

2017 SOPRON BLEND

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Sopron Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM) száraz vörösbor

Közepesenél intenzívebb rubin szín. Intenzív illat, fekete ribizli lé, szeder, szilvalekvár, izgalmasan felfedezhető a medvecukor és a kakukkfű, ezek mellett a szegfűszeg, szegfűbors és a fekete bors. Szájban hasonlóan a fekete bogyós gyümölcsöké a főszerep – fekete cseresznye, ribizli, áfonya, valamint szilva kompót és érett füge. Enyhe gyógylikőrös karaktere kellemesen keveredik a kakukkfű, füst, szegfűszeg, szegfűbors és fekete bors jegyeivel.

Vinifikáció

A kékfrankos és merlot borok külön-külön 15 hónapon át érlelődtek kizárólag új, 300 literes magyar és osztrák tölgyfa hordókban. A házasítást követően 3 éves palackos érlelés után kerül bemutatásra ez a 756 palack.

Ajánlott ételpárosítás

Vadhúsok mellé, aszalt gyümölcsös, lekváros vagy csokoládés gazdag desszertekhez.

Dry red wine with Sopron Protected Designation of Origin (PDO)

Medium+ intensity ruby colour. Intensive on the nose, interplay of blackcurrant juice, blackberry, plum jam, intriguing notes of liquorice and thyme, along with clove, allspice and black pepper. The palate is similarly driven by dark berry fruits – black cherry, blackcurrant, bilberry, as well as stewed plum and ripe fig. A slight medicinal character intermingles with notes of thyme, smoke, clove, allspice and black pepper.

Vinification

The Kékfrankos and Merlot wines are aged for 15 months in only new, 300 litre Hungarian and Austrian oak barrels. Blending is followed by 3 years of bottle aging, only 756 bottles are released.

Food Pairing

Great with game dishes, rich desserts prepared with dried fruits, jam or chocolate.

Szőlőfajta / Variety: Kékfrankos, Merlot

Művelésmód / Cultivation: Guyot

Alkohol / Alcohol: 14 % Vol.

Savtartalom / Acidity: 5,5 g/l

pH: 3,55

Redukáló cukor / Reducing sugars : < 1,0 g/l

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

