

PLÁNE FRIZZANTE ROSÉ

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— HUNGARY —

Trockener Rosé Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit geschützter geographischen Angabe Dunántúl

Pfirsich Farbe von mittlerer Intensität. Delikater Perlstruktur, mit Aromen von roten Beeren und von Rose. Im Mund Noten von Himbeeren, Walderdbeeren, Johannisbeere, mit Joghurt Charakter im Abgang.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben gekühlt gepresst, dann folgt die reduktive Gärung bei kühler Temperatur in Edelstahltanken. Wir lassender Wein für ein paar Wochen ruhen, dann werden sie zur Cuvée verschnitten, abschließend wird Kohlensäure langsam zugesetzt.

Speisenempfehlung

Als Aperitif oder Willkommensgetränk; zu Vorspeisen, zum Feinschinken, oder zur leichten Nachtischen mit roten Beeren.

Dry, rosé aerated semi-sparkling wine with Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI)

Medium intensity peachy colour. Delicate bubble structure, with the aromas of red berries and rose. On the palate, notes of raspberry, wild strawberry and redcurrant, yoghurt-like character in the finish.

Vinification

Following the harvest the grapes underwent cool pressing, then reductive fermentation at low temperature in stainless steel tanks. After blending, the wine was matured for a couple of weeks, then we slowly saturated with carbon dioxide.

Food Pairing

As an aperitif or welcome drink; with hors d'oeuvres, fine ham, or light red fruit desserts.

Rebsorten / Varieties: Merlot, Pinot Noir

Ertrag / Yield: 35-50 hl / ha

Alkoholgehalt / Alcohol: 12,5 % Vol.

Säure / Acidity: 5,3 g/l

pH: 3,62

Restzucker / Reducing sugars : 6,4 g/l

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

