

**SCHIEBER**

# Schieber Trilógia Kékfrankos

**2018 - Száraz vörösbor**

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

Kékfrankos szinte mindennel jó viszonyban van. Sült disznó és a marhahúsos ételek, a paprikás, magyaros konyha, a vadpecsenye és a nyári esték grill kolbásza is remek választás hozzá. Sajtok közül a márványsajthoz ajánljuk.

## Érzékszervi jellemzői

Igazi Kárpát-medencei fajta, Szekszárd palackban. Kiváló évjáratú kékfrankosunk könnyedén elegáns, de mégis tartalmasan konyakmeggyes, fűszeresen gyümölcsös vörösbor. Kifinomult savszerkezet, elegáns hordóhasználat segíti fajtajegyei kiteljesedésében.

## A bor jellemzői

Szárazsági fok	száraz
Cukortartalom	1.4 g/l
Alkoholtartalom	13.12%
Savtartalom	6.5 g/l
Cukormentes extrakttart.	31.1 g/l
Érlelés típusa	Hordós érlelés
Piacra kerülés időpontja	2020.03.24.

## Szőlészeti adatok

Termőterület	Szekszárdi borvidék
Fajta összetétel	Kékfrankos
Szüret időpontja	2018. október 14.



**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)