

Egy bor, ami a termőhelyről szól. A vidékre jellemző szőlőből készül, elkészítése is hagyományos. Burgundia erről és ettől híres, hogy településeknél, dűlőként képes megfogalmazni borokat. Ebben a szellemben született a Kőveskál. Szabó Gyula tervei szerint évről-évre több-falu jelenik majd meg önálló borként a Káli-medencéből.



KÁLI KÖVEK KŐVESKÁL OLASZRIZLING 2011
Olaszrizling 40 éves ültetvényről, a Fekete-hegy vulkanikus talajáról.
Köves, telt, ízben is ásványos, tűzkő, tartalmas, hosszú, klasszikus. Töltés-dűlő 0,5 hektár, kézi szüret, préselés nélkül, spontán erjesztve 3 hónapig át. Érlelés: 6 hónap 500 literes harmadtöltésű, bényei hordókban. Készült 1200 palack.

3 350 (4 467 Ft/l)
klubtagoknak vagy 12 palack felett
3 080

13, 11, 7, 5

Sauska



SAUSKA CUVÉE 13 2011
Gyümölcsös, fűszeres, friss. Az érett merlot (30%) gyümölcsössége, a syrah (15%) és a két cabernet (55%) fűszeressége dominál benne 2011-ben, egészen minimális fahordóval megtámogatva. Vibráló rubinszín, friss szőlő, cseresznye. Finom, harmonikus.

2 990 (3 987 Ft/l)
klubtagoknak vagy 12 palack felett
2 750

Itt indul, innen épül fel a villányi Sauska szortiment. Kézi fűrt-és bogyóválogatás, a nagyborknál alkalmazott tudatos, tiszta borkészítés, csupán 10%-ban használt másodtöltésű, nagy minőségű francia hordó. Hűvös, tiszta karaktere már a szüretkor elől, végleges stílusát a két fiatal borász, Markó Ildikó és Latorczai László 2-3 hásasításából választja ki Sauska Krisztián a palackozás előtt.

Heimannék mertolja mára igazi ikonná vált. 15 éve biztos ajánlás, évjáratól függetlenül. Mindig gyümölcsös, gazdag, jó ivású. Ha pedig nem lenne az, Ágnesék inkább kihagyják az évjáratot, ahogy például 2010-ben tették.



Azért népszerű évről-évre, mert magában és étel mellé egyaránt biztos ajánlás. Semmi sem változik, talán csak a tőkék öregednek és Heimannék lesznek tapasztaltabbak.

HEIMANN MERLOT 2011
Friss, lécsús, jó arányú. Nagy érettségre utaló, mély, meleg, bársonyos, szilvás korty. Nagyon jó ajánlás. Már-már túlfűtött, komoly. Nagyfordós érlelés, ötvenhektós használt ászokhordókban és fűszernyi syrah az izgalom fokozására.

2 390 (3 187 Ft/l)
klubtagoknak vagy 12 palack felett
2 200

Helyi érték

Kőveskál 2011

Heimann Merlot

Évről-évre

Amikor Burgundia pezseg...

Az első Crémant választékunkban



De mi is az a Crémant? Ezt a nevet kezdetben a nem tipikus champagne-okra használták. Ma már a Champagne régió kivül készülő, de az ott is érvényben lévő legmagasabb minőségű előírásoknak mindenben megfelelő pezsgők viselik e nevet. Így van ez Burgundiában is, ahol 1826-óta a Rully alrégióban készül ilyen ital, egykor Fleur de Champagne néven, ma Crémantként palackozva. Egyszűrtös préselés, szigorú hozamkontrollozás, maximalizált széndioxid-tartalom és minimum 9 hónapos érlelés. Burgundiában főként chardonnay, pinot noir, néha pinot blanc, aligoté és keshegnyji gamay házasításából készül. Rendkívül elegáns, igazi „franciás pezsgés”-élmény.

DOMAINE DE L'ÉVECHÉ CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS
100% chardonnay szőlőből készült Crémant de Bourgogne, a Côte Chalonnaise egy olyan pincéből, ahol már a 17. század óta készülnék borok. Nagyon tiszta, telt, zöldalmás illat, egész nagy, üdítő buborékokkal. Érezhetően nagyon finom alapbor, almás, citrusos jegyek. Szép, hosszú lecsengés.

