a couple of weeks, before bottling.

Food Pairing

As an aperitif or with cold starters, smoked or cooked fish, Asian spiced dishes and desserts crowned with red berry fruits.

Szőlőfajta / Variety: Pinot Noir, Kékfrankos, Merlot

Alkohol / Alcohol: 12,5 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 5,2 g/l

pH: 3,38

Redukáló cukor / Reducing sugars : 5,6 g/l

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /

Recommended drinking temperature: 8-10 °C.

