

2011 KÚRIA ROSÉ

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Etyek Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű száraz rosébor

Szőlő és friss bogyós gyümölcsök illata eperre és ribizlire emlékeztet. Szájban ropogós, elegáns savakkal, hosszú lecsengésű bor.

Vinifikáció

Több lépcsős szelektív kézi szüret, majd 50 % gyors préselés, 50% bogyózás és 48 órás hideg áztatás után kíméletes préselést alacsony hőfokon reduktív eljárással fémtartályban való erjesztés követ.

Ajánlott

Aperitifként, hideg előételekhez, hal és tésztáételekhez, grillezett fehér húshoz, ázsiai ételekhez, gyümölcsös desszertekhez.

Dry rosé wine with protected denomination of origin, Etyek Buda

The grape and fresh berry fruit notes reveal flavours of strawberries and red currants. Crisp, with elegant acidity and impressive length.

Vinification

Grapes harvested by hand in several steps, with 50 % of them pressed immediately and the other 50 % destemmed and cold soaked for 48 hours and then carefully pressed. Reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks.

Food Pairing

As an aperitif or with cold hors d'oeuvres, fish and pasta dishes, grilled white meats, Asian dishes, fruity desserts.

Szőlőfajta / Variety: Pinot Noir

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

Ültetvény / Plantation: A tőkék életkora 3-9 év.
Age of vines: 3-9 years

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

Hozam / Yield: 35 hl /ha

Alkohol / Alcohol: 14 % Vol.

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended
drinking temperature:** 8-10 °C.

