

MSP FIELD BLEND 2019

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Száraz fehérbor | Chardonnay, sauvignon blanc és zenit házasítása

Közepes citrom szín, mint az akácmézé. Érett gyümölcsösség, nektarin, sárga körte és almakompót, kamilla és bodza virágos jegyeivel, leheletnyi mézzel. Ezután egy vegetális karakter rajzolódik ki: rozsmaring és egy kis babérlevél. Ízben gazdag, citrusos nyitánnyal, bodza és egres, majd lédús nektarin, és egy érezhető – szinte kekszes – vajasság érezhető.

Vinifikáció

A chardonnay és sauvignon blanc szőlőket egybe szüreteltük a borászat mellett található Öreghegy-dűlőben, vagyis a terepen házasítottuk. Acéltartályban erjesztettük és érleltük 14 hónapon át finomseprőn. Utolsó csavarként, egy kis zenit házasítottunk hozzá, ami a frissességért felel.

Ajánlott ételpárosítás

Kiváló választás sült csirke mellé, egy könnyű citromos-ricottás vagy túrós süteményhez.

Dry white wine | Blend of Chardonnay, Sauvignon Blanc & Zenit

Medium lemon colour, like that of acacia honey. Ripe fruit notes of nectarine, yellow pear and stewed apple, with floral notes of camomile and elderflower, a touch of honey. A vegetal character then emerges with rosemary and a little bay leaf. Rich on the palate, opening with citrus, elderflower and gooseberry, followed by juicy nectarine, and a palpable butteriness, almost like a sablé biscuit.

Vinification

Chardonnay and Sauvignon Blanc grapes were picked together in the Öreghegy vineyards, located right next to the winery, hence a "Field Blend" was created. Fermented and then rested for 14 months in stainless steel tank on fine lees. As a final step, a little Zenit was blended in for freshness.

Food Pairing

Excellent choice to accompany roast chicken, or a light lemon ricotta cake or cheesecake.

Szőlőfajta / Variety: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zenit

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

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 20 év. The vines are 20 years old.

Hozam / Yield: 20 hl/ha

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 13,5 %vol.

Savtartalom / Acidity: 6,2 g/l

pH: 3,52

Redukáló cukor / Reducing sugars : 4,3 g/l

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

