

**SCHIEBER**

# Schieber Patina Cabernet Sauvignon

**2017 - Száraz vörösbor**



Kategória prémium vörösbor

Dűlők Baranya- völgy

Ürtartalom 0,75 l

Mihez ajánljuk

Magas tannintartalma miatt inkább ízgazdag, feketeribizlis karakterű ételhez ajánljuk. Füstös, feketeborsos fűszerezettségű húsokhoz, pl.: szaftos hátszín steak gombamártással vagy netán zöldbors mártással. A pizzát is kedveli, főleg ha gomba van benne.

## Érzékszervi jellemzői

Magyar és francia kishordókban érlelve 14 hónapig. Kiváló évjárat, mely tükrözi az évjárat adta sajátosságokat. Lassan nyíló, komplex, vastag bor, melyből hőmpölyögve zudul ránk az erdei gyümölcsök íz kavalkádja. Jó tannin és savszerkezet jellemzi, a pályája elején még, nagy jövő előtt állva.

## A bor jellemzői

Szárazsági fok száraz  
Cukortartalom 1.6 g/l  
Alkoholtartalom 13.74%  
Savtartalom 5.8 g/l  
Cukormentes extrakttart. 31.9 g/l  
Érlelés típusa Kishordós érlelésű  
Piacra kerülés időpontja 2019.06.04.

## Szőlészeti adatok

Termőterület Szekszárdi borvidék  
Fajta összetétel Cabernet sauvignon  
Szüret időpontja 2017. október 26.

Díjak

Vinagora nemzetközi borverseny  
aranyérem 2020

**SCHIEBER**

Schieber Pincészet | H-7100 Szekszárd, Kadarka u. 100. | Telefon: +36 74 314 733  
E-mail: info@schieberpinczeset.hu | [www.schieberpinczeset.hu](http://www.schieberpinczeset.hu)