



Producteur : Stumpf Peter E.V.

SAQ (CCNP) : 14279081

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 26.85 \$

Appellation : Eger

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Eger

Encépagement : Kékfrankos (100%)

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Au sud-ouest de Tokaj, le vignoble de Eger est avant tout connu pour ses bikavérs (sang de boeuf), des rouges d'assemblage dont la qualité est plutôt hétérogène. Les meilleurs vins de la région sont produits autour de la colline de Nagy-Eged, le «grand cru» d'Eger. Les vignes de kékfrankos (blaufränkisch en Autriche) adoptent sur cette butte calcaire qui culmine à 536 m d'altitude une texture plus dense, tissée de tanins compacts et couronnée d'une sensation minérale. Ce tout nouvel arrivé à la SAQ est élaboré par Janos Stumpf et John Szabo, un Master Sommelier torontois d'origine hongroise. Le nez est d'abord discret, subtilement fruité; des parfums vanillés du chêne se dévoilent à l'aération. La bouche est mûre et souple, nourrie de fruits noirs et d'épices, tirés en longueur par une amertume noble qui accentue la perception minérale. Un excellent vin en devenir. Laissez-le reposer en cave jusqu'en 2024.

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2020

Le kéfrankos, version hongroise du cépage blaufränkisch, fait tout de suite penser, par sa sapidité, son coulant plein de fraîcheur et son caractère végétal épicé, à un gamay noir qui aurait eu de mauvaises fréquentations. Mais diable qu'elles sont fréquentables, ces fréquentations ! Cette cuvée est convaincante par plusieurs aspects : précision et densité du fruité qui demeure d'une haute palatabilité, fraîcheur à vous réveiller en pleine nuit pour croquer dans un magret de canard tout entier et originalité absolue. Servir

frais, mais à vos amis fréquents, bien sûr.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/587929/billet-vins-des-nouvelles-de-la-bourgogne>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Sep 2020

Ce solide rouge est élaboré avec le cépage kekfrankos mieux connu sous le nom de blaufrankisch dans plusieurs pays tels que l'Allemagne et l'Autriche. Cette version hongroise s'avère nettement plus riche et pleine. Son nez original dégage des arômes de fruits des champs et de prunes, rehaussés de notes épicées et fumées. Un rouge plein et savoureux aux saveurs confiturées persistantes. Le sauté de bœuf aux légumes est de mise pour un mariage harmonieux.

<https://lesconseillersduvin.ca/nagy-eged-2017-eger-eger-wine-co/>