

BEST BUY

Etyeki Kúria Red 2011

MINDEN KEDDEN KÓSTOLUNK. FRISS ÉVJÁRATOK, ÚJ MINTÁK VAGY ÉPPEEN A HÜTÖTT RAKTÁR MÉLYÉRE ELTETT, PIHENTETETT TÉTELEK KERÜLNEK AZ ASZTALRA. AZ ÚJ KÚRIA RED ÉPPEEN EGY ILYEN DÉLUTÁNON OKOZOTT NAGY MEGLEPÉST: MÁR EREDETI ÁRÁN IS IGAZI BEST BUY TÉTEL, AMELYET RÁADÁSUL MÁRCIUSBAN BEVEZETŐ ÁRON KÍNÁLUNK.



ETYEKI KÚRIA RED 2011
Fele kéfrankos, fele pinot noir, kézzel csömöszölve, tartályban erjesztve, majd egy évig harmadtöltésű hordóban érlelve. Mély szín, friss piros gyümölcsök illata, szantál és eukaliptusz. Közepes testű, összetett, elegendő, kellemes bor.

1 990 (2 653 Ft/l)
MÁRCIUSBAN BEVEZETŐ ÁRON
% 1 690

BEHAJÓZVA

Montes Sauvignon Blanc 2013



MONTES LIMITED SAUVIGNON BLANC 2013, Chile
Szép, csillogó zöldesárga szín, pazar illat, erős fajtajelleg – bodza, mangó, ropogós zöldpaprika. Ragyogóan tiszta, intenzív a hűvös termőhelynek és a gyors és reduktív feldolgozásnak köszönhetően.

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

SORRA ÉRKEZNEK
A CHILEI MONTES
BORÁSZTAT 2012-ES
ÉS 2013-AS BORAI.
AZ ELSŐ BEHAJÓZOTT
TÉTELA SAUVIGNON
BLANC A LEYDA VÖLGY
KÖDÖS ÉS HŰVÖS LEJ-
TŐIRŐL, TARTÁLYBAN
ERJESZTVE ÉS ÉRLELVE.

SAUSKA KADARKA 2012,
Villány
Fűszeres, illatos, zamatos. Nem kért sok hordót – meséli róla Latorczai László, borász. Féléves, használt hordós érlelés után palackba került, így lett telt, sötétebb színű, gazdag és lendületes. Sok-sok piros gyümölcs, fűszerek, finom kesernye.

4 950 (6 600 Ft/l)

BOR
BORTÁRSASÁG KLUB
VÁSÁRLÓKNAK MÁRCIUSBAN
3 950



A CÍMKÉN ÖRDÖG-
ÁROK A KADARKA
MELLETT: EGY FORRÓ
ÉS MEREDEK KATLAN,
AMELYET GÜNZER
ZOLTÁNTÓL ISMER-
TÜNK MEG. ITT TEREM
SAUSKÁÉK PÁ-ES,
KLASSZIKUS, FŰSZERES
KADARKA KLÓNJA
ÉS MELLETT
AZ ORSZÁGBAN ZAJLÓ
KADARKA KÍSÉRLE-
TEK VÁLOGATOTT KIS
TERMÉSE TÖBB IDŐ-
PONTBAN SZŰRETELVE,
SZEMEZGETVE.

AZ ÖRDÖGÁROK KLÓNJAI

Sauska Kadarka 2012

CSAK A NÉV ÉS A KÜLSŐ VÁLTOZOTT:
A TREVISO KATEGÓRIÁBAN MIND
AZ EXTRA DRY, MIND A BRUT UGYANAZ
A CSILLOGÓ, KÖNNYŰ ÉS CSILINGELŐ
DOC PROSECCO MARADT.

TREVISÓBÓL MIÓL

Bortolomiol Prosecco Miól

BORTOLOMIOL PROSECCO MIÓL EXTRA DRY TREVISO - DOC, Valdobbiadene
Szépen gyöngyöző, virágos, levendulás, játékos illatú, frissítő és kristálytiszta. A prosecco edesebb arca, amelyet áprilisban követ majd a szárazabb brut változat.

