

MSP ROSÉ 2021

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű (OFJ) száraz rozébor

Közepes hagymahéj szín. Illatában izgalmasan kombinálja a vörösáfonya, málna és piros alma jegyeit, fahéj és szegfűszeg, a háttérben megbújik a karamelles sült alma. Szájban szintén komplex, piros alma, hibiszkusz tea, epres joghurt és egy kis kókusztej, fahéjas-szegfűszeges fűszerességgel.

Vinifikáció

Rozéborunkkal egy kísérletbe vágtunk, ötvözve az innovatív és hagyományos érlelési lehetőségeket. 6 hónapig a tétel nagy része FlexCube-ban fával érlelődött, míg 300 liter francia tölgyfa hordóba került. A házasított bort további 2 hónapig érlettük acéltartályban palackozás előtt.

Ajánlott ételpárosítás

Citrusos dresszingsel készült tartalmas salátákhoz, füstölt halakhoz, citrusos és piros gyümölcsös desszertekhez.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry rosé wine

Medium onion peel colour. The exciting nose opens with redcurrant, raspberry, red apple, cinnamon and clove for spice, with subtle notes of caramelized baked apple. Equally complex palate, with red apple, hibiscus tea, strawberry yoghurt, some coconut milk, with the spiciness of cinnamon and clove.

Vinification

We embarked on an experiment with our rosé wine, combining innovative and traditional aging options. For 6 months, most of the wine was aged with wood in a FlexCube, while 300 liters were matured in a French oak barrel. The blend rested for another 2 months in stainless steel prior to bottling.

Food Pairing

To accompany salad dishes with citrus dressing, pair with smoked fish, or citrus and red fruit desserts.

Szőlőfajta / Variety: Pinot Noir, Kékfrankos, Merlot

Alkohol / Alcohol: 12,5 %vol.

Savtartalom / Acidity: 6,4 g/l

pH: 3,27

Redukáló cukor / Reducing sugars : 4,4 g/l

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /
Recommended serving temperature:** 10-12 °C

