

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1888



**CHAMPAGNE
BILLECART –
SALMON**

Brut Réserve
palackja
9 500
klubtagoknak
vagy 12 palacktól
8 700

Brut Rosé
palackja
14 900
klubtagoknak
vagy 12 palacktól
13 600

PORTÓ

Édes borok a
Duoro folyó völgyéből



A Duoro-völgye



**GRAHAM'S
Fine Ruby**

A hordóban érlelt portók alapkategóriája. Több évjárat házasítása, amely átlagosan 3 évig pihen nagyméretű szivar formájú hordókban. Fiatal, nagy testű, vörösborsos mély színű, piros bogyós gyümölcsös jegyeket mutató bor.

2 490
decemberben
eredeti ár: 2 800

**GRAHAM'S
Six Grapes**

A Graham's Six Grapes nevű portója amolyan reserve Ruby. A legszebb – anno 6 szőlőfajtával jelzett hordókban érlelt – tétélekből házasított, 3-4 éves hordós érlelést kapott, telt, ugyanakkor fiatalos portói.

4 300
decemberben
eredeti ár: 4 900

PALACIOS

„Szinte látnoki megszállottsággal hittünk abban, hogy a sikeres jövő az örökségünkben rejlik. Ezért láttunk neki akkora elszántsággal a régi borvidékek feltámasztásának.”

Alvaro Palacios



Öreg tőkék Prioratban

Rioja



**Remondo
La Montesa 2007**

3 590
decemberben
eredeti ár: 4 200

Priorat



**Camins
del Priorat 2008**

3 790
decemberben
eredeti ár: 4 350

Bierzo



**Petalos
2008**

3 990
decemberben
eredeti ár: 4 590

Karácsony 2010



Édes csomag

Oremus 3 Puttonyos Aszú 2003
Oremus Aszúval töltött csokoládé
Héjában pörkölt sós mandula
Mézeskalács

9 500



Három jó bor

Gellavilla Olaszrizling 2009
Degenfeld Muscat Lunel 2009
Sebestyén Bikavér 2006

7 000

További karácsonyi csomagok és kiegészítők:
www.bortarsasag.hu/karacsony2010

Két jó bor 1.0

St. Andrea Napbor 2009
Heimann Merlot 2008
Bortársaság – St. Andrea Csokoládé (6 db)

5 500



Két jó bor 2.0

Pannonhalmi Prior 2009
Szemes DÉL 2007 (Kopár–dűlő)
Pultap's fekete dugóhúzó – BOR logóval

8 700

MOSTANI Válogatásunk



DECEMBERI VÁLOGATÁS

St. Andrea Örköke 2008
St. Andrea Áldás Bikavér 2008
Sauska Tokaj Cuvée 113 2009
Pannonhalmi Infusio 2008
Oremus 3 Puttonyos Aszú 2003
Francois Nyerspezsgő

Együtt az egész: **19 490**
Eredeti ár: 23 250

Impresszum

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft., székhely: 1015 Bp., Bathányi u. 59.; adósz.: 13475233-241; tel.: 06 1 212 2569, csomagküldő engedélysz.: C/003221. A kiadványban feltüntetett „palackár” 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Áraink az áfét tartalmazzák. A kiadványban szereplő extra kedvezmények egyéb kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bár a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibákért nem vállalunk felelősséget. Megrendelés módja: személyesen a felsorolt üzletekben, vagy a fenti telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortarsasag.hu címen. Házhozszállítás: Budapestten 12 palack, vagy 20 000 Ft-os megrendelés esetén ingyenes, egyéb esetben bruttó 2.500 Ft. A házhozszállítás részleteiről kérjük érdeklődjön munkatársainkkal. Vidéki megrendelések esetén 72 órán belül, vidéki partnereink szállítják házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagolási költséget nem számolunk fel. Termékek nem betöltött csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Elállítás: az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállítás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sértetlenül vizsgázott áru ellenértékét visszértérítjük, de az áru visszavisszajuttatásának költségei a fogyasztót terhelik. Az elállítás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállítás esetén az áru visszavisszajuttatásának címe, illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Bathányi u. 59. A szavassági és juttatási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.

BOR BORTÁRSASÁG

2010. December



Ünnep van.

Borok,
egyedi csomagolások,
válogatások,
személyes ajándékok,
különleges ajánlatok.

BORTÁRSASÁG BOLTOK

LÁNCID – 1013 Bp., Lánchíd u. 5. Tel.: 225-1702.
BATHÁNYI UTCA – 1015 Bp., Bathányi u. 59. Tel.: 212-2569.
BUDÁRGYÖGE – 1026 Bp., Szilágyi E. fasor 121. Tel.: 200-0131.
RÁDAY UTCA – 1092 Bp., Ráday u. 7. Tel.: 219-5647.
RÓZSAKERT – 1025 Bp., Gábor Áron u. 74-78. Tel.: 200-5538.
DEBRECEN – 4024 Debrecen, Simonffy u. 2/c. Tel.: 52/310-742.