2 790 (3 720 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 560



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



DÚZI KÉFRANKOS ROSÉ 2013, Szekszárd
Nagyon szép szín, elegáns, halvány árnyalat. Ízes és feszes, élénk, a Dúzinál megszokott gazdag gyümölcsösséggel, lehetetnyivel komolyabb testtel. Jól megkomponált faviort.

1 790 (2 387 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 650



SKIZO ROSÉ 2013, Badacsony
Kétharmad rész shiraz, egyharmad cabernet sauvignon rozénak szűretelve, fehérbor-technológiával feldolgozva. Nagyon vagány rózsaszín, ropogós, egzotikus gyümölcsös korty, frissítő szárazság, amit lehetetny maradék cukor kerekít.

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



MÁRKVÁRT ROSÉ 2013, Szekszárd
Halvány, áttetsző, ultratrendi szín – kékes, ezüstös árnyalat. Málna, málnacukor illata, erős karakter, üdítő korty, filigrán savak, a végén finom fanyarság.

1 650 (2 200 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 520



PÁLFFY PINOT NOIR ROSÉ 2013, Kőveskál
100% pinot noir a káli Mezőmál-dűlő vulkanikus talajjáról. Tartályban, saját élesztőjével, spontán erjedt, majd egy hónapig hűtött acéttartályban pihent. Élénk, málnás-gyümölcsös és behéizelő. Kis tétel, mindössze 3500 palack.

1 690 (2 253 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 550

HEIMANN MAMMARÓZA ROSÉ 2013, Szekszárd
Kékfrankos, pinot, merlot és syrah, tartályban erjesztve és érlelve. Az eddigi „legrozésabb” színvilágú Mammároza, lassan nyíló gyümölcsillattal. Közepesen telt korty, testesebb, gömbölyűbb, hosszú ízű bor, lehetetnyí szénvas hozzáadásával.

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

MÁRCIUSI VÁLOGATÁS



VILLA TOLNAY OLASZRIZLING 2012
LÉGLI BLANC 2013
BORTOLOMIOL PROSECCO MIÓL EXTRA DRY TREVISO - DOC
DÚZI KÉFRANKOS ROSÉ 2013
ETYEKI KÚRIA RED 2011
HEIMANN BIRTOKBOR 2011

EREDETI ÁR
13 900
MÁRCIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ
11 500

BORTÁRSASÁG BOLTOK

Online rendelés - házhoz szállás - információ: **BORTARSASAG.HU**
MOM PARK - Alkotás utca 53. - Tel.: 599 9474 **HEGYVIDÉK** - Apór Vilmos tér 11. - Tel.: 599 9495 **ÁRKÁD** - Óra vezér térsé 25. - Tel.: 599 9497 **PARLAMENT** - Vécsey utca 5. - Tel.: 269 3284 **LÁNGOLD** - Lánchíd u. 5. - Tel.: 252 7102 **BATTHÁNY UTCA** - Batthyány u. 59. - Tel.: 212 2519 **BUDAÖGYÖNYE** - Sallógyi Erzsébet fasor 121. - Tel.: 200 01 013 - HÁP: 9-19:30, SZ: 9-15 **RADAY UTCA** - Raday u. 7. - Tel.: 219 5647 - HÁP: 12-20, SZ: 10-11 **ROZSKABERT** - Csobor Arca u. 74-76. - Tel.: 200 5639 **BALATON TÁVASSZAL ÚJRA NYITUNK, DEBRECEN** - Simonyi u. 2/c - Tel.: 52 31 9 742 **GYÖR** - Jókai Arany u. 15. - Tel.: 96 236 871 **KECKEMÉNY** - László tér 2. - Tel.: 26 417 710 **SZECCO** - Kálvária u. 4. - Tel.: 62 31 0 741 **A BORTÁRSASÁG TELJES VALASZTEKA MEGRENDELHETŐ TOVÁBBA: VESZPRÉM MEGYE: 8226 Alsóörs, Felsőörs 22. - Tel.: 90 204 1286. BORBOLT A KLASSZBAN, SZINTE ÉJEL-NAPPALI** Andrássy út 41.

