

SCHIEBER

Schieber Trilógia Bikavér

2017 - Száraz vörösbor

Kategória	classic
Dűlők	Baranya- völgy
Ürtartalom	0,75 l
Mihez ajánljuk	

Bikavérünket elsősorban a birka és bányai ételekhez ajánljuk, de a disznótörös káposzta vagy a paprikás kolbász mellé is jó választás. Jól passzol a füstölt sonkához kicsi tormával, testesebb változata pedig megbirkózik a vadból készült ételekkel is.

Érzékszervi jellemzői

Teste akár egy szerelmes férfié, tüzes és lendületes. Gondosan válogatott vörösborok házasítása, mely összhangot teremtett. Rubinvörös szín, piros és erdei bogyós gyümölcsök komplex aromavilága jellemzi. Kékfrankosra épített gerinc, melyet szépen kísér végig a kadarka és a bordói fajták harmóniája. Kiegyensúlyozott savgerinc és hosszú utóíz zárja le a kortyot.

A bor jellemzői

Szárazsági fok	száraz
Cukortartalom	1.6 g/l
Alkoholtartalom	12.48%
Savtartalom	5.7 g/l
Cukormentes extrakttart.	27.3 g/l
Érlelés típusa	Hordós érlelés
Piacra kerülés időpontja	2019.05.03.

Szőlészeti adatok

Termőterület	Szekszárdi borvidék
Fajta összetétel	Kékfrankos/Kadarka/Merlot/ Cabernet franc/Cabernet sauvignon/ Syrah : 50/10/10/10/15/5
Szüret időpontja	2017. október 1.



SCHIEBER

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