

2019 MERLOT

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Sopron Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM)

száraz vörösbor

Közepes-intenzív rubin szín. Illatát a szeder, fűszeres szilva és konyakmeggy vezetik, sötétebb jegyek közül az aszalt szilva, fekete bors és medvecukor érvényesülnek, frissítő áfonyadzsemmel. A kortyot a szeder, szilvabefőtt és konyakmeggy trió dominál, fekete borssal és szegfűszeggel kiegészítve, étcsokoládé és karamell érezhető a lecsengésben.

Vinifikáció

A tömegszelekcio módszerével három bordói szőlőterület legvitalisabb tőkét választották ki, mi ezeket ültették el Balfon. Kézi szüret és bogyózás után az erjesztés 21 napon át héjon, kézi csömöszöléssel és körfejtéssel történik. Az almasavbontás után fejtjük át a bort, itt 14 hónapig érlelődik 70 % két-három éves, 30 % pedig új 300 literes magyar, francia és osztrák tölgyfahordókban.

Ajánlott ételpárosítás

Vadhúsokhoz, borjúmájhoz, kék- és félkemény sajtokhoz,

Sopron Protected Designation of Origin (PDO)

dry red wine

Medium-deep ruby colour. The nose is led by a blackberry, spicy plum and kirsch, with darker notes of prune, black pepper, liquorice and refreshing blueberry jam. The palate is dominated by the trio of blackberry, stewed plum and kirsch, complemented by black pepper, clove, with dark chocolate and a little caramel in the finish.

Vinification

Through massal selection, the vines with the best characteristics were identified in three Bordeaux vineyards, which we then plante in Balf. After the manual harvest and destemming, fermentation lasts 21 days on the skins, aided by manual punching down and pumping over. Once malolactic fermentation is finished, the wine is racked, to be matured for 14 months; 70% in 2-3 year-old, 30% in new Hungarian, French and Austrian oak barrels (300 liters).

Food Pairing

With game, venison, veal liver, semi-hard and blue cheeses

Szőlőfajta / Variety: Merlot

Dűlők / Cru: Harmler / Balf

Talaj: harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött közepesen kötött, meszes, barna erdőtalaj

Soil: brown forest soil with limestone, formed on tertiary Pannonic sedimentary rock.

Ültetvény: A szőlőtőkét 2003-ban és 2013-ban telepítettük. **Plantation:** Vines planted in 2003 and 2013.

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 15, % Vol.

Savtartalom / Acidity: 5,4 g/l

pH: 3,51

Redukáló cukor / Reducing sugars : 1,2 g/l

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