3 990 (5 320 Ft/l)
klubtagoknak vagy 12 palack felett
3 660

SZEMES DÉL 2008 (Kopár-dűlő) eredeti ár 3 980 **2 980**
Szeder, szilva és kávé a legdélebbi dűlőről.

TAKLER KADARKA 2009 eredeti ár 2 750 **1 990**
A legnépszerűbb malbec-dj boldog tulajdonosa.

LÉGLI CHARDONNAY 2010 eredeti ár 2 490 **1 690**
Hosszú, kiegyensúlyozott, kiváló darab.

TAKLER CABERNET FRANC 2009 eredeti ár 2 490 **1 990**
Hosszú chardonnay a Landordról, sok gyümölcsrel, szép fával.

KAIKEN RESERVE MALBEC 2010 eredeti ár 2 200 **1 790**
A klasszikus kadarka: fűszeres, piros gyümölcsök, üdítő savak.

MONTES SAUVIGNON BLANC LIMITED SELECTION 2011 eredeti ár 2 850 **2 190**
Helyi fajták, lágy tanninok, remek struktúra. Klasszikus Rioja.

PALACIOS LA MONTESA 2008 eredeti ár 4 490 **2 990**
Modern darab, tiszta szomjoltó íz. Hat palack alapból kell legyen otthon. Rádásként biodinamikus, organikus szőlőből, hogy a lányoknak is tetszen.

WENINGER SOPRON 2010 **1 720**
6 PALACK WENINGER SOPRON 2010 **7 000**
IGY PALACKJA **1 165**

KONYÁRI ROSÉ 2011 **1 520**
6 PALACK KONYÁRI ROSÉ 2011 **7 590**
IGY PALACKJA **1 265**

GYÜMÖLCSÖS MERLOT, FÜSZERES CABERNET ÉS KÉKFRANKOS ROZÉNAK SZÜRETELVE. 5=6
Spárga, csalán, fekete ribizli, puskapor, citrusok. És ez még csak az illata.

Szeptemberi válogatás

SAUSKA CUVÉE 13 2011, VILLA SANDAHL CAPPUCCINO OIL 2011, KÁLI KÖVEK KŐVESKÁL 2011, BAKÓ AMBRUS OLASZRIZLING 2011, WENINGER KÉKFRANKOS 2009, HEIMANN MERLOT 2011

Eredeti ár 19 230, szeptemberben együtt az egész **15 500**

Sok jó bor szeptemberre válogatás

KONYÁRI ROSÉ 2011, WENINGER SOPRON 2010, MONTES SAUVIGNON BLANC LIMITED SELECTION 2011, KONYÁRI LOLOPOP 2011, BOLYKI SAUVIGNON BLANC 2011, PANNONHALMI TRICOLLIS VÖRÖS 2011

Eredeti ár 11 800, szeptemberben együtt az egész **9 000**

BORTÁRSASÁG BOLTOK
ÚJ BORBOLT – BORTÁRSASÁG – BALATONFÜRED MÁJUSI SZEPTEMBERIG – Balatonfüred, Marina Center, a 71-es út mellett, a Mol benzinkútján szemben. Tel.: 20/287-8012 ÁRKAD – Óra-vezér tere 25. az első emeleten, a mozgójárda mellett PARLAMENT – Wicsey utca 5. – Tel.: 269-3286 – H-P: 10.00-20.00, Sz: 10.00-19.00 LÁNCID – Lánchíd u. 5. Tel.: 225-1702 – H-P: 10.00-21.00, Sz: 10.00-19.00 BATHYANY UTCA – Bathyány u. 59. – Tel.: 212-2597 – H-P: 10.00-19.00, Sz: 10.00-18.00 BUDAGYÖNGYE – Selymői Erzsébet tótor 121. – Tel.: 200-0131 – H-P: 10.00-19.30, Sz: 9.00-15.00 RADÁY UTCA – Radány u. 7. – Tel.: 219-5447 – H-P: 12.00-20.00, Sz: 10.00-15.00 ROZSAKERT – Galbor Áron u. 74-78. – Tel.: 200-5538 – H-P: 10.00-20.00, Sz: V: 10.00-16.00 DEBRECEN – Sirovny u. 2/c – Tel.: 52/310-742 – H-P: 11.00-19.00, Sz: 10.00-14.00 ÖRÖK – Jászai Anna u. 16. – Tel./fax: 96/336-871 – H-P: 10.00-18.00, Sz: 9.00-13.00 KECSEKMEZ – Lestár u. 2. – Tel.: 76/417-156 – H-P: 9.00-18.00, Sz: 9.00-19.00, Sz: 9.00-13.00 STEGED – Kősegy u. 4. – Tel.: 62/310-741 – H-P: 10.00-18.00, Sz: 10.00-13.00
A BORTÁRSASÁG TELJES VÁLASZTÉKA MEGRENDELHETŐ TOVÁBBÁ: VESZPRÉM MEGYE: 8296. Alsódör, Furedi út 22. – Tel.: 30/204-1286 BORBOLT A KLASSZBAN, SZINTE EJJEL-NAPPALI Andrásy út 41. – H-SZ: 11.30-23.00, V: 11.30-23.00
Online rendelés – házhoz szállítás – információ: BORTÁRSASÁG.HU

