



Bor katalógus

2022

”

Ha nem egy átlagos borlapot szeretne,
ami a szomszédnál is van...

”

MAGAS FOKÚ SZAKMAI TAPASZTALATTAL RENDELKEZŐ SOMMELIER KOLLÉGÁINKKAL EGYÜTT OLYAN EGYEDI BORLAP ÖSSZEVÁLOGATÁSÁT BIZTOSÍTJUK, AMELY NEMZETKÖZI SZINTEN IS MEGÁLLJA A HELYÉT, KÖVETI A TRENDEKET, DE A KLASSZIKUS TÉTELEK KEDVELŐINEK SEM OKOZ CSALÓDÁST. A BORLAP ÖSSZEÁLLÍTÁSA UTÁN A SZERKESZTÉSI ÉS GRAFIKAI MUNKÁLATOKAT INGYENESEN BIZTOSÍTJUK A CÉGÜK SZÁMÁRA.

TERMÉSZETESEN EGY KÓSTOLÓVAL EGYBEKÖTÖTT SZAKMAI SEGÍTSÉGET IS NYÚJTUNK A VENDÉGLÁTÓEGYSÉGEK VEZETŐSÉGÉNEK ÉS ALKALMAZOTTAINAK A BORLAPRA KIVÁLASZTOTT TERMÉKEINKRŐL.

A KÍNÁLATUNKBAN SZEREPLŐ MAGYAR ÉS OLASZ BOROK ÖSSZEÁLLÍTÁSAKOR KIEMELT FÓKUSZT KAPOTT AZ ÁR-ÉRTÉK ARÁNY, VALAMINT A TÉTELEK POPULÁRIS ÉS KIVÁLÓ MINŐSÉGE, MELY A VENDÉGLÁTÓEGYSÉGÜK KÍNÁLATÁHOZ, ARCULATÁHOZ IS ILLESZKEDHET.

*Ha szeretné, hogy az Ön üzletét is színesítse választékunk,
akkor kérjük, jelezze felénk elérhetőségeinken és aktuális
nagykereskedelmi árainkról tájékoztatást nyújtunk!*



Réginkről

RÓLUNK



KEDYENC BORUNK
HAVAS & TIMÁR FRANOM

PRIMO VINO

20 éve a bor szolgálatában

A KÖZEL HÚSZ ÉVES VENDÉGLÁTÁSBAN SZERZETT TAPASZTALATAINK ALATT SZENVEDÉLYÜNKÉ VÁLTAK A BOROK. EBBŐL A SZENVEDÉLYBŐL SZERETTÜNK VOLNA ÁTADNI A NAGY KÖZÖNSÉGNEK AKKOR, AMIKOR ÚGY DÖNTÖTTÜNK, HOGY LÉTREHOZZUK BORKERESKEDÉSÜNKET. KÜLDETÉSÜNKNEK ÉREZZÜK, HOGY MEGISMERTESSÜK ÉS MEGSZERETESSÜK VÁSÁRLÓINKKAL A KÍNÁLATUNKBAN SZEREPLŐ MAGYAR ÉS OLASZ BORVIDÉKEK NÉPSZERŰ BORAI MELLETT A GONDOSAN VÁLOGATOTT KISEBB, KÉZMŰVES, BIOSZŐLŐ TERMESZTÉSSSEL FOGLALKOZÓ PINCÉSZETEK BORAIT IS.

A BORÁSZATOK KIVÁLASZTÁSÁNÁL KÜLÖNÖSEN FONTOS SZEMPONT SZÁMUNKRA, HOGY MINÉL TERMÉSZETESEBB ELJÁRÁSOKAT ALKALMAZVA, A TERMŐHELYET ÉS AZ ADOTT ÉVJÁRATOT LEGINKÁBB KIFEJEZŐ BOROKAT KÉSZÍTSENEK. PARTNEREINK TÖBBSÉGE RENDKÍVÜLI FELELŐSSÉGGEL, ORGANIKUS VAGY CERTIFIKÁLTAN BIOSZEMLÉLETTEL MŰVELI SZŐLŐIT. KÖZÖS BENNÜNK, HOGY BÁR KÜLÖNBŐZŐ TULAJDONSÁGÚ TERÜLETEKEN, KÜLÖNBŐZŐ ADOTTSÁGÚ GYÜMÖLCSÖKKEL DOLGOZNAK, A SZAKMA IRÁNTI MAGASFOKÚ ELKÖTELEZETTSÉG, VALAMINT A SZŐLŐ ÉS A BOR HATÁRTALAN TISZTELETE ÉS SZERETETE UGYANÚGY HATÁROZZA MEG MINDENNAPJAIKAT.

FILOZÓFIÁNK

MÉLYEN HISSZÜK, HOGY A MEGFELELŐ BOR BÁRMELYIK PILLANATOT KÉPES ÜNNEPIVÉ VARÁZSOLNI, EZÉRT SZORTIMENTÜNKET ÚGY ÁLLÍTOTTUK ÖSSZE,

HOGY MINDENKI MEGTALÁLJA, AMIT KERES; LEGYEN SZÓ EGY HÉTKÖZNAPI VACSORÁRÓL VAGY A LEGKÜLÖNLEGESEBB ALKALMAKRÓL.



TOKAJ

PEZSGÓ & GYÖNGYÖZŐ BOR



HABZÓ HÁRS

Pincészet:
Préselő pincészet

Terület:
8 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Messzelátó, Omlás, Palandor, Rány, Szentvér

Tengerszint feletti magasság:
160-300 méter

Talaj:
riolittufás nyiroktalaj, agyagos-riolit talaj

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
házasítás

A hozzáadott CO2 hosszú telítettsége szép, sima buborékokat biztosít. Illatában és ízében friss gyümölcsösség párosítva elegáns tokaji stílusú bor jellegzetes tokaji szőlőből. Gazdag íz, parfümjellel. Tökéletes aperitifként vagy üdvözlőitalként.

Alkohol:
12 %

Száraz


TOKAJ-NÓBILIS FURMINT PEZSGŐ BRUT

Pincészet:
Préselő pincészet

Terület:
6 ha, certifikált bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Barakonyi-dűlő, Csirke-mál

Tengerszint feletti magasság:
250-280 méter

Talaj:
riolit, riolittufa, agyagos nyiroktalaj, andezit

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
furmint

100% Furmint, augusztusi szüret, bio művelés. Palackos erjesztés, seprős érlelés 24 hónapig. Friss, ropogós, vibráló. Igazi pezsgős évjárat volt 2017. Körtés, élesztős illat. Kerekké teszi a cukortartalma, lecsengésében ásványos, citrusos. Le sem tagadhatja, hogy tokaji pezsgő. Komoly érlelési potenciállal rendelkezik. Az alapbor, spontán, saját élesztővel erjesztve, bio művelésű szőlőből!

