

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

Közepes intenzitású rubin szín. Az illat rétegzett, mely fűszerekkel nyit - fahéj, feketebors, szerecsendió, ánizs, édeskömény, majd szinte azonnal megérkeznek a feketebogyós gyümölcsök - feketeszeder, ribizli, cseresznye, háttérben áfonya. Kóstolva, az íz követi az illatokat; visszaköszönnek az erdei gyümölcsök, kiegészülve enyhe mentás, rózsaborsos, csipkebogyós (hecsedlis) ízvilággal. Telt, mégis bársonyos korty, pinot noir-októl nem megszokott hosszabb lecsengéssel. Tartalmas, sokrétű bor, reményeink szerint nagy út előtt áll.

Vinifikáció

Kézi szüret, melyet bogyózás követ. A 14 napig tartó erjedés majd almasavbontás alatt az egyes szüreti napok termését külön kezeljük. A legígéretesebb tételek 300 literes francia és osztrák tölgyfa hordókban érnek 15 hónapon keresztül (100% új). A legjobb hordók tartalmát házassítjuk össze ehhez a 2640 palackhoz.

Ajánlott ételpárosítás

Bárány mellé, gombás vagy akár szarvasgombás ételekhez, érett félkemény sajtokhoz ajánljuk.

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

Medium intensity ruby colour. The nose is layered, opening with spices - cinnamon, black pepper, nutmeg, anise, fennel, followed almost immediately by black berry fruits - blackberry, currant, cherry, blueberry in the background. On tasting, the flavour follows the aromas; the forest fruits are back, with a slight minty, rose-peppery, rosehip (heathery) flavour. A full, yet velvety palate, with an uncommonly long finish for pinot noirs. A full-bodied, complex wine that we hope will go a long way.

Vinification

Grapes picked manually, then destemmed. Throughout the 14 day fermentation, the grapes are managed separately by harvest day. The most promising lots are selected and racked into 300 litre, French and Austrian oak barrels for 15 months of aging (100% new). After a second round of tasting, the best lots are blended to make these 2640 bottles.

Food Pairing

Great with lamb, dishes prepared with mushroom or even truffles, as well as aged semi-hard cheese.

Szőlőfajta / Variety	Pinot Noir
Dűlő / Cru	Nagy Látó-hegy Alcsútdoboz
Talaj / Soil	Mésző 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
Alkohol / Alcohol	14,5 %vol.
Savtartalom / Acidity	5,5 g/l
pH	3,45
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,6 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	14-16 °C

