

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

A pirosbogyós gyümölcsök és a fűszerek tökéletes játéka fogad minket. Érett cseresznye - édes kömény, csipkebogyó - feketebors, meggy-szerecsendió kettősei vibrálnak. Ízben lágy és bársonyos korty fogad minket, kóstolva visszakapjuk az illatban érzetteket, kiegészülve a enyhe vérszilvával és pirosribizlivel. Igazi burgundi stílusú pinot, az (utánozhatatlan) etyei savakkal.

Vinifikáció

Több lépcsős szelektív kézi szüret. Kíméletes bogyózás. A 14 napos héjon erjesztés, ezt követően körfejtéssel tisztítjuk, levegőztetjük. Az almasav bontás spontán zajlik, majd 12 hónapig 300 literes magyar és osztrák tölgyfahordóban, valamint flexcube-ban érlik a bor. 12 hónap után házassítjuk és palackozzuk.

Ajánlott ételpárosítás

Kacsamell mellé, piros bogyós gyümölcsös süteményekhez.

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

On the nose: a perfect play of red berries and spices. Ripe cherry - sweet cumin, rosehip - black pepper, cherry - nutmeg doubles vibrate. On the palate: soft and velvety sip, the aromas return, complemented by the light plum and redcurrant. A true Burgundian-style pinot with the (inimitable) acids from Etyek.

Vinification

Grapes hand harvested in several steps, then carefully destemmed. Fermented for 14 days on the skins, then we clean and aerate with circular racking. After the spontaneous malolactic fermentation, the wine spent 12 months maturing in 300-litre Hungarian and Austrian oak barrels and flexcube. After 12 months, we blend and bottle.

Food Pairing

To accompany duck breast or a red fruit crumble.

Szőlőfajta / Variety	Pinot Noir
Dűlő / Cru	Nagy Látó-hegy Alcsútdoboz
Talaj / Soil	Mészkő alapon, lösz, helyenként mélyrétegű barna erdőtalaj. / Loess with occasional deep brown forest soil; limestone subsoil.
Ültetvény / Plantation	A tőkét 2001-ben, 2006-ban és 2007-ben ültettük. / Vines planted in 2001, 2006 and 2007
Hozam / Yield	20 hl/ha
Művelésmód / Cultivation	Guyot, alacsony kordon / Guyot, low cordon
Klónok / Clones	667, 777, F 105S, We M 845
Alkohol / Alcohol	14,63 %vol.
Savtartalom / Acidity	5,4 g/l
pH	3,47
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,2 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	14-16 °C