Alkohol:
12 %

Száraz

BALATON

FEHÉRBOR



KOLONICS FURMINT HORDÓVÁLOGATÁS

Pincészet:
Kolonics pincészet

Terület:
5 ha, spontán erjesztés

Dűlők:
Apátság, Aranyhegy, Bárótag, Erdőalja, Gyűr

Tengerszint feletti magasság:
170-350 méter

Talaj:
bazalttufa, barna erdőtalaj

Borvidék:
Nagy-Somló

Szőlőfajta:
Furmint

Az Apátság dűlő termése, spontán erjesztve és 10 hónapig érlelve az "Álmos" hordóban. Komplex, jó ivású, igazán szerethető bor, a fajta tanítani való stílusában. Érett barack és körte, édesfűszerek, kedves mineralitás. A 7 g/l sav mellé 6 g/l maradék cukor is társul. Nagyon szép tétel, azonnal a kedvencek közé kerül! A Kültügyi Borválogatásba is beválogatva!

Alkohol:
13 %

Száraz


KOLONICS JUHFARK HORDÓVÁLOGATÁS

Pincészet:
Kolonics pincészet

Terület:
5 ha, spontán erjesztés

Dűlők:
Apátság, Aranyhegy, Bárótag, Erdőalja, Gyűr

Tengerszint feletti magasság:
170-350 méter

Talaj:
bazalttufa, barna erdőtalaj

Borvidék:
Somló-hegy

Szőlőfajta:
Juhfark

Intenzív aransárga megjelenés. A Kolonics Pincészet borának illatát a Somló karaktere határozza meg, finom gyümölcsös aláfestéssel. A bort köstölve szárnyaló savak, izmos test, tömény bazaltérés jellemzi. Utóíze hosszú, vibráló. Elegáns, életteli bor, amely a Juhfark szőlőfajta és a Hegyet egyaránt nagyszerűen reprezentálja.

Alkohol:
13 %

Száraz



KOLONICS OLASZRIZLING HORDÓVÁLOGATÁS

Pincészet:
Kolonics pincészet

Száraz

Terület:
5 ha, spontán erjesztés

Dűlők:
Apátság, Aranyhegy, Bárótag, Erdőalja, Győr

Tengerszint feletti magasság:
170-350 méter

Talaj:
bazalttufa, barna erdőtalaj

Borvidék:
balatoni borvidék

Szőlőfajta:
Olaszrizling

Közepes intenzitású aransárga szín. A bort illatában a gazdag ásványosság viszi, amit szaftos fehérhúsú gyümölcsök kísérnek a háttérben. Kóstolva száraz, finoman sós, elegáns savérzet, húsos test, összetett ásványos izaromák jellemzik. A bor remek szerkezetű, izmos, zamatos, egy ízig-vérig somló bor.

Alkohol:
12,5 %



KOLONICS HÁRSLEVELŰ HORDÓVÁLOGATÁS

Pincészet:
Kolonics pincészet

Száraz

Terület:
5 ha, spontán erjesztés

Dűlők:
Apátság, Aranyhegy, Bárótag, Erdőalja, Győr

Tengerszint feletti magasság:
170-350 méter

Talaj:
bazalttufa, barna erdőtalaj

Borvidék:
balatoni borvidék

Szőlőfajta:
Hárslevelű

Intenzív illat, ibolyára emlékeztet. Határozott Somlóra jellemző savak, nagyon szép harmóniával és illattal. A hárs is szépen érződik a Somlóiság mellett. Elegáns finomszerkezet. Koncentrált, hosszan érlelhető bor.

Alkohol:
14 %

BALATON

FEHÉRBOR



CHARDONNAY BARRIQUE - nyári kivilát

Pincészet:
Havas & Timár pincészet

Száraz

Terület:
4 ha

Dűlők:
Ácsok, Ferenc-hegy, Kis-Kocs, Nagy-Eged, Rádé, Szarkás

Tengerszint feletti magasság:
180-321 méter

Talaj:
Vulkanikus riolittufa, szürke mészkő, humuszos öntéshomok

Borvidék:
egri borvidék

Szőlőfajta:
Chardonnay 100%

A kora reggeli, ladás szüretet követően a szőlőt kíméletesen feldolgoztuk, 6-8 órát áztattuk, majd préseltük. A mustot ülepítettük, majd a színlevet egy másod és egy harmadtöltésű 500 literes hordóban erjesztettük, finomsprón érleltük. Nyolc hónap után kifejtettük a hordókból, készre kezeltük, palackoztuk.

Alkohol:
13 %



SAUVIGNON BLANC

Pincészet:
Sike pincészet

Száraz

Terület:
27 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Almagyar, Nagyhatár, Nagyasszó, Paptető, Tóberc, Szarvas

Tengerszint feletti magasság:
232-276 méter

Talaj:
Riolittufa altalajon, közepesen kötött erdei, agyagtalaj

Borvidék:
egri bordvidék

Szőlőfajta:
Sauvignon Blanc

Egerszólát, Paptető. 2 hónapig tartályban érlelve. Telt, fehér virágokra emlékeztető illat, vágott fűvel, csalánállal. Izében egres és bodza. Valahol az ó- és az újvilági sauvignon blanc stílus között. Szeretjük, mint minden évben!

Alkohol:
13 %

EGER

FEHÉRBOR

EGER



OLASZRIZLING SUPERIOR

Pincészet:
Sike pincészet

Terület:
27 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Almagyar, Nagyhatár, Nagyasszó, Paptető, Tóberc, Szarvas

Tengerszint feletti magasság:
232-276 méter

Talaj:
Riolittufa altalajon, közepesen kötött erdei, agyagtalaj

Borvidék:
egri bordvidék

Szőlőfajta:
Olaszrizling

Egerszólát, Tóberc dűlő, 14 éves ültetvény, 1,2 kg/tőke. Az erjesztés 5 hektós új hordóban, majd az érlelés 10 hektós másod töltésű zempléni tölgyben 19 hónapon át. Finom, egyszerűen csak finom! Játékos, vibráló, elegáns, sokrétű. Nem az a tucat olaszrizling.

Alkohol:
13,5 %

Száraz

FEHÉRBOR

MÁTRA



MÁTRAI IRSAI OLIVÉR

Pincészet:
Babiczkai László pincészet

Terület:
2,5 ha termő szőlő + 4 ha telepítés alatt

Dűlők:
Páskom, Körtés, Bábaharaszt, Mérges

Tengerszint feletti magasság:
225 - 300 m

Talaj:
vulkanikus andezites és riolitos altalajon csernozjom és barna erdőtalaj

Borvidék:
Mátra

Szőlőfajta:
Irsai Olivér

Mintha csak egy fűt szőlőbe harapna az ember. Friss, ropogós, illatos, könnyed, melyet a bor finom szén-dioxid tartalma emel ki. Finom gyümölcsös zamató. Ajánlom könnyű csirkehúsokhoz, hideg előételekhez, de legfőképpen egy kellemes hangulatú baráti beszélgetésűdítő kiegészítőjeként.

