

MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM) brut, fehér pezsgő

Közepesen intenzív citrom szín. Illatában fehér virágok, citrom, illatos fehér húsú barack és lédús sárga alma, egy kis brióssal. Játékos habzás, apró buborékokkal. Szájban citrom és citromos pite, sárga alma, sósság, az Etyek védjegyének számító friss savakkal.

Vinifikáció

Első próbálkozásunk a tradicionális pezsgőkészítéssel. A szőlőket fajtánként dolgoztuk fel, az egész fűrtös préseléssel nyert színleveket erjesztettük ki. A házasítás után 2019 tavaszáig pihent a bor acéltartályban seprőn érlelve, majd palackokba letöltöttük a második erjesztéshez. 25 hónapig érleltük.

Ajánlott ételpárosítás

Nyers és egyszerűen, fehérborral főzött tenger gyümölcseihez, nyári citrusos saláták és piték mellé.

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

Medium intensity lemon colour. A nose led by notes of white flowers, lemon, fragrant white-fleshed peach and juicy yellow apple, subtle brioche. Playful sensation of the mousse with small bubbles. Notes of lemon fruit and pie, yellow apple, saltiness on the palate, accompanied by Etyek's trademark lively acidity.

Vinification

Our first try at making traditional method sparkling wine. The grapes were handled by variety, only the cuvées of the whole bunch pressing were fermented. After blending the wine rested in stainless steel tanks on lees until spring 2019, and then bottled for the second fermentation. Aged for 25 months.

Food Pairing

To accompany raw or simply cooked seafood, as well as summer citrus salads and tarts.

Szőlőfajta / Variety: Chardonnay, Pinot Noir

Alkohol / Alcohol: 11,5 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 6,08 g/l

pH: 3,34

Dosage : 7,1 g/l

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /
Recommended drinking temperature:** 8-10 °C.

