

„HA CSAK EGY BORT MUTATSZ...”

Bott Frigyes Super Granum 2013

MÁR A MÁSODIK SUPERGRANUM, DE AZ ÉLMÉNY MÉG MINDIG UGYANAZ, MINT AMIKOR ELŐSZÖR KÓSTOLTUK: A '12-ESNÉL MÉG FESZESEBB, ELEGÁNSABB, KRISTÁLYTISZTA BOR, LEVÉLTÁRBÓL KIKUTATOTT HELYI FAJTÁKBÓL, AZ ÖREGHEGYRŐL.

BOTT FRIGYES SUPER GRANUM 2013, Muzsla Juhfark, furmint, hárs. Kristálytisza, gazos, gyógynövényes illat, ánizs, rozsmaring. Markáns, fűszeres, hosszú, tűzes. Bitang jó.

5 650 (7 533 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
5 180

FURMINT 2013
Az Újhegy és az Öreghegy dőlőiről, hordóban spontán erjesztve és 10 hónapon át érlelve. Szepsy-klón, friss, tartalmas furmintkarakter. Ásványos, feszes, széles.

4 950 (6 400 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
4 540

OLASZRIZLING 2013
Szépen nyíló, mély rizingillat. Finom csonthéjasok, keserűmandula. Hosszú, bizsergető. Spontán, hordó 8 hónap.

3 650 (4 867 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
3 350

SPONTÁN A MÁTRÁBÓL

Losonci Zöldvelteli 2013

HA LOSONCIT KÓSTOLUNK, AKKOR BIZTOS NEM A MEGSZOKOTT FAJTABOROKRA SZÁMÍTUNK. JÓRÉSZT SPONTÁN ERJESZTETT BOROK, AUTENTIKUS STÍLUS, 2014-TŐL BIOGAZDÁLKODÁS.

LOSONCI ZÖLDVELTELI 2013, Mátraalja Friss, mégis vastag veltelini.

Kristálytisza, kevésbé gyümölcsös és virágos, inkább terroirvelteli vonal. Tartalmas, kicsit tapadós, magas extrakt-tal. Lecsengése hosszú és gazdag, sok gyömbérről. Kis tétel, 120 palack.

3 150 (4 200 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
2 890



A SZOKÁSOS KEDDI KÓSTOLÓNKON ÉPP '14-ES FRISS ROZÉKRA KERÜLT A SOR. VOLT KÖZTÜK JÓ NÉHÁNY, AMIRE FELKAPTUK A FEJÜNKET: AZ ORSOLYA SYRAH ROZÉ VOLT AZ EGYIK. TARTALMAS, GAZDAG ÉS FŰSZERES. BELESZERETTÜNK!

2014 TARTALMÁBÓL Orsolya Syrah Rosé

ORSOLYA SYRAH ROSÉ 2014, Eger Tartyál és hordó. Tartalmas rozé, érett szőlőből. Feszes savak, sok gyümölcs, málna és szeder. Édesebb tónusú, hosszú, kerek. Mindössze 1460 palack.

1 850 (2 467 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 700

érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett,



ETYEKI KÚRIA ROZÉ 2014, Etyek A kóstolónk egyik legfinomabb rozéja, élő, vitalis. Kékfrankos, merlot, zweigelt és pinot irányítottan erjesztve. Joghurt, tuttifrutti, sok gyümölcs: cseresznye, málna, ribizli. Friss, üdítő, szájban robbanó.

1 750 (2 333 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 610



KVASSAY ROZÉ 2014, Villány 100% kéfrankos Villányből. Tuttifrutti illatú, narancsszín, csillogó, vidám. Málnás, almás, gazdagon gyümölcsös, közepeesen hosszú korty, vidám lime. Sav-gyümölcs, ahogy kell.

1 290 (1 720 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 190



KVASSAY ZÖLDVELTELI 2014, Villány Friss arany szín, hűvös és üde. Bors, muskotály, mangó és körte, mögötte ásványok, zöld jegyek és élénk sav a korty elejétől a hosszú lecsengésig. Reduktív, friss, penge.

1 290 (1 720 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 190



ETYEKI KÚRIA WHITE 2014, Etyek Királyleányka és szürkebarát, fele-fele. Friss, gyümölcsillat, körte, grapefruit. Élénk savak mellett komoly struktúra. Hosszú lecsengésű tartályban érlelt bor alacsony alkohollal. Sok-sok íyet 2014-ből.