Fogyasztás előtt 12 fókig érdemes lehűteni.

Nem toladokó - elegánsan csábit- elgondolkodtat, majd kifektet...

Alkohol:
11,5 %

Száraz

FEHÉRBOR

RAJNAI RIZLING

Pincészet:
Babiczkai László pincészet

Terület:
2,5 ha termő szőlő + 4 ha telepítés alatt

Dűlők:
Páskom, Körtés, Bábaharaszt, Mérges

Tengerszint feletti magasság:
225 - 300 m

Talaj:
vulkanikus andezites és riolitos altalajon csernozjom és barna erdőtalaj

Borvidék:
Mátra

Szőlőfajta:
Rajnai Rizling

Szépén alakuló petrosol jegyek a palackos érlelésnek köszönhetően. Illatában és ízében is visszaköszön az őszibarack, szőlő, virágosság. Kevés maradékcukor kerekíti. Szép savak, frissesség, nagyon szerethető, jól iható, kedves arca a fajtának.

Alkohol:
13,5 %

Száraz





MÓRI EZERJÓ

Pincészet:
Csetvei pincészet

Száraz

Terület:
2 ha Mór, 1 ha Nagy-Somlón, certifikált bio szőlőművelés, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Vénhegy, Vajal, Nagy-Somló: Szent Ilona, Séd

Tengerszint feletti magasság:
205-246 méter

Talaj:
Meszes, löszös, agyagos talajok, bazalttufa, barna erdőtalaj

Borvidék:
móri borvidék

Szőlőfajta:
Ezerjó 100%

A citromsárga színű bor illatában citrusos és érett sárga húsú gyümölcsös jegyek érződnek. A korty karakterét az egyenes savgerinc határozza meg, amelyhez szorosan társulnak az illattal párhuzamos citrusos, almás, ásványos jegyek. Szerkezeti felépítése és friss aromái miatt remek gasztró bor is.

Alkohol:
11 %



ZÖLD VELTELINI

Pincészet:
Vincellér Pincészet

Száraz

Terület:
13,5 ha, Selection borok spontán erjesztve

Dűlők:
Apollónia földék, Kogl dűlő, Marbesatz dűlő, Mittlere Steiner dűlő, Sipkoja dűlő

Tengerszint feletti magasság:
130-230 méter

Talaj:
Csillámpala, kötött agyag talaj, savanyú barna erdei talaj, vályog talaj meszes bemosódásokkal.

Borvidék:
soproni borvidék

Szőlőfajta:
Zöld Veltelini

Friss, ropogós, lendületes. Grapefuitos, borsmentás, enyhén sós, kerek savakkal. Remek fröccsbor a kánikulában. Molnár Titi Zöld Veltelinije most sem okoz csalódást.

Alkohol:
12,5 %

TOKAJ



PRÉSELŐ APUKÁM BORA FURMINT

Pincészet:
Préselő pincészet

Terület:
8 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Messzelátó, Omlás, Palandor, Rány, Szentvér

Tengerszint feletti magasság:
160-300 méter

Talaj:
riolittufás nyiroktalaj, agyagos-riolit talaj

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Furmint

Spontán erjesztett 60% reduktív és 40% 3 hónapos hordós érlelésű furmint házasítása. Pink grépfrút, banán, narancshéj illatában. Friss jól íható furmint a körtés jellegzetes tokaji furmint ízek mellett kis fehér virágos jegyekkel, elegáns ásványossággal. Érett és koncentrált gazdag zamatok. Kiváló párosítás sülték, szárnyasok mellé, vagy az esti beszélgetések kísérőjeként.

Decanter World Wine Awards 2020 89 pont

Alkohol:
13 %

Száraz



LENKEY KORAI ÖRÖMÖK - *kifutó*

Pincészet:
Lenkey pincészet

Terület:
10 ha, bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Becsek-Korposd, Bomboly, Hegyfarok, Holdvölgy, Kishegy, Úrágya-Köves, Vilmány

Tengerszint feletti magasság:
180-250 méter

Talaj:
Riolittufa, zeolitos málladéktalaj, vörös nyirok talaj

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Házasítás

100% ökológiai növényvédelem mellett megtermelt Cserszegi Fűszeres, Zengő, Zenit, Zalagyöngye, Ottonel Muskotály, Sárga Muskotály, Furmint és Hárslevelű szőlőfajták alkotják e házasítást, igazi birtokbor, Gézáék 8 dülőjéről lett szüretelve. A szőlőt gumihengeres darálóval feltárták, egy éjszakát áztatták, majd egész fűrtösen kézzel, Kossuth-présen kipréselték. Spontán erjedés után 18 hónapig zempléni tölgyben érlelték. 1325 palack készült.

Sav: 6,3 g/l, cukormentes extrakt: 22,2 g/l, cukor: 1,8 g/l

Alkohol:
12,5 %

Száraz



LENKEY TÍZ ÉV UTÁN... BOMBOLY FURMINT 2006

Pincészet:
Lenkey pincészet

Terület:
10 ha, bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Becsek-Korposd, Bomboly, Hegyfarok, Holdvölgy, Kishegy, Úrágya-Köves, Vilmány

Tengerszint feletti magasság:
180-250 méter

Talaj:
Riolittufa, zeolitos málladéktalaj, vörös nyirok talaj

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Furmint

2006: Eddigi legszigorúbb terméskorlátozásunk, szőlőtökéinken 6-8 fűrt nevelkedett. A Bombolyon November 2-án szüreteltünk. Mustunk spontán, zempléni tölgyfahordókban erjedt borrá, majd 12 hónapos érlelést kapott.

Forgalomba hozva: 8,5 éves palackos érlelés után, 2016 Novemberében

Alkohol:
13,5 %

Száraz



BARAKONYI FURMINT (BIO)

Pincészet:
Tokaji-Nobilis Pincészet

Terület:
6 ha, certifikált bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Barakonyi-dűlő, Csirke-mál

Tengerszint feletti magasság:
250-280 méter

Talaj:
riolit, riolittufa, agyagos nyiroktalaj, andezit

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Furmint

Kiegyenlített évszám, meleg nyár, ideális csapadék eloszlással. Szeptember eleji szüret, majd a kíméletes préselés után a mustok fahordóban, spontán erjedtek. 220 literes új és használt zempléni tölgyben 6 hónapig érlelődött. Körte, menta, virágorp, enyhe vanília és ásványos jegyek. Gazdag, tartalmas, hosszú lecsengésű. Szokás szerint a fajta kedves arcát mutatja.

