

BOLYKI



BIKAVÉR 2012

A SZTORI

Avagy az egri bikavér az Elm utcában. Az egri hentesek túlradó szeretettel fogadták az egyértelműen nekik dedikált bort. Heroikus küzdelem eredménye ő, sokáig 98%-os volt, álmatlan éjszakák, teleizzadt és - sírt párnák szegélyezték útját a 100%-ig, de megvan. Jövőre, nem titok, a 120% van megcélozva, de ahhoz szerintem be kell vonni a történetbe néhány csinos tehenet is.

A BOR

Évjáráta: 2012

Szárazsága: száraz

Eredetmegjelölés: Classicus, védett eredetű oltalom alatt álló

Fajták: Kékfrankos, Portugieser, Blauburger, merlot, cabernet franc, zweigelt

Erjesztés: tartályban, spontán

Érlelés: első-másod-és harmadtöltésű tölgyfahordóban

Alkohol: 14%

Cukor: 2,4 g/l

Sav: 5,3 g/l

Extrakt: 29,7 g/l

Kiszerezés: 0,75 l palack; hatos karton

A KÓSTOLÁS

Klasszikus egri bikavér tartályban, spontán erjesztve, vegyes hordóban érlelve, szüretlenül palackozva. Közepes testű, gyümölcsös, élénk bor. Intenzív bíborszín, lassú mozgás, vastag gliceringyűrűk jellemzik ezt a bort. Illatában szeder, áfonya, marcipán; ízében meggy, piros bogyós gyümölcsök a végén pedig egy kis csokoládé teszi teljessé a képet. Kóstolva telt, mégis a könnyedség érzése lengi körül, bársonyos tanninja hosszan vezeti le ízét.