1 550 (2 067 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 430



SAUSKA TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY 2014 Fűszeres, traubis sargamuskotály Tokajból. Halvány szín, ezüst reflex. Hűvös, elegáns, csemegeszőlős illat, friss, száraz korty. Könnyű, tartályos, vagány és ásványos.

1 890 (2 520 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 740



SKIZO IRSAI 2014, Badacsony Friss, muskotályos illat. Igazi Irsai, lédús, zamatos, laza szerkezettű. Az évjáráthoz képest nagyon alacsony (5 g/l) savak. Szappan, rózsaszín - szinte traminihungulat. Tavaszváró.

1 300 (1 733 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 200

MÁRCIUSI VÁLOGATÁS



SAUSKA ROSÉ 2014
ETYEKI KÚRIA ROSÉ 2014
BOTT FRIGYES OLASZRIZLING 2013
SKIZO IRSAI 2014
MÁRKVÁRT CABERNET SAUVIGNON 2012
KONYÁRI CABERNET SAUVIGNON-SYRAH 2012

EREDETI ÁR **13 800**
MÁRCIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ **11 500**

BISZTRÓBOR VÁLOGATÁS



ETYEKI KÚRIA RED 2012
WENINGER SOPRON 2013
KONYÁRI KÉKFRANKOS 2013
SAUSKA CUVÉE 13 2012
BUKOLYI KISFIAM VÖRÖS CUVÉE 2013
GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2013

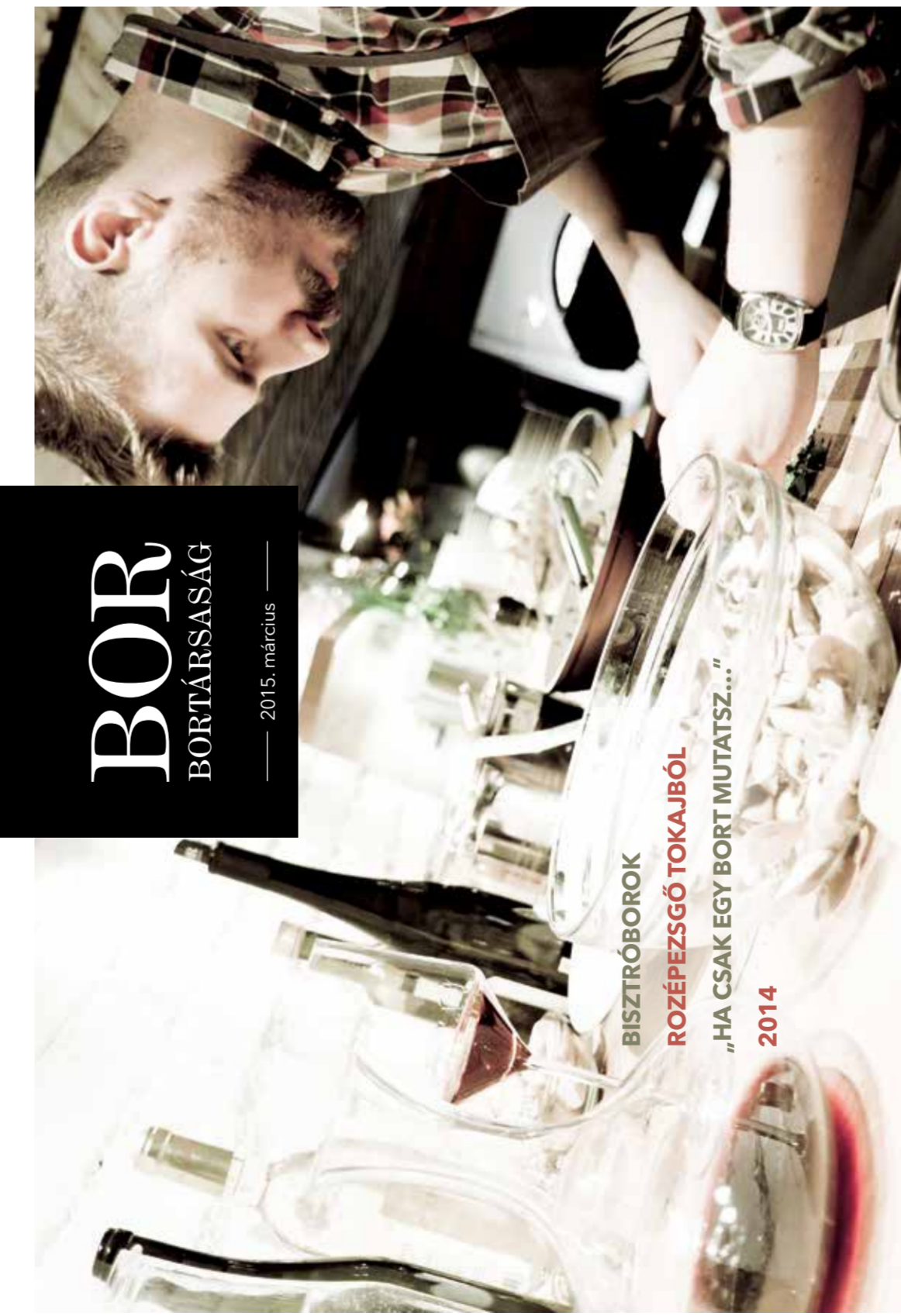
EREDETI ÁR **14 460**
MÁRCIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ **12 000**