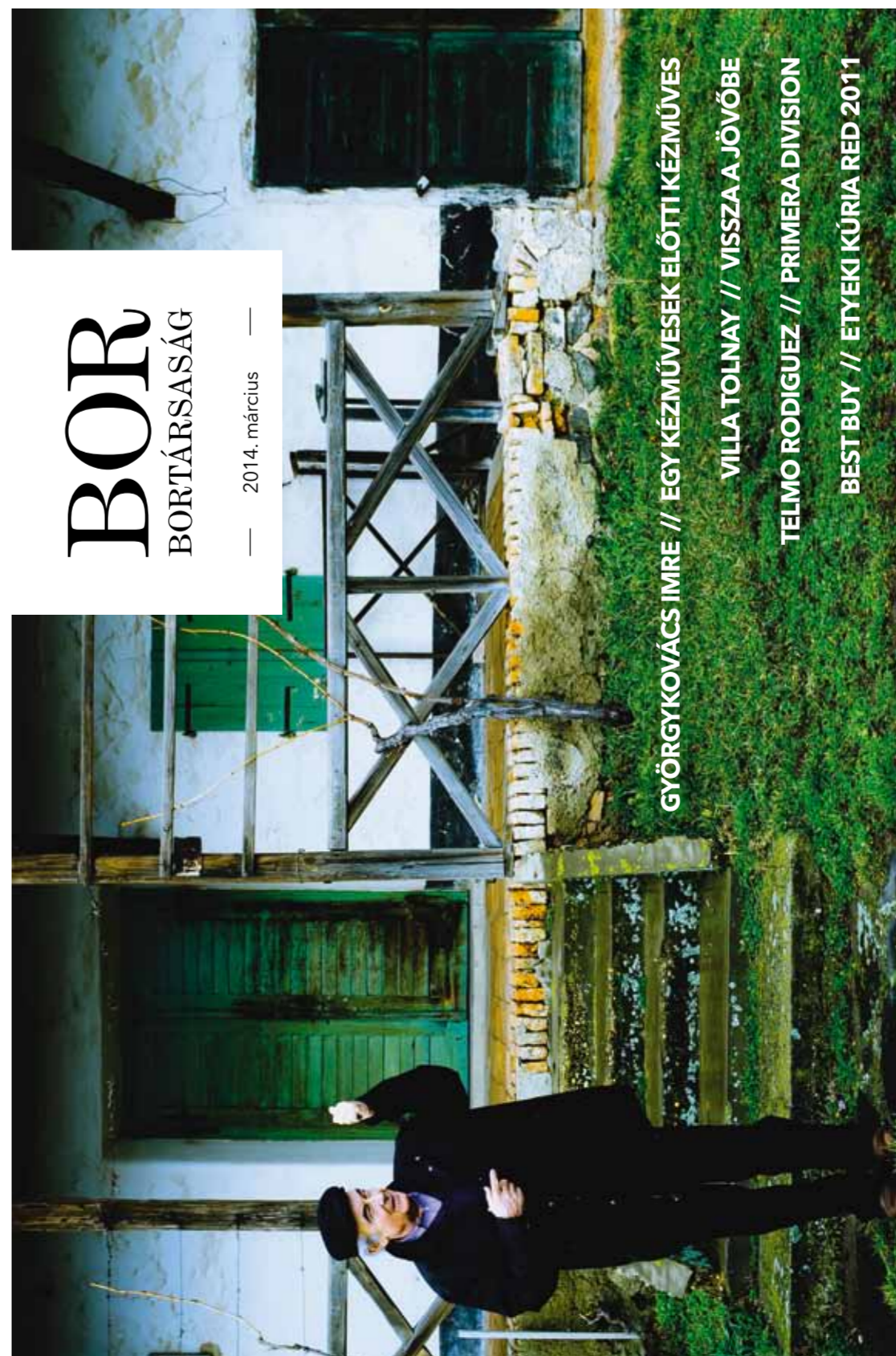
Kedve a Bortársaság Boltok KH. Székely: 1015 Bp., Batthyány u. 59.; adósz.: 13475233-2-41; tel.: 06 1 212 2569; engedélysz.: c003221
A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Árakink forintban értendők, és az áfát tartalmazzák. A kiadványban szereplő extra kedvezményei, egyes kedvezményekkel nem vonhatóak össze. Bár a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleg nyomdai hibákról 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 szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 500 Ft.

