



SEBESTYÉN
PINCE

Rosé

Szekszárd / 2016



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 5-40 év
- Termőterület: Szentgál
- Művelési mód: ernyő, guyot
- Fajta: Kékfrankos 60%, Zweigelt 30%, Syrah 10%
- Talaj: lösz
- Tőketerhelés: 2-3 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2016. szeptember - 2016. október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fürtválogatással
- Acéltartályos erjesztés 14-16 C,
- 4 hónapos acéltartályos érlelés

- Palackozás dátuma: 2017. február
- Palackszám: 10 000
- Cukor: 3,8 g/l
- Extract: 18,3 g/l
- Alkohol: 11,6 %
- Sav: 5,3 g/l

Kékfrankos, Zweigelt és Syrah fajtákból házasított, modern eljárással, irányított erjesztéssel készült friss, könnyű rosébor. Illatában és ízében meghatározóak a szamócás és a trópusi citrusfélék jegyei. Jól behűtve 8-9 °C-on fogyasszuk!



Kapcsolat
Sebestyén Csaba
Telefon: +36/30/378 1210

sebestyenpince@t-online.hu
www.sebestyen-szekszard.hu