Mayer

Villány

Mayer Márton, borász

Cabernet Franc 2007

A szőlőt október végén, utolsóként szüretelték, majd a hagyományos erjesztés után másfél évet érlelték két 18 hektós, francia típusú hordóban. Áradó cabernet-s illatú, nagyon fűszeres, mégis jól iható bor, készítője szerint évtizedes potenciállal. A kisharsányi birtok cabernet telepítése 2004-ben adta az első termést. 2005-ben és 2006-ban azután a jég verte el, így csak ebben az évjáratban kerülhetett először külön-külön, fajtaborként a palackba.

palackja: 3.490,-
4.653,- Ft/l

3.200,-
kartonár

Kopár 2007

Még a nagyszülők vásárolták azt a két hektár szőlőt a Kopár oldalában, ahonnan ez az egybe szüretelt cabernet-merlot házasítás származik. Érdekessége, hogy a 60 sor sauvignon, és 30-30 sor franc és merlot házasítása már a szüretkor megtörténik, így a bor egyben erjed és érik, többnyire 500 literes hordókban. Intenzív, lekváros illatát kedvesebb, édeskés, mégis telt, kiváló test követi. Népszerű bor lesz: a borász szerint egyenesen a legjobb Kopárja, amelyet csak a 99-es évjárathoz lehet hasonlítani.

palackja: 5.620,-
7.493,- Ft/l

5.150,-
kartonár

Cabernet Sauvignon 2007

Hajdús-dűlő, déli kitettség a Kopár előtti domb oldalában. Az itteni, kövérebb talajnak köszönhetően rendkívül gyümölcsös, erőteljes illatú, veretes, klasszikus villányi vörös Mayer Márton stílusában. Tradicionális technológia, nyitott kádas erjesztés, csömöszölés, körfejtés, sok-sok oxigénnel.

palackja: 2.650,-
3.533,- Ft/l

2.430,-
kartonár

Günzer Zoltán

1993 óta készülnek Günzer-borok Villányban
1996 óta a Bortársaságnál
Termőterület: 20 ha, Villányban és Nagyharsányban
Területek: Ördögárok, Jammertal-, Csillagvölgy-, Dobogó- és Bocor-dűlő
Szőlőfajták: merlot 3,8 ha, portugieser 3,8 ha, kékfrankos 3,5 ha, cabernet franc 2,6 ha, cabernet sauvignon 2,2 ha, kadarka 1,2 ha, pinot noir 1,1 ha, syrah 0,8 ha
Éves termelés 2009-ben: 100 000 palack

Villányi vagy?
Palkonyai. Az hat kilométer Villánytól. Szép és kicsi falu. Óvodába, suliba és moziba is bejártam Villányba, aztán tíz éves koromban úgy döntöttünk az Oportó utcába. A szőlő között élünk, nem is tudtam messze menni a szülői háztól. Szüleim szemben laknak.
Honnan jött a bor?
Régi sváb család a mienk, errefelé „tutajos svábnak" csúfolják az őseinket, mert egy részük hajón érkezett a Dunán. Dolgos, földszerető, szőlőszerető népek. Palkonyán is, Villányban is mindig volt szőlőnk. Nagyanyám és nagyapám csak svábul beszéltek, ha náluk voltam, én magyarul kérdeztem, ők németül válaszoltak. Egyértelmű volt, hová tartozom, mivel kell foglalkoznom. Az első szőlőt is apám vette nekem.
Hogy lett ebből borászat?
Sok mindent csináltam, míg 90-környékén a villányi borgazdaságnál belefolytam a boros munkába, ötleteltem, vittem a saját próbálkozásaimat az akkori borásznak. 93-óta készítek palackozott bort. 95-ben találkoztunk Tálos Attilával, 96-tól már a Bortársaságon keresztül értékesítem a boraimat.
A bátyád is borász.
Igen, Tamás a 2000-es években jelent meg a piacon.. Jó borokat készít, szerencsére ma már jól megférünk egymás mellett a piacon. Az indulás nem volt szerencsés, de végre szent a béke. Sokkal jobb így. Van kivel megbeszélni…
Mekkora a terület?
20 hektár. Szerintem ez a családi gazdaság felső határa.