GERE KOPÁR 2011 ELŐJEGYZÉS

2014. MÁRCIUS 15. ÉS ÁPRILIS 15. KÖZÖTT,
AZ ÉVEK ÓTA MEGSZOKOTT MÓDON,
KIZÁRÓLAG BONTATLAN 12-ES
FADOBOSZBAN A BORTÁRSASÁG
BORBOLTJAIBAN. KÉT LÁDA, AZAZ 24
PALACK ELŐJEGYZÉSEKOR 2011-ES
MAGNUMOT ADUNK AJÁNDÉKBA.



5 800 palackja
Előjegyzési ár 12-es faládában **69 600**
Várható ára 2014. őszén 7 990



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



KVASSAY ZÖLDVELTELENI 2013, Villány
1 290 (1 720 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 190

KVASSAY ROSÉ 2013, Villány
1 290 (1 720 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 190

% 1 100
A KÉT KVASSAY BOR EGYÜTT **2 200**
ÍGY PALACKJA



SEBESTYÉN KADARKA 2012, Szekszárd
Halvány kádarkaárnyalat, finoman füstös, fűszeres illat, élénk, virgoc, fás karakter. Nyitott kádán, spontán erjedt, hordóban és tartályban érett 14 hónapon át a gyümölcsök megőrzéséért. 6500 palack.

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



LÉGLI BLANC 2013, Balatonboglár
Léglí Ottó fehér virágos, barackos rízlingje ebben az évjáróban is olasz és rajnai házasítása, tartályban erjesztve és érlelve. Nagyon friss, fehér húsú gyümölcsös, zöldalmás, ropogós, hosszú lecsengetű és száraz.

1 490 (1 987 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 370



BOTT FRIGYES CUVÉE 3 2012, Muzsla
Szentőrci, pinot és kéfrankos a muzslai Öreghegyről, a fajtaborokkal azonos gondossággal termelt gyümölcs, spontán erjesztve, 9 hónapon át használt hordóban érlelve. Természetes bor, közepes test, élő, gyümölcsös és egyenes. Elegáns, kis tétel, 1500 palack.

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



HEIMANN BIRTOKBOR 2011, Szekszárd
Cabernet franc, merlot, kéfrankos és syrah, 20 hónapon át, nagybörzszt nagyhordóban érlelve. Mély, lilás szín, fekete mag, intenzív illat, fűszerek és etcsokoládé. Remekül összeért, bársnyos, finom fűszerű bor, kellő tüllel, hosszú lecsengetű, nagyon szép hordóhasználattal.

3 350 (4 467 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 080



GYÖRGYKOVÁCS IMRE

Egy kézművesek előtti kézműves

UGYANÚGY

Imre boraiban az a jó, hogy 1992 óta ugyanazokról a szőpen gondozott mikroparcellákról, ugyanott, ugyanúgy készülnek, nagyjából ugyanazokban a patikatisztaságú, régi hordókban. A hárslevelűt például 61-ben egy régi 100 hektos hordó jó dongáiból készítette egy kádár még Imre édesapjának, Devecserben. A kétkézi munka ott van mindenben: a pince éppen akkora, amit két ember, négy kézzel el tud látni, mozgatni, mosni tud. Az asztalon két vastag fűzetben a 11-es és a 12-es évjárat és a szüret jegyzetei: minden esemény részletesen feljegyezve, mert „A lelkesedés az nagyon fontos, csak kevés még. Nagyon

kevés”- ahogy Imre fogalmaz. Az ebéd karalábéleveles, a szőlő között nőtt zöldségekből. Kivéve a karalábét. Azt Imre kidobálta – '13-ban szerinte túl aprók voltak.

IMRE MESÉLI

„Mindig, minden spontán erjed. Szép szőlő - próbáljuk, hogy az egyik legszebb legyen a Hegyén - és nagy tisztaság. Ennyi a lényeg. Közben meg elmegy melőmlelem mindenki a Gyöngyin kívül, pedig mondom nekik, hogy a présnél nyugodtan ülhettek is. De nem. Nem bírják a tempót. Én sem vagyok könnyű ember. Szüretkor lent alszom a földszinten, éjjel óránként húzok egyet a présen.

Nagyon odafigyelni, nem elhúzni, gyorsan megcsinálni mindent, hogy ne oxidálódjon a gyümölcs, a must, a bor. Annýira jó visszajelzéseket kapok a borokról, hogy inkább megcsináljuk mi, jól. Ha nem tudok odafigyelni, utána mit mondok, ha nem olyan? Akkor ti sem jöttök el többet. Semmi kefcéce. Nézzetek meg ezt a lányt, ő reggel is ilyen lesz, ha felkel. A boraim is ilyenek. Hogy ezt a kevés bort kevés jó ember megigya: ennyi lenne a céloom. 21 éve palackozom, az elsőt még kézzel, lopóval töltöttem a borfészálvára, ahol találkoztunk. Na, egészségetekre, nem dumálok, azokra hallgatók, akinek van véleménye, aki sok helyen volt, aki sokat tud.”



Február végi kóstoló a Somlón, Györgykovács Imrééknel



OLASZRIZLING 2011
Hónapok óta az egyik legszebb fehérbor élményünk. Ásványos, tüzököves, ahogy melegszik, ontja a forró bazaltot. Rendkívül rétegzett, vakon egy komoly rajnai-nak azonosítanánk. Egyenes, tiszta, jó savakkal, nem túlzó gyümölcsösséggel. Nagy test és tartalom. Kis tétel, 770 palack.

4 500 (6 000 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 130



FURMINT 2011
Ásványos, köves felütés, nagyon-nagyon gazdag, gyümölcsös folytatás almával, jellegzetes somlói karakterrel. Klasszikus furmint jegyek, egyenes, éles, nagyon tiszta bor, a háttérben finom fával. Inkább magas és feszes, nem túrúli szét, zamataiban most visszafogottabb. Mint a somlói borok jó része, meghálálja a szellőztést. 880 palack.

3 950 (5 267 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 630



HÁRSLEVELŰ 2011
Elsőre tűzkő, nyári esőben frissen ázott bazalt, teljesen egyedi illata fedi a hársas karaktert. Utána elindul a várt illatos mázzal, fehér virágokkal, szárított fűvel, a végén aszalt paradicsom aromájával. Somló-fanoknak kötelező olvasmány, szikárabb, a legtöbb időt és szellőztetést igénylő bor a sorban. 840 palack.

3 750 (5 000 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 440



TRAMINI 2011
Napsütötte, meleg szőlőszem elnapszolja - ez volt az első, ami mindenkinek beugrott róla a kóstolón. Nagyon őszinte, nyílt traminillatával elképesztően szép. Tartása, krémes, bársonyos textúrája van. Muskotály és parfüm, amely melegegde tovább gazdagodik, olajos és nagyon élő lesz. Kis tétel, 610 palack.

3 950 (5 267 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 630

TELMO RODRIGUEZ 2012

La liga – Spanyol rangadó

TELMO RODRIGUEZ FAZON. EGY HOSSZÚ HAJÚ, JÓKÉPŰ SPANYOL, AKI MÁR AZ ELSŐ TALÁLKOZÁSUNKKOR ELVARÁZSOLT MINKET EGYSZERŰ ÉS TERMÉSZETES GONDOLKODÁSÁVAL, HOZZÁÁLLÁSÁVAL HELYI FAJTÁKHOZ, BORHOZ, ELFELEDETT BORVIDÉKEKHEZ. OLYAN ÉRTÉKRŐL MESÉLT, AMELYEKBE MI IS HISZÜNK. ORGANIKUSAN TERMELT SZŐLŐBŐL, TERMÉSZETES MÓDON, SPONTÁN ERJESZTVE KÉSZÍTI BORAIT

TORO

A bikáról elnevezett Toro, robusztus, testes vörösboraíró híres, egyedi karakterű borvidék Északnyugat-Spanyolországban, Zamora provinciaiban. 8000 hektári mély szőlő a Duero völgyében, ahol a középkori, föld alá épült borászatok, a bodegák ma is meghatározó tájképi és szakmai alapjai a vidéknek. Köves, kavicsos, szélsőséges klímájú terület, ahol nagyon forró a nyár és hideg a tél, oltvány nélküli, őszöreg, bokorszerű gyalogtőkékkel, a föld fölött kuszán növekvő szőlővel.

RIBERA DEL DUERO

A Duero felső folyásánál fekvő 2000 éves borvidék olyan csillagokkal, mint az Alion és Vega Sicilia pincészetek. 750-800 méteres magasságban, agyagos homokra épülő, változatos talaj, rendkívül nagy hőmérséklet-különbséggel, kevés csapadékkal. Fő fajtája a tempranillo (itt tinto fino vagy tinta del pais változatokban), amelyből mély színű, gyümölcsös, savas borok készülnek jellemzően, amelyek rendkívül hosszan érlelhetők.

RIOJA

Észak-spanyolországi borvidék az Ebro folyó két partján, egy 40 km széles völgyben fekszik. A római kor óta 700 méter feletti teraszokon terem itt a szőlő. 90%-ban vörösbort készült itt, főként tempranillo fajtából. Testes, tanninos, maskulin borai tették a legismertebb spanyol borvidékké. Rioja borait korábban a hosszú túlgyahor-dós és palackos érlelés tette híressé. Telmo Rodriguez ezen a hagyomány tisztelő borvidéken is modern felfogásban készíti borait.



Telmo Rodriguez



Toro őszöreg gyalogtökei



Ribera Del Duero



Rioja sziklás teraszai

SPANYOLORSZÁG ISMERT BORVIDÉKEIN ÉS OLYAN ELFELEDETT CSŰSCSKEIBEN, AHOL A KÖVES TERASZOKON TERMELT RÉGI SZŐLŐKET MÁR BENŐTTE A CSERJÉS, AZ ERDŐ. FEBRUÁRBAN MEGKÖSTÖLTUK TELMO ÖSSZES BORÁT ÉS MOST HÁROM MEGHATÁROZÓ BORVIDÉKRŐL: RIOJA-BÓL, TORO-BÓL ÉS RIBERA DEL DUERO-BÓL HOZTUNK HÁROM MODERN, KOZMOPOLITA STÍLUSÚ VÖRÖSBORT. NYÁR ELEJÉN KÖNNYŰ BISZTRÓ BORAIVAL FOLYTATJUK MAJD A SORT.



DEHESA GAGO 2012, Toro
A filoxeravész elől megmenekült tinta de toro (tempranillo) a Duero völgyének egyik jellegzetes pincéjéből (bodegájából). Köves talajról, öreg gyalogtökekről, természetes módon készült, betonkádban, vadélesztővel erjesztett és érlelt robusztus, jellegzetesen dús toro. Rubin szín, gazdag, krémes textúra, hosszú, csokoládés utóíz.

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



GAZUR 2012, Ribera del Duero
Tinto fino, azaz tempranillo organikus művelésből. Finom füstösség, sötétlila szín, fekete mag - elsőre ez fog meg. Azután közepes test, tejszokoládés, koncentrált íz, puha tanninok, finom porosság. Nagyon szerethető bor a vidék magas hegyeinek fekete gyümölcsös, meggyes vonalával, élénkzölgével, az érleléshez használt fával.

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



LZ 2012, Rioja
Sötét színe feketébe hajlik, széle lila, már látványra is testes, koncentrált. Tanninos házasítás, négy hónapig betonokban érlelvé. Finoman köves, szárított, vörös gyümölcsökkel, csokoládés véggel - nagyon jó inni. Mint egy AC/DC szám - mondta róla egy kollégánk.

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

A HÁROM TELMO RODRIGUEZ BOR EGYÜTT
7 700
EREDETI ÁR 9 250



Nagy László és Philipp Oser a tíz éves Villa Tolnay pincében

VILLA TOLNAY

Vissza a jövőbe

VÖRÖS ÉS FEHÉR

Évekkel ezelőtt az ország talán első borbárjában, az akkori Vörös és Fehérben (ma Klassz) találkoztunk először Philipp Oserrel, aki akkoriban kezdett borászni a Csobáncon, a Tolnay Klári egykori villájában kialakított, ma 10 éves pincében. Fényes kezdet volt, szép, de tolerálhatatlanul magas árú borokkal és egy-két olyan hordós tétellel, hogy a fa adta a másikat. Utána csend. Évek teltek el, amikor újra megtaláltuk a Nagy László birtokgazdával kibővült borászat helyét a Választékunkban - tavaly tavasszal beugrottunk, ismét köstöltük a borokat, lassan elindult valami.

TAVASZ

A szép, tartályos, könnyű „Tavaszk” voltak az elsők. A Csobánc frissebb, gyümölcsösebb arcát mutatuk meg velük. Utánuk a 2012-es hordós fehérek jöttek. Tiszták, egészségesek, nagyon elegáns hordóval, egy fokkal nagyobb testtel.

300

Szokásos keddi kóstolónk meglepetései a 2010-es és 2007-es kis tételie voltak, amelyekből 300-300 palackkal kaptunk a pincétől. Na, ekkor lett világos, miről is szól a Villa Tolnay. Hihetetlen érlelhetőség, tartalék minden borban és egy megerősítés abban, amit Bakó Ambrustól tanultunk: a forró bazaltot különlegesen jó évjárat volt a sokat átkozott 2010-es. És most a vörösök: komoly zamatok, de hűzós tanninnal, száraz véggel, éretten is csak bevállalósoknak, tannintűrőknek. Nekik viszont nagyon.

ZÖLDVELTELINI TAVASZ 2012, Badacsony

Friss, nagyon jó ivású, lendületes és zamatos csobánci zöldveltelemi öregtökekről szüretelve, tartályban erjesztve és 10 hónapon át finomszeprón pihentetve. Gazdag, hosszú.

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

OLASZRIZLING 2012, Csobánc

50 éves öregtökek, másfél hektáron, a Csobánc tetején. 12 és 18 hektos Stockinger ovális hordókban erjedt, majd finomszeprón érett. Zárkóztan induló, hosszú, gazdag, gyönyörűen komponált olasz. Szép fűsság, makulátlan tisztaság. Lédús, zamatos.

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

CHARDONNAY 2012, Badacsony

Aranyló színű, finoman száraz, hosszú chardonnay a pince Stockinger hordóinak elegáns, tölgyes jegyeivel, amelyekben hét hónapon át pihent finomszeprón. Gazdag, dinamikus, zamatos és lédús, miközben hosszan száraz az évjáratban megszokott „kötelező” maradék cukor nélkül. Érettebb, vajjas, krémes és tüzököves.

3 750 (5 000 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 440

2012-es Györgykovács borok ELŐVÁSÁRLÁSA

A szerelemből ennyi év alatt jó házasság lett - Imre természetes borai szerencsére mindig kristálytiszta és népszerűek, nekünk pedig harmadik éve ugyanaz a bevált receptünk: egy elővásárlás után elteszük a frissen palackozott évjáratot egy évre sötét és hűtött raktárunkba. Mindig jót tesz ez az egy év a somlói, tokaji, badacsonyi fehérboroknak egyaránt, bár Imre borai '12-ből már most tökéletesen palackérettek. Keddi kóstolónkon az olaszrizling és a furmint gyakorolták a legnagyobb hatást a csapatra, másnap Imre is őket mondta a leginkább kész boroknak a 2012-es sorban.

