



SEBESTYÉN
PINCE

Bikavér

Szekszárd / 2015



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 3-15 év
- Termőterület: Iván-völgy, Görögszó, Szentgál
- Művelési mód: kordon, guyot
- Fajta: Kékfrankos 47%, Merlot 27%, Kadarka 10% Cabernet Franc 8%, Cabernet Sauvignon 4%, Sagrantino 3%
- Talaj: lösz mészbabákkal
- Tőketerhelés: 1,5-2 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2015. október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fürtválogatással
- Nyílt kád erjesztés 28-30 C, héjontartási idő 7 nap,
- 20 hónap 3-ad és 5-öd töltésű 5hl, 14 éves 600 literes ászok

- Palackozás dátuma: 2017. július
- Palackszám: 15 000
- Cukor: 1,2 g/l
- Extract: 25,4 g/l
- Alkohol: 12,5%
- Sav: 4,8 g/l

A Szekszárdi Bikavér borvidékünk tradicionális házasítása számunkra a legfontosabb bor a pincénkben. Különös gondossággal válogatjuk a hozzá a legszebb borainkat. Fűszeres, telt, sokszínű és jóivású. Olyan, amilyennek mi szeretjük a Bikavért Szekszárdon. Nekünk ez a borvidék esszenciája.



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

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