Innen nem is akarok tovább növekedni, mert ez az a birtoknagyság, amikor még mindent tudsz a szőlődről, a borodról. Ha lemegyünk a ház alá a pincébe, minden hordóról és palackról tudom, mi van benne. Mondom: svábok vagyunk, ha csinálom, csak jól szabad csinálni.
Mit jelent ez borra lefordítva?
Nagyon egyszerű. Nyolc hektár növekedés mellett 20%-kal csökkent az összes kihozatal. Persze nem csak mi szüreteltünk a földre, a jég is verte Villányt, de az igazi ok a következetes terméskorlátozás. Nem szabad hibázni a borral. Ugyanazért a pénzért jobbat, koncentráltabbat kell kínálni, ez a fejlődés, növekedés útja.
Ördögárok?
Persze, az Ördögárok. Az a legfontosabb. Ötven éves erdő helyén egymillió köbméter földet mozgattunk meg. Utakat vágtunk magunknak és a víznek, betelepítettük, hittünk benne és részolgált. Gyönyörű hely. Brutális lehetőség, rajtunk múlik, mi lesz belőle.
Mindent együtt?
Mindent. Villány összehoz. Szerintem nincs még egy ilyen borvidék. Együtt csináltuk az Ördögárkot, együtt kóstolunk, sielünk, motorozunk és gondolkodunk a borvidék jövőjéről. Jóval több ez az itteni borászok között, mint munkakapcsolat.
Dűlők, fajtaborok, házasítások?
Egy-egy dűlőből egy szép házasítás, nem dűlős fajtaborok.
Franc vagy sauvignon?
Villány a francról szól, de kell mellé a merlot is. Együtt tudják a legnagyobbat mutatni ezen a vidéken. És kell persze jó kékfrankos és kadarka, jó tartalommal, szép gyümölcsökkel. 1 kg/tőke alatti terheléssel, szigorúan. De a franc az első mindenkinek. Az lesz az ikon.
Jövőkép?
Úgy érzem, rendben vagyunk most szőlőben, borban, névben, most végre címkében, megjelenésben is. Nem lehet hátradőlni, nem lehet leereszteni, nem szabad hibázni, de úgy látom most összeállt a kép. Innen kell továbbfejlődni. Nagyon nagy kihívás.

Günzer
Villányi Vörös 2007

Egyszerűen, tisztán villányi vörösbor. 70%-ban kékfrankos, 15 sauvignon, 15 franc. „Annyi a fura, elcsépelt márkanév, hogy az embernek a haja égnek áll"– meséli róla a borász. Csak ezért lett villányi vörös. Szép, sötét színét meleg, édes illat kíséri, amelynek jót tesz néhány perc szellőztetés. Íze gyümölcsös, kedves, mindennapi alkalmazása mellett sem tapasztalunk káros melléhatásokat.

palackja: 1.950,-
2.600,- Ft/l

1.790,-
kartonár

Günzer
Portugieser 2009

A villányi választék biztos alapja. Szép tétel, illata izgalmas, friss, oportós. Kiváló szomjoltó vörösbor tavaszi, nyári estékre.

palackja: 1.530,-
2.040,- Ft/l

1.390,-
kartonár

Günzer Zoltán, borász a palackos érlelőben

Günzer
Ördögárok Kadarka 2008

„2008-ban nagy a kadarka. Bár kapok kritikákat, mondják róla, hogy Zoli, ez nem kadarka, de eszembe nem jutna az Ördögárokban vékony, világosabb kadarkát készíteni. Nekem nagyobb tartalom, sok gyümölcs a cél ennél a bornál" – meséli a borról Günzer Zoltán. Illata kedveskedő, élénken gyümölcsös. Íze koncentrált, az átlagos kadarkához képest tömény, a fahordós érlelés jegyeivel. Alkoholtartalma édesíti, az egyébként is inkább lágy, hízelkedő ízeket. Bontás után érdemes néhány percet üldögélni fölötte.