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1015 Bp., Bathyány u. 59.; adósz.: 13475233-2-41; tel.: 06 1 212 2569, csomagküldő engedélysz.: C003221.
A kiadványban feltüntetett „palackár” 1 palack magvasítású esetén érvényes. Áránk forintban értendő, és az árat tartalmazza. 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 hibáinkat nem vállalunk felelősséget. A kiadványban szereplő tételek mennyisége korlátozott, az ajánlat a készlet erejéig érvényes.
Megrendelés módja: személyesen a felsorolt üzletekben, vagy a fenti telefonszám, illetve weboldalunkon, a Bortársaság hu címen. Házhoz szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 500 Ft.
A házhoz szállítás részleteiről, kérjük, érdeklődjön munkatársainkánál. 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 számítunk fel. Termékeink nem betétjű csomagolásban kerülnek forgalmazásra.
Ellátás az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Ellátás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sérletlenül visszatartott áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszaszállításának költségei a fogyasztót terhelik. Az ellátás nem vonatkozik az egyedleg elidőltött (pl. a fogyasztó kérésére egyedgy önkével, csomagolással elidőlt) termékekre. Ellátás esetén az áru visszaszállításának címe, illetve bármilyen fogyasztói kérés érvényesülő helye: 1015 Bp., Bathyány u. 59. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezései az irányadóak.

BOR

BORTÁRSASÁG
2012. szeptember

Minden beavakozás mellett
VILLA SANDAHL
A választásos esőtől
a cappuccino olajtól

SOK JÓ BOR
SZEPTEMBERRE

www.bortarsasag.hu

Amikor a királyleányka és a sauvignon blanc együtt pezseg.

Friss gyümölcsök, feszes szerkezet.

„A „pellenger” spontán erjedt, 900 literes hordóban érett.

Illatos szőlő, kis maradék cukor, finom gyöngyözés.

Gyümölcsös, friss, hűvösebb ízvilág, nagyon jó fa, alacsony alkohol.

Pannonnalmi 2011-es Tricollis Fehér és Vörös együtt.

Élénk szeder és illatos ibolya. Selymes tanninok Provence-ből.

Ha együtt veszed, palackja 990.

Európa-Ujvilág: 11. X.

PÁLFY OLASZRIZLING 2011 eredeti ár 1 890 **1 490**

BOLYKI CUCC 2011 eredeti ár 1 990 **1 490**

GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2010 eredeti ár 2 150 **1 490**

KONYÁRI LOLOPOP GYÖNGYÖZŐBOR 2011 eredeti ár 1 790 **1 390**

SACHA LICHINE LE COO ROUGE 2011 eredeti ár 2 200 **1 690**

HEIMANN CABERNET FRANC 2010 eredeti ár 2 390 **1 790**

BOLYKI SAUVIGNON BLANC 2011 eredeti ár 1 690 **1 290**

PANNONHALMI TRICOLLIS FEHÉR ÉS VÖRÖS 2011 eredeti ár együtt 3 950 szeptemberben **2 790** így palackja **1 395**

KVASSAY PORTUGIEZER ÉS KÉKFRANKOS ROSÉ 2011 eredeti ár együtt 2 680 szeptemberben **1 980** így palackja **990**

