

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

Közepesen intenzív, üde, friss illat. Citrusokkal indít a bor, mely kiegészül a bodzavirág és a zöldfűszerek világával (rozsmaring, menta, kakukkfű). Kóstolva visszaköszönnek a citrusos aromák, lime és citromlé formájában, mégis elsősorban a zöldfűszerek kísérik végig a kortyot. Élénk, eleven bor, Etyek utánozhatatlan vibráló savaival.

Vinifikáció

Többlépcsős szelektív szüret, kíméletes hűtött préselés után alacsony hőfokon reduktív eljárással fémtartályban erjesztették. 6 hónapig finom seprőn érlelődött a palackozás előtt.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, friss saláta, kecskesajt vagy fehér halak mellé.

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

Medium intense, crisp, fresh scent. The wine starts with citrus, which is complemented by the world of elderflower and green spices (rosemary, mint, thyme). On the palate, the citrus aromas return in the form of lime and lemon juice, but mainly green herbs accompany the sip. Lively, vivid wine, with Etyek's inimitable vibrant acids.

Vinification

Grapes harvested in several steps. After careful cool pressing, it underwent reductive, low temperature fermentation in stainless steel tanks. The wine was matured for 6 months on the fine lees, prior to bottling.

Food Pairing

As an aperitif, to accompany fresh salads, goat cheese or white fish.

Szőlőfajta / Variety	Sauvignon Blanc
Dűlők / Cru	75% Kis Látó-hegy / Alcsút, 17% Nagy Látó-hegy / Alcsút
Talaj / Soil	Mészkö alapon, iszapos löszön kialakult karbonátmaradványos barna erdőtalaj / Brown forest soil with carbonate remains formed on silty loess; limestone subsoil
Dűlők / Cru	8% Tóra
Talaj / Soil	Iszapos löszön kialakult erdőmaradványos, mész lepedékes csernozjom talaj / Chernozem soil formed on silty loess with forest remains and chalk deposits
Művelésmód / Cultivation	Guyot
Alkohol / Alcohol	12,5% vol.
Savtartalom / Acidity	6,0 g/l
pH	3,14
Redukáló cukor / Reducing sugars	n/a
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	8-10 °C