Csücsbor, elérhető áron!

Alkohol:
14 %

Száraz

FEHÉRBOR



BARAKONYI HÁRSLEVELŰ (BIO)

Pincészet:
Tokaji-Nobiles Pincészet

Szárász

Terület:
6 ha, certifikált bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Barakonyi-dűlő, Csirke-mál

Tengerszint feletti magasság:
250-280 méter

Talaj:
riolit, riolittufa, agyagos nyiroktalaj, andezit

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Hárslevelű

Eddigi legkorábbi, augusztusi szüret. 6 éves 220 literes és 3 éves 300 literes zempléni tölgyfa hordóban erjedt saját élesztőkkel, majd 5 hónapig érlelődött ott. Virágos illat, kakukkfű, popcorn, ásványosság, elegáns savak, hosszú lecsengés. Szép potenciállal bíró, a fajtát és a termőhelyet kedvesen kifejező bor.

Kedves és puha savak, 4 g/l maradékcukor kerekíti a kortyot.

Nagyon "Sacis"! Bio, vegán bor!

Alkohol:
13,5 %



3 GRÁCIA FURMINT HÁRSLEVELŰ

Pincészet:
Tokaji-Nobiles Pincészet

Szárász

Terület:
6 ha, certifikált bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Barakonyi-dűlő, Csirke-mál

Tengerszint feletti magasság:
250-280 méter

Talaj:
riolit, riolittufa, agyagos nyiroktalaj, andezit

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Furmint - Hárs

Az érdekes név különleges bort takar: Berecz Stefani, Bott Judit és Bárdos Sarolta közös bora. A borkészítést mindenki a saját pincéjében végzi, majd a kész borokat házassítják. Ezúttal Hárslevelű és Furmint került a palackba. A házassítás után olyan bor született, amiben egyszerre jelenik meg a három különböző dűlő, a Csirke-mál, a Határi és a Váti. Körtés, florális, ásványos, kedves.

Alkohol:
13,5 %



CSAVARGÓ

Pincészet:
Bakonyi Péter pincészet

Szárász

Terület:
5 ha, certifikált bio szőlőművelés

Dűlők:
Hidegkút, Makár, Mandolás, Melegmáj, Pillangó, Zuhánya, Városhegy

Tengerszint feletti magasság:
150-220 méter

Talaj:
Humusz-karbonátos barna erdőtalaj

Borvidék:
Villány - SIKLÓS

Szőlőfajta:
Házassítás

Zöld veltelini 50%, Hárslevelű 30%, Olaszrizling 10 % Királyleányka 10%, fiatalított az idős tőkékig, Bonyhádtól SIKLÓSIK a Pannontáj szőlőből készült tudatos házassítás. Hidegen erjedt, röviden érlelt, apró buborékokkal került palackokba. Nyitás után folyamatosan fejlődő illattal.

Alkohol:
11,5 %



SZÉLLEL SZEMBEN

Pincészet:
Bakonyi Péter pincészet

Szárász

Terület:
5 ha, certifikált bio szőlőművelés

Dűlők:
Hidegkút, Makár, Mandolás, Melegmáj, Pillangó, Zuhánya, Városhegy

Tengerszint feletti magasság:
150-220 méter

Talaj:
Humusz-karbonátos barna erdőtalaj

Borvidék:
Villány - SIKLÓS

Szőlőfajta:

Hárslevelű 55%, Furmint 45%
Hárslevelű és Furmint együtt szüretelése. Tartályos erjesztés, seprőn érlelés. Ökológiai termesztés, Hidegkút északi, szeles dűlőrészéről szüretelve, ebben az évben a fészesebbre hangolás jegyében kissé korábban szüretelve. Minerális karakter mind illatban, mind ízben. Bontás után is napokig élvezhető, éterikus, igazi underground fehérbor.

Alkohol:
13 %



VINCELLÉR ROSÉ

Pincészet:
Vincellér Pincészet

Száraz

Terület:
13,5 ha, Selection borok spontán erjesztve

Dűlők:
Apollónia földék, Kogl dűlő, Marbesatz dűlő, Mítlere Steiner dűlő, Sipkoja dűlő

Tengerszint feletti magasság:
130-230 méter

Talaj:
Csillámpala, kötött agyag talaj, savanyú barna erdei talaj, vályog talaj meszes bemosódásokkal.

Borvidék:
soproni borvidék

Szőlőfajta:
Kékfrankos

Nagyon csábító, virágporos illatokkal, lendületes savakkal, sós mineralitással, kedves lecsengéssel. Nagyon málnás, szamócás, érett cseresznyés zamatokkal.

Alkohol:
12,5 %



LOLITA ROSÉ

Pincészet:
Pastor Pincészet

Száraz

Terület:
3 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Benedek tető, Előhegy, Decsi-hegy, Görögszó, Leányvár, Sauli-völgy

Tengerszint feletti magasság:
130-260 méter

Talaj:
Löss, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Kékfrankos, Zweigelt
PRIMÓR BOR!

Juhász Tibi immáron szokásos első rozé bora az új évjáratból, ezúttal Zweigeltből. Nem a tutti-frutti vonal, inkább elegáns illat epres, szamócás zamatokkal.

Alkohol:
12 %



BODOR ROSÉ

Pincészet:
Bodor Pincészet

Száraz

Terület:
15 ha

Dűlők:
Nagydomb-dűlő Diósviszló

Tengerszint feletti magasság:
150-216 méter

Talaj:
gyengén savas humusz-karbonátos vörös vályogtalaj, barna erdei talaj, lösz, errodált erdei talaj

Borvidék:
villányi borvidék

Szőlőfajta:
Kékfrankos

100% Kékfrankos. Provence-i elegancia. Gyönyörű elő pink, nyári zöldalma és roppanós ribizli illata, vibráló kora nyári gyümölcsök és csiklandozó savak izgalmas játékaként született meg ez a finom rozé.

Alkohol:
13 %



FRANOM CABERNET FRANC 2017

Pincészet:
Havas&Timár pincészet

Terület:
4 ha

Dűlők:
Ácsok, Ferenc-hegy, Kis-Kocs, Nagy-Eged, Rádé, Szarkás

Tengerszint feletti magasság:
186-321 méter

Talaj:
vulkanikus riolittufa, szürke mészkő, humuszos öntéshomok

Borvidék:
egri borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet Franc

Október 9-i kézi szüret az egri Rádé dűlőből. Az erjesztés nyílt tartályban ment végig, kézi csömöszöléssel 6 héten keresztül. 18 hónapig érlelve használt és új magyar tölgyfa hordóban. Illatában és zamatában is kiborbanóan meggyes, vaníliás, a szép hordó használat fűszerességével kiegészülve. Nagy potenciállal bír.

