

Thummerer Egri Bikavér classicus Węgry, Eger



Firma Thummerer została założona w 1984 roku i do dzisiaj jest to przedsiębiorstwo rodzinne. Obecnie posiada 100 hektarów winnic w regionie winiarskim Eger, specjalizując się w uprawie zarówno odmian lokalnych jak i międzynarodowych. Niemal 80 % stanowią tam odmiany czerwone. Prekursorem nowoczesnego winiarstwa jest Vilmos Thummerer, który jako pierwszy studiował nauki o winie i rozpoczął jego produkcję. Firma rozwija się dynamicznie pamiętając jednak o jakości czego dowodem są nagrody na ważnych międzynarodowych konkursach. Dzisiaj ich wina znane są już w wielu krajach Europy.

Opis wina:

Mieszanka szczepów, wśród których znalazły się Gamay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir i Kadarka w doskonałej harmonii. Tradycyjny sposób fermentacji i dwa lata leżakowania w beczkach dały wino o rubinowym kolorze, niezwykle bogate, posiadające pikantne taniny. W aromacie porzeczka i przyprawy mieszają się delikatnie z czerwonym owocem.

Świetna do wieprzowiny i baraniny oraz dziczyzny z zasmażaną kapustą.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Zawartość alkoholu: 14%

Podawać w temp. 16-18 st. C.

