

## 2020 KÚRIA ROSÉ

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz rosébor

Közepes intenzitású málnás szín. Illatában piros bogyós gyümölcsök, főleg málna és szamóca, egy kis rózsabors. Szájban szintén a piros bogyós jegyek dominálnak (pirosribizli, eper), lédús őszibarack felütéssel, meglepően eper joghurtot és fagyaltot idéz. A lecsengésben enyhe fehér- és rózsabors jegyek.

### Vinifikáció

A szüretelést és bogyózást 2 órás héjon áztatás követ, majd kéméletes préselést után alacsony hőfokon acéltartályban erjesztjük. Palackozás előtt 4 hónapig acéltartályban pihen és érlelődik.

### Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, hideg előételekhez, füstölt és főtt hal mellé, ázsiai fűszerezésű ételekhez, piros bogyós gyümölcsös desszertekhez.

### Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry rosé wine

Medium intensity raspberry colour. An expressive nose of lively red berry fruits, mainly raspberry and some wild strawberry, a hint of rose pepper. Red berries once again on the palate (redcurrant, strawberry), with a twist of juicy peach, and a surprising impression of strawberry yoghurt and ice cream. A finish with delicate white and rose pepper notes.

### Vinification

After harvest and destemming, the grapes are soaked on the skins for 2 hours, carefully pressed. Fermentation takes place at low temperature in stainless steel tanks. Rested and matured in stainless steel tanks for 4 months, before bottling.

### Food Pairing

As an aperitif or with cold starters, smoked or cooked fish, Asian spiced dishes and desserts crowned with red berry fruits.

**Szőlőfajta / Variety:** Kékfrankos, Merlot, Pinot Noir

**Alkohol / Alcohol:** 13,5 % Vol.

**Savtartalom / Acidity:** 5,0 g/l

**pH:** 3,29

**Redukáló cukor / Reducing sugars :** 5,8 g/l

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /**

**Recommended drinking temperature:** 8-10 °C

