

Bikaver



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5-7 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
MAKSYMALNA TEMPERATURA	18
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
KRAJ	Węgry
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	Decanter 90 pkt., James Suckling 91 pkt.

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!

Potrawy:

Szakszuka, ragoût, gulasz z dzika

Vida Peter

