

GÁL TIBOR

Rött vin

Gál Tibor Egri Bikavér Superior 2023

HÅLLBAR ODLING VEGANSK

Gál Tibor

Pris 179 kr
nr 9437601 - 750 ml

Ursprung Eger

Druvor Kékfrankos 40%, Syrah 15%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 10%, Kadarka 10%, Pinot Noir 10%, Merlot 5%

Vinmakare Tibor Gál jr.

Alk. halt 13.5% **Totalsyra** 5,3 **Restsocker** 1,6

Jordmån Vulkanisk

Information Det ikoniska vinet Egri Bikavér betyder tjurblod på Ungerska och är kanske ett av ungerns mest välkända vin. Vinet fick sitt namn redan på 1800-talet, döpt efter sin mörkt röda färg. Druvorna kommer ifrån vingårdarna Pajados och Síkhgy som tillsammans utgör 32 hektar. Årgång 2021 har nämnts som en enastående årgång för Egri Bikavér.

Karaktär Karaktärsfullt och smakrikt vin med toner av plommon, björnbär, kaffe och kryddor. Vinet har en fin syra och en balanserad fatkaraktär.

Vinifiering Druvorna skördades för hand i mitten av september och därefter pressas druvorna varsamt och vinet får macereras i 21 dagar på 5000 liters ekfat. Vinet är spontanjäst, ofiltrerat, oklarat och de använder så lite svavel som möjligt i processen..

Lagring 12 månader på 5000 liters fat av mediumrostad, ungersk ek. 20% av faten var nya, 30% 2 år gamla, 30% 3 år gamla och 20% 4 år gamla.

Passar till Rätter av ankbröst, kalv, rotfrukter och mat med krydda. Fin match till vegetariska grytor.

Om producenten

Gal Tibor jr. fick som 19-åring hastigt ta över marken då hans far plötsligt gick bort under ett konsultarbete i Sydafrika. Sedan 2011 är han chefsvinmakare och hans filosofi är att arbeta traditionellt med en modern touch. Tibor är väldigt förtjust i det ikoniska vinet Egri Bikavér som han idag tillverkar i sin egen stil. Han menar att stilen troligtvis inte är det hans far skulle tycka om utan den typ av vin han själv gillar att dricka.
Gal Tibor är beläget i Eger, norra Ungern. Området är känt för sina röda viner och framför allt Egri Bikavér som betyder tjurblod. Namnet har uppkommit av vinets djupt röda färg. Klimatet i Eger kan ibland vara utmanande. Ena året riktigt torrt och varmt medan nästa är kallt med mycket regn. Gal Tibor menar att de arbetar efter naturens krafter och tror inte på något förbestämt ”recept” i vinmakningen. Man skördar allt för hand och använder sig ofta av spontanjäsning. Tibors mål är att deras viner ska uttrycka just sin specifika terroir.