

# Bor aperitif





→ Szabályozza: 1601/91/EGK rendelet

- ízesített bor: ha adnak hozzá alkoholt (14,5-22% tényleges alkoholtartalom)
- ízesített boralapú ital: nem adnak hozzá alkoholt (7-14,5% tényleges alkoholtartalom)

→ **Ízesített bor** (más néven: bor aperitif): min. 75% bortartalom a késztermékben, amelyhez alkoholt adnak (14,5-22% tényleges alkoholtartalom), fűszernövényekkel ízesítik

→ Vermut: ízesített bor egyik fajtája jellegzetes ízét a kötelezően alkalmazandó üröm (Artemisia-) fajok adják – **a Lillet nem vermut!**

→ **Kínafakéreggel készített bor: ha a fő ízesítőanyag természetes kínafakéreg-aroma – ez a Lillet!**

→ Tipikus ízesített borok még:

- Americano: üröm és encián ízesítés
- Cremevo: tojás alapú, Marsala borral

→ **Ízesített boralapú ital: a fő különbség, hogy nem adnak hozzá alkoholt**

→ Tipikus ízesített boralapú italok:

- Sangria (gyümölcs leve és húsa hozzáadásával, max. 12% alkoholtartalom)
- Clarea: sangria fehérborból
- Glühwein: „forraltbor”, fahéj és szegfűszeg ízesítéssel