Alkohol:
14 %

Szárász



FRANOM HORDÓ VÁLOGATÁS 2015

Pincészet:
Havas&Timár pincészet

Terület:
4 ha

Dűlők:
Ácsok, Ferenc-hegy, Kis-Kocs, Nagy-Eged, Rádé, Szarkás

Tengerszint feletti magasság:
186-321 méter

Talaj:
vulkanikus riolittufa, szürke mészkő, humuszos öntéshomok

Borvidék:
egri borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet Franc

Az egri Rádé dűlő 28 éves Cabernet Franc ültetvényeiről szüretelve október 13-án. Az erjesztés nyílt tartályban, kézi csömöszöléssel, öt héten keresztül, miközben az almasav is lebomlott. A színle Dósa Attila kádár új hordóba került, ahol 21 hónapig érlelődött. Szüretlenül lett palackozva, és már 16 hónapja érlelődik palackban. Buja, picit húsos, enyhén likőrös, konyakmeggyes illat. Finom hordós fűszerek, érett tanninok, ribizli, meggy, erdei bogyós gyümölcsök, hűvös menta, grafitosság és csokoládé jellemzi.

Maradékukor tartalom:
.9 g/l | Extract: 28,7 g/l | sav: 6 g/l

Alkohol:
14 %

Szárász



SIKE BIKAVÉR SUPERIOR

Pincészet:
Sike pincészet

Terület:
27 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Almagyar, Nagyhatár, Nagyasszó, Paptető, Tóberc, Szarvas

Tengerszint feletti magasság:
232-276 méter

Talaj:
riolittufa altalajon, közepesen kötött erdei, agyagtalaj

Borvidék:
egri borvidék

Szőlőfajta:
Házasítás

Az egri borvidék híres bora a Bikavér, melyre a pincészet is nagy hangsúlyt fektet. A "selection" borainkat a pince legkiválóbb alapanyagából, 6 féle alapborból házasítjuk. (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, két különböző dűlőből származó Kékfrankos, Pinot Noir) A saját élesztőkkel spontán kierjesztett alapborok 22 hónapos új és öreg kishordós érlelést követően kerültek házasításra. Az illat meghatározója a tőpedit állapotban szüretelt Merlot érdekes aszalt szilvás zamata, de mellette finom meggyes és vargányás jegyek is felfedezhetők.

Spontán erjesztve, saját élesztőkkel!

Alkohol:
12,5 %

Szárász



SIKE KÉKFRANKOS SUPERIOR

Pincészet:
Sike pincészet

Terület:
27 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Almagyar, Nagyhatár, Nagyasszó, Paptető, Tóberc, Szarvas

Tengerszint feletti magasság:
232-276 méter

Talaj:
riolittufa altalajon, közepesen kötött erdei, agyagtalaj

Borvidék:
egri borvidék

Szőlőfajta:
Kékfrankos

17 éves ültetvényről az Egerszóláti Szarvas dűlőből, 1 kg/tőke. Spontán erjesztés 7 hetes nyílt kádás maceráció, 18 hónapos új hordós érlelés 5 hektós zempléni tölgyben. Hihetetlenül meggyes, ételtel teli. Remek hordó használat, elegáns fűszerek és kedves gyümölcsök kavalkádja.

Selymes, elegáns, tanítani való stílusa a fajtának! Spontán erjesztve, saját élesztőkkel!

Alkohol:
13,5 %

Szárász

EGER



SIKE SYRAH SUPERIOR

Pincészet:
Sike pincészet

Terület:
27 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Almagyar, Nagyhatár, Nagyasszó, Paptető, Tóberc, Szarvas

Tengerszint feletti magasság:
232-276 méter

Talaj:
riolittufa altalajon, közepesen kötött erdei, agyagtalaj

Borvidék:
egri borvidék

Szőlőfajta:
Syrah

Egerszólati Szarvas-dűlő termése. Spontán, saját élesztőkkel erjesztve! Fajtára jellemző fűszeres, rózsás, borsos karakter, elegáns hordó használatlaltal.

Alkohol:
13,5 %

Száraz

VÖRÖSBOR

MÁTRA



CABERNET FRANC PREMIUM

Pincészet:
Babczki László

Terület:
2,5 ha termő szőlő + 4 ha telepítés alatt

Dűlők:
Páskom, Körtés, Bábaharasz, Mérges

Tengerszint feletti magasság:
225 - 300m

Talaj:
vulkanikus andezites és riolitos altalajon csernozjom és barna erdőtalaj

Borvidék:
mátrai borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet Franc

Mátra, Kis-hegy dűlő. Izgalmas, új stílusú elkészítés. Egy évig Flexcube-ban érlelve - ez egy új technológias érlelő tartály -, így megőrizve meggyes gyümölcsösségét, majd francia, vegyes pörkölésű 120-210 C°-on égetett új tölgyfa hordókban kapta meg a fűszerességét, finoman fás jellegét.

Azonnal kedvencünk lett!
1318 palack

Alkohol:
13,5 %

Száraz

VÖRÖSBOR



HISZTIS PINOT NOIR

Pincészet:
Ebner pincészet

Száraz

Terület:
11 ha, organikus szőlő művelés, vörös borok spontán erjesztve.

Dűlők:
Szigetvár - Végvári dűlő, Mozsgó szőlőhegy

Tengerszint feletti magasság:
200 méter

Talaj:
Kötött agyagos talaj

Borvidék:
pécsi borvidék

Szőlőfajta:
Pinot Noir

Likőrös, fűszeres bor, sok borókabogyó és fahéj: meg karácsonyi fűszerek. A hordónak még mindig kell egy kis idő, addig örüljünk a cseresznyés utóíznek, az eperdzemes, dohányos, édes tanninoknak.

Alkohol:
13,5 %



PINOT NOIR IDILL

Pincészet:
Ebner pincészet

Száraz

Terület:
11 ha, organikus szőlő művelés, vörös borok spontán erjesztve.

Dűlők:
Szigetvár - Végvári dűlő, Mozsgó szőlőhegy

Tengerszint feletti magasság:
200 méter

Talaj:
Kötött agyagos talaj

Borvidék:
pécsi borvidék

Szőlőfajta:
Pinot Noir

A bor, ami tetőtől-talpig igazi pinot noir. Már-már barnába hajló színvilággal nyit, az elegánsan korosodó pinot-k erdei gombás, őszi hangulatokat idéző illatát szépen vegyíti virágos jegyekkel, hogy ízben lágy, piros bogós gyümölcsökkel egészítse ki. Komolysága ellenére könnyed a korty, nem fárad el az ember még két pohár után sem.

