

## 2016 ZWEIGELT

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### **Trockener Rotwein mit geschützter geographische Angabe Dunántúl (PGI)**

Brilliant, intensive Farbe Violett. Intensiv saftig, mit den Aromen der Johannisbeeren, der Brombeeren und ein bisschen Nelke. Noten von Johannisbeersaft und Nelke am Gaumen, Lakritz im Abgang. Die Tannine sind lebendig, ergänzt mit süßer Würzigkeit.

### **Ausbau**

Nach Handlese und Abbeeren, Gärung 18 Tagen lang mit Schalenkontakt, Extraktion mit Unterstoßen und Remontage; dann folgt die spontane malolaktische Gärung. Gereift für ein Jahr: 80% in 3-4 jährigen, und 20% in neuen ungarische Eichenfässern (300 Liter).

### **Speisenempfehlung**

Gegrillter Fisch, ungarische Speisen vorbereitet mit Paprika und andere würzige Gerichte.

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

Brilliant, intensive purple color. Intensively juicy, with the scents of blackcurrant, blackberry and hints of clove. On the palate notes of blackcurrant juice, clove and licorice in the finish. The tannins are very vivid, completed by a playful spiciness.

### **Vinification**

Grapes harvested by hand and carefully destemmed. Fermented for 18 days on the skins, maceration aided by pumping over and manual punching down; followed by spontaneous malolactic fermentation. Aged for one year; 80% in 3-4 year-old, 20% in new Hungarian oak barrels (300 liters).

### **Food Pairing**

Grilled fish, Hungarian dishes prepared with paprika, and other spicy food.

**Rebsorte / Variety:** Zweigelt

**Weinbaugebiet / Wine region:** Sopron

**Weinberg / Cru:** BLOCK2/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: 15 Jahre / Age of vines: 15 years

**Reberziehung / Cultivation:** Guyot, Kordon / Guyot, low cordon

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

**Alkoholgehalt / Alcohol:** 13,5 % Vol.

**Säure / Acidity:** 7,4 g/l

**pH:** 3,34

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

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