GYŐR – 9022 Győr, Jellik Ányos u. 15. Tel./fax: 96/336-871.
KECSKEMÉNY – 6000 Kecskemét, Lestár tér 2. Tel.: 76/417-156,
SZEGED – 6720 Szeged, Kőlcsey u. 4. Tel.: 62/310-741.
A Bortársaság teljes választéka megrendelhető továbbá:
VESZPRÉM MEGYE: 8226 Alsóörs, Fűredi út 22. Tel.: 30/204-1286,
BORBOLT A KLASSZBAN, SZINTE EJJEL-NAPPALI
1061 Bp., Andrássy út 41.
Nyitva tartás: H-SZ: 11:30-23:00, V: 11:30-18:00.

ÚJ BORBOLT A PARLAMENTNEL
1051 Budapest, Vécsey utca 5.
(A Mezőgazdasági Könyvesbolt helyén)
parlament@bortarsasag.hu,
Tel.: 269 32 86
online rendelés-hírtérhez szállítási-információ:
bortarsasag.hu



BENCÉS
Meggylikőr és
Gyógynövénylikőr
0,5 liter
3 990
decemberben
eredeti ár: 4 980
0,2 liter
2 490
decemberben
eredeti ár: 2 980

WINE SPECTATOR PONTOK

95 pont
Montes Alpha M 2005

96 pont
Montes Alpha M 2006
Montes Folly 2005
Montes Alpha Syrah 2006

92 pont
Montes Alpha Syrah 2005

91 pont
Montes Purple Angel 2005
Montes Purple Angel 2006
Montes Alpha Syrah 2006

90 pont
Montes Alpha Chardonnay 2006
Montes Limited Sauvignon Blanc 2008



EZ MOST ENNYI

1 490
palackja



BUSSAY Esküvé 2008/2009
BÉLA ÉS BANDI Balaton 2009
DEGENFELD Tokaji Muscat Lunel 2009
ST. ILONA Tramini 2008/2009
ST. ANDREA Akutyafajtát Vörös 2007/2008

EZ MOST ENNYI

1 990
palackja



SEBESTYÉN Indigó 2008
LÉGLI Chardonnay 2008/2009
GÜNZER Cabernet Sauvignon 2008
HEIMANN Cabernet Franc 2007
TAKLER Merlot 2008

WENINGER Cabernet Sauvignon 2007

„A cabernet sauvignont ismerjük. Ez talán a világ legismertebb borfajtája. Minden borívó egyszer biztosan találkozott már vele. Mind-egy, hogy fajtaborként (inkább az Úvilágban), vagy házasítva (inkább az Óvilágban). Életem során már én is többféle cabernet sauvignont kóstoltam, de ami itt van előttem a pohárban, tényleg rendkívüli. Illatában nagyon intenzív ribiszke- és szederjegyek, finom csokoládé, amely frissen darált kávéval keveredik. És az örömök még a szájbán is folytatódnak. Sötét boggyógyümölcsök, medvecukor és karamell, végül pedig szépen jelentkező tannin. Lecsengése nagyon hosszú.”

Franz Weninger



1 790
decemberben
eredeti ár: 1 990

KONYÁRI Kékfrankos 2008

„Balatonlellén a János-hegyről szüreteltük. A kékfrankosra jellemző markáns savak helyett izgalmas illattal, fűszerekkel, gazdagabb testtel hódít. Vastag, meggyes, lágy, barátságos hangulatú.”

Konyári János



2 490
decemberben
eredeti ár: 2 790

Karácsonyi borok

N.A.G.
Diós Sárgamuskotály 2008

„Sárgamuskotályaim közül a Diós-dűlőn termett évről-évre a hűvösebb, fiatalosabb, könnyebben megközelíthető arcát mutatja a fajtának. 2008-ban sem volt ez másként: szintiszta muskotály, szőlővirág egy csipetnyi bodzával. Úvegesen tiszta szerkezetű, bármikor felbontható, könnyen szerethető édes bor.”

3 490
decemberben
eredeti ár: 3 980

Németh Attila Gábor

SZEPSY
Tokaji Cuvée 2007

„Fajta és dűlő házasítás, amely utójára születik meg Szepsy Cuvée néven a pincénél. Klasszikus arányok – 30% furmint, 40% hárslevelű, 30% sárgamuskotály – saját élesztővel, hosszan erjesztve. Így lett a magasabb alkohol mellett 142 grammos a cukortartalma, amely nagy édességet ad, de a dűlők tulajdonságai szépen kirajolódnak benne. Aromáit most még a muskotály vezeti – ez tíz év múlva már fűszerekké szelődül a palackban – de a sok-sok gyümölcs mellett a savak és ásványok is fontos szerepet kapnak az ízében. Böven tizenöt évet meghaladó potenciált látok benne.”