BORTÁRSASÁG BOLTOK

Online rendelés - házhoz szállás - információ: **BORTARSASAG.HU**
MOM PARK - Alkotás utca 53. - Tel.: 599-9494 **HEGYVIDÉK** - Apoc Vilmos tér 11. - Tel.: 599-9495 **ÁRKÁD** - Örs vezér tere 25. - Tel.: 599-9497 **KOSSUTH TÉR** - Vécsey utca 5. - Tel.: 269-3260 **LÁNCSD** - Lánchíd u. 5. - Tel.: 252-7102 **BATTHYÁNY UTCA** - Batthyány u. 59. - Tel.: 212-2509 **BUDAÖNGYÖR** - Sallógyi Erzsébet fasor 121. - Tel.: 20031031 - Hétfő: 12-20, Sz: 15 **RADAY UTCA** - Raday u. 7. - Tel.: 219-5647 - Hétfő: 12-20, Sz: 10:15 **ROZSKARTÉRT** - Csalogány Árok u. 74-76 - Tel.: 200-2538 **BALATON TAVASZTÓL ÖSZIG** A 71-es út mellett a Marina Centerben. **DEBRECEN** - Símorfy u. 2/c - Tel.: 52310742 **GYÖR** - Jedik Árpád u. 15. - Tel.: 96-336-911 **KÉSKEMENET** - László tér 2. - Tel.: 76-6171-14 **SZÉKES** - Kálvária u. 4. - Tel.: 62310741 **A BORTÁRSASÁG TELJES VÁSÁRKÉPEZÉS MEGRENDELÉSEI: TÖBBSZÖRÖS VÁSÁRLÁSOK: 82% ALACSONY ÁRÉRTÉK** **ERŐS** u. 22. - Tel.: 302041282 **BORBÓLT A KLASZSZBAN, SZÍNTE ÉJÉL-NAPPALI** Andrássy út 41.

Kedve a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Kőérberki út 36., adósz.: 1347233-2-43, tel.: 06 1 212 2569, cégjegyzéki engedélysz.: 0303221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Árakak forintban értendők, és az áfát tartalmazzák. A kiadványban szereplő extra kedvezmények egyes kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bár a kiadvány megjelenése során a lehető legnagyobb gondossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibáikat nem vállalunk felelősséget. A kiadványban szereplő tételek mennyisége korlátozott, az ajánlat a készlet erejéig érvényes. Megrendelés módja: személyesen a felsorolt üzletekben, vagy a fenti telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortarsasag.hu címen. Házhoz szállás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országbeli ingyenes, egyébként bruttó 2 550 Ft.

A házhozszállítás részleteiről kérjük érdeklődjön munkatársainknál. Vidéki megrendelések esetén 72 órára belüli vidéki partnernek szállják házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállás távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagolási költséget nem számítunk fel. Termékeink nem betárolás szempontjából nem fogyaszthatók. Elállítás az érleltől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállítás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sértetlenül visszatérő árú ellenértékét visszatérítjük, de az árú visszaszolgáltatásának költségeit a fogyasztót terhelik. Az elállítás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedül címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállítás esetén az árú visszaszolgáltatásának címe: illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Batthyány u. 59. A zavartossági és juttatási jogokból eredő kötelezettségünkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.



