

## エグリ・ビカベール 2018

Egri Bikaver  
2018



生産者	オシュトロシュ・ワイナリー
生産地	ハンガリー エゲル地方
原産地呼称	エゲル PDO エゲル DHC
ブドウ品種	ケーキフランコシュ 41%、メルロ 14%、カベルネ・フラン 13%、ブラウブルガー11%、トゥラーン 10%、カベルネ・ソーヴィニヨン 8%、ツヴァイゲルト 2%、ピノ・ノワー1%
醸造	厳選培養酵母。ステンレスタンクで各ブドウを別々に発酵、10,000ℓのハンガリンオーク樽でブレンドしてから熟成。
土壌	エゲル、オシュトロシュ、ノヴァイ:火山性土壌、流紋岩質凝灰岩に形成された褐色の森林土壌
ヴィンテージ	2018年
色/タイプ	赤ワイン/辛口/ライトボディ
内容量	750ml
適温	12~14℃
アルコール度数	12%
糖度	1.5g/ℓ
酸度	5.0g/ℓ
ケース入数	12本/カートン
JANコード	5998829050878
ワイン栓	スクリュー
コメント	<p>明るいザクロ色。苺、チェリー、ブラックチェリーの豊かなアロマ。黒胡椒のスパイスのニュアンスに樽からくる燻し感があります。</p> <p>細かいタンニンをはのかに感じる優しいフルーティーな赤ワイン。</p> <p>サラミやソーセージの盛り合わせ、ハンバーグ、焼肉、パプリカを使ったマッシュルームスープとよく合います。</p>



おいしいを贈る

ESSENCIA