

Bikaver



MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
KRAJ	Węgry
REGION	Szekszárd
SZCZEP	Cabernet Sauvignon , Kadarka , Cabernet Franc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Decanter 90 pkt., James Suckling 91 pkt.

Aromat:

Wybija się aromat ciemnych owoców - jeżyny i jagody, bardziej w stylu konfitury niż świeżego owocu. Przewijają się też aromaty czerwonej porzeczki i wiśni. Lekko zaznaczę akcenty leśne w postaci igliwia. Nie da się przejść obojętnie obok wyraźnej korzenności wina.

Smak:

Pełne i skoncentrowane, o wyraźnej taninie i świeżej kwasowości. Z dominantą owocowych smaków - dojrzała wiśnia i czerwona porzeczka, choć bardzo wyraźne są też akcenty korzenne, skórzane i ziołowe takie jak ziele angielskie i liść laurowy. Smaki wynikające z dojrzewania w dębnie są tu wyraźnie zarysowane w postaci wanilii oraz dymu z wędzarni. Smak wina jest zdecydowany i na długo pozostaje w ustach.

Potrawy:

Szakszuka, ragoût, gulasz z dzika

Więcej informacji:

Bikaver to rodzaj wina kojarzony zwłaszcza z regionem Eger, choć to ponoć w Szekszard ten tradycyjny blend ma dłuższą tradycję produkcji.

Po zakończonej fermentacji wino dojrzewa przez 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie przelewane jest na kolejne 24 miesiące do używanych beczek z dębu węgierskiego o różnej pojemności (300, 500 i 1000 l)

50% Kekfrankos, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon, 10% Kadarka.

Bikaver z rocznika 2017 jest uważany przez producenta za szczególnie udany!

Vida Peter