ROZÉ PEZSGŐ TOKAJBÓL

Sauska Tokaj Pezsgő Extra Brut Rosé

EGYRÉ TÖBB HAGYOMÁNYOSAN ÉRLELT MAGYAR PEZSGŐVEL TALÁLKOZUNK, DE ROZÉVAL KÖZÜLK ALIG-ALIG. AZ ELSŐ TOKAJI ROZÉ PEZSGŐT KÓSTOLVA NEM IS ÉRTJÜK MIÉRT KELLETT EDDIG VÁRNI...

SAUSKA TOKAJ PEZSGŐ EXTRA BRUT ROSÉ, Tokaj Évjárat nélküli, hagyományosan érlelt pezsgő Tokajból. Furmint és hárs találkozás a Birsalmás chardonnay-jával és a Padlőhegy aromás pinot noir-jával. Kilenc hónap seprőn érlelés után került degorzálásra, így lett zamatatos, karakteres és nagyon elegáns.

3 950 (5 267 Ft/f)

• most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett,



2014 Jövőre, ugyanitt?

2014 valószínűleg nem kerül be a nagy évjáratok közé, de az is biztos, hogy a palackba került borok nem fognak csalódást okozni. Az igazság az, hogy '14-ben minden megtörtént, ami megtörténhetett. Az enye től miatt előnyei indultak az apró kártevők, megjelentek vírusok és baktériumok, a nyár végi és őszi nagy mennyiségű csapadék pedig

tovább nehezítette a borászok dolgát. Az érés lelassult, a cukor alig emelkedett, a sav alig csökkent. 2014 tehát szőlészleg nem volt kimondott álomévjárat. Viszont a korábbiaknál is nagyobb odafigyelés sok esetben kifizetődő volt: a folyamatos boggyóválogatásnak, az állandó növényvédelemnek és a jól megválasztott szüreti időpontnak hála, abból a kevés szőlőből, ami menthető volt, jó borok is születtek, főként könnyű fehérek és rozék. A borok jellemzően savhangsúlyosak, karcsúak - persze kivételek, csakúgy, mint 2010-ben, most is találunk. Úgyhogy a legjobb, ha bontunk egy palack '14-est, és elhisszük, hogy rossz évjárat igazából nem is létezik.



KONYÁRI ROZÉ 2014, Balatonlelle Merlot, kéfrankos és két cabernet Balatonlelléről. Élénk rózsaszín, friss. Sok gyümölcs: számoza, piros ribizli. Könnyed, határozott savú, finoman fanyar.

1 590 (2 120 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 460



SKIZO ROZÉ 2014, Badacsony 80% cabernet sauvignon, 20% kéfrankos. Behelgő, kedves, igazi balatoni rozé. Halvány lazacszín, piros boggyósok, zöldpaprika és bors.

1 300 (1 733 Ft/f) Bortársaság Klub vásárlóknak
1 200



Kiss Gabor Rouge és a Dérnyé

KISS GÁBOR 364 ROUGE 2013
40% merlot, 30-30% sauvignon és franc, korai szüretből, tudatosan könnyű bisztróborknak szedve, 4 napig áztatva, 22 fokon erjesztve élesztő nélkül, spontán. 100% tartály. Játékos, élénk savú, könnyű és elegáns. Friss gyümölcszamatok, sok fűszer az év 364 napjára.

1 990 (2 653 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 830



GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2013
Nagyobbrészt érett sauvignon és egy kevés franc. Lila tónus, sok fűszer és finom fa. Élő, jó inni, kökény, csipke, egy kevés meggy és málna, egzotikus fa és füstölő. Hosszú, gazdag korta.

2 490 (3 320 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 290



ETEKI KÚRIA RED 2012

Már nem az első év, de mindig rácsodálkozunk, mennyire jó! Biborszín, földes, érett, gyümölcsös, már-már lekváros, mégis elképesztően vitális. Nagyon jó inni, szuper ár-érték arányú kékrankos-pinot házastás a pince soproni területeiről, az egykori Esterházy-birtokról.

1 990 (2 653 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 830



MONTES LIMITED CABERNET-CARMENERE 2013 CHILE
Mély rubinszín, tartalmas, vastag illat. Dzsúzos, zamatos, cassis és zöldfűszerek, csáln, bodza. Húsos, hosszú, zamatos újlégi.