palackja: 3.250,-
4.333,- Ft/l

2.980,-
kartonár

A Kopár Villány határában

Sauska

Pinot Noir 2008

A fajta robusztusabb megfogalmazása. Erőteljes ízében az érett, édes szőlő zamata is felbukkan. Határozott fahordós érlelés támogatja meg a koncentrált alapanyagot.

palackja: 4.530,-
6.040,- Ft/l

4.150,-
kartonár

Rosé 2009

Egészséges, szép piros színével a Sauska Rosé már a polcról kelleti magát. Tartalmas ital, amely a gyümölcsösség mellett határozott savaival és rozékhoz képest magas koncentrációval rendelkezik.

palackja: 1.530,-
2.040,- Ft/l

1.390,-
kartonár

Áprilisi kóstolók

Lánchíd
Április 7. szerda, 17.00 – 20.00
Behajózva: Montes, Alvaro Palacios, Penfolds

Április 21. szerda, 17.00 – 20.00
Itt a tavasz: Pannonhalma, Ikon, Rozék

Batthyány
Április 14. szerda, 17 – 20
Villány: Sauska, Günzer, Mayer
Április 28. szerda, 17 – 20
Syrah körkép

Kecskemét
Április 8. csütörtök, 18 – 20
Villány: Günzer Z., Mayer M.

Győr
Április 23. péntek, 17 – 20
Konyári és Ikon

Szeged
Április 16. péntek, 18 – 20
Pannonhalmi Apátsági Pincészet

Debrecen
Április 30. péntek 17-20
Pannonhalma, Ikon, Rozék

Részletek és további borkóstolók: www.bortarsasag.hu

Pannonhalmi
Rosé 2009

Élénk, piros szín, intenzív, édeskés, gyümölcsillat, málna és szamóca. Könnyed íz, laza, élénk savak: egyértelműen friss, tavaszi-nyári rozé.

palackja: 1.650,-
2.200,- Ft/l

1.510,-
kartonár

Pannonhalmi
Sauvignon Blanc 2009

Szerintünk ez az eddigi legjobb sauvignon a borászattól. Fajtajelleges illata ezúttal nem az erősen zöldes, füves, vegetális jegyekről szól, hanem sokkal inkább az érett déligyümölcsökről, mint a grapefruit, maracuja, vagy mangó. Ez az érettség ízben is megmarad, biztosítva ezzel a harmóniát. Igazi nagytestű, tartalmas sauvignon blanc. Nagyon bele lehet szeretni.

palackja: 1.980,-
2.640,- Ft/l

1.810,-
kartonár

Mostani Válogatásunk

Április

Ikon Shiraz 2008
Sauska Rosé 2009
Pannonhalmi Hemina 2008
Günzer Ördögárok 2007
Konyári Kékfrankos 2008
Mayer Cabernet Sauvignon 2007

Együtt az egész: **12.900,-**
Eredeti ár: 16.430,-

Impresszum

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft., székhely: 1015 Budapest, Batthyány utca 59.; adószám: 13475233-2-41; telefon: 061-212-2569, csomagküldő engedélyszám: c/003221. A kiadványban feltüntetett „palack ár" i. a „karton ár" 12 palack egységdíj megvásárlása esetén érvényes (vegyes karton vásárlása esetén is). Áraink az ÁFát 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 a Bortársaság nem vállal felelősséget. Megrendelés módja: személyesen a felsorolt üzletekben, vagy a fentti telefonszámokon, illetve weboldalunkon, a www.bortarsasag.hu címen. Házhoz szállítás: Budapesten 12 palack, vagy 20.000,- Ft-os megrendelés esetén ingyenes, egyéb esetben bruttó 2.500,- Ft. A házhoz szállítás részleteiről kérjük érdeklődjön munkatársainknál. 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 Önnek. Csomagolási költséget nem számítunk fel. Termékeink nem betétdíjas csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Elállás: az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállás esetén a kifogástalan állapotban levő, sértetlenül visszaküldött áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszaszolgáltatásának költségei a fogyasztót terhelik. Az elállás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállás esetén az áru visszaszolgáltatásának címe, illetve bármilyen nemű fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Budapest, Batthyány utca 59. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezései az irányadóak.

