

# Rosé válogatás

# Nyári válogatás 1.0

# Nyári válogatás 2.0

# Best of Prosecco válogatás



**SAUSKA ROSÉ 2010**  
**DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ 2010**  
**KONYÁRI ROSÉ CUVÉE 2010**  
**RUPPERT ROSÉ 2010**  
**SACHA LICHINE ROSÉ 2010**  
**SZELESHÁT KÉKFRANKOS ROSÉ 2010**

**PANNONHALMI TRAMINI 2010**  
**BOTT FRIGYES 3 CUVÉE 2010**  
**RUPPERT ROSÉ 2010**  
**ETYEKI KÚRIA WHITE 2010**  
**ST. ANDREA AKUTYAFÁJÁT VÖRÖS 2008**  
**HEIMANN KÉKFRANKOS 2010**

**CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL ROSÉ 2010**  
**ST. ANDREA FERENCHEGY PINOT NOIR 2008**  
**SAUSKA ROSÉ PLUSZ 2010**  
**MONTES SAUVIGNON BLANC 2010**  
**BÉLA ÉS BANDI CHARDONNAY 2009**  
**BORTOLOMIOL PROSECCO EXTRA DRY TREVISO – DOC**

**BORTOLOMIOL PROSECCO FRIZZANTE SPAGO – DOC**  
**BORTOLOMIOL PROSECCO EXTRA DRY TREVISO – DOC**  
**BORTOLOMIOL PROSECCO „SENIOR” EXTRA DRY – DOCG**  
**SORELLE BRONCA PROSECCO BRUT – DOCG**  
**ADAMI PROSECCO „BOSCO DI GICA” BRUT – DOCG**  
**NINO FRANCO PROSECCO „RUSTICO” BRUT – DOCG**

Eredeti ár **9 620**  
 Együtt az egész **8 200**

Eredeti ár: **10 320**  
 Együtt az egész: **8 700**

Eredeti ár: **19 040**  
 Együtt az egész: **16 000**

Eredeti ár: **19 730**  
 Együtt az egész: **16 700**

# Pannon Bormustra Csúcsbor

Idén is Pannonhalmán rendezték meg a Pannon Bormustrát, ahol a Somlói a 15 fehér csúcsbor egyike lett. Mi is nemrég kóstoltuk újra és pályája csúcspannra érkezett. Nagyon szép bor.



**KREINBACHER SOMLÓI 2007, Somló**  
 Hagományos somlói fajtákból. Háromgyede furmint, a többi hárslevelű és egy kis juh fark Somlósárhelyről. Gazdag, összetett illat: fűszerek, egzotikus gyümölcsök, vanília. Rendkívül harmonikus, vastag, zamatos, hosszú, ásványos.

Eredeti ár 1 990  
**% 1 590**

## BORTÁRSASÁG BOLTOK

<b>PARLAMENT</b> – Vécsey utca 5. - Tel.: 20382886 – H-E: 10.00–20.00. Sz: 10.00–19.00	<b>RÓZSAKERT</b> – Gábor Áron u. 74-78. - Tel.: 20055383 – H-E: 10.00–20.00. Sz: 10.00–19.00	<b>A BORTÁRSASÁG TELJES VÁLASZTÉKA MEGRENDELHETŐ TOVÁRBÁ:</b> VIZSITELI MELYÉNY 6223. Alsóörs, Fűföldi út 22. – Tel.: 30/2941286
<b>LÁNCHID</b> – Lánchíd u. 5. Tel.: 225-1702 - H-E: 10.00–21.00 Sz: 10.00–19.00	<b>DEBRECEN</b> – Simontfy u. 2/c - Tel.: 52/310742 – H-E: 11.00–19.00. Sz: 10.00–18.00	<b>BORBOIT A KLASSZBAN, SZINTE EJJEL-NAPPAL!</b> Andrássy út 41. – H-E: 11.30–23.00. V: 11.30–16.00.
<b>BÁTHYÁNY UTCA</b> – Báthlyány u. 70. - Tel.: 21222669 – H-E: 10.00–19.00. Sz: 10.00–18.00	<b>GYÖR</b> – Jodlik Anyos u. 15. - Tel./fax: 96/336371 – H-E: 9.00–18.00. Sz: 9.00–13.00	<b>BORBOLT A KLASSZBAN, SZINTE EJJEL-NAPPAL!</b> Andrássy út 41. – H-E: 11.30–23.00. V: 11.30–16.00.
<b>BUDAÖRÖSYÉ</b> – Szilágyi E. fasor 121. - Tel.: 20010131 – H-E: 9.00–19.30. Sz: 9.00–15.00	<b>KECSKEMÉT</b> – Lesztár tér 2. Tel.: 76/417156 - H-E: 12.00–18.00. Cs-E: 10.00–19.00. Sz: 9.00–13.00	<b>online rendelés – házhoz szállítás – információ: bortarsasag.hu</b>
<b>RÁDY UTCA</b> – Rády u. 7. – Tel.: 2155617 - H-E: 12.00–20.00. Sz: 10.00–18.00	<b>SZEGED</b> – Kölcsey u. 4. Tel.: 62/310741. - H-E: 10.00–18.00. Sz: 10.00–13.00	