3 150 (4 200 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 890



Márkvárt // Klassz

MÁRKVÁRT CABERNET SAUVIGNON 2012

Tartályban erjesztve és 10 hektós hordóban 1 évig érlelve. Finom cabernet-illat, ízben piros paprika, szilva, szép arányok. "Úgy meg lehet inni, mint a huzat!"

2 200 (2 933 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 020



Főzés Félix Mikével a Kossuth téri bolt emeletén, a Terebben

NEM CSAK EGY POHÁRRAL

Bisztróborok

UTÁNA AKARTUNK JÁRNI, HOGY TÉNYLEG VAN-E OLYAN CSOPORTJA A VÖRÖSBOROKNAK, AMIKET HÍVHATUNK BISZTRÓVÖRÖSÖKNEK? LETESZTELTÜNK NÉHÁNY JÓVÍVÁSÚ VÖRÖSET NÉGY OLYAN BISZTRÓBAN, AHOVÁ MI IS SZÍVESEN JÁRUNK, AZTÁN ÖSSZEJÖTTÜNK ÉS MEGKÖSTOL-

TUNK MÉG KÉT TUCATOT. BESZÉLGETTÜNK, FÉLIX MIKLÓS KOLLEGÁNK PEDIG ELKÉSZÍTETTE AZT A TÉSZTÁT, AMIVEL ÉVEKKEL EZELŐTT EGY AUSZTRÁL BISZTRÓBAN TALÁLKOZOTT. VÉGÜL TALÁLTUNK 12 FRISS, GYÜMÖLCSÖS, GURULÓS VÖRÖSET. IGAZI BISZTRÓBOROKAT.



A Sopronnal a Két Szerecsenben

WENINGER SOPRON 2013

A Steiner-dűlő csillámpalás talaján termő 50-60 éves merlot-tőkék bora spontán, hordóban erjesztve, egy éven át ászokhordóban érlelve, minimális kénnel, beavatkozás nélkül elkészítve. Rubinszín, frissítő vegetatív, finom savak, fűszerek. Természetes, zamatos, piros és fekete gyümölcsökkel, hosszú, száraz lecsengéssel.

1 990 (2 653 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 830

Az egész az Almavedre-sztorival kezdődött. A természetes borairól ismert spanyol borász, Telmo Rodríguez tinto jovenjét először köstöltük, amikor egyik kollégánk azt mondta rá, hogy ez olyan... bisztróbor. Az érzés volt benne a lényeg, a hangulat, amit egy jó pohár spanyol borral a kezében egyből ért az ember. Hogy lehet-e egy mondat-tal körülmény a bisztróbor? Hát, nekünk nem sikerült...

Ami biztos, hogy az igazi bisztróvörös:

Csak jó ár-érték arányú bor lehet, nem több pázezer forintnál. Lehet tartályos vagy akár hordós is, de a hangsúly a gyümölcsökön van. Friss és jól esik inni - nem csak egy pohárral. Egyértelmű, egyenes bor, aminek nincsenek szélsőségei, pont emiatt jó választás bármikor. Nem nehéz, de nem is légielen könnyű, jók a savai, de nem túlzók, a tanninjai pedig nem húznak. Gyümölcsös, friss, nem túl testes és jólesik inni - nem csak egy pohárral. Az a fajta bor (fajtabor vagy akár kuvé), amiből jó, ha van otthon a pincében, a kamrában vagy a hűtőben néhány palack, ha várva vagy váratlanul beugrik néhány barátunk. Bisztróborot inni persze egyedül is jó. Főleg egy hosszú nap után vagy főzés közben.

De ha már az érzés szóba került, talán úgy a legkönnyebb megkülönböztetni a bisztróvöröset egy nehéz, testes vöröstől, ha megpróbáljuk beleképzelni magunkat a helyzetbe, amikor innánk egyiket vagy másikat: az utóbbi inkább elmélyít, gondolkodásra késztet, lelassít, míg az előbbi cselekvővé tesz, energizál, felráz. A bisztróvörös igazi beszélgetőbor, pont annyira laza, mint egy bisztró maga, ahol nincsenek túlbonyolított ételek, nem a dizájn vagy a formáltság a legfontosabb, hanem a felszabadult, jó hangulat. Egy olyan hely, ahol hosszan lehet beszélgetni bármiről, és bár nem a borról esik a legtöbb szó, azért a borra később is jó visszaemlékezni. A bisztróborból nincs ajánlott mennyiség. Pont annyit érdemes belőle inni, amennyi jólesik, és bár semmi különleges nincs benne, egy vagy akár jó néhány estére bele lehet szeretni.