BOR
BORTÁRSASÁG
2010. Április

„Duna-menti sváboktól származom. Ha valamit csinálok, azt vagy jól kell csinálnom, vagy sehogy..."

Günzer Zoltán
borász, Villány

Günzer

Ördögárok 2007

„Az Ördögárokban az ötven éves erdő helyén egymillió köbméter földet mozgattunk meg. Utakat vágtunk magunknak és a víznek, betelepítettük, hittünk benne és részolgált." Gyönyörű hely. Nagyon meleg és nagyon meredek katlan, ahonnan ez a bordói fajtákból készült házasítás származik. Telt anyag, komoly tartalom amelyet rendkívül szép lezárás koronáz.

palackja: 4.680,-
6.240,- Ft/l

3.980,-
most áprilisban

BORTÁRSASÁG BOLTOK

LÁNCHÍD – 1013 Bp., Lánchíd u. 5. Tel.: 225-0595.
BATTHYÁNY UTCA – 1015 Bp., Batthyány u. 59. Tel.: 212-2569.
BUDAGYÖNGYE – 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, Jedlik Ányos u. 15. Tel./fax: 96/336-871.
KECSKEMÉT – 6000 Kecskemét, Lestár tér 2. Tel.: 76/417-156.
SZEGED – 6720 Szeged, Kölcsey u. 4. Tel.: 62/310-741.

A Bortársaság teljes választéka megrendelhető továbbá:
VESZPRÉM MEGYE: 8226 Alsóörs, Füredi út 22. Tel.: 30/204-1286.

BORBOLT A KLASSZBAN, SZÍNTE ÉJJEL-NAPPAL!
Bp. VI., Andrássy út 41. Nyitva tartás: H-SZ: 11:30–23:00, V: 11:30–18:00.

online rendelés–házhoz szállítás–információ:
bortarsasag.hu

Pannonhalma

Pannonhalmi Apátsági Pincészet

Liptai Zsolt borász a Heminárról

Bár eredeti terveink azt célozták, hogy az Apátság legújabb kori szőlőbirtoka elsősorban reduktív, friss, technológiai fehérborokkal kerül a fogyasztók elé, pincészetünkben nagy hangsúlyt fektettünk a nagytestű fehérborokra is. Ehhez szolgál alapanyagul az utóbbi években telepített és mára termőre fordult ültetvényeinkből a chardonnay, pinot blanc, viognier és az olaszrizling, hiszen ők alkalmasak arra, hogy a technológiai érés befejeztével tovább is tőkén hagyjuk a fürtöket és kicsit túlérleljük az úgynevezett biológiai érés eléréséig.
Ilyenkor már aranysárga színűre érik a szőlő, cukortartalma majdani 13% fölötti alkoholt sejtet, savtartalmát mind kevésbé az almasav uralja, s a héj akár enyhén töppedt jegyeket is mutathat. Az így szüretelt szőlőt egész fürtben préseljük, majd 500 literes tölgyfahordóban erjesztjük.

