

## 2020 CHARDONNAY

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM) száraz fehérbor

Közepes intenzitású citromszín. Illatában friss jegyek, citromlé, zöld alma, gyömbér és citromos vajas keksz. Szájban rétegzett, fehér virágok, citrom- és limehéj, zöld alma és körte – majd idővel narancs és pomelo édesebb jegyei.

### Vinifikáció

Több lépcsős kézi szüret. Kíméletes hűtött préselés után 80%-a alacsony hőfokon reduktív eljárással acéltartályban, 20%-a 300 l-es magyar, osztrák és francia tölgyfahordóban erjed (új hordók aránya 30%). Finom seprőn érlelődik 12 hónapig, majd a házasítást követően a palackozásig további három hónapig érleljük.

### Ajánlott ételpárosítás

Füstölt, grillezett halételekhez, tejszínnel vagy gombával készített húsokhoz.

### Dry white wine with Etyek-Buda Protected Designation of Origin (PDO)

Medium lemon colour. Crisp notes on the nose, with lemon juice, green apple, ginger and lemon butter biscuits. On the palate, a layered combination of white flowers, lemon and lime zest, green apple & pear – eventually showing sweeter notes of orange and pomelo.

### Vinification

Grapes harvested manually in several passages. After careful cool pressing, 80% underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks, while 20% was fermented in 300-liter Hungarian, Austrian and French oak barrels (proportion of new barrels 30%). Matured on the fine lees for twelve months, then blended, and aged for another three months before bottling.

### Food Pairing

To accompany smoked and grilled fish, meat dishes prepared with cream or mushroom sauces.

### Szőlőfajta / Variety: Chardonnay

**Dűlők / Cru:** Öreghegy/Etyek **Talaj:** Mészkö alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött barna erdőtalaj. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

**Dűlők / Cru:** Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz **Talaj:** Mészkö alapon, lösz, helyenként barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional brown forest soil, limestone subsoil.

**Ültetvény:** A Szőlőtőkét 2002-ben és 2015-ben ültettük.

**Plantation:** Vines planted in 2002 and 2015.

**Hozam / Yield:** 40 hl /ha

**Művelésmód / Cultivation:** Guyot

**Alkohol / Alcohol:** 14% Vol.

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

**pH:** 3,41

**Redukáló cukor / Reducing sugars :** 2,4 g/l

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