Alkohol:
13,5 %



EBNER CABERNET SAUVIGNON (VINAGORA 2021 ARANY)

Pincészet:
Ebner pincészet

Száraz

Terület:
11 ha, organikus szőlő művelés, vörös borok spontán erjesztve.

Dűlők:
Szigetvár - Végvári dűlő, Mozsgó szőlőhegy

Tengerszint feletti magasság:
200 méter

Talaj:
Kötött agyagos talaj

Borvidék:
pécsi borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet Sauvignon

A cabernet sauvignonból közkedveltsége a bor jó struktúrájának és jól felismerhető karakterének köszönhető. Határozott szerkezetű bor, magas sav és tannin tartalom jellemzi. A feketebogyós gyümölcsösséget mindig keresni lehet benne, s a dohány is gyakran smertetőjegye.

Alkohol:
14,5 %



EBNER TERRA INCOGNITA MERLOT

Pincészet:
Ebner pincészet

Száraz

Terület:
11 ha, organikus szőlő művelés, vörös borok spontán erjesztve.

Dűlők:
Szigetvár - Végvári dűlő, Mozsgó szőlőhegy

Tengerszint feletti magasság:
200 méter

Talaj:
Kötött agyagos talaj

Borvidék:
pécsi borvidék

Szőlőfajta:
Merlot

Meleg évszár, október közepi szüret. Tartályos, spontán erjesztés, majd 500 literes barrique hordós érlelés 24 hónapig. Finoman strukturált, selymes tanninok, nagy test. Komplex, intenzív, főként szilvás zamatok. Hosszú érlelési potenciál.

Alkohol:
14,5 %

SOPRON



VINCELLÉR KÉKFRANKOS

Pincészet:
Vincellér birtok

Terület:
13,5 ha, Selection borok spontán erjesztve

Dűlők:
Apollónia földék, Kogl dűlő, Marbesatz dűlő, Mítlere Steiner dűlő, Sipkoja dűlő

Tengerszint feletti magasság:
130-230 méter

Talaj:
Csillámpala, kötött agyag talaj, savanyú barna erdei talaj, vályog talaj meszes bemosódásokkal.

Borvidék:
soproni borvidék

Szőlőfajta:
Kékfrankos

A fertőbozi Apollónia földék terméskorlátozott gyümölcse október közepi szürettel. 80% tartályos, 20% 500 literes fahordós érlelés. Bársonyos, szaftos tanninok, finoman alacsony savérzet, borsos fűszeresség, meggyes gyümölcsösség nűansznai fahordós jegyekkel. Talán a pince eddigi legszébb kékfrankosa...

Alkohol:
13 %

Száraz

VÖRÖSBOR

SZEKSZÁRD



NÉMETHJÁNÓ CUVÉE

Pincészet:
Németh János Pincészet

Terület:
10 ha, kísérleti jelleggel bio művelés 1 ha-on, spontán erjesztés

Dűlők:
Alsónána, Baranya-völgy, Decsi-hegy, Görögszó, Gyűszű-völgy, Iván-völgy, Porkoláb-völgy

Tengerszint feletti magasság:
170-260 méter

Talaj:
Lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Házasítás

Janó birtokbora a legjobb fekvésű dűlőkből válogatva. Kékfrankos, Syrah, Merlot, Cabernet Franc és Zweigelt házasítása. Közepes test, izgalmas fűszeresség, vanília, szilva, cseresznye, meggy, szeder. Fiatalos, hosszú lecsengésű, igazi Best Buy plecsnis bisztró bor.

Alkohol:
13 %

Száraz

VÖRÖSBOR



DEVIANT SYRAH

Pincészet:
Németh János Pincészet

Terület:
10 ha, kísérleti jelleggel bio művelés 1 ha-on, spontán erjesztés

Dűlők:
Alsónána, Baranya-völgy, Decsi-hegy, Görögszó, Gyűszű-völgy, Iván-völgy, Porkoláb-völgy

Tengerszint feletti magasság:
170-260 méter

Talaj:
Lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Syrah

A Görögszó és Alsónána dűlők termése. Saját élesztőkkel, nyitott fakádban erjesztve, majd 1/3 rész hordóban, 2/3 rész tartályban érlelve. Finoman parfümös, rózsával, borssal, erdei gyümölcsökkel. Selymes és tartalmas a korty, kerek tanninok.

Vagány bor, mint mindig!

Alkohol:
13 %

Száraz



KADARKA

Pincészet:
Németh János Pincészet

Száraz

Terület:
10 ha, kísérleti jelleggel bio művelés 1 ha-on, spontán erjesztés

Dűlők:
Alsónána, Baranya-völgy, Decsi-hegy, Görögszó, Gyűszű-völgy, Iván-völgy, Porkoláb-völgy

Tengerszint feletti magasság:
170-260 méter

Talaj:
Lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Kadarka

A Gyűszűvölgy termése. Nyitott fakadás spontán erjesztéssel, kézi csömöszöléssel, majd tartályos érleléssel. Behizelgő epres illat. a kedves fűszerek mellett, az érett és lédús piros gyümölcsök zamatát szépen támogatják az elegáns savak. A fajta nagyon szép arca, remek folytatása az előző évjáratnak, mely az Országház Bora lett.

Alkohol:
13 %



SYGNO BIKAVÉR - *kifutó*

Pincészet:
Németh János Pincészet

Száraz

Terület:
10 ha, kísérleti jelleggel bio művelés 1 ha-on, spontán erjesztés

Dűlők:
Alsónána, Baranya-völgy, Decsi-hegy, Görögszó, Gyűszű-völgy, Iván-völgy, Porkoláb-völgy

Tengerszint feletti magasság:
170-260 méter

Talaj:
Lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Házasítás

Összetétel: Kékfrankos 50% - Kadarka 15% - Cabernet Franc 15% - Zweigelt 10% - Merlot 10%. Birtokbor, több dűlő válogatott termése. Spontán erjesztve, 16 hónapig 500 literes magyar tölgyfa hordóban érlelve. Könnyed, gyümölcsös, buja, elegánsan fűszeres, meggyagos, szegfűszeges.

Alkohol:
13,5 %



SERIOUS CUVÉE (CSÚCSBOR)

Pincészet:
Németh János Pincészet

Száraz

Terület:
10 ha, kísérleti jelleggel bio művelés 1 ha-on, spontán erjesztés

Dűlők:
Alsónána, Baranya-völgy, Decsi-hegy, Görögszó, Gyűszű-völgy, Iván-völgy, Porkoláb-völgy

Tengerszint feletti magasság:
170-260 méter

Talaj:
Lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Házasítás

Kizárólag a kiemelt évjáratok bora. 2011 óta nem készítette el Janó a Serious cuveét, 2017 volt az a szüret, amelynek termése méltó volt arra, hogy újra megszülessen a pincészet eddigi csúcscsora. Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah világfajta házasítása ez, közel azonos arányban használva. Érlelve 16 hónapig 500 literes első töltésű zempléni tölgyfa hordóban. Az első töltésű hordós érlelés gazdag illatot és izgalmas ízvilágot ad a hosszú lecsengésű, tartalmas bornak. Szilva, szeder, dohány, izgalmas fűszeresség.

