



Tradíció Bikavér Vörös Száraz

TRADÍCIÓ EGRI BIKAVÉR 0,75L 2019

Az egri bikavérek fűszeres, könnyedebb ízvilágát képviseli ez a bor, épp ezért sokszínűen párosítható különböző húsos és zöldséges fogásokkal, mivel nem nyomja el az ízeket, hanem finom kiemeli azokat. Különösen izgalmas paprikás ételekhez, pörköltekhöz, de pár falat finom keménysajt mellé is remek.

ÉTELPÁROSÍTÁS

A magyar konyha klasszikusaihoz ajánljuk leginkább.

JAVASOLT FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET ÉS FOGYASZTÁSI IDŐ

14-16 °C, 2 éven belül

BORKÉSZÍTÉS

A fajtánként külön erjesztés acéltartályban. Házasítás, majd érlelés 6 hónapig ászok hordóban.

Szüret: 2019. Október

Szőlőfajták: Kékfrankos, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Blauburger, Pinot noir, Turán, Kékoportó

Dűlő: Eger, Ostoros és Novaj

Talaj: Riolittufán képződött barna erdőtalaj

TECHNIKAI ADATOK

Kíszerelés: 0,75 L

Alkohol: 12.72

Cukor: 1.8

T.sav: 5.6

Extrakt: 29.2



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.