BÖJTBOR

Böjt Egri Bikavér Superior

Ungern · Eger · Årgång 2022

Ingen bild

PRIS

149 kr

Jämförpris 199 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2022
Druvor	Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Zweigelt, Pinot noir, Blauburger
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9065801

SMAKKLOCKA

Fyllighet	8
Fruktsyra	9
Strävhet	8
Fatkaraktär	8

OM VINET

Böjt Egri Bikavér Superior 2022 är ett fylligt och kryddigt rött vin från Eger i nordöstra Ungern, känt för sina tjurblodsviner. Druvblandningen domineras av kékfrankos (60%) tillsammans med cabernet sauvignon, zweigelt, blauburger och pinot noir. Vinet har lagrats på ungerska ekfat i totalt två år, vilket ger en nyanserad fruktig smak med inslag av plommon, choklad, björnbär, lagerblad, peppar, mörka körsbär och vanilj. Doften är komplex med toner av plommon, choklad, björnbär, lavendel, peppar, fikon och vanilj. Färgen är mörk blåröd. Serveras vid 16-18°C till lamm- eller nötkött, gärna grillat. Ett utmärkt...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

559 kcal

PER 15 CL

112 kcal

alkohol 559 · socker 0 kcal

alkohol 112 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

BöjtBor

Böjt Winery ligger i Ostoros, fyra kilometer sydöst om Eger. Vineriet grundades 1993 av László och Éva Böjt och drivs idag av deras barn Gergó och Boglárka. Egendomen omfattade ursprungligen tre hektar och har idag utökats till 12 hektar spridda över vingårdarna Kutyahegyi, Tagi, Bikus och Szélhegy. Odlingarna är planterade med...

bojtborhaz.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

DNA Wines AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Böjt Egri Bikavér Superior

Ungern · Eger · Årgång 2022

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	(8)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	(8)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	(9)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR