

MSP ZENIT 2017

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz fehérbor

Halvány citrom szín, pohárban előbb egy leheletny parfüm jelenik meg, majd a sárga körte, alma, friss szalma illatát találjuk. Szájban ropogós, egy bizonyos sóssággal, a sárga körte és alma jegyek visszatérnek, majd a lecsengésben citrusok frissítenek.

Vinifikáció

Korán érő magyar szőlőfajta, melyet Pécsen nemesítettek. Szelektív kézi szüret után alacsony hőfokon fémtartályban erjedt, majd négy hónapig finom seprőn érlelődik.

Ajánlott ételpárosítás

Gazdag és határozott szerkezetének köszönhetően párosítható sült és párolt hal mellé, könnyű fűszerezésű szárnyasokkal, grillezett és friss zöldségekkel.

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

Pale lemon color, in the glass hints of perfume appear at first, then notes of yellow pear, apple and fresh straw follow. Crisp on the palate, with a certain saltiness, the flavours of yellow pears and apples reoccur, while the finish leaves us with refreshing citrus.

Vinification

An early ripening, autochthonous Hungarian grape variety, which easily accumulates sugar. Manual harvest, followed by fermentation at low temperatures in stainless steel tanks. We then aged the wine for four further months on fine lees.

Food Pairing

Thanks to its richer and defined structure it may be paired with roasted or steamed fish, lightly spiced poultry, grilled or fresh vegetables.

Szőlőfajta / Variety: Zenit

Borvidék / Wine region: Etyek-Buda

Talaj: Mészke 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: 200 kg / ha

Művelésmód / Cultivation: rövid csap, 1-2 rügyre metszve / short spur with 1-2 buds

Alkohol / Alcohol: 14,0 %vol.

Savtartalom / Acidity: 5,9 g/l

pH: 3,34

Redukáló cukor / Reducing sugars : 0,8 g/l

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