KONYÁRI KÉKFRANKOS 2013

Szép testű, vastag, dzsúzos kékrankos a János-hegyről. Gyümölcsös, fűszeres, bisztrós.

2 390 (3 187 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 200



BAKONYI KÉKFRANKOS 2013

Harmonikus kékrankos a Csumadlóból, tartályban erjesztve, 5 hektós hordóban és tartályban érlelve. Hagymahéj szín, szépen nyíló fűszeres illat, meggy márká. Lédús, zamatos, gurulós, könnyű. Jólesik.

1 990 (2 653 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 830



Dúzi Kadarka Zsidai Roynál, az És Bisztróban

DÚZI KADARKA 2013
Halvány meggy szín, vidám, fűszeres illat. Eperzamat, határozott savak, könnyed karakter. Igazi szekszárdi bisztró a Palatinca-dűlőből.

2 350 (3 133 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 160



BUKOLYI KISFIAM VÖRÖS CUVÉE 2013

Kékrankos, cabernet franc, merlot, pinot noir. Rubinszín, sok friss gyümölcs. Pirosbogyósok, ánizs, összetett, üde.

2 650 (3 533 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 430

A Kisfiam a Terebben



SAUSKA CUVÉE 13 2012

Merlot-gerinc, nagyobbrészt tartályban, kisebbrészt használt francia hordóban érlelve. Rubinvörös, fiatalos lila karimával. Sokrétű, kirobbanó illat, újlégi fűszeresség: szegfűszeg és eukaliptusz. Karakteres és kerek, finom tanninok. Meleg tónusú, hosszú korta.

2 950 (3 933 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 710



PALACIOS REMONDO LA VENDIMIA 2013

Rengteteg finom gyümölcs, virágok, a friss piros gyümölcs direkt zamatával. Közepes testű, finoman hordós, eukaliptuszos, száraz lecsengésű felejthetetlen darab. Egy ilyen bisztró mindig pörög!

3 590 (4 787 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 300

AMIT MI FŐZTÜNK

Tagliatelle tárkonyos-tejszínes gombával, fokhagymás-parmezános bruschettával

1 db póré
fél kiló gomba (laskával a legjobb)
5 dkg füstölt szalonna
3 kövér fokhagyma finomra vágva
fél csokor friss tárkony (3 jó evőkanál)
1 csokor friss petrezselyem
25 dkg friss tagliatelle
3 evőkanál reszelt parmezán
250 ml zsíros tejszín
egy kis darab vaj
só
bors
1 dl húsalaplé
1 ciabatta

Finomra vágjuk a füstölt szalonnát, egy magas falú serpenyőben 2 percig sütjük, majd a szeletekre vágott gombát rádobjuk. Amikor a gomba kiadta az összes vizet magából, és összeesett, ráteszük a finomra vágott fokhagymát és a karikára vágott póré. Ezt jól össze-

forगतjuk, és felöntjük a húsalaplével. 10 percig lassú lángon főzzük. Ekkor a tészta felötszük főr, amikor a tésztafőző víz forr, akkor tegyük bele sőt, olajat tilos a vízbe tenni. Beletehetjük a mártásba (vagy szószba) a tejszínt, a vajat, a parmezánt, és a tésztafőző víz levéből egy keveset. A vajra azért van szükség, hogy az étel fényes, csillogó legyen, a tésztafőző víztől pedig száto-sabb lesz, a tejszín nem rántja annyira össze. A tészta csomagolásán (száraztészta általában) feltüntetett főzési időből mindig vegyük le 3 percet. Erre azért van szükség, mert a tészta a mártással, jelen esetben a tejszínes gombával össze fogjuk forगतni. A mártás is meleg még és a tézta ott is fő. Így mire az asztalra kerül a tézta pont a dente lesz, azaz 'fog-kemény'. Ha a tézta kész, forgassuk össze a mártással, szórjuk meg finomra vágott tárkonnal és petrezselyemmel, zárjuk le alatta a lángot, és fedjük le. Addig egy forró serpenyőben (ha grilláccos, még jobb) az olívoalajjal és fokhagymával bedörzsölt ciabattát aranybarnára pirítjuk, végül egy kevés parmezánnal megszórujuk.

