

# Bolyki Egri Cabernet Franc



## 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, Hárslevelű, 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

Cabernet Franc 100%

– Baskimaa/Akvitaania päritolu tume ja hinnatud marjasort nii sordipõhiste kui ka seguveinide valmistamisel. Kuulsate Cabernet Sauvignon ja Merlot marjasortide esiisa. Sort on pinnase suhtes leplikum, saagikindlam ja varasema küpsemisega kui Cabernet Sauvignon.

## VEIN

Keskmisest täidlasem ja marjase-ürdise iseloomuga punavein

– värvilt violetse alatooniga rubiinpunane; – aroomis tunda küpseid tumedaid metsamarju, mustsõstart, põldmarju ja puiduseid vürtse, millele lisanduvad piprased noodid koos musta tee, kuivatatud loorberi ning tüümianiga;

– maitse keskmisest täidlasem ja marjane-ürdine, tunda küpseid tumedaid luuvilju, mureleid, viigimarju, põldmarju ja kuivatatud ürte – tüümiani ja rosmariini. Lisaks magusaid vürtse, kakaod ja mõrušokolaadi. Keskmisest pikemat järelmaitset täiendab meeldiv ja sametine marjapark koos kerge vürtsika piprasusega;

– vein kääritatakse roostevabast terasest vaatides, areneb 12 kuud ungari tammest 500 L vaatides ja laagerdub 30 kuud pudelis;

– arengupotentsiaali säilitamisel 8-15 aastat arvestades marjade korjeaastat.

## VEINI SOOVITUS

Lambalihast hautised, grillitud maksa ja röstitud veiseliha juurde, küpsed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

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

## ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



