

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

Üde, friss, élénk, érett fehérborsú gyümölcsökkel nyit a bor. Dominál a sárga alma, körte és a sárgabarack. A gyümölcsök mögött a fehér virágok, elsősorban bodza színesítik az illatokat. Kedves, egyben „játékos”. Kóstolva, visszakapjuk az illatot, mely kiegészül enyhe déligyümölcsös karakterrel. Utóízben a körte és a barack mögött lágy krémesség kíséri kortyot. Elegáns és finom!

Vinifikáció

Több lépcsős kézi szüret. Kíméletes hűtött préselés után 80% alacsony hőfokon reduktív eljárással acéltartályban, 20%-a 300 l-es magyar, osztrák és francia tölgfahordóban erjed (új hordók aránya 30%). Finom seprőn érlelődik 12 hónapig, majd a házasítást követően a palackozásig további három hónapig érleljük.

Ajánlott ételpárosítás

Füstölt, grillezett halételekhez, tejszínnel vagy gombával készített húshoz.

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

The wine opens with fresh, lively, ripe white-fleshed fruits. Yellow apples, pears and apricots dominate. Behind the fruits, white flowers, mainly elderberry, color the aromas. It is kind and "playful". When tasted, we get back the scent, which is complemented by a light southern fruit character. In the aftertaste, behind the pear and peach, a soft creaminess accompanies the sip. Elegant and delicious!

Vinification

Grapes harvested manually in several passages. After careful cool pressing, 80% underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks, while 20% was fermented in 300-liter Hungarian, Austrian and French oak barrels (proportion of new barrels 30%). Matured on the fine lees for twelve months, then blended, and aged for another three months before bottling.

Food Pairing

To accompany smoked and grilled fish, meat dishes prepared with cream or mushroom sauces.

Szőlőfajta / Variety	Chardonnay
Dűlők / Cru	Öreg hegy / Etyek
Talaj / Soil	Mészko alapon, mélyrétegű jó vízhozott barna erdőtalaj. / Deep brown forest soil with a limestone subsoil.
Dűlők / Cru	Nagy Látóhegy / Alcsútdoboz
Talaj / Soil	Mészko 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	5,3 g/l
pH	3,39
Redukáló cukor / Reducing sugars	2,4 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	10-12 °C