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft., székhely: 1015 Bp., Batthyány u. 59.; adósz.: 13475232-41; tel.: 06 1 212 2580, esomagtisztító engedélysz.: 0/002221. A kiadványban feltüntetett „palackár” 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Árának az áfát tartalmazzuk. 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 nyomtatási hibákért nem vállalunk felelősséget. Megrendelés módja személyesen a felsorolt üzletekben, vagy a fruttá telefonszámon, illetve weboldalon, a Bortársaság.hu címen. Házhozszállítás: 15 000 Ft-ig megrendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 500 Ft. A házhozszállítás részleteiről kérjük érdeklődjön munkatársainknál. Védői megrendelések esetén 72 óráig belül, védői partnereink szállítják hazára a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében emelhetjük fel. Csomagolási költséget nem számítunk fel. Termékeink nem befolyékos csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Ellátás az áru átvételétől számítva nyolc munkanapon belül indoklás nélküli lehetőséggel. Ellátás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sértetlenül visszatartott áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszaszolgáltatásának költségét a fogyasztót terhelik. Az ellátás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Ellátás esetén az áru visszaszolgáltatásának címe, illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Batthyány u. 59. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.



**KONYÁRI ROSÉ CUVÉE 2010, Balatonlelle**  
 A megsokott cabernet-merlot rosé mellett – most az egyszerű – pinot noir alapú rosét is készített a két Konyári. Fele pinot, a másik fele malbec, syrah, kékfrankos és cabernet. Könnyű és szomjoltó, inkább fehérboros rosé.

**1 490** (1 987 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 370**



**SAUSKA ROSÉ PLUSZ 2010, Villány**  
 Mélyebb rosé, színe csillogó piros. Illata, íze telt, koncentrált. Finom tölgyesség, hosszú, jólesően fanyar utóíz. Szigorúan válogatott alapanyag, csak a legszebb hordókból. Vakon akár vörösbort is lehetne. Korlátozott tétel.

**2 950** (3 933 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**2 700**



**HEIMANN FUCHSLI 2010, Szekszárd**  
 Pinot noir (80%) és kadarka (20%) fűrtönként válogatva, jellegzetesen szekszárdi formában, másfél napi hideg áztatással, nagyhordóban érlelve. Hűvösen igyuk. Címekéjén Superman találkozása miskakancsóval.

**1 650** (2 200 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 510**



**BÉLA ÉS BANDI CHARDONNAY / SZÁKA 2009, Balatonszőlős**  
 Újabb tétel a Bortársaság és Fodor Béla közös műhelyéből: mangó-, maracujallat, erőteljes fellépés, koncentrált, finoman fás, érett. Kis tölgyhordó, saját élesztő, 6 hónap finom seprő, majd egy év nagyhordó. Készült 2700 palack.

**2 850** (3 800 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**2 610**



**GÜNZER PORTUGIESEER 2010, Villány**  
 Lilás, kékes szín, gyümölcsös vörösbort illat, kis fűszer. Közepes testű oporító: kicsit lehűtve különösen jólesik.

**1 550** (2 067 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 420**



**HEIMANN KÉKFRANKOS 2010, Szekszárd**  
 Tiszta, fűszeres, élénk illat után finoman fanyar gyümölcs-íz, közepes test. Csokis, karakteres, meggyes illat és íz, vagányan jó ivású.

Eredeti ár 1 650  
**% 1 350**

## Most érkezett, most kóstoltuk



**GEDEON KÖVIDINKA 2010, Izsák**  
 Halvány színű, üde, körtés illatú, nyári. Jó savak, közepes test, kis édes gyümölcsösség. Üdítő.

**Ez most ennyi 990**



**JÁSDI CSOPAKI RIZLING 2010, Csepak**  
 Krétás, tiszta, mandulás illat, enyhe ásványosság. Telt, mégis élénk, klasszikus rizling. Szép. Súlyos, magabiztossága van, bár az alkohollal dicséretreméltóan kevés, csak 12%. Tiszta, finom, balatoni, jéghidegen is.

Eredeti ár 1 520  
**% 1 290**



**BOTT FRIGYES 3 FEHÉR CUVÉE 2010, Muzsila**  
 Tiszta, birses illat, friss, üde, közepes test. Nem a klasszikus könnyű alapot, inkább jó áron többet adó, komolyabb fehér. Olaszrizling, zöldvettelini, királyleányka.

Eredeti ár 1 750  
**% 1 490**



**GELLAVILLA OLASZRIZLING 2010, Balatonszőlős**  
 Felejtünk el mindent, amit a 2010-es évjáratról gondoltunk: tiszta, aromás, telt rizlingillat, feltűnően mély zamatos, fajtajelleges íz. Hosszú, szép.

**1 590** (2 120 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 460**



**BÉLA ÉS BANDI PINOT GRIS 2010, Balatonszőlős**  
 Vímospörtés, virágos illat, vágott fű és gyógynövények. Olajos, közepesen testes, nem jéghidegen, inkább 12-14 fokon a legszebb. Korai fajta, késői szüret, főként második-termesből. Az új évjárat csavarázat kapott.

**1 990** (2 653 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 820**



**PANNONHALMI RAJNAI RIZLING 2010, Pannonhálma**  
 Limeillata egyszerre édes és savanyú. Citrusos, tiszta, egyenes bor, fűszerekkel, hosszú savérrettel, a végén enyhe fanyarsággal. Elegáns. Hűvösen a hőség bora lehet.

**2 190** (2 920 Ft/l),  
 klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**2 010**



**PEZSEGJÜNK!**  
 Válogatás Olaszország legjobb proseeccóiból

**BERNHARD OTT**  
 Csak a zöldvettelini

**PASCAL JOLIVET**  
 Sauvignon Blanc – tisztán, természetesen

**NAGYON NYÁRI**  
 16 nyári bor, egy tucat proseecco, 4 válogatás



# Prosecco



Valdobbiadene – „prosecco ország” az Alpok déli lábainál

HA EGY FÉNYES FOGADÁSON ÉS EGY ELDUGOTT HALÁSZFALU ÉTTERMÉBEN UGYANOLYAN ÜTEMBEN FOGY EGY ITAL, HA A TERMELOKNEK NEM AZ A GONDJUK, HOGY KINEK ADJANAK EL, HANEM AZ, HOGY KINEK NE, HA A VILÁG MOST TÖBB PROSECCÓT INNA, MINT AMIT A BORVIDÉK MEG TUD TERMELNI, AKKOR ÉRDEMES JOBBAN ELMERÜLNI A BUBORÉKOKBAN, ÉS TISZTA VIZET (PROSECCÓT) ÖNTENI A POHÁRBA. ELEMEN TŰNK „PROSECCOORSZÁGBA”, VALDOBBIA-DENÉBE, FIGYELTŰNK, TANULTUNK, KÓSTOLTUNK, ITTUNK ÉS MOST BESZÁMOLUNK.



