

Etyek-Budai Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű (OEM) száraz fehérbor

Gyümölcsös, mégis sokrétű illat. Nyításnak érett sárga körte almával, melyet lehelletnyi citrom és lime követ. A gyümölcsök mögött felfedezhetünk némi mandulát és fehérvirágokat. Ízben gazdag, lendületes, harmónikus. Kóstolást követően a citrusos aromák végig kísérik a kortyot, lágy krémességgel, sósággal karöltve.

Vinifikáció

Több lépcsős kézi szüret. Kíméletes hűtött préselés után 100% betontartályban erjed. Finom seprőn érlelődik 8 hónapig, majd a palackozást követően további két hónapig érleljük.

Ajánlott ételpárosítás

Gazdag és határozott szerkezetének köszönhetően párosítható sült és párolt hal mellé, grillezett vagy sült zöldségekkel.

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

Fruity yet multifaceted fragrance. Ripe yellow pear with apple to open, followed by a breath of lemon and lime. Behind the fruits we can discover some almonds and white flowers. On the palate, rich, dynamic, harmonious. After tasting, the citrus aromas accompany the sip throughout, combined with soft creaminess and saltiness.

Vinification

Grapes harvested manually in several passages. After careful cool pressing, 100% ferments in concrete tank. Matured on the fine lees for eight months and aged for another two months after bottling.

Food Pairing

Thanks to its richer and defined structure it may be paired with roasted or steamed fish, grilled or baked vegetables.

Szőlőfajta / Variety	Chardonnay
Dűlők / Cru	Öreg hegy / Etyek
Talaj / Soil	Mészke alapon, mélyrétegű jó vízháztartású kötött barna erdőtalaj. / Deep brown forest soil with a limestone subsoil.
Dűlők / Cru	Nagy Látóhegy / Alcsútdoboz
Talaj / Soil	Mészke alapon, lösz, helyenként barna erdőtalaj. / Loess with occasional brown forest soil, limestone subsoil.
Ültetés / Plantation	A Szőlőtőkét 2002-ben és 2015-ben ültettük / Vines planted in 2002 and 2015
Hozam / Yield	40hl / ha
Művelésmód / Cultivation	Guyot
Alkohol / Alcohol	13 % vol.
Savtartalom / Acidity	6,2 g/l
pH	3,24
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,4 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	10-12 °C

