



SEBESTYÉN
PINCE

Rosé

Szekszárd / 2017



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 4-40 év
- Termőterület: Szentgál
- Művelési mód: ernyő, guyot
- Fajta: Kékfrankos 34%, Zweigelt 66%
- Talaj: lösz
- Tőketerhelés: 2-3 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2017. szeptember

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fürtválogatással
- Acéltartályos erjesztés 14-16 C,
- 1 hónapos acéltartályos érlelés

- Palackozás dátuma: 2017. november
- Palackszám: 6 000
- Cukor: 1,6 g/l
- Extract: 22,5 g/l
- Alkohol: 12,0 %
- Sav: 6,5 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