

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz fehérbor

Idén is bizonyította a fajta, hogy érdemes vele komolyan foglalkozni itt Etyeken... Élénk, friss, mégis sokrétű illattal fogad minket a bor. A citrusos aromák és a virágos jegyek végtelen játéka, melyet végig körülölel a citromfű. Az érett sárga körte és őszibarack mellett a háttérben felfedezhető egy enyhe trópusi gyümölcsösség. Ízben visszkapjuk a citrusosság minden formáját – citromhéj, lime, citrom sorbet. Könnyed, légies korty, a borvidék utánozhatatlan savaival.

Vinifikáció

Korán érő magyar szőlőfajta, melyet Pécssett nemesítettek. Szelektív kézi szüret után alacsony hőfokon fémtartályban erjedt, majd 6 hónapig finom seprőn érlelődött.

Ajánlott ételpárosítás

Gazdag és határozott szerkezetének köszönhetően párosítható sült és párolt hal mellé, grillezett vagy sült zöldségekkel.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry white wine

This year, the variety proved that it is worth taking seriously here in Etyek... On the nose the wine starts with a lively, fresh, yet diverse aroma. An endless play of citrus aromas and floral notes, surrounded by lemongrass throughout. In addition to ripe yellow pear and peach, a light tropical fruitiness can be detected in the background. On the palate, we get back all the forms of citrus - lemon peel, lime, lemon sorbet. A light, airy sip, with the inimitable acidity of the wine region.

Vinification

An early ripening, autochthonous Hungarian grape variety, which accumulates sugar easily. Manual harvest, followed by fermentation at low temperatures in stainless steel tanks. We then aged the wine for 6 months on fine lees.

Food Pairing

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

Szőlőfajta / Variety	Zenit
Ültetvény / Plantation	A tőkék életkora 20-25 év. / The vines are 20-25 years old.
Hozam / Yield	50 hl/ha
Művelésmód / Cultivation	Cordon, rövid csap / Cordon, short spur
Alkohol / Alcohol	13 %vol.
Savtartalom / Acidity	5,8 g/l
pH	3,16
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,3 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	10-12 °C

