

## 2016 MERLOT

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### **Trockener Rotwein mit geschützter geographische Angabe Dunántúl**

Intensive Farbe Violett, mit rubinroter Reflexion am Rande. Kräftig und reich in der Nase mit reifem Kirsch, Nelke, Zimt und mit Zartschokolade mit leichter Süßigkeit von getrockneten Moosbeere. Sanft am Gaumen, mit reifem Kirsch, schwarzem Pfeffer und mit erfrischender Weichsel im Abgang. Ergänzt mit Noten von Vanillen und vom gerösteten Walnuss Dank dem Lagerung/Reifen in Fässer.

### **Ausbau**

Nach Handlese und Abbeeren, Gärung 21 Tagen lang mit Schalenkontakt, Extraktion mit Unterstoßen und Remontage; dann folgt die spontane malolaktische Gärung. Gereift 14 Monaten lang: 70% in 2-3 jährigen, und 30% in neuen ungarischen und französischen Eichenfässern (300 Liter).

### **Speisenempfehlung**

Gebratener Fleisch, Kalbsleber, Schnittkäse, Blaukäse und Nachtische mit Waldbeeren.

### **Dry red wine with Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI)**

A lively purple color with hues of ruby on the edge. Deep and rich nose, with ripe cherry, clove, cinnamon and dark chocolate with the slight sweetness of dried cranberries. Smooth on the palate, with ripe cherry, black pepper, with refreshing sour cherry in the finish. Complemented by notes of vanilla, roasted walnut thanks to the aging in barrel.

### **Vinification**

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 21 days on the skins; manual punching down and pumping over; followed by spontaneous malolactic fermentation. Matured for 14 months; 70% in 2-3 year-old, 30% in new Hungarian and French oak barrels (300 liters).

### **Food Pairing**

Roasted meats; veal liver; semi-hard and blue cheeses and with forest fruit desserts.

**Rebsorte / Variety:** Merlot

**Weinbaugebiet / Wine region:** Sopron

**Weinberg / Cru:** BLOCK1 / Balf

**Boden:** Tief brauner Waldboden mit Lehm, auf pannonischer Sedimentstein Untergrund / **Soil:** Deep brown forest soil with clay formed on pannonic sedimentary rock

**Pflanzung / Plantation:** Alter der Reben: 5 Jahre / Age of vines: 5 years

**Reberziehung / Cultivation:** Guyot

**Ertrag / Yield:** 20 hl /ha

**Alkoholgehalt / Alcohol:** 14,5 % Vol.

**Säure / Acidity:** 7,6 g/l

**pH:** 3,25

**Restzucker / Reducing sugars:** 1,0 g/l

**Empfohlene Trinktemperatur / Recommended drinking temperature:** 15-18 °C