Bakó Ambrus

Minden beavatkozás nélkül



A tóra néző teraszok, ahol az olaszrizling terem

A 31 ÉVES BAKÓ AMBRUSSAL BADACSONYTOMAJBAN EGY TERASZON BESZÉLGETTÜNK. MÖGÖTTÜNK A HEGY BAZALTORGONÁI, ELŐTTÜNK A BALATON, KÖRÜLÖTTÜNK TÖBB SZÁZ, FÜGÉT SZÜRETELŐ SEREGÉLY. A BAZALTBÓL ÉPÜLT PRÉSHÁZ AMBRUS ÉS PÁRJÁNAK OTTHONA, PINCE ÉS IRODA EGYBEN. NÉGY ÓRA ALATT MÉG AZT IS MEGTUDTUK, HOGY HOGYAN LETT MAJDNEM VILLAMOSVEZETŐ A MOLEKULÁRIS BIOLÓGIÁBÓL NAPOKBAN DOKTORÁLÓ BORÁSZBÓL. LASSAN KÉT ÉVE, HOGY MEGISMERTÜK EGY BADACSONYI PINCÉBEN, A KAPCSOLAT AZONBAN ENNÉL RÉGEBBI. 10 ÉVE, ÖSZTÖNTÁJÁBÓL SPÓROL-VA RENDSZERESEN VÁSÁRJÁL AZ AKKORI EGYETLEN BORBOLTUNKBAN, A BATTHYÁNYBAN. A BARÁTAINAK, MERT Ő AKKOR MÉG NEM IVOTT, NEM DOHÁNYZOTT. EGY ALKOMMAL HAVI APANÁZSÁT KÖLTÖTTE EGY ÜVEG BORRA. NYOLC ÉV UTÁN MOST BONTOTTA FEL, AZ ESKÜVŐJÉRE. VAN TŰRELME MINDENRE.

Hamarosan doktorálsz molekuláris biológiából. Akkor most tudós leszel vagy bortermelő?

Már bortermelő vagyok. Nincs egy tőke saját szőlőm sem, nem végeztem klasszikus borász iskolát, de az vagyok teljes szívemből. Sokat tudok a sejt szintű működésről, genetikáról, a dolgok elemi szintjéről és az elmúlt tíz évben rengeteget tanultam a borról. Olyan komplex kép ez, amivel többre értekeli az ember a világot, az őt körülvevő természetet.

Miért pont Badacsonytombajban ülünk?

Gyermekkorom óta álmozdaltam róla, hogy itt éljek, később, hogy itt készíthessek bort. Ezt a présházat valamikor az 1800-as évek végén Pollákék, egy lapotcai borkereskedő család építette. Dédapám a múlt században vásárolta meg, családi nyaralónak. Itt teltttem a gyermekkorom, sok-sok emlék köi ide, ahogy telttem, menekültem a városból. Nagyon nem szerettem ott. Itt annál inkább.

Howy lettél molekuláris biológus?

A piaristákhoz jártam, ráadásul meglehetősen konzervatíván gondolkodtam a világ dolgairól. 17 évesen azt gondoltam, a „fronton” a helyem – ott akartam lenni, ha valami forradalmi vígjönásg születik a genetikai területén. Ma már tudom, hogy ez a tudományág sem fejtete mágia, a sok-sok tanulás azonban sokat segített abban, hogy teljes képen legyen az elemi részekből az egészig. A keménynek való bíztát kutattam, de nem voltam elég sikeres a területemen. Kiskorom óta marximalista vagyok, és érdekesnek lenni mindenben. A jogosítványt is alig két hónapja szerettem meg.

amikor már biztos voltam benne, nem bukhatom el a vizsgán. Így történt, hogy a kevesbé sikeres kutató-sok után majdnem feladtam a biológiát. Villamoszele-tőnek akartam menni. Tudod, kötöttpályás vezetés. A nap végén az ember megáll a remizben és nyugodtan hazamegy. Az én agyam meg még hajnalban is a molekulákon járt. Már-már feladtam a tudományos munkát, de tanár szüleitm szerencsére nem hagyták.

Ekkor jött a bor?

Az utolsó néhány évben valahogy párhuzamosan futott a két szál. Absztinens voltam, de a barátaim miatt vásároltam borokat. Sokat spóroltam kis ösztöndíjból, de valamivel meg kellett kintánoom őket, ha már saját bormom nem volt. Györgykoács, Fekete Béla, Szepsy, Oremus. Ilvesniket vettem a Bathyhány utcai pincé-ben. 2004-ig nem is kóstoltam őket. Akkor egy 1995-ös Oremus essenciával kezdtem. Alapos ember vagyok, legalább fél év kellett a száraz fehérekig, másfél a vörö-sőkig. 2005 tavaszán már örömmel ittam a bort.