Hol járunk? Olaszország észak-keleti felén, az Alpok lábától az Adriáig terjedő festői, dombos vidéken

## Tények és tévhitek:

Prosecco egy borvidék: – IGAZ  
A teljes borvidék 2009-es kiterjesztése óta 20 000 ha (kb. 10x Villány), az Alpok déli lejtőitől, egészen a tengerig. A **Prosecco DOC** megjelöléssel ellátott palackok származnak innen. Szíve: Valdobbiadene-Conegliano Prosecco. **Superiore DOCG**: ez a DOCG körzet, azaz csak az itt termelt bort láthatják el ezzel a megjelöléssel. Nemes terület, nagyobb hozamkorlátozás. (Ez az alapvető különbség a DOC területekhez képest.) 5000 ha, Valdobbiadene és Conegliano városok közt, rengeteg csinos és rendezett településsel, ahol minden a szőlőről és a borról szól. A helyiek nagy többsége ebből él. Jól. Egyszerű megközelítéssel, Valdobbiadene környéke meredek, köves, szelesebb vidék, az innen származó borok elegánsabbak, hűvösebbek, míg a Conegliano rész lankáról, kisebb dombjairól, széles, vastagabb borok születnek. Az összes termelés a teljes területen 180 millió palack, ennek harmada, 60 millió, származik a DOCG területeiről. **DOCG a négyzetben – Cartizze**: 100 hektár, 3 történelmi település határája (Sacco, San Pietro di Barbozza és Santo Stefano), minden talpalatnyi hely szőlővel telelpetve, örületesen drága parcellákkal, még nagyobb hozamkorlátozással. A szív közepe, területileg és érzelmileg is az ott élőknek, óriási becsben tartják.

Prosecco egy szőlőfajta – MÁR NEM IGAZ:  
A borvidék határainak 2009 évi kiterjesztésekor a szőlőfajta = borfajta = borvidék összemosással is leszámoltak, ami még okoz egy kis zavart az erőben, de most ezt is tisztázhatjuk. Szőlők: **Glera** – régi név, újra használatban. Prosecco elnevezés helyett, most ez a helyes. A szőlők 95%-a ez a fajta. Jól megőrzi a savakat, bora éles és egyszerű, de ez pezsgőkészítésnél érhény, sőt áldás. **Bianchetta, verdiso, perera, gleara lunga** a maradék 5%, jellemzően vegyesen, a glera közé ütketve. Semmi bonyolítás. A prosecco mint ital nem elsősorban a szőlőről szól.

Prosecco egy stílus: friss, elegáns – IGAZ  
A törekvés mindig az, hogy virágos, gyümölcsös, elegáns aromák kerüljenek a pohárba. Érdekes, hogy volt olyan borászat, ahol inkább több, kisebb rendelésre bízattak minket is, hogy folyamatosan friss töltésekkel biztosítsák a minőséget. Így készül: szűret – préselés (kíméletesen) – hűtött erjesztés tartályban – hűtött másoderjesztés tartályban élesztő és must hozzáadásával – tartályos érlelés rövid ideig. Összefoglaló néven ez az **Metodo Italiano**. Nem bonyolult, viszont hatékony.



Minden, ami Valdobbiadeneben magával ragadott

## Bortolomiol

Körülbelül 2 millió palack, közepes méret, a termelés 80%-a Olaszországban fogy el. Saját szőlő 6 hektár, de 70 szőlőtermelővel van régi jó kapcsolatot, csak Valdobbiadene környékéről. Háború után sokan elhagyták a szőlőt, szegénység volt, Giuliano Bortolomiol volt az egyik motorja az újrakezdésnek. Anya 83 éves, de a szőlőbeszállítók még mindig Signora Ottaviával akarnak személyesen beszélni, találkozni szüretkor.



Signora Ottavia és négy lánya



A feldolgozó – funkcionalitás és harmónia a természettel



Nino Franco és lánya, Silvia Franco

## Nino Franco

1919-ben alakult közepméretű borászat. Sokat tettek a Prosecco-ért: egyike voltak az első pincéknek, Primo Franco pedig a 80-as években elsőként lépett nemzetközi porondra ezzel az itallal. Ma az apa, Nino Franco és a lánya, Silvia Franco viszik az üzletet Valdobbiadene szívében. Saját kb. 10 hektár + kb. 10 szőlőtermelő, 1,2 millió palack, 60%-a exportra megy.



