



SEBESTYÉN
PINCE

Iván-völgyi Bikavér

Szekszárd / 2017



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 5-70 év, fiatal Merlot, idős Kadarka
- Termőterület: Iván-völgy
- Művelésmód: bak, kordon, ernyő
- Fajta: 46% Kékfrankos, 16% Merlot, 14% Kadarka, 12% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon
- Talaj: lösz mészbabákkal
- Tőketerhelés: 1-1,5 kg/tőke
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2017. szeptember-október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Nyílt kádban történő erjesztés fajélesztővel
- Erjedés 28-30 °C-on 8 napig, áztatás idő 2-7 nap
- 22 hónapos érlelés, 500 literes magyar és francia tölgyfa hordókban
- Palackozás dátuma: 2019. szeptember
- Palackszám: 5200 palack
- Cukor: 1,7 g/l, Extract: 29 g/l, Alkohol: 13,5%, Sav: 5,2 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

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