

MSP SZÜRKEBARÁT NARANCSBOR MSP PINOT GRIS ORANGE WINE

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

Halvány, téglás narancsos szín. Élénk citrom és rózsabors illat, melyet érett mandarin, grépfrút és narancs követ. A gyümölcsök mögött megjelennek a virágos jegyek – mandula- és barackvirág, kiegészülve fahéjas aromával. Kóstolva élénk, lendületes korty, visszaköszönnek a narancsos ízek, enyhe sóssággal és mandulával a háttérben. Kellemesen kesernyés utóízzel búcsúzik.

Vinifikáció

A szürkebarát fürtöket kézzel szüreteltük és bogyóztuk. 14 napig ázott héjon, a macerációt körfejtéssel segítve. 10 hónapig érteltük egy régi magyar 20 hl-es tölgy ászokhordóban, valamint 300 literes új magyar hordókban.

Ajánlott ételpárosítás

Ázsiai fűszerekkel készített szárnyas vagy sertés ételekhez, narancsos és karamellás desszertekhez.

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

Pale, brick-orange colour. Bright lemon and rose pepper scent followed by ripe mandarin, grapefruit and orange. Behind the fruit, floral notes of almond and peach blossom appears, complemented by a cinnamon aroma. A lively, vibrant palate with orange flavours, a slight saltiness and almond in the background. Finishes with a pleasantly bitter aftertaste.

Vinification

The Pinot Gris grapes were hand-picked and destemmed. Fermented on the skins for 14 days, maceration was aided by pumping over. The wine matured for 10 months in an old 2000 liter Hungarian oak cask, and in 300 liter new Hungarian barrels.

Food Pairing

Poultry or pork dishes prepared with Asian spices, as well as desserts prepared with orange, pomegranate and caramel.

Szőlőfajta / Variety	Szürkebarát / Pinot Gris
Dűlő / Cru	Nagy-Látó-hegy
Talaj / Soil	Mészkö alapon, mélyrétegű jó vízháztartású barna erdőtalaj. / Deep brown forest soil with a limestone subsoil
Ültetvény / Plantation	A tőkét 2007-ben ültettük. / Vines planted in 2007.
Hozam / Yield	20 hl/ha
Művelésmód / Cultivation	Guyot
Alkohol / Alcohol	12,0 %vol.
Savtartalom / Acidity	5,3 g/l
pH	3,43
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,1 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	12-14 °C