A 8-10 hónapos érlelés első fázisában almasavat bontunk, s hosszú ideig akár hónapokig a finomseprőn tartjuk rendszeresen felkeverve a mustot (ez a battonage). Ezután kerülhet sor a házasítást alkotó fajták kiválasztására és egymáshoz viszonyított arányuk meghatározására.
A 2008-as évjárat esetében az alapfajta a chardonnay (60%), amit 15% pinot blanc, 15% pinot noir, valamint 10% olaszrizling egészít ki. Első pillanatban meglepő a pinot noir használata, hiszen ez alapvetően kékszőlő fajta, de esetünkben a fürtöket egyben töltöttük a présbe s a lehető leggyorsabban és legkíméletesebben préseltük, hogy a héjában lévő színanyag-tasakocskákat meg ne sértsük, s ezzel megakadályozzuk a színanyag mustba kerülését.
A nyert mustot hordóban erjesztettük borrá. Heminánkat kicsit a szakmai munka csúcsának is tartom.
A név mögött mindenkor egy nagy, fehér, hordós érlelésű cuvée húzódik meg, a végső házasítása, az abban résztvevő borfajták aránya azonban évről évre változik: a Hemina-stílus szigorú megtartása mellett mindenkor szeretném kipróbálni a korábban telepített, termőre forduló fajtákat is. Míg korábban kishordókat (228 liter) alkalmaztuk az érlelésre, helyüket mára teljes egészében az 500 literesek vették át, amelyeket a gyümölcs-fa harmónia javítása érdekében eltérő koreloszlásban az újtól egészen az ötödik töltésüig használunk.
Többek között ezekért a „borászati játékokért" is érdemes és érdekes évről-évre kóstolni, fogyasztani, venni, vinni, inni a Heminát.

2010. március

Pannonhalmi
Hemina 2008

palackja: 2.890,-
3.853,- Ft/l

2.650,-
kartonár

Konyári

Balatonlelle

Kékfrankos 2008

A János-hegyen termett kékfrankos ettől az évjárattól kezdve új köntösben, kedvezőbb áron kerül a Bortársaság polcaira. Vastag, meggyes, sütis illattal köszön ránk, amelyet kedves, lágy, barátságos hangulat követ. A kékfrankosra jellemző markáns savak helyett izgalmas illattal, fűszerekkel, gazdagabb testtel hódít.

palackja: 2.790,-
3.720,- Ft/l
2.560,- *kartonár*

Cabernet Sauvignon 2008

A pince alap cabernet-je: könnyű, hűvös, paprikás illattal, szép, élénk savakkal, megengedő árral.

palackja: 1.990,-
2.653,- Ft/l
1.820,- *kartonár*

Cabernet-Syrah 2008

Konyári János szerint 2008 ennél a bornál egészen különleges minőséget hozott, amelyhez csak a 2006-os évjárat teltsége, fűszeressége és férfiassága hasonlítható. Színe impozáns, sötét, illata és íze fűszeres, intenzív, mégis behízelgő és dús.

palackja: 3.150,-
4.200,- Ft/l
2.980,- *kartonár*

Ikon

Dél-Balaton

1.590,-
Áprilisban

A Diós-tető, háttérben a tanúhegyekkel

Ikon
Pinot Noir 2008

Ezt a bort is a Diós-tető szűz termése adta, amelynek rendkívüli alacsony, hektáronként 39-40 mázsás termését 2-3 éves tölgyfában érlelték kilenc hónapon át. Nem klasszikus pinot, élénkebb szín, erősebb tannin, jó ivású, kerek bor.

palackja: 1.890,-
2.520,- Ft/l
1.590,- *áprilisban*

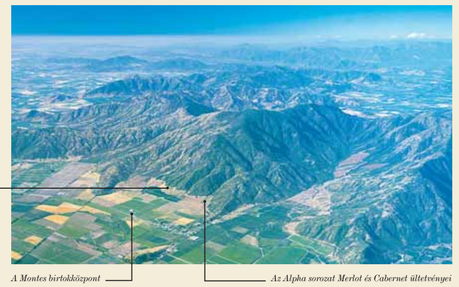
Ikon
Shiraz 2008

Az Ikon Pince teljes, 39 hektáros birtoka a Diós-tetőn terül el. Itt termett az a shiraz szőlő is, amelyből első alkalommal készül bor a pincénél. Az acéltartályos erjesztést követően 50 hektós nagyhordókban érlelték egy éven át, hogy a fajtajegyeket megőrizzék. Illata tiszta, íze nagyon szerethető, shirazos jegyekkel.

