

2018 CHARDONNAY

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM) száraz fehérbor

Közepes intenzitású arany szín, illatban fehér virágok, citrom, parfüm, friss gyömbér és fehérbors fűszerességével. Szájban lédús citrom, sárga alma és trópusi gyümölcsök, különösen ananász, enyhe tölgyfa fűszerekkel.

Vinifikáció

Több lépcsős kézi szüret. Kíméletes hűtött préselés után 75%-a alacsony hőfokon reduktív eljárással acéltartályban, 25%-a 300 l-es magyar és osztrák tölgyfahordóban erjed (új hordók aránya 30%). Finom seprőn érlelődik 12 hónapig, majd a házasítást követően a palackozásig további három hónapig érleljük.

Ajánlott ételpárosítás

Füstölt, grillezett halételekhez, tejszínnel vagy gombával készített húsokhoz.

Dry white wine with Etyek-Buda Protected Designation of Origin (PDO)

Medium gold color, notes of white flowers, lemon, perfume, with the spiciness of fresh ginger and white pepper. On the palate, zesty lemon, crisp yellow apple and tropical fruit, particularly pineapple, complemented by subtle oak spices.

Vinification

Grapes harvested manually in several passages. After careful cool pressing, 75% underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks, while 25% was fermented in 300-liter Hungarian and Austrian oak barrels (proportion of new barrels 30%). Matured on the fine lees for twelve months, then blended, and aged for another three months before bottling.

Food Pairing

To accompany smoked and grilled fish, meat dishes prepared with cream or mushroom sauces.

Szőlőfajta / Variety: Chardonnay

Dűlők / Cru: Öreghegy/Etyek **Talaj:** Mészke alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

Dűlők / Cru: Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz **Talaj:** Mészke alapon, lösz, helyenként barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional brown forest soil, limestone subsoil.

Ültetvény: A Szőlőtőkét 2002-ben és 2015-ben ültettük.

Plantation: Vines planted in 2002 and 2015.

Hozam / Yield: 40 hl /ha

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 13,5% Vol.

Savtartalom / Acidity: 5,3 g/l

pH: 3,43

Redukáló cukor / Reducing sugars : 3,1 g/l

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /

Recommended serving temperature: 10-12 °C

