

MSP WILD FERMENTED SAUVIGNON BLANC 2018

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Trockener Weißwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung Etyek-Buda

Zitronenfarbe von mittlerer Intensität, mit Aromen der Holunderblüten, gelber Grapefruit, kandierter Zitronenschale und Ananas, mit dezenten Würzen. Der Wein ist fein am Gaumen, die wichtigsten Merkmale sind gelbe Grapefruit, kandierte Ananas und Ingwer, ergänzt mit dem Geschmack von weißem Pfeffer und Zitronensaft

Ausbau

Die Trauben werden von drei Weingärten und von drei unterschiedlichen Klonen geleset, und die Hälfte der Beeren wird für eine Nacht eingeweicht. Der Wein schuldet der Gärung ausgelösten Wildhefe seinen cremigen Charakter. Nach einer Woche wird die klassische Hefe die Gärung weitertreiben. Den Wein haben wir 3 Monaten lang auf Feinhefe reifen lassen, nur ein kleiner Anteil liegt im neuen französischen Eichenfass.

Speisenempfehlung

Zu Frischkäsen, Fleischen vorbereitet mit grünen Kräutern und gegrillten Gemüsen.

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

Medium lemon colour, with notes of elderflower, yellow grapefruit, candied lemon zest and pineapple, and light spiciness. The palate is subtle, yellow grapefruit, candied pineapple and ginger are the key flavours, complemented by notes of white pepper and lemon juice.

Vinification

We have harvested the grapes of three vineyards and three clones, half of the berries were soaked overnight. It owes its creamy character to the wild yeast which started the fermentation, then one week later a classical yeast took over. The wine was matured for three months in tank on fine lees, with a small percentage placed in a new French barrel.

Food Pairing

Pair it with fresh cheeses, meats prepared with green herbs and grilled vegetables.

Rebsorte / Variety: Sauvignon Blanc

Weinbauggebiet / Wine region: Etyek-Buda

Boden: Tief brauner Waldboden mit Kalksteinuntergrund. **Soil:** Deep brown forest soil with a limestone subsoil.

Pflanzung / Plantation: Alter der Reben: 8-30 Jahre. / The vines are 8-30 years old.

Reberziehung / Cultivation: Guyot

Ertrag / Yield: 40 hl /ha

Alkoholgehalt / Alcohol: 12,5 %vol.

Säure / Acidity: 6,5 g/l

pH: 3,26

Restzucker / Reducing sugars: 0,9 g/l

Empfohlene Trinktemperatur / Recommended serving temperature: 8-10 °C