Alkohol:
14 %



SYRAH GÖRÖGSZÓ

Pincészet:
Németh János Pincészet

Száraz

Terület:
10 ha, kísérleti jelleggel bio művelés 1 ha-on, spontán erjesztés

Dűlők:
Alsónána, Baranya-völgy, Decsi-hegy, Görögszó, Gyűszű-völgy, Iván-völgy, Porkoláb-völgy

Tengerszint feletti magasság:
170-260 méter

Talaj:
Lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Syrah

A Görögszó dűlő termése. Hagyományos technológiával: kézi szüret, spontán erjesztés, kézi csömöszölés és 16 hónapos tölgyfahordós érlelés.

Vastag, karakteres, elegáns bor.

Kis tétel!

Alkohol:
15 %

SZEKSZÁRD



PASTOR BIRTOK CUVÉE

Pincészet:
Pastor Pincészet

Terület:
3 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Benedek tető, Előhegy, Decsi-hegy, Görögszó,
Leányvár, Sauli-völgy

Tengerszint feletti magasság:
130-260 méter

Talaj:
lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Kékfrankos - Merlot - C.Franc - C.Sauvignon

Közepes rubin színű, illatában meggy és fekete bogys gyümölcsök keverednek egy kevés fűszeres, mentás jeggyel kiegészítve. Selymes tannin textúra, amit mindvégig frissesség kísér ízében egy kevés mentával és keserű csokoládéval. Kiváló, könnyedebb fehér- és vörös húsokhoz, tésztához, egytálételek nagyszerű kísérőjeként, de magában baráti beszélgetések méltó kísérője is lehet. Születlen!

Alkohol:
13 %

Száraz


PASTOR CABERNET SAUVIGNON RESEVE

Pincészet:
Pastor Pincészet

Terület:
3 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Benedek tető, Előhegy, Decsi-hegy, Görögszó,
Leányvár, Sauli-völgy

Tengerszint feletti magasság:
130-260 méter

Talaj:
lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet Sauvignon

Mély rubin szín. Illatában gazdag: menta, eukaliptusz, fekete bogys jegyek, vanília és fűszeresség keveredik. Rendkívül intenzív aromák egy kis keserű csokoládéval fűszerezve. Mély izek és telt test a szájban, gazdag fekete bogys gyümölcsös jegyek egy szép fűszeres struktúrával kiegészítve. Hosszú lecsengés markáns tanninszerkezettel.

Alkohol:
15 %

Száraz


PASTOR MERLOT RESERVE

Pincészet:
Pastor Pincészet

Terület:
3 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Benedek tető, Előhegy, Decsi-hegy, Görögszó,
Leányvár, Sauli-völgy

Tengerszint feletti magasság:
130-260 méter

Talaj:
lősz, barna erdei talaj

Borvidék:
szekszárdi borvidék

Szőlőfajta:
Merlot

Görögszó dűlő, spontán erjesztés, 18 hónapos barrique érlelés, születlen. Mély rubin szín, illata tele van gyümölcsösséggel, ribizlivel, szederrel, melyet szép csokoládés jelleggel és lekvárossággal egészít ki. Mély és testes jegyek jellemzik, az eper és a málna mellett ízében megtalálható a feketebors, egy kevés dzsemesség és csokoládés lecsengés. Komplex testes bor, ugyanakkor mindvégig megtartja az eleganciáját.

Alkohol:
15 %

Száraz

VÖRÖSBOR



BAKONYI PÍR

Pincészet:
Bakonyi pincészet

Száraz

Terület:
5 ha, certifikált bio szőlőművelés

Dűlők:
Hidegkút, Makár, Mandolás, Melegmáj, Pillangó, Zuhánya, Városhegy

Tengerszint feletti magasság:
150-220 méter

Talaj:
Humusz-karbonátos barna erdőtalaj

Borvidék:
villányi borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet franc és Portugieser

Síklósi alap vörös Kékfrankos, Cabernet franc és Portugieser házasítása tartályban, részben spontánesztve. Fél évet tartályban érlelt, ennek megfelelően gyümölcsös, ugyanakkor meglepően sűrű, tartalmas bor. Szedres, meggyes, fekete ribizkés.

Alkohol:
12,5 %



SIKLÓS CABERNET (BIO BOR)

Pincészet:
Bakonyi pincészet

Száraz

Terület:
5 ha, certifikált bio szőlőművelés

Dűlők:
Hidegkút, Makár, Mandolás, Melegmáj, Pillangó, Zuhánya, Városhegy

Tengerszint feletti magasság:
150-220 méter

Talaj:
Humusz-karbonátos barna erdőtalaj

Borvidék:
villányi borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet Franc

100% Cabernet Franc, de az ikonikus Makár dűlő mellett már a Városhegy dűlő friss telepítésű francia klónjaival kiegészítve. 1,2 kg tőkesterhelés. Bio művelés, a szüret szeptember 29-én. 8 hónapos érlelés és erjesztés fele-fele arányban burgundiai 228 literes használt hordóban és tartályban. Húsos, bőrös, még virgonc savakkal, áfonyával, meggyel, szederrel és vanillióval. Szép folytatása a Makárnak!

Alkohol:
14,5 %



CABERNET SAUVIGNON 2016

Pincészet:
Bodor Bence Pincészet

Száraz

Terület:
15 ha

Dűlők:
Nagydomb-dűlő Diósvizsló

Tengerszint feletti magasság:
150-216 méter

Talaj:
Gyengén savas humusz-karbonátos vörös vályogtalaj, barna erdei talaj, lösz, errodált erdei talaj

Borvidék:
villányi borvidék

Szőlőfajta:
Cabernet Sauvignon

Szépség, báj és harmónia. Gyümölcsillatú, gazdag aromájú bor a diósvizslói szőlőhegyről. Kecse- és juhsajtók, pástétomok partnereként is felejthetetlen pillanatokot ígér.

Alkohol:
14 %



KÉKFRANKOS

Pincészet:
Bodor Bence Pincészet

Száraz

Terület:
15 ha

Dűlők:
Nagydomb-dűlő Diósvizsló

Tengerszint feletti magasság:
150-216 méter

Talaj:
Gyengén savas humusz-karbonátos vörös vályogtalaj, barna erdei talaj, lösz, errodált erdei talaj

Borvidék:
villányi borvidék

Szőlőfajta:
Kékfrankos

Zamatos, gyümölcsös, bombasztikus társa kacsából, sonkából készült ételeknek és a klasszikus magyar fogásoknak. Fiatalos, elragadó, intenzív izvilágú. Táncba hív.