Birtok a város szívében



A Bronca család: Eriallina, Antonella és a férje, Piero

## Sorelle Bronca – a Bronca nővérek

Kicsi, családi borászat, 1988 óta. 200-250 ezer palack, fele-fele olasz és külföldi vásárlókhöz. Borkészítés: kézi szűret, egész fűrtés préselés. Mustot hidegen is tartanak, egy erjesztéssel is készítenek proseccót, ők csinálták először. Ez egy kísérlet, ahol a minőség és a frissesség megőrzése az elsőrendű cél. Terület: 20 ha saját szőlő, csak DOCG területeken. Szőlőt csak egy borász munkatársuktól vásárolnak. Ez igen ritka ezen a borvidéken: a borászatok többnyire vásárolt szőlőből készítenek proseccót. Különleges dűlő a Particella 68: öreg tőkék (40-50 év), speciális meszes talaj, csak glera szőlő. Kicsi a világ. Kaptunk költséges közben prosciuttót, kiváló. Büszkén mesélték, hogy egy közeli termelőtől hozták: D’Osvaldo Cormonsból. Ismerős a név, hallottuk már itthon valakitől. Hát persze, Csapody Balázs – Kistücsök is innen szerez be.



Glera szőlő, a prosecco alapja

## Adami

15 hektáron saját szőlővel és 18 szőlőbeszállítóval dolgoznak, nagyon megbecsülik a nekik dolgozókat. 20 éves a legfiatalabb kapcsolat. Kb. 700 000 palackos termelés, fele belföldön, másik fele a világban fogy el. Kicsi a világ. Carlóval beszélgetve – aki az értékesítésért felel – kiderül, hogy járt nemrég Budapesten és nagyon tetszett neki egy étterem az Andrássy úton. „Furcsa neve volt, színes-mintás a fal és borosdobozokból volt a pult.” Ezúton is gratulál a Klassznak.



A negyedik generáció



Az 1920-ban vásárolt első szőlő

### BORTOLOMIOL

PROSECCO FRIZZANTE SPAGO  
PROSECCO EXTRA DRY TREVISO – DOC  
PROSECCO „PRIOR” BRUT – DOCG  
PROSECCO „SENIOR” EXTRA DRY – DOCG  
PROSECCO „SENIOR” EXTRA DRY MAGNUM – DOCG  
PROSECCO CARTIZZE DRY – DOCG

### SORELLE BRONCA

PROSECCO BRUT – DOCG  
PROSECCO „PARTICELLA 68” EXTRA DRY – DOCG

### ADAMI

PROSECCO „BOSCO DI GICA” BRUT – DOCG  
PROSECCO „VIGNETO GIARDINO” DRY – DOCG

### NINO FRANCO

PROSECCO „RUSTICO” BRUT – DOCG  
PROSECCO „PRIMO FRANCO” DRY – DOCG

**2 390** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **2 190**  
**2 590** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **2 370**  
**3 300** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **3 030**  
**3 300** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **3 030**  
**5 950** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **5 450**  
**5 950** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **5 450**

**3 950** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **3 620**  
**4 950** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **4 540**

**3 750** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **3 440**  
**4 500** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **4 120**

**3 750** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **3 440**  
**4 500** klubtagoknak vagy 12 palack felett: **4 120**

# Pascal Jolivet

*Egy rendkívüli „sauvignon blanc-ista” a Loire völgyéből*



Új telepítési sauvignon blanc a Loire partján

Terület: Párizstól délre, Franciaország szívében, a Loire folyó két partján, a bal parti Sancerre és a jobb parti Pouilly Fumé legjobb területein. 28 hektár saját ültetvény, további 14 ha-ról vásárolt szőlő. Nagy gondnal összeválogatott, saját karakterű kisebb-nagyobb területek, a felső-Loire mindhárom jelentős talajtípusával: Talaj: Caillottes: mészköves, a völgy egészére leginkább jellemző talajtípus, Terres Blanches: márga talaj (Chablis talajtípusához hasonló), Silex: kovás talaj, amely összetéveszthetetlen mineralitást visz az itteni borba. Borászat: a Jolivet család mindig borral foglalkozott, elsősorban negociant-ként, azaz borfelvásárlóként. Pascal Jolivet is a családi hagyományt gyakorolta egy ideig Pouilly Fumé központjában, a jobb parton. 1982-ben hozta létre saját pincéjét, megalapítva a vidék legfiatalabb, rendkívül dinamikus, új stílusú borászatát.



