



SEBESTYÉN  
PINCE

## Rosé

Szekszárd / 2018



### Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 4-40 év
- Termőterület: Szentgál
- Művelési mód: guyot
- Fajta: Kékfrankos, Zweigelt
- Talaj: lösz
- Tőketerhelés: 2 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

### Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2018. szeptember

### Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fürtválogatással
- Acéltartályos erjesztés 14-16 C,
- 4 hónapos acéltartályos érlelés
  
- Palackozás dátuma: 2019. február
- Palackszám: 15 000
- Cukor: 3,6 g/l
- Extract: 23,7 g/l
- Alkohol: 11,5 %
- Sav: 5,9 g/l

Kékfrankos és Zweigelt 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