



SEBESTYÉN  
PINCE

## Iván-völgyi Bikavér

Szekszárd / 2016



### Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 5-70 év, fiatal Merlot, idős Kadarka
- Termőterület: Iván-völgy
- Művelésmód: bak, kordon, ernyő
- Fajta: 50% Kékfrankos, 28% Merlot, 12% Kadarka, 10% Cabernet Franc
- Talaj: lösz mészbabákkal
- Tőketerhelés: 1-1,5 kg/tőke
- Borász: Sebestyén Csaba

### Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2016. szeptember-október

### Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fürtválogatással
- Nyílt kádban történő erjesztés fajélesztővel
- Erjedés 28-30 °C-on 8 napig, áztatás idő 2-7 nap
- 15 hónapos érlelés, 2-od 3-ad 4-ed töltésű magyar, francia és osztrák tölgyfahordókban fajtánként külön

- Palackozás dátuma: 2018. március
- Palackszám: 3900 palack
- Cukor: 1,2 g/l, Extract: 27 g/l, Alkohol: 13%, Sav: 5 g/l

Élénk gránát vörös szín, intenzív gyümölcsös és fűszeres jegyekkel. Ízben nagyon gazdag, piros bogyós gyümölcsök kavalkádjá fűszerezve. Kerek, selymes textúrával, hosszú lecsengéssel. Nagyon elegáns bor, Iván völgyi területeink gazdagságát és sokszínűségét mutatja.



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

sebestyempince@t-online.hu  
www.sebestyén-szekszard.hu