De ez még más bora volt.

Igen, eszembe sem jutott, hogy sajátom is lehetne. A bátyám, aki látta, hogy szenvedek a szakmámban kitálalta, hogy süretekor vegyek szőlőt. Németh István helyi borász segített, tőle tanultam azután a legüb-bet szőlőről, borról. 2005-ben meg is született az első saját tétel. Örömforrásnak, pötszelekrenek indult, de belezsereltem. Visszatekintve hihetetlen lutri volt és kitálatalanul sok munka. Lenyújtóztát a bor, olvastú, tanulni kezdtem, mérleg beledáram magam. Ma már könnyebb a helyzet. Segítségem is van, Földi Bálint

barátommal készítjük: a Bakó-borokat. Így legalább nem merülhet fel a kérdés, kézműves borász vagyok-e. Bálint nem családtag, nincs saját szőlőm, tehát kizárt, hogy az legyen. Persze amit csinálunk tökéletesen természetes és hagyományos, és másoknál is nagyon tisztelem ezt a törekvést, de nem szeretem, ahogy ma ezt a fogalmat használják.

Mekkora területről vásárolsz szőlőt?

Alig másfél hektárról, olyan barátaimtól, akik hajlan-dók az én gondolataim alapján művelni a szőlőt, meg- engedve, hogy néha jó szávdéki bolondnak néznek az ötleteim miatt. Meleg borvidék meleg dűlőiben, késői fajtákkal dolgozom, szebekendőnyi parcellákon, teljesen természetes módon. Saját élesztőjével erjed a bor; hosszan-hosszan, minden beavatkozás nélkül. Így lehet, hogy itt-ott még egy kis maradék cukor is észrevehető bennük, de akkor sem nyúlok bele a termé-sz folyamatokba. Ebből a kezdetektől nem engedek.

Természetes borokat készítesz?

Inkább természetes módon készíték borokat. Azt olvastam egyszer: egy nagyon okos ember tollából, hogy nincs természetes bor; csak természetes ecet. Talán a tokaji esszencia az egyetlen ellenpélda, de az a cukortartalma miatt kivételes eset. Vöröskölnél könnyebb természetesnek lenni, a fehéreknél nehéz például kén nélkül dolgozni ebben a stílusban. Céltom, hogy szinte már a tőkén megszülessen a bor. Minél később érjen, kevesebb cukorral, több savval. Metszés-sel állítjuk be a szőlőt, a zöldszárításon például mások-kal ellentétben a legértelmebb fűrtüket bebátom le és a züdeket engedem lassan érni. Ilyen meleg borvidék-en, mint Badacsony nekem ez a jó bor tilka. Évről évre többszöröseit fizetem a szőlőnek, mint a piaci ár; de olyan alapanyagot kapok, amilyet szeretnék. A terroir ebben az esetben nem egy terület. Talaj, élesztők, szőlőfajták, tájkép egésze, amit nem mi alakítunk ki, csak tudatosan használunk.

Ezt a természetességet oktatód a hallgatóidnak is? Ezt is. Alternatívákat próbálók felvázolni a borkészítésben a készlethelyi Georgikon borász hallgatóinak, és közben megmutatom a mögöttük rejlő tudományos hátteret. Spontán tanítok, spontán érzeszek, látszó-lag csapongok a témák között, de elvégzőban nagyon tudatosan oktatok. Szemvedélyes, édesanyám szerint mániákus ember vagyok. Bementem az egyetemre és azt mondtam, hogy tanítani szeretnék. Ők nagyon rendesek voltak, azt mondták, csináljam. Kemény tanár vagyok, de vajszerűnek érzem magam. Ez is hob-bi és küldetés egyszerre, mint a borászat. A munka pedig a tanácsadás és borszoktatás másoknál.

Laposáéknál találkoztunk veled először borászként és annyira tetszett a gondolkodásod, a hozzáállásod, hogy részben ennek köszönhetően kezdtünk dolgozni veled. Akkor nem volt időnk megállni nálad, de néhány napra már itt a háznál mutattad a saját tőteleket. Most a Villa Sandahlnál is te felelsz a borok minőségéért. Iggyeksem. Még befejez az időmbe, a tanítás és a saját borok mellett ez a fajta tudatos, szakmai tevékenység.

