



# FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ

## EGER



### BORSTÍLUS

**Egri Bikavér** • Kékfrankos alapú házasítás, ahol a gyümölcsösség és fűszeres jelleg mellett a Classicus stílusban visszafogott fahordó használat jellemzi, míg a Superior és Grand superior bikavérek esetében elegáns fahordó használat adta komplexitás is megjelenik. Bársonyos tannin textúra mellett hosszú lecsengéssel bír, esetenként ásványosság is megjelenik. Legalább 4 fajta házasításával készül, amelyből a kékfrankosnak kell dominálnia. A Classicus borokat minimum 6 hónapig, míg a Superior és Grand Superior Bikavérek legalább 12 hónapig kell fahordóban érlelni.

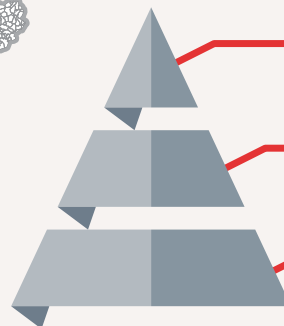
**Egri Csillag** • A Classicus Csillagban a friss üde gyümölcsös és virágos jegyek dominálnak. Harmonikus házasítás, ahol nem a szőlőfajták, vezetik a bort. A Superior Csillag telt ízvilággal rendelkezik, míg a Grand Superior Csillag komplex, érlelt, ásványos, testes, harmonikus, hosszú lecsengésű fehérbor. Minimum 4 szőlőfajta házasításából készül és döntően Kárpát-medencei fajtákból kell házasítani. Az illatos fajták aránya korlátozott. Grand Superior Csillag esetében minimum 6 hónapos fahordós érlelés kötelező.

Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu és Verpelét

### TERÜLETNAGYSÁG

Engedélyezett szőlőfajtákkal beültetve:

**5 247 ha**



<b>Grand Superior</b> ..... 35 hl / ha <i>kizárólag dűlős</i> 20° MM	<i>Bikavér</i> vörös	<i>Csillag</i> fehér
<b>Superior</b> ..... 60 hl / ha 20° MM	<i>Bikavér</i> vörös	<i>Csillag</i> fehér kései szüretelésű
<b>Classicus</b> ..... 100 hl / ha 16–18° MM	<i>Bikavér</i> vörös siller	<i>Csillag</i> fehér muskotály



### TERMŐHELY

Az Egri borvidék a Mátra és a Bükk-hegység találkozására között, az Északi-középhegység és az Alföld találkozásánál helyezkedik el. A szőlőterületek Eger központjától szinte kör-körösen helyezkednek el. A szőlőket északról a Bükk-hegység védi és az ország egyik legszerteágazóbb talaj formációi találhatóak itt meg. Úgy tartották egy időben, hogy a borvidék hagyományosan a nyugati (fekete nyirok) részén inkább fehér szőlők voltak találhatóak, míg a keleti (meszes talaj) részen kékszőlők voltak zömében. Számos híres és egyedi dűlő is megtalálható, ahol nem csak kiváló fajta borokat, hanem nagyszerű házasítások is készülnek, itt található az ország legmagasabban fekvő szőlőterülete is a Nagy Eged. A Kis-Eged oldalából került elő a mintegy 30 millió éves őszőlőlevél, a „*Vitis Hungarica*” megkövesedett maradványa. A régészeti adatok alapján Eger és környéke a X. századtól lakott volt, s a XI. század elején már Magyarország jelentős nagyságú települése lehetett. IV. Béla király 1261. évi oklevele szerint első királyunk, Szent István az egri püspökségnek adományozta az egri völgy bortizedét. Az egriek már a XVIII. századtól rendelkeztek hegyrendészeti szabályokkal, melyeket a hegybírák által tartattak be, akik egyébként a magisztrátus felügyelete alá tartoztak. A Bikavér nevű, sötétvörös mélyvörös egri borfajta neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „*Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egrit.*”



### TALAJ

A borvidék geológia szempontjából nagyon sokszínű, legismertebb a riolittufa és a dácit, mint lávaközetek, vulkáni képződmények. Agyag és kavics található a borvidék, északi és észak nyugati részén. De ugyanakkor megtalálható itt a homok, lösz, erdei talajok, pala és nyirok talajok egyaránt.



### KLÍMA

Amennyire szerteágazó a talaj, szinte annyira komplex a klimatikus adottsága is a borvidéknek. Egyrészt a Bükk-hegység északról védelmet biztosít a hideg levegő ellen majd pedig délről nyitottsága kiegyenlített makró klímát biztosít.

Csapadék mennyisége átlagosan:

**592 mm**

Évi átlagos középhőmérséklet:

**10,6 °C**



### FŐBB SZŐLŐFAJTÁK

*kékfrankos, cabernet sauvignon, merlot, blauburger, leányka, hárslevelű, olasz rizling, Zweigelt, cabernet franc, ottonel muskotály*



### TERMÉKLEÍRÁS

Az Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása **itt** található meg.