



SEBESTYÉN  
PINCE

## Siller

Szekszárd / 2015



### Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 4-6 év
- Termőterület: Szentgál, Porkoláb-völgy
- Művelési mód: kordon, guyot
- Fajta: Kékfrankos 70%, Cabernet sauvignon 30%
- Talaj: lösz
- Tőketerhelés: 2 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

### Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2015. szeptember

### Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fürtválogatással
- Fahordós erjesztés
- 3 hónapos érlelés használt 500 literes tölgyfahordóban
  
- Palackozás dátuma: 2016. április
- Palackszám: 1000
- Cukor: 1,5 g/l
- Extract: 23,7 g/l
- Alkohol: 12 %
- Sav: 5,1 g/l

Valahol félúton a rozé és a könnyű vörösbor között. Egy laza bor, ami hordozza a rozé gyümölcsösségét, szép savait, de már megjelenik benne a vörösbor finoman bársonyos cseressége is. Fahordóban erjesztettük és érlel-tük 4 hónapig. Könnyű nyáresti grillezések kiváló kísérője.



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

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