

2016 PINOT NOIR VÁLOGATÁS | SELECTION

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz vörösbor

Élénk világos rubin szín. Légiés rózsza, majd málna, ringlószilva és cseresznye az illatban, a háttérben kis friss menta, rózsza és fehér bors, szerecsendió, végül a karamell és szárított vörösfonya sötétebb jegyei. Kóstoláskor könnyed virágos jegyek (rózsza, ibolya), málna és csipkebogyó, valamivel fűszeresebb karakter gyömbérrel és fehér borssal. A lecsengésben enyhe, érett fügére emlékeztető édesség és a szárított vörösfonya koncentrációja.

Vinifikáció

Kézi szüretelés, melyet bogozás követ. A közel 14 napig tartó erjedés majd almasavbontás alatt az egyes szüreti napok termését külön kezeljük. A legígéretesebb tételek 300 literes francia és osztrák tölgyfa hordókban émek 10 hónapon keresztül (100% új). A legjobb hordók tartalmát házassítjuk össze ehhez az 1021 palackjához.

Ajánlott ételpárosítás

Bárány mellé, gombás vagy akár szarvasgombás ételekhez, érlelt félkemény sajtokhoz ajánljuk.

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

Brilliant light ruby colour. Ethereal rose, followed by raspberry, red prune and cherry on the nose, subtle fresh mint, rose and white pepper, nutmeg, with darker notes of caramel and dried cranberry. On the palate, delicate flower notes (rose, violet), raspberry and rosehip, a slightly spicier character with ginger and white pepper. A touch of sweetness in the finish, recalling ripe figs and the concentration of dried cranberries.

Vinification

Grapes picked manually, then destemmed. Throughout the 14 day fermentation, the grapes are managed separately by harvest day. The most promising lots are selected and racked into 300 litre French and Austrian oak barrels for 10 months of aging (100% new). After a second round of tasting, the best lots are blended to make these 1021 bottles.

Food Pairing

Great with lamb, dishes prepared with mushroom or even truffles, as well as aged semi-hard cheese.

Szőlőfajta / Variety: Pinot Noir

Dűlők / Cru: Nagy Látó-hegy | Alcsútdoboz
Talaj: Mészko alapon, lösz, helyenként mélyrétegű barna erdőtalaj. **Soil:** Loess with occasional deep brown forest soil; limestone subsoil.

Ültetvény / Plantation: A tőkét 2001-ben, 2006-ban és 2007-ben ültettük. Vines planted in 2001, 2006 and 2007.

Művelésmód / Cultivation: Guyot, alacsony kordon/
Guyot, low cordon

Klónok: 667, 777, F 105S, We M 845

Clones: 667, 777, F 105S, We M 845

Hozam / Yield: 20 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 5,5 g/l

pH: 3,51

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

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended
drinking temperature:** 14-16 °C