OLASZRIZLING 2012

Kedvencünk volt a kóstolónk: minerális, kristálytiszta, zamatos, narancssá, somlói füstösséggel. Meleg, telt, finoman gyümölcsös, kerek és arányos bor - békebeli klasszikus. Zárkóztan kezd, gyorsan nyílik, emléket hagy. Szellőztessük kicsit.

FURMINT 2012

Szépen érett bor, gyorsan nyílik. Ásványos, száraz, Somlóhoz és furminthoz viszonyítva is bájos karakterrel. Azután begyűjtja a savraketákat és felvisz a hegy tetejére, ahol már minden a bazaltól szőlő. Elegancia és a feszeség olyan rugalmasságban, amit ritkán tapasztalunk, a végén mentás hűvösséggel.

HÁRSLEVELŰ 2012

Mézes, hársfávirágos, de jelen formájában a leginkább zárkóztan, talán legfásabb tétel, nagyon szép édes karakterrel, már most is sokrétűen ízeli. Valószínűleg ezt a bort érdemes a legtovább palackban pihentetnünk.

TRAMINI 2012

Úri szőlő, a traminai, kényes és nagyon munkás. '12-ben fűszeres, érett volt. A legkorábban nyílik a poharunkban: hűvös, mentás, nagyon elegáns. Közben a forró és száraz évnek köszönhetően nagyon populáris, barátságos. Érett és kristálytiszta.

Az elővásárlásra felajánlott palackok március 10-én érkeznek a Bortársaság boltokba.



A 2012-es Olaszrizling itt még hordóban



A NÉGY 2012-ES GYÖRGYKOVÁCS BOR EGYÜTT

11 000
IGY PALACKJA
2 750



HAT PALACK UGYANABBÓL A FAJTÁBÓL EGYÜTT

16 500
IGY PALACKJA
2 750



Fehér- és vörösbortok négy évjáratból 2007-től '12-ig

OLASZRIZLING 2007, Csobánc

Ki iszik 2007-es olaszrizlinget ma, Magyarországon? Mi már biztosan: élő, vibráló, meglepően virgoc Tolnay olaszrizlinget, ananász- és barackillatú, ízű. A végén egy kis sós akácosság utal a korára - Jelzem, jól áll neki - mondta ilyenkor régi kollégánk, Kalocsai Zoltán. Háromszáz - ennyit kaptunk a pincétől ebből a borból.

3 750 (5 000 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 440

RAJNAI RIZLING 2010, Badacsony

Meglepetés bor. Néha bennünk is vannak előítéletek az évjárat kapcsán, azután itt egy balegyenes: petrolos, virágos illatú rajnai, nagyon szép hordóval, kajszibarackkal és egreszel. A legkomolyabb savszerkezet, közben fényes fajtajelleget. Nagyon nagy élmény.

2 750 (3 667 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 530

PRIMUS (CAB. SAUVIGNON) 2007, Badacsony

Érett színű, meglepően gyümölcsös illatú cabernet kajszi-val, fekete ribizivel, zöldfűszerekkel. Gyantás, tömény illata után közepes test, a végén étsokoládé és szárított tannin. Meglepő bor, éretteg ellenére nehezen adja meg magát, a szellőztetést meghálálja. 500 palack.

2 990 (3 987 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 750

NÉVTELEN CUVÉE 2007, Badacsony

Illata intenzív, gyümölcsös, semmiképpen nem öreges: terroir bor, réteg műfaj, de abból egészen egyszerű. Sós, gyümölcsös, tanninos merlot és cabernet sauvignon házasítása fekete gyümölcsökkel, integrált fával. Erre mondják, hogy riztikus vörös. Érdemes szellőztetni. 500 palack.

2 990 (3 987 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 750

MAGNUS (MERLOT) 2011, Badacsony

Rubinszínű, kedves illatú, gyümölcsös merlot. Izében a pince vöröseire jellemző tanninosság, pemetetői, fűszerek. Izgalmas, zamatos, de semmi hízélgés. Nem ejt foglyokat, kezdőknek és műkedvelőknek nem ajánlott. 1500 palack.

3 750 (5 000 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 440