



Prémium Bikavér Vörös Száraz

PRÉMIUM EGRI BIKAVÉR 0,75L 2018

Családi pincészetünk számára az egyik legfontosabb bor az Egri Bikavér, hiszen ebben a vörös házasításban lehet a legszebb harmóniakat megmutatni. A Kékfrankos, Merlot és Cabernet Franc alapokra épülő Bikavérünket a Zweigelt játékosága, a Blauburger mély színe, a Turán egzotikus édessége, és a Cabernet Sauvignon komoly feszessége teszi igazán komplexszé. Egy hosszú nap tökéletes lezárója.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Bárányhúshoz, steakhez, sült kacsahúshoz, fűszeres ragukhoz, sült zöldségekhez egyaránt kiváló választás a Prémium Egri Bikavérünk.

JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

14-16 °C, 3-5 éven belül

BORKÉSZÍTÉS

A fajtánként külön erjesztés acéltartályban. Érlelés 6 hónapig ászok hordóban majd ezt követően házasítás.

Szüret: 2018. Október

Szőlőfajták: Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc, Zweigelt, Blauburger, Turán, Cabernet Sauvignon,

Dűlő: Eger, Ostoros és Novaj

Talaj: Riolituffán képződött barna erdőtalaj

TECHNIKAI ADATOK

Kíszerelés: 0,75 L

Alkohol: 13,49

Cukor: 1,7

T.sav: 5,3

Extrakt: 32,2



Ostoros Pincészet

3326 Ostoros, Nagyvölgy u. 2.
Tel: +36 36 556-040
ostorosbor@ostorosbor.hu

Copyright 2020 Ostoros Pincészet

Ostoros BorZbár

3300 Eger, Szépasszonyvölgy, 33-as pince
Tel: +36 20 395 7469
pince@ostorosbor.hu

Rólunk

Családi Pincészet vagyunk, szőlőink Eger dűlőin teremnek. Kiváló szakemberekkel dolgozunk és folyamatosan tanulunk, hogy évjárattól függetlenül mindig ugyanazt a minőséget tudjuk a palackba tölteni.