

## PLÁNE FRIZZANTE WHITE

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

### **Trockener weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit geschützter geographischen Angabe Dunántúl**

Weißer Blumen, grüner Apfel, Zitronenschale in der Nase. Weiße Blumen, Zitrusfrüchte noch einmal im Mund, schöne Säure, der Abgang ist rund mit angenehmer subtiler Süße.

### **Ausbau**

Die Trauben werden pro Rebsorte gelesen, nach dem Abbeeren und schonender Pressung wird der Most bei kühler Temperatur in Edelstahltanks gegoren. Wir lassen den Wein für ein paar Wochen ruhen, dann wird er zur Cuvée verschnitten, abschließend wird Kohlensäure langsam zugesetzt.

### **Speisenempfehlung**

Als Aperitif oder Willkommensgetränk; zu kalten Vorspeisen, zu grünen Salaten und zu Meeresfrüchten.

### **Dry, white aerated semi-sparkling wine with Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI)**

White flowers, green apple and citrus zest on the nose. White flowers and citrus once again on the palate, lively acidity, while the finish is rounded off with a pleasant subtle sweetness.

### **Vinification**

The grapes are harvested by variety. After destemming and gentle pressing, the berries undergo reductive fermentation at cool temperature in stainless steel tanks. The wines are rested for a couple of weeks, blended, and then gradually saturated with carbon dioxide in a pressurized tank.

### **Food Pairing**

As an aperitif or welcome drink; with hors d'oeuvres and fresh green salads and seafood.

**Rebsorten / Varieties:** Királyleányka, Pinot Gris, Zenit

**Ertrag / Yield:** 35-50 hl / ha

**Alkoholgehalt / Alcohol:** 12,0 % Vol.

**Säure / Acidity:** 6,1 g/l

**pH:** 3,42

**Restzucker / Reducing sugars :** 8,5 g/l

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

