

Petreny - Big Band Egri Bikaver 2015

Kupaż pięciu rodzajów winogron, rosnących na jednym z najlepszych wzgórz regionu winiarskiego Egeru. Szczepy, które razem tworzą Wielką Orkiestrę aromatów i smaków. Ich szlachetność została dostrojona przez 28-miesięczne leżakowanie w beczkach i pielęgnację winiarza Atili Petrenego.

Wino ma średnio głęboki czerwony kolor. W zapachu intensywna kawa, czekolada, czarne jagody. Na podniebieniu dominują średnio treściwe, miękkie, jedwabiste taniny. Pojawiają się dodatkowo nuty pieprzu, drewna, tytoniu oraz lukrecji. Wino świetnie wyważone i harmonijne, uzupełnione długim finiszem.

Dobre do picia teraz - ale polecane do długiego leżakowania. Z każdym rokiem będzie nabierało głębi i dojrzałości.

Kolor	Czerwone
Smak	Wytrawne
Kraj pochodzenia	Węgry
Region	Eger
Szczep	Kekfrankos
Objętość	750ml
Zawartość alkoholu	13,5 %
Temperatura podawania	16-18 °C

OPIS

Petreny Big Band Superior Egri Bikaver to Węgierskie czerwone, wytrawne wino z regionu Eger. Jest kupażem pięciu szczepów: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kekfrankos i Syrah. Barwa intensywnie rubinowa z brunatnymi refleksami, aromat intensywny, wyczuć w nim można wiśnie, porzeczki, czarną herbatę,

konfiturę z ciemnych owoców, a także nuty korzenne i ziemiste. Na podniebieniu mięsiste, ale i aksamitne, pełne czerwonych owoców i zdecydowanych tanin. W smaku wręcz likierowe, z dosyć wyczuwalnym alkoholem. Wino jest dobrze zbudowane, intensywne i eleganckie. Bordoski styl wina z Egeru, leżakującego 24 miesiące w dębowych beczkach barrique oraz 12 miesięcy w butelkach.