

ティティ・エグリ・ビカベール・スーペリオール 2019

TITI Egri Bikaver Superior
2019



生産者	ガール・ティボル・ワイナリー ウーマンズワイン&スピリッツアワード 2020 ゴールド受賞
生産地	ハンガリー エゲル地方
原産地呼称	PDO エゲル
格付け	DHCエゲル スーペリオール
ブドウ品種	ケークフランコシュ 40%、シラー20%、カベルネ・フラン 10%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、ピノ・ノワール 10%、カダルカ 10%
醸造	55 リットルの木桶の中で 23 日間マセレーションを行った。1 日に 2 回ルモンタージュ。自然酵母を使い 220ℓ と 500ℓ のハンガリアンオーク樽で 11 カ月熟成。80%のワインに古樽、20%のワインに新樽を使用。清澄も濾過もせず、滓が沈むまでワインをゆっくり休ませてから瓶詰。
土壌	PAJADOS: 侵食された流紋岩凝灰岩、南向き特 1 級 SÍKHEGY: 粘土ローム、褐色森林土壌、南向き 1 級 TORNYOS: 粘土質ローム、褐色森林土壌 南・南西 2019 年
ヴィンテージ	
色/タイプ	赤・ヴィーガンワイン/辛口/ミディアム~フルボディ
内容量	750ml
適温	15~17℃
アルコール度数	13%
糖度	0.8g/ℓ
酸度	5.8g/ℓ
ケース入数	6 本/カートン
JAN コード	5999559720024
ワイン栓	コルク
コメント	深いルビー色。熟したチェリー、レッド・プラムにハーブのフレーバー。すっとした爽やかな口当たりです。余韻にミネラル感があるものとてもフルーティーなバランスのよい赤ワインです。 ミートボール、酢豚、鴨の照り焼き、焼き鳥をタレで、鰻の蒲焼に山椒をきかせて、その他醤油を使った煮物にもよく合います。



おいしいを贈る

ESSENCIA