Neked milyen a badacsonyi bor?

Bakműveléssel terem, mert ezen az éghajlaton nekem az az ideális művelésmód. Nem véletlenül alkalmazták olyan sokáig. Kézsel, későn szüretelik, de nem túl ma-gas mustfokoldal. Nincs túlpörésle, vastag törkölytala-pon át, természetesen szávrre préselődik. Ez ülepített must aljával vett saját élesztőjével, lassan erjed. Sem-mi rusztikusság, semmi battandzs, semmi fanyarság. Ásványos, sós, mint a jó somlói, de még ez a fontos jegyet is feltűrálja a hely intenzívén virágos karaktere. Koncentrált, de nem túlózan nagy testű. Itt ilyen.

Bakó Ambrus 2011

Először a 2009-es évjárat borait kóstoltuk, a 2010-es évjáratból már vásároltuk is. 2011-ben hét bor született a pincénél, kóstolójuk után így érezzük, hosszú távon is szeretnénk együtt dolgozni a fiatal borással. Már a pince három „alaborá” is különleges minőség, a négy, dűlős tétel pedig tökéletes megfogalmazása a badacsonyi karakternek.



OLASZRIZLING 2011

Fele a teraszokról, új fahordóban érlelve, másik fele válogatott kis hordókból, szokás szerint, tudatosan. Az igaz bada-csonyi karakter: egyszerre finoman sós és kedvesen édes, rendkívül intenzív és kristálytiszta. (1836 palack)

2 750 (3 667 Ft/l)
klübtagoknak vagy 12 palack felett
2 530

KÉKNYELŰ 2011

Érzékeny, vastag héjú fajta, amelyet jó években a fumultnál is többre tart a borász. Illata az eső utáni badacsonyi bazalt. Kövesség, finom keser nye, virágosság. (720 palack)

2 750 (3 667 Ft/l)
klübtagoknak vagy 12 palack felett
2 530

RAJNAI RIZLING 2011

Barczáék egészséges, érett szőlője a hideg pincében rendkívül hosszan érjesztve. Hét gramm cukor még így is maradt benne, de az alapanyag gazdsága azt is felülírja. Zamatos, kirobbanó. (370 palack)

2 750 (3 667 Ft/l)
klübtagoknak vagy 12 palack felett
2 530

BAKÓ AMBRUS 2011 VÁLOGATÁS
Azoknak, akiket érdekel a bada-csonyi szőlőhegy és Bakó Ambrus borkészítésének sokszínűsége. A három alabor és a három dűlős olaszrizling együtt, kedvez-ményes áron megismerhetők.
3 950 (5 267 Ft/l)
klübtagoknak vagy 12 palack felett
3 630



Bakó Ambrus



Borok a pincében, lakás a présházban, iroda a teraszon



A 2010-es és a 2011-es évjárat borai

GIVE ME FIVE 2011

A badacsonyi Gróf-domb 45 éves olaszrizlingjének termése. Szeptember végi szüret, válogatott, egészséges fürtök. 10-14 fokos tartályban, nagyon lassan, három hónapon át Franciaor-szgból hozott élesztővel erjedt, majd 4 hónapon át acéltartályban érett. Friss, kristálytiszta, minimális, 5 grammos természetes maradékukor-tartalma magas alkohollal párosul. Szalmasárga, selymes és tüzes, nagyon hosszú, még egy kortyot kíván. Készült 950 palack, a Bortársaságnál elérhető 300.

6 800 (9 067 Ft/l)
klübtagoknak vagy 12 palack felett
6 240

CAPPUCCINO OIL 2011

100% rajnai 30 éves tökékről. Tartály-ban, szelektált élesztővel, három hónapon át erjedt, majd négy hónapig acéiban érett. Szépen érett szőlő, 7,5 gramm természetes cukor, teszi kedvessé, hosszúvá. Rozmaring, menta, fűszerek hűvös illata, kristálytiszta, közepesen telt, sokízú. Remek egyen-súly, kivételesen hosszú korty.

