

2016 KÉKFRANKOS

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz vörösbor

Közepesen intenzív rubin szín. Hűvös karakter szájban, meggy, málna és áfonyalé, az édes fűszerek szépen beépültek, feketeborsos jelleggel kiegészülve. Szájban friss és savhangsúlyos, meggy, vörösfonya jegyeivel, emellett felfedezhető a medvecukor és a minerális jegyek, a korty végén pedig étosokoládé és szegfűszeg.

Vinifikáció

Kézi szüret, kíméletes bogyózás. Az erjesztés 21 napon át héjon, kézi csömöszöléssel történik. Ezt spontán almasavbontás követi, majd egy évig a tétel 50%-a két-három éves, 50% pedig új 300 literes magyar tölgyfahordóban érlelődik.

Ajánlott ételpárosítás

Vad ételekhez, sült marhához, félkemény sajtokhoz.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry red wine

Ruby colour of medium intensity. Cool character on the nose with sour cherry, raspberry and blueberry juice, the baking spices are nicely integrated, with the additional spiciness of black pepper. The palate is fresh and acidity-driven, with notes of sour cherry, cranberry, laced with liquorice and minerality, with dark chocolate and clove in the finish.

Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 21 days on the skin; manual punching down; spontaneous malolactic fermentation. Matured for one year; 50% in 2-3 year-old, 50% in new Hungarian oak barrels (300 liters).

Food Pairing

With venison, roast beef, semi-hard cheeses.

Szőlőfajta / Variety: Kékfrankos

Dűlők / Cru: BLOCK4/Balf **Talaj:** Mészko alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött agyagos barna erdőtalaj **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 16 év
Age of vines: 16 years.

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

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,0 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 6,4 g/l

pH: 3,48

Redukáló cukor / Reducing sugars : 1,1 g/l

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /
Recommended serving temperature:** 15-18 °C