Pascal Jolivet

Szőlő: sauvignon blanc, és pinot noir, öreg tőkéken, a legjobb adottságú területeken. Borkészítés: a leszüretelt szőlőt dupla fenékű hordókba teszik, hogy a kifolyó szőlőlevet elkülönítsék a gyümölcstől, majd nagyon óvatosan préselik. A lassú, hűtött erjesztés előtt nem használják ként, a bor saját élesztőjével erjed. Keves bormál alkalmaznak almasavbontást és sokszor szüretlenül palackozzák. Az eredmény kristálytiszta, ásványos, és minéralis, modern sauvignon blanc a fajta hazájából. Klasszikus, füves, bodzás, egreses élmény.

# Bernhard Ott

*Ausztria*



Vetelini ültetvények a wagrami löszdombokon

Bernhard Ott, felesége és barátai (foto: Steve Haider)



### A zöldvetelini mint szőlő

Ausztriában őshonos, tömött fűrtű, érett állapotában is zöld színű szőlőfajta, amelyet ma is Ausztria szőlőterületeinek egy-negyedén termesztenek. Leghíresebb termőhelyei a sziklás Wachau, Kremstal és Kamptal, de Soprontól, Pozsonyig is egészen Csehországig elterjedt a fajta. Bőtermő, könnyen termeszthető, halk szőlő, amelyből zamatos, élénk, üde borok készíthetők.

### A zöldvetelini, mint divat

A ZV egy fajta sikertörténete. Népszerű Ausztriában és Európában, de a tengerentúlt is meghódította. Könnyű, kortárs, érthető, mégis egyedi, jól felismerhető, kóstolható és nem utolsó sorban nagyon jól íható.



**PASCAL JOLIVET SANCERRE BLANC 2010**  
Színe, illata kristálytiszta, bodzás, citrusos. Izgalmas savak, csalanos, bodzás íz, gyümölcsök, és minéralis jegyek. Hosszú lecsengés. Ragyogó egyensúlyú sauvignon blanc Sancerre-ből, a Loire bal partjáról.

Eredeti ár **4 650**  
**% 3 950**



**PASCAL JOLIVET POUILLY FUMÉ 2010**  
Gazdag, leginkább zöldfüves, ásványos karakter, visszafogott gyümölcsösséggel. Harmonikus, elegáns sauvignon blanc, a Loire jobb partjáról. Sokszínű talajtípus: nagyobb rész mészköves, kovás.

Eredeti ár **4 650**  
**% 3 950**

A pince két dűlős tétele, a **Pouilly Fumé Les Griottes** és a **Sancerre Clos Du Roy** 120-120 palackos, korlátozott mennyiségben elérhető a Bortársaság boltokban és az interneten. Palackja 5 650 Ft

[www.pascaljolivet.com](http://www.pascaljolivet.com)



**OTT AM BERG 2010**  
A pince alap zöldvetelinje: finom pezsgős, élet, intenzitás. Érett egres, trópusi gyümölcs, hosszú íz, kis tüzesesség. Hibátlan.

**2 790** (3 720 Ft/lt), klubtagoknak vagy 12 palack felett: **2 560**



**OTT FASS 4 2010**  
Nevét a családi pincében érlelésre használt nagy fahordórol kapta, ma azonban tartályban érkezik ez a virgoc, szép savú, tiszta és érett gyümölcsű vetelini. Üde, lendületes és nagyon gazdag, modern bor.

**4 350** (5 800 Ft/lt), klubtagoknak vagy 12 palack felett: **3 990**