5 800 (9 733 Ft/l)
klübtagoknak vagy 12 palack felett
5 320

MAGIC RAIN 2011

A szép nevű Kezdet-dűlő érett rajnai rizlingje, 30 éves tökékről, október közepi szüretből. 10 fokos, hűtött tartályban, szelektált élesztővel erjedt rendkívül hosszan, 5 hónapon át. Majd’ 5 gramm természetes maradék cukor, élénk, friss illat, elegáns, kristálytiszta izvilág, szép savgerinc. Komplex, a jól beérett szőlő borára jellemző zamat.

6 800 (9 067 Ft/l)
klübtagoknak vagy 12 palack felett
6 240

A Bortársaság borboltjaiban elérhető még a 2010-es évjárat két bora is. A Kezdet-dűlő két rajnai rizling válogatása, a Stamp és a Recept. **(THE STAMP 2010** 7 500 palackja, kartonár 6 880, **RECEPT 2010** 5 800 palackja, kartonár 5 320)

Kékfrankos és Spérn Steiner 2009

Franz Weninger

A megújult Weninger kékfrankosok 2008-as évjárata nagyon sikeres volt. Most itt a 2009-es páros, ahol kóstolónk után azt éreztük, még egy szintet lépett előre a fiatal borász. Mind-két bor biodinamikus, organikusan művelt szőlőből készült, minimális kénnel, szűretlenül, derítetlenül palackozva.

<p>Termőterület: <i>Balf</i></p> <p>Talaj: <i>gneisses (csillámpalás), köves, keleti lejtésű, a tő felé eresz-kező, lapos domboldal, a régió egyik legjobb és leg-értékesebb szőlőbirtoka.</i></p> <p>Szőlőfajta: <i>100% organikusan és biodinamikusan gondozott kékfrankos</i></p> <p>Szőlőtőkék életkora: <i>általagosan 13 év</i></p> <p>Borkészítés: <i>2009. október 6. kézi szüret, fűrtválogatás. Acéltartályban, saját élesztőjével, spontán erjedt. Almasabontás termé-szeses úton a hívsz pincében, 500 literes, vegyes korú hordóban érett 30 hónapon át. Szűretlen, derítellen, egészen minimális kénnel palackozva. Összekéntartalma a meg-engedett 150 mg-hoz képest mindössze 15 mg. Köszön-ke tőben annak, hogy csak a borkészítés utolsó fű-zisá ban kénezték, mini-mális kénnel.</i></p> <p>Készült: <i>14 000 palack</i></p>	<p>Termőterület: <i>Spérn Steiner-dűlő (10 ha), keleti lejtésű, a tő felé eresz-kező, lapos domboldal, a régió egyik legjobb és leg-értékesebb szőlőbirtoka.</i></p> <p>Talaj: <i>csillámpalában rendkívül gazdag, ásványi tisztelele különlegesen igaztmas othont teremt a kékfrankos-nak. Gyűkerekkel mélyen átszült, málldékos, világos gneiss. Korá kb. 340 millió év.</i></p> <p>Szőlőfajta: <i>100% biodinamikusan és organikusan termelt kékfrankos</i></p> <p>Szőlőtőkék életkora: <i>általagosan 60 év</i></p> <p>Borkészítés: <i>kézi szüret több lépesőben, 2009. szeptember 30. és október 5. között. Gravitáci-ós feldolgozás, három hetes macerációval, 500 literes hordóban, spontán erjedt, majd 30 hónapon át érret. Szűretlenül, derítetlenül, rendkívül kevés kénnel 2012 márciusában palackozva.</i></p> <p>Készült: <i>1 600 palack</i></p>
<p>WENINGER KÉKFRANKOS 2009</p> <p>1 950 (2 600 Ft/l) klübtagoknak vagy 12 palack felett 1 790</p>	<p>WENINGER SPÉRN STEINER 2009</p> <p>eredeti ár 6 750</p> <p>% 5 500</p>
<p>Minden Spérn Steiner palackon meg-tálálható Franz Weninger üljnyomata e mondat társaságában: „kertem legjobb szőlője, természetes, sportán erjedés, gravitációs eljárás, minimális kénnel, derítetlen, szűretlen.” Amikor elkürtük a pincéitől ezt a tirtakék üljnyomatot, kiderült: a borász minden egyes palackot megfog palackozáskor, így minden dűlős kékfrankosra más-más, valódi lenyomat kerül, ezzel is hangsúlyozva a borkészítés személyességét.</p>	