ESTERHÁZY
KÚRIA FAMILY
— HUNGARY —

2025 IRSAI OLIVÉR

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzésű (OFJ) száraz fehérbor

Illatában intenzív, kifejezetten aromás jegyek dominálnak: bodzavirág, akác, szőlővirág, valamint friss citrusok. Kóstolva jóívású, könnyed mégis tartalmas a korty. Visszaköszönnek a citrusok, szőlő és a bodza. Könnyed szomjoltó a mindennapokra.

Vinifikáció

Kíméletes, hűtött préselés után alacsony hőfokon reduktív eljárással fémtartályban erjesztettük. A bort három hónapig pihentettük és érleltük acéltartályban.

Ajánlott ételpárosítás

Aperitifként, mártogatósés krémes előételekhez, könnyű salátákhoz.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry white wine

On the nose, the wine is dominated by intense, distinctly aromatic notes: elderflower, acacia, grape blossom, and fresh citrus. The taste is pleasant, light yet substantial. Citrus, grape, and elderflower return. A light thirst quencher for everyday life.

Vinification

After gentle, chilled pressing, the wine was fermented at low temperatures using a reductive process in steel tanks. The wine was rested and matured in steel tanks for three months.

Food Pairing

As an aperitif, with entrée dips and creams, to accompany light sladas.

Szőlőfajta / *Variety*	Irsai Olivér
Alkohol / *Alcohol*	10,5% vol.
Savtartalom / *Acidity*	4,8 g/l
pH	3,41
Redukáló cukor / *Reducing sugars*	0,8 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / *Recommended serving temperature:*	8-10 °C



KÚRIA FAMILY | 2091 - Etyek, Báthori u. 21. HUNGARY | M (+36) 30 828 1599 | office@kuriafamily.com | www.kuriafamily.com