



SCHIEBER

Schieber Karma Cabernet Franc

2017 - Száraz vörösbor

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

Norvég lazac grillezve paradicsommal, a sült zöldségek, a cukkini, a töltött paprika, a kacsa, a sertéshús sütve kiváló társa. A sajtokól pedig az enyhén érlelt kecskesajtot és a kék sajtfélét ajánljuk hozzá.

Érzékszervi jellemzői

Mély, bíbor színnel rendelkező, bordói fajta. Behízelt aromákkal nyit, melyben megtalálható a málna, a cseresznye és a kék ibolya illatvilága is. Ízében először a piros bogyós gyümölcsök, a rózsabors érezhető, majd ezt követően a dohánylevél karakteres íze és némi földesség dominál. Hosszú tartalmú korty, a végén némi alkoholos édességgel, hosszú utóízzel lezárva.

A bor jellemzői

Szárazsági fok	száraz
Cukortartalom	2.8 g/l
Alkoholtartalom	14.87%
Savtartalom	5.8 g/l
Cukormentes extraktart.	31.8 g/l
Érlelés típusa	Hordós érlelés
Piacra kerülés időpontja	2020.02.26.

Szőlészeti adatok

Termőterület	Szekszárdi borvidék
Fajta összetétel	Cabernet franc
Szüret időpontja	2017. október 15.