palackja: 1.890,-
2.520,- Ft/l
1.590,- *áprilisban*

Behajózva

Néhány héttel ezelőtt járt nálunk Alejandro Perez, a Montes pincészet képviselője, aki a földrengés ellenére lelkesen mesélt nekünk a chilei pincészetről. A borászat két egymáshoz közeli területen működik. A Colchagua völgyben található Apalta a birtokközpont egy hegyvonulat karéjában fekvő, félkör alakú sík terület, amely természetes védelmet, és az óceán felől érkező fagyoktól mentes, kiegyensúlyozott klímát élvez. Kiválasztásakor Montesék a hegy lábán fekvő, meredek részeket először nem kívánták megvásárolni, azóta rájöttek, hogy éppen ez a meredek rész a legértékesebb és egyben legdrágább egész Apaltaban. Kizárólag innen szüretelik a nemes Alpha borok alapanyagát, amelyet két részre (helyi és világfajták) osztanak fel. Az apaltai központtól 30 km-re, nyugatra fekszik a merőben más karakterű Marchigüe, ahová mintegy fele annyi csapadék hullik, mint Apaltára. Szikár, száraz, félsivatagos rész, ahol a szőlőn kívül leginkább csak kaktuszok élnek. Az itteni tőkék keményebb kötésű, izmosabb, tanninosabb bort adnak, amelyet jól lehet házasítani Apalta kedvesebb arcával. Az erősebb karakterű, férfias tételek masszív szerkezetet adnak a Montes boroknak, mondhatni ők adják a gerincet, a jó tartást.



Az Alpha sorozat Syrah és Carmenere ültetvényei

A Montes birtokközpont

Az Alpha sorozat Merlot és Cabernet ültetvényei

Montes
Cherub Rosé 2009

A címkén megjelenő spicces, zsírpárnás puttó jelzi, hogy ez az a bor Montesétől, amely leginkább alkalmas jó kis kerti/benti bulikba, laza beszélgetésekhez. Mindezek ellenére óvatosan kell vele bánni, mert magas koncentrációja és alkoholtartalma hamar érezteti hatását. Illatából árad az édes málna, íze pedig nagyon zamatos. Komoly anyag, vidám külsővel.

palackja: 2.690,-
3.587,- Ft/l
2.465,- *kartonár*

Montes
Alpha Syrah 2007

Új évjáratban kapható a népszerű Alpha Syrah, amely eladásaink alapján a Montes csúcssorozatának legkedveltebb tagja. Izgalmas fűszerességű, elegáns francia hordóhasználat, kifinomultság, finesz.

palackja: 4.100,-
5.467,- Ft/l
3.750,- *kartonár*

Montes Alpha
Carmenere 2007

Végre előkerült d'Artagnan, hiszen az eddig polcon lévő három Alpha fajtabor mellé megérkezett a carmenere is. Az a carmenere, amely Chile legfontosabb szőlője, gyümölcsössége és kedvessége miatt igen kedvelt szerte a világban. A jó chileiek éppúgy sajátjuknak tekintik ezt a kékszőlőt, mint argentinok a malbec-et, vagy ausztrálok a shiraz-t.

palackja: 4.100,-
5.467,- Ft/l
3.750,- *kartonár*

Kaiken
Malbec Reserva 2008

A hosszú hajóút után a Kaiken Malbec is megérkezett. Újvilági kínálatunkban ez az egyik legjobb ár-érték aránnyal rendelkező vörösbor. Telt, simogató teste, gyümölcsös illata teszi lehengerlővé.

