



SEBESTYÉN
PINCE

Bikavér

Szekszárd / 2016



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 3-15 év
- Termőterület: Iván-völgy, Porkoláb-völgy, Görögszó, Szentgál, Baranya-völgy
- Művelési mód: kordon, guyot, bak
- Fajta: Kékfrankos 46%, Merlot 24%, Kadarka 9% Cabernet 16%, Sagrantino 5%
- Talaj: lösz mészbabákkal
- Tőketerhelés: 1,5 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2016. szeptember

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Nyílt kád erjesztés 28-30 C, héjontartási idő 7 nap,
- 22 hónap új és használt magyar 500 literes tölgyfa hordóban

- Palackozás dátuma: 2019. február
- Palackszám: 13 500
- Cukor: 1,3 g/l
- Extract: 27,1 g/l
- Alkohol: 12,5%
- Sav: 5,1 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