9 900
decemberben
eredeti ár: 11 800

Szepsy István

OREMUS
6 Puttonyos Aszú 2003

„Az Európa szerte szélsőségesen forró és aszályos év a Hegyalján is legmelegebb és legkorábbi érésű évjárat volt. Szeptember végén kezdtük a szüretet s a korai fagy és első hó (október 23.) ellenére sokáig szüretelünk. Elsőként a legkorábban érő, zéta és sárgamuskotály szőlők, majd pedig a furmint és hárslevelű nemes aszúszemeit válogattuk ki. 6 puttony mennyiségű – mintegy 165 kg – aszúszemet kevertünk össze egy gönci hordónyi (136 l) musttal, azután 2–3 napi áztatást követően – kíméletesen kevertünk ki a mustból a cukortartalmát – 6 puttonyost bátran nevezhetjük a „hedonisták” aszújának a maga végtelen koncentrációjával és gazdagságával. Palackozása 2007 augusztusában történt, majd 3 évig palackban pihent a bor. Cukortartalma 226 g/l.”

14 900
decemberben
eredeti ár: 17 500

Bacsó András

OREMUS Szamorodni 2007

„Mindig is dédelgetett kedvenceim közé tartozott a Szamorodni, hiszen létrejöttét a természet rendkívüli csodájának tartom. Ezt fel is tüntetjük a címkén egy apró jelként: Botrytis miraculum. Boldog vagyok, hogy ez az elegáns bor újra megjelenik az Oremus kínálatában. Tűz, erő, illat- és zamatgazdagság jellemzi: édes, vonzó és fecsegő, finom egyensúlyokkal. Színe ragyogó aransárga. Illata friss, jellegzetes akácvirág-, méz- és citrusjegyekkel. Íze gyümölcsös, élénk, finom savakkal. Kiváló aperitif. A szamorodni borhoz nemes, aszúsodott szőlőt szüretelünk – gondos, hozzáértő szedőkkel fűrtválogatást végzünk, ha kell, többször végigjárva egyes parcellákat. Azon fűrtökből tudunk szamorodnit készíteni, ahol a szőlő legalább fele aszú. Az aszúszemek létrejötte egy csoda. A természet misztikus csodája, amikor egy idejében érkező eső, hajnali harmat következtében megnő a pára és megjelenik a Botrytis cinerea, a nemespenész, majd ellepi, beborítja a szőlőszemeket. A szárító szelek, az aranyló napsugár hatására a bogycok ráncosodnak, töppednek és aszúszemékké válnak. A Botrytis természetes aktivitása feldúsítja a szőlőbogyót és mézédessé szőlőt ad.”

Bacsó András

1 990
decemberben
eredeti ár: 2 590



2 900
decemberben
eredeti ár: 3 490

PANNONHALMI
Prior 2009

Elzászi és német klónok termése három szüretből, fűrtönként többször válogatva. Kristályos tisztaság, maga a rizling egyszerű nemességében. Páratlan egyensúly, komoly potenciál.

PANNONHALMI
Pinot Noir 2008

Amit a jég meghagyott Pannónhalmán: Tavaszó és Babszőkő termése, kisebb mennyiség, nagyobb tartalom. Koncentrált, sűrű, gyönyörű pinot, amely 2006-ot idézi.

2 900
decemberben
eredeti ár: 3 490

NAGY BOROK

HEIMANN Barbár 2007

A 30-30% merlot, cabernet franc és tannat, 10% kékfrankossal házasítva 20 hónapon át érett első- és harmadtöltésű hordóban. Érett, rendkívül tömör, már most is élvezetes vörösbor.

palackja
6 980 karton ár
6 400

ST. ANDREA Merengő 2008

Érett gyümölcs: merlot, kékfrankos és kevés cabernet franc, syrah-menoir-pinot noir. 18 hónapig tölgyfahordóban érlelve, természetes módon. Tartalmas, mély, mégis titokzatos illatok, a lágy textúra mellé határozott, harapható, karakteres, sokáig tartó ízek.

6 990 **6 410**

GERE Kopár 2007

50% cabernet franc, 40% merlot és 10% cabernet sauvignon amelyeknek 60%-a új barikban, 40%-a nagy ászokhordóban érlelődött 16 hónapon át. Komplex, nagytestű, szépen strukturált, rendkívül hosszú utóízzel.

7 500 **6 880**

KONYÁRI Sessio 2008

A megszkott merlot és a 2008-ban nem készült Páva cabernet sauvignonjának házasítása régi, 25 éves tőkékről. Fakáciban erjedt, barrikban érett, odafüggyelével készült nagy bor.

7 950 **7 290**

TAKLER Primarius 2007

Taklerék legjobb dűlőinek válogatott termése 20 hónapon át 500 literes magyar tölgyben érlelve. Telt, gazdag illatok és ízek – feketeteribizli és érintésnyi szarvasgomba.

10 800 **9 900**

SAUSKA Merlot Kopár 2007

Nagyon intenzív illattal kezd: az érett, tiszta bor jön belőle. Azután nyílni kezd, érdemes tehát dekantálnunk. Gazdag, feszes, sokrétű lesz finom gyümölcsrel, pörkölt jegyekkel. Íze érett, lágy savakkal, határozottan érett, finom tanninnal. Szép ív bor, a végén kis hordóval.

13 900 **12 800**

BOCK Magnifico 2007

Prémium merlot a pince legjobb fekvéseiből válogatva. 24 hónapig érlelődik új barik hordóban. Tejszokoládé, rumos meggy, aszalt szilva és finom dohány.

19 200 **17 600**