palackja: 2.160,-
2.880,- Ft/l
1.980,- *kartonár*

A Feng-shui szabályai alapján épült pincében mindig szól a klasszikus zene

Palacios

Spanyolország

Kevés olyan borász van Spanyolországban, aki saját elhatározásából képes elengedni a legnevesebb borvidéket (La Rioja), hogy sokkal kevésbé ismert területeken fogjon borkészítésbe. Még kevesebb, aki mindemellett hisz a biodinamikában és eszerint is dolgozik. Az meg egyenesen párját ritkítja, hogy a XXI. században nem hajlandó honlapot készíteni erről a csodálatos birtokról. Álvaro Palacios pont ez a ritka fajta, sőt esetében ennél jóval többről van szó. A riojai borászcsaládból származó vincellér többek között a bordeaux-i ikonborászatnál, Chateau Pétrusnél leste el a szakma fortélyait, majd a megszerzett tudással felvértezve, visszatért hazájába, hogy ott igazi világsikerre vigyen elfeledett borvidékeket. Álvaro motivációját könnyebb megértenünk, ha honlapunkon rákattintunk arra a két kisfilmre, amely spanyol nyelven mutatja be a Prioratban található birtokot. Meseszerű tájak felett halad a helikopter, miközben Álvaro bemutatja filozófiáját és magát a pincészetet. Végignézve a két filmet, legszívesebben azon nyomban útra kelne az ember, hogy megkóstolja a Palacios borokat. Ez utóbbit könnyebb elérni, hiszen most áprilisban három újdonság érkezik a Bortársasághoz.

Robert Parker 92 pontra taksálta a Bierzo borvidékről származó 2007-es Pétalost. Egyik érdekessége, hogy 100% Mencia szőlőből készült. Bár már itt a 2008-as évjárat, szűk 100 palack még elérhető a 2007-esből is.

Igazán különleges tétel a 2007-es Les Terrazas Prioratból, amelyből most mindössze 24 palack érkezett Magyarországra. Aki látta a filmet, tudja, honnan kapta ez a bor a teraszok elnevezést.

Palacios
La Montesa 2007

A 2007-es La Montesa (a szüret) ismertebb szőlőfajtákra épül (tempranillo és garnacha) és a riojában fekvő birtokról származik. Mérsékelt árával az egyik legsikeresebb Palacios borunk.

palackja: 4.200,-
5.600,- Ft/l
3.850,- *kartonár*

Santa Digna

Chile

Santa Digna
Cabernet Sauvignon Rosé 2009

Van, aki a színe miatt szeret bele, van, aki az ízéért van oda, egy biztos: ez a félszáraz rozé minden évben hozza a megszokott formát. Átható cseresznyeszín, robbanóan intenzív, piros ribizlis illat, sok-sok gyümölcs, lendület és zamatok. Klasszikus rozétechnológia, 12 órás héjon áztatás, hűtött erjesztés és rövid érlelés acéltartályban.

palackja: 2.160,-
2.880,- Ft/l
1.980,- *kartonár*

Santa Digna
Sauvignon Blanc 2009

Egy sauvignon, ahogy Chilében készítik: mangós illat, élénk savak, erősen fajtajelleges, vibráló stílus. Illatában tormás, friss jegyek, kóstolva pedig a megszokottnál nagyobb test, amire először felfigyelünk.

palackja: 2.160,-
2.880,- Ft/l
1.980,- *kartonár*

Külföldi Válogatásunk

Határtalan öröm
válogatás

Montes Cherub Rosé Syrah Lim. Sel. 2009
Kaiken Reserve Malbec 2008
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mourvedre 2007
Palacios Remondo La Montesa 2007
Santa Digna Sauvignon Blanc 2009
Montes Alpha Carmenere 2007

eredeti ár: 19.290,-

16.300,-
együtt az egész

Penfolds

Ausztrália

Thomas Hyland Shiraz 2006

A Penfolds is családi vállalkozásból indult, s ez a tradíció gyakran a borok elnevezésében is megjelenik. Thomas Hyland, az alapító Penfold doktor veje volt, aki az 1800-as évek végén igen sikeresen irányította a borászatot. A nevével fémjelzett, csavarzáras vörösbor gyönyörű, sötét rubin színnel, már-már fekete maggal csábít. Illata karakán, nagyon „sirázos". Gyümölcsösségre hangolt bor, kiváló ár-értékkel.

