



SEBESTYÉN
PINCE

Merlot

Szekszárd / 2016



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 10-15 év
- Termőterület: Görögszó és Baranya-völgy
- Művelési mód: kordon
- Fajta: Merlot
- Talaj: lösz vörösayaggal keveredve
- Tőketerhelés: 1,5-2 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2016. október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fürtválogatással
- Nyílt kád erjesztés 28-30 C, héjontartási idő 7 nap,
- 18 hó, használt 500 literes hordóban

- Palackozás dátuma: 2018. június
- Palackszám: 6500
- Cukor: 1,3 g/l
- Extract: 26,8 g/l
- Alkohol: 13,5 %
- Sav: 4,8 g/l

A borvidék kiváló adottságú dűlőiből, Görögszóból és Iván-völgyből válogattuk a bor alapanyagait. Mély gránátvörös színű, feketebogyós gyümölcsök zamatára emlékeztető ízét a fahordókból származó fűszeres jegyek egészítik ki. Elegáns, nagyon szép egyensúlyban lévő bor, mely finom cserzőanyagait, bársonyosságát, a rendkívüli dűlőknek köszönheti.



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

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