

2019 KÉKFRANKOS

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Sopron Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM)

száraz vörösbor

Közepesen intenzív rubint szín, bíbor reflexekkel. Koncentrált illat: fekete ribizli, szeder, enyhe vérszilva és áfonya kíséretében. Szájban szintén a szeder és fekete ribizli dominálnak, nagyon lédús, kiegészülve hordóból származó fűszerekkel.

Vinifikáció

Kézi szüret, kéméletes bogyózás. Az erjesztés 21 napon át héjon, kézi csömöszöléssel történik. Ezt spontán almasavbontás követi, majd egy évig a tétel 70%-a két-három éves, 30% pedig új 300 literes magyar és osztrák tölgyfahordóban érlelődik.

Ajánlott ételpárosítás

Vad ételekhez, sült marhához, félkemény és füstölt sajtokhoz.

Sopron Protected Designation of Origin (PDO)

dry red wine

Medium ruby colour with violet reflexes. Concentrated on the nose: blackcurrant, blackberry, slight blood plum. In the palate the most dominant are the very juicy blackberries and black currants flavours, complemented by spices from the barrels

Vinification

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 21 days on the skin; manual punching down; spontaneous malolactic fermentation. Matured for one year; 70% in 2-3 year-old, 30% in new Hungarian and Austrian oak barrels (300 liters).

Food Pairing

With venison, roast beef, semi-hard and smoked cheeses.

Szőlőfajta / Variety: Kékfrankos

Dűlők / Cru: BLOCK1/Balf Talaj: Pannon üledékes kőzeten, közepesen kötött meszes, barna erdőtalaj Soil: Moderately compacted, limestone-rich, brown forest soil formed on Pannon sea sedimentary rock

Ültetés / Plantation: 2014

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 13 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 6,2 g/l

pH: 3,4

Redukáló cukor / Reducing sugars : 1,3 g/l

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /
Recommended serving temperature: 15-18 °C