palackja: 3.980,-
5.307,- Ft/l
3.650,- *kartonár*

Bin 2 Shiraz-Mourvedre 2007

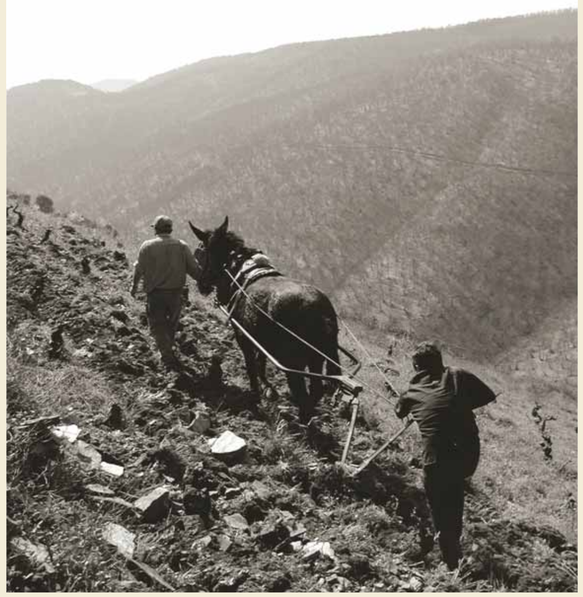
A shiraz és a mourvedre jól kiegészítik egymást: az erőteljes fűszeres karakter párosul az intenzív gyümölcsösséggel.
A Bin 2 több, meleg borvidék (pl. Barossa Valley, Clare Valley, McLaren Vale and Langhorne Creek) termésének házasítása. Illata édes-fűszeres, amelyben enyhe füstösség, baconos aroma is érezhető. Szájban könnyedre hangolt, gyümölcsös bor, sima textúrával, a fahordós érlelés jegyeivel. Lecsengése kedves, gömbölyű, plasztikus.

palackja: 3.980,-
5.307,- Ft/l
3.650,- *kartonár*

Bin 28 Kalimna Shiraz 2005

Több mint 50 éve készült el az első Kalimna Shiraz. Neve a háború után vásárolt szőlőterületre utal, ahonnan akkoriban a bor alapanyaga származott. Húsz évvel később már több Dél-Ausztrál terület, (McLaren Vale, Barossa Valley, Langhorne Creek) házasításából készült és mára az ország egyik legmeghatározóbb shiraza lett, amely 13 hónapig érlelődött kisméretű 54 gallonos, (kb. 205 literes) amerikai tölgyfahordóban. Színe szép, sötét rubin, meleg illatában fűszerek, étcsokoládé, ánizs és medvecukor. Ízben kedveskedő, kifejezetten jó

palackja: 6.200,-
8.267,- Ft/l
5.700,- *kartonár*



Priorat meredek lejtőin csak kézi munkával gondozzák a szőlőt

Szolgálati közlemény

Tavaszi nyitva tartásunk:

Április 4-én és 5-én,
Húsvét Vasárnap és Hétfőn kizárólag a Bortársaság–Klassz üzletünk tart nyitva, az Andrássy út 41-ben.

Április 12-én,
hétfőn a Lánchíd utcai üzletünk egész nap, a Rózsakert 10-13 óráig leltár miatt zárva tart.

Április 13-án,
kedden 9–13 óráig a Budagyöngyében, leltározunk.

Április 19-én,
hétfőn 10–14 óráig a Batthyány és 12–14 óráig a Ráday utcában leltározunk.

Kérjük, a fenti időpontokban válasszák a legközelebbi nyitva tartó borboltot.