Alkohol:
14,5 %

VILLÁNY



MERLOT

Pincészet:
Bodor Bence Pincészet

Terület:
15 ha

Dűlők:
Nagydomb-dűlő Diósvizlő

Tengerszint feletti magasság:
150-216 méter

Talaj:
Gyengén savas humusz-karbonátos vörös vályogtalaj, barna erdei talaj, lösz, errodált erdei talaj

Borvidék:
villányi borvidék

Szőlőfajta:
Merlot

Rubinvörös színű, sötét tónusú. Illata fűszerességgel indul, majd hamar gyümölcsös aromajegyekkel egészül ki: áfonya, cukrozott meggy, tea. Íze jól strukturált, erőteljes, édes gyümölcsök kavalkádjá.

Alkohol:
13,5 %

Száraz

VÖRÖSBOR

EGER - TOKAJ



CSERSZEGI - MUSKOTÁLY CUVÉE

Pincészet:
Sike pincészet

Terület:
27 ha, többnyire spontán erjesztés

Dűlők:
Almagyar, Nagyhatár, Nagyasszó, Paptető, Tóberc, Szarvas

Tengerszint feletti magasság:
232-276 méter

Talaj:
Riolittufa altalajon, közepesen kötött erdei, agyagtalaj

Borvidék:
egri bordvidék

Szőlőfajta:
Cserszegi Fűszeres és Ottonel Muskotály
Cserszegi Fűszeres és Ottonel Muskotály házasítása az Egerszólati Pap-tetőről. Kirobbanó, csábító illatok és zamatok. Érett szőlő, barack, kedves parfümösség. 24 g/l maradékukor teszi kerekké, még szerethetőbbé.

Alkohol:
12 %

Félédes

ÉDES- FÉLÉDES BOR



LENKEY NOVEMBER

Pincészet:
Lenkey pincészet

Terület:
10 ha, bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Becsek-Körposd, Bomboly, Hegyfarok, Holdvölgy, Kishegy, Úrágya-Köves, Vilmány

Tengerszint feletti magasság:
180-250 méter

Talaj:
Riolittufa, zeolitos málladéktalaj, vörös nyirok talaj

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Házasítás

Novemberi szüret, túlérett-töppedő Furmint és Hárslevelű fürtök, botrytis zéró, 28-32* magyar mustfok. Egész fűrtös préselés, 24 órás áztatás, spontán-hordós erjesztés, majd érlelés 20 hónapon keresztül.

Maradékukor tartalom: 108,2 g/l

Forgalomba hozva: 5 éves palackéltetés után, 2020 januárjában.

Alkohol:
12,5 %

Kíszerelés:
0,5 l

Édes



ASZÚ 6 PUTTONYOS 2000/2003-AS ÉVJÁRAT

Pincészet:
Lenkey pincészet

Édes

Terület:
10 ha, bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Becsek-Korposd, Bomboly, Hegyfarok, Holdvölgy, Kishegy, Úrágya-Köves, Vilmány

Tengerszint feletti magasság:
180-250 méter

Talaj:
Riolittufa, zeolitos málladéktalaj, vörös nyirok talaj

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Házasítás

Aszúborunk elkészítéséhez kizárólag saját területünkön termelt aszúszemeket használtunk fel, felöntésükhöz a mádi Nyúlászó-dűlőről származó Furmint újbort választottuk. Zempléni tölgyfahordókban érleltük 32 hónapot majd 2,5 év palackos érlelés után került forgalomba." cukortartalom: 174 gramm / liter Külügyminisztérium Borválogatásában 2013. A Tajvani sommelier szövetség borversenyén, aranyérmes lett. Forgalomba hozva: 2005 szeptemberében.

Alkohol:
11,5 %

Kiszerezés:
0,5 l



3 GRÁCIA

Pincészet:
Tokaji-Nobilis Pincészet

Édes

Terület:
6 ha, certifikált bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Barakonyi-dűlő, Csirke-mál

Tengerszint feletti magasság:
250-280 méter

Talaj:
riolit, riolittufa, agyagos nyiroktalaj, andezit

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Házasítás

Az érdekes név különleges bort takar: Berecz Stefani, Bott Judit és Bárdos Sarolta közös bora. A borkészítést mindenki a saját pincéjében végzi, majd a kész borokat házassítják. Ezúttal Hárslevelű és Furmint került a palackba. A házassítás után olyan bor született, amiben egyszerre jelenik meg a három különböző dűlő, a Csirke-mál, a Határi és a Váti. Körtés, florális, ásványos, kedves.

Alkohol:
13,5 %



AMICUS

Pincészet:
Tokaji-Nobilis Pincészet

Édes

Terület:
6 ha, certifikált bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Barakonyi-dűlő, Csirke-mál

Tengerszint feletti magasság:
250-280 méter

Talaj:
riolit, riolittufa, agyagos nyiroktalaj, andezit

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Furmint

100% Furmint. Fürt válogatva, az aszú szemek aránya eléri a 30%-ot. Hordóban erjed saját élesztőkkel, majd 6 hónapot érlelődik hordóban. Illatban a botrytiszes jegyeké a főszerep: sárgabarack, aszalt gyümölcsök, csipke és virágpör. Izben méz, füge jelenik meg, rendkívül hosszú utóízű bort, a száját hosszan betölti. Jelentős cukortartalom (70g/liter) ellenére az utolsó íz szánkban nem a cukor, hanem az ásványok és a jó savszerkezet.

Alkohol:
12,5 %

Kiszerezés:
0,5 l



ASZÚ 6 PUTTONYOS 2008

Pincészet:
Tokaji-Nobilis Pincészet

Édes

Terület:
6 ha, certifikált bio szőlőművelés, spontán erjesztés

Dűlők:
Barakonyi-dűlő, Csirke-mál

Tengerszint feletti magasság:
250-280 méter

Talaj:
riolit, riolittufa, agyagos nyiroktalaj, andezit

Borvidék:
Tokaj

Szőlőfajta:
Furmint

Kézzel válogatott aszúszemek az organikus művelésű szőlőültetvényekről, saját élesztőkkel erjesztve, zempléni tölgyfahordós érleléssel. 5 puttonyos aszú, illatában kajszli, méz, egzotikus fűszerek keverednek, ízében aszalt gyümölcsök. Pannon Bormustra Arany

Alkohol:
11,5 %

Kiszerezés:
0,5 l



+36 20 4848 262

WWW.PRIMOVINO.HU

INFO@PRIMOVINO.HU