

Idyll

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR – VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR
SZEKSZÁRDI BIKAVÉR – SZEKSZÁRD PDO

2022

Vibrálóan friss karakter, szép gyümölcsösség,
avagy egy szekszárdi idill bájos völgyeinkből.

*A traditional Kékfrankos blend from the valleys
of Szekszárd. It has vibrant fresh acidity,
charm and elegance. An idyll.*



Szőlőfajták / Varieties: Kékfrankos 60%,
Merlot 20%, Cabernet Franc & Sauvignon 9%,
Kadarka 8%, Syrah 3%

Ültetvény kora / Age of the vines: 2- 45 év
between 12-45 years

Dűlők / Vineyards: Hidaspetre, Virághegy,
Baranya-völgy

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

Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield:
közép- magas kordon / mid-height cordon;
2 kg/ tőke/ vine

Szüret / Harvest: 2022. 09 .09 - 2022. 10. 14.

Borkészítés: kézi szüret, hűtött erjesztés
14 napig, érlelés 50%-ban acéltartályban,
50% 1000-1500 literes ászokhordókban.
Derítés nélkül, minimális szűréssel palackozva.

Vinification: hand harvest, cooled fermentation for
14 days. Aging 50% inox tanks, 50% in 1000-1500
litre barrels. Filled with raw filtration and without
fining.

Palackozás időpontja / Bottled: 2024. 04. 17.

Alkohol / Alcohol content: 13,0 % vol.

Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature:
17-18°C