

MSP KIRA 2018

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Közepes intenzitású arany szín. Illata összetett, méz, sárga virágok, bergamot, kandírozott citromhéj és ananász, könnyed tea jegyekkel. Szájban összhangban van, sárga virágok, bergamothéj, a fehérbors és a gyömbér visszafogott, de érezhető fűszerességével.

Vinifikáció

Natúr bor az őshonos magyar szőlőfajtából, Királyleánykából, mi Kirának hívjuk. Kíméletes kézi szüret után, egy éjszakán át áztattuk héjon, hidegen ülepítettük, spontán erjedt, majd a következő szüretig egy acéltartályban pihent. A borkészítés során nem adtunk hozzá sem élesztőt, sem ként. 1500 palack készült.

Ajánlott ételpárosítás

Erőteljes ízvilágú, fűszeres sajtokhoz, citrusos vagy trópusi gyümölcsös desszertekhez, vagy egyszerűen önmagában javasoljuk.

Dry white wine with Protected Denomination of Origin, Etyek-Buda

Medium gold color. Complex on the nose with honey, yellow flower, bergamot, candied lemon zest and pineapple, with notes of lightly brewed tea. The palate is harmonious with yellow flowers, bergamot peel, with the subtle, but palpable spiciness of white pepper and ginger.

Vinification

Natural wine made from the autochthonous Hungarian variety Királyleányka, meaning „Little Princess“, Kira for short. Carefully harvested by hand, after one night of soaking on the skins and cool settling, it fermented spontaneously, then we left it to rest until the next harvest in a stainless steel tank. Throughout the vinification neither yeast nor sulphur were added. 1500 bottles were made.

Food Pairing

Pair with powerful, spicy cheeses, citrus or tropical fruit desserts, or enjoy just on its own.

Szőlőfajta / Variety: Királyleányka

Borvidék / Wine region: Etyek-Buda

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

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 35 év. The vines are 35 years old.

Hozam / Yield: 80 hl /ha

Művelésmód / Cultivation: Egyes függöny / Single curtain

Alkohol / Alcohol: 11,5 %vol.

Savtartalom / Acidity: 4,7 g/l

pH: 3,45

Redukáló cukor / Reducing sugars : 0,6 g/l

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /

Recommended serving temperature: 9-11 °C

