NAUTIMUS

# Bolyki Egri Bikaver




## PÄRITOLU

Ungari, Eger
– Egeri veinipiirkond ja veiniaiad asuvad Kirde Ungaris, Bükk'i mäe lõunapoolsetel nõlvadel, kuulsast Tokaji piirkonnast veidi läänes. Pinnas on vulkaaniliselt ränirikas ja kiltkivine, lisaks settelist saviliiva, kliima kuiv ja päikeseline, veiniaedu üle 5500 ha, kus kasvatatakse kohalikke heledaid ja tumedaid marjasorte – Leányka, Bouvier, Hárslevelü , Furmint, Kékfrankos ning rahvusvahelisi marju – Chardonnay, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon. Piirkond on maailmakuulus oma punase seguveini – Egri Bikaver („Härjaveri") poolest.

## TOOTJA

Bolyki Janos György

## VIINAMARJAD

Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt, Blauburger, Portugieser
– Bikavéri valmistamisel võib kasutada erinevaid tumedaid marjasorte, Kékfrankos ja Kadarka on tavaliselt peamised ja domineerivat sorti ei ole – ühtegi marjasorti ei tohi kasutada segus üle 50%

## VEIN

Keskmise täidlusega ja marjase-ürdise iseloomuga punavein
– värvilt violetse alatooniga rubiinpunane;
– aroom marjaselt lopsakas ja delikaatne. Tunda küpseid tumedaid luuvilju, punaseid küpseid kirsse, tagaplaanil lisaks tumedaid metsamarju koos magusate vürtsidega. Aroomilõppu veidi ürdist mõrkjust koos kerge piprase noodiga;
– maitse on keskmise täidlusega ja marjaselt elav. Tunda musti kirsse ja ploome, veidi põldmarju koos röstitud kohviubadega, mida toetab struktuurne marjane tanniinsus. Järelmaitset elavdab musta terapipra vürtsikus;
– veini kääritatakse roostevabast terasest vaatides, areneb 12 kuud tammevaadis ning 12 kuud pudelis;
– arengupotentsiaali säilitamisel 5-8 aastat, arvestades marjade korjeaastat.

## VEINI SOOVITUS

Veiselihast hautised ja pajaroad, röstitud metslinnud, grillitud sealihatoidud, küpsed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERATUUR

Kergelt jahutatuna 14-16 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, võib eelnevalt dekanteerida.

## ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

## MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

5999862824082

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.