

SZEKSZÁRD VÖLGYEIBŐL / FROM THE VALLEYS OF SZEKSZÁRD

BIKAVÉR

VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR
SZEKSZÁRD PDO

2017



91

PTS.

JAMES SUCKLING.COM

Egy tradicionális házasítás. Illatában szép gyümölcsösség, ízeiben összetett, gazdag fűszeresség jelenik meg kifogástalan egyensúly mellett. Egy igazi szekszárdi Bikavér.

Bikavér is Hungary's historically important traditional wine. An elegant and complex blend with rich spiciness and beautiful balance. One of Hungary's premium Bikavérs.

Szőlőfajták / Varieties: Kékfrankos, Cabernet Franc & Sauvignon, Merlot, Kadarka

Ültetvény kora / Age of the vines: 7-101 év között / btw. 7-101 years old

Dűlők / Vineyards: Hidaspetre, Baranya völgy, Virághegy, Lisztes-völgy

Talaj / Soil: meszes lösztalaj vörösgyaggal / chalky loess with red clay

Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield: alacsony kordon / low cordon 40-60 hl/ha

Szüret / Harvest: 2017. szeptember 24-től október 13-ig

Borkészítés: kézi szüret, kézi fűrtválogatás, hűtött erjesztés 16 napig, 28°C hőmérsékleten.

Érlelés 6 hónap acéltartályban, 24 hónap 70% 1000 literes, 30% vastagabb dongájú 300 és 500 literes használt hordókban.

Vinification: hand harvest, manual bunch selection, cooled fermentation at 28°C for 16 days. Aging in inox tanks for 6 months, then 70% in 1000 litre, 30% in 300 and 500 litre used barrels for 24 months.

Házasítás arányai / Blending: 50% kékfrankos, 10% CF&CS, 30% merlot, 10% kadarka

Palackozás időpontja / Bottled: 2020. február 6.

Alkohol / Alcohol content: 13,0 % vol.

Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature: 16-18°C

JAMES SUCKLING.COM

Decanter
MAGAZINE
Bikavér 2017
95 POINTS
by Decanter Magazine




Vida Péter
SZEKSZÁRD

AZ ÉLETMAGA.