

SZEKSZÁRD VÖLGYEIBŐL / FROM THE VALLEYS OF SZEKSZÁRD

LÖSZ

VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR
SZEKSZÁRD PDO

2022

Ez a kivételes házasítás képviseli mindazt, amit a lösztalaj az egész világon közvetít. Gyönyörű telt gyümölcsösség, kerek tanninok és kedvesség. Végtelen elegancia Szekszárd völgyeiből.

This exceptional blend represents the richly fertile loess soil of the Szekszard valleys. Fruit driven, charming wine with rounded tannins. Endless elegance.



Szőlőfajták / Varieties: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos, Carmenere

acéltartályban, majd 500 literes első és harmad-töltésű hordókban 24 hónap érlelés.

Ültetvény kora / Age of the vines: 7-12 év között / btw. 7-12 years old

Vinification: hand harvest, manual bunch selection, cooled fermentation for 16 days. Malolactic fermentation in inox tanks for 6 months, aging in new and used 500 litre of barrels for 24 months.

Dűlők / Vineyards: Hidaspetre, Baranya völgy.

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

Házasítás arányai / Blending:
70% cabernet sauvignon & cabernet franc,
25% kékfrankos, 5% camenere

Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield:
középmagas kordon / low cordon 35 hl/ha

Palackozás időpontja / Bottled: 2024.08.13.

Szüret / Harvest: 2022. szeptember 9–október 14. között / between 09.09.2020 and 14.10.2020.

Alkohol / Alcohol content: 14,0 % vol.

Borkészítés: kézi szüret, kézi fűrtválogatás, hűtött erjesztés 16 napig. Almasavbontás 6 hónap

Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature:
16-18°C


Vida Péter
SZEKSZÁRD

JAMES SUCKLING.COM
Lősz 2020
93 POINTS
by James Suckling.com



Decanter
MAGAZINE
Lősz 2017
BRONZE MEDAL
Decanter World Wine Awards
2023



AZ ÉLET MAGA.