

2017 CHARDONNAY

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Trockener Weißwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung Etyek-Buda (PDO)

Eine Kombination von Aromen der Zitrusfrüchten und tropischer Früchten und leichte Buttercharakter. Ein reicher Wein, mit Noten von frischer grünen Birne und tropischen Früchten im Mund, ein runder und langer Abgang mit gerösteter Mandeln und mit leichten Fassgewürzen.

Ausbau

Die Trauben wurden mit Hand in mehrere Passagen gelesen. Nach schonender Pressung wird 70% des Mostes gekühlt in Edelstahl tanks gegoren, der restlichen 30% wurde in 300 Liter ungarischen und österreichischen Eichenfässer fermentiert. Der Wein wurde danach 12 Monate lang auf Feinhefegereift, zur Cuvée verschnitten und für weiteren 3 Monaten lang vor der Füllung geruht.

Speisenempfehlung

Passt zum geräucherten und gegrillten Fisch, Ente und zu Fleischspeisen vorbereitet mit Sahne.

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

A combination of fresh citrus and tropical fruit aromas, with light butteriness. A rich wine, with notes of crisp green pear and tropical fruits on the palate, a round and long finish with roasted almonds and light barrel spiciness.

Vinification

Grapes harvested manually in several passages. After careful cool pressing, 70% underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks, while 30% was fermented in new 300-liter Hungarian and Austrian oak barrels. Matured on the fine lees for twelve months, then blended, and aged for another three months before bottling.

Food Pairing

To accompany smoked and grilled fish, duck and meats with prepared with cream.

Rebsorte / Variety: Chardonnay

Weinbaugebiet / Wine region: Etyek-Buda

Weinberg / Cru: Öreghegy/Etyek **Boden:** Tief brauner Waldboden mit Kalksteinuntergrund. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

Weinberg / Cru: Nagy Látóhegy/Alcsútdoboz **Boden:**

Löss, mit vereinzelt brauner Waldboden auf Kalksteinuntergrund.

Soil: Loess with occasional brown forest soil, limestone subsoil.

Pflanzung / Plantation: Rebstocke in 2000 und 2007 gepflanzt. / Vines planted in 2000 and 2007.

Reberziehung / Cultivation: Guyot

Ertrag / Yield: 40 hl /ha

Alkoholgehalt / Alcohol: 13,0 %Vol.

Säure / Acidity: 5,8 g/l

pH: 3,54

Restzucker / Reducing sugars : 1,7 g/l

Empfohlene Trinktemperatur / Recommended drinking temperature: 10-12 °C

