

PLÁNE FRIZZANTE ROSÉ

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz rosé, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Közepes intenzitású barackos szín. Finom buborékszerkezet, pirosbogyós gyümölcsök és rózsa illatával. Szájban málna, szamóca és pirosribizli jegyek, a korty végén joghurtos karakter.

Vinifikáció

Szelektív szüret, kíméletes feldolgozás, majd reduktív módon, alacsony hőfokon erjesztés. A házasítást követően, pár hetes acéltartályos érlelés után szaturáljuk szén-dioxiddal.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, fogadó italnak kiváló. Ajánljuk előételekhez, levegőn szárított sonkához, vagy könnyű pirosgyümölcsös desszertekhez.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry, white aerated semi-sparkling

Medium intensity peachy colour. Delicate bubble structure, with the aromas of red berries and rose. On the palate, notes of raspberry, wild strawberry and redcurrant, yoghurt-like character in the finish.

Vinification

Following the harvest the grapes underwent cool pressing, then reductive fermentation at low temperature in stainless steel tanks. After blending, the wine was matured for a couple of weeks, then we slowly saturated with carbon dioxide.

Food Pairing

As an aperitif or welcome drink; with hors d'oeuvres, fine ham, or light red fruit desserts.

Szőlőfajta / Variety: Merlot, Pinot Noir

Hozam / Yield: 35-50 hl / ha

Alkohol / Alcohol: 12,0 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 5,3 g/l

pH: 3,62

Redukáló cukor / Reducing sugars : 6,4 g/l

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

