

## 2019 KÚRIA WHITE

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz fehérbor

Játékos házasítás, fehér virágok, citrom és fehérhúsú barack aromái jelennek meg az illatban. A kortyot a fehér húsú gyümölcsök vezetik, alma, körte és barack, kiegészítve trópusi gyümölcsökkel és egy kis fehér borssal.

### Vinifikáció

Szelektív kézi szüret fajtánként, kíméletes feldolgozás, majd reduktív módon, alacsony hőfokon erjesztés. A bort három hónapig pihentettük és érleltük acéltartályban.

### Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, mártogatós és krémes előételekhez, könnyű salátákhoz.

### Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry white wine

A playful blend, aromas of white flowers, lemon and white fleshed peach on the nose. The palate is driven by the trio of apple, pear and peach, complemented by impressions of tropical fruit and a hint of white pepper.

### Vinification

Selective manual harvest by variety, gentle pressing, then reductive fermentation at low temperature. The wine was left to mature and rest in stainless steel tank for three months.

### Food Pairing

As an aperitif, with entrée dips and creams, light salads.

**Szőlőfajta / Variety:** Királyleányka, Szürkebarát, Zenit

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

**Ültetvény / Plantation:** A tőkék életkora 11-33 év. / Age of vines: 11-33 years.

**Művelésmód / Cultivation:** Egyes függöny illetve Guyot / Single curtain or Guyot

**Hozam / Yield:** 35-50 hl / ha

**Alkohol / Alcohol:** 12,5 % Vol.

**Savtartalom / Acidity:** 6,1 g/l

**pH:** 3,37

**Redukáló cukor / Reducing sugars :** 5,3 g/l

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

