

## Takler

Apa és két fia együtt készítik a borokat a vástórolt délre, a Decsi-hegy oldalában. Csodaszép pince, mellette hangulatos panzióval és vidám kutyákkal. Minden kékszőlőben otthon vannak, de kedvencük a kékfrankos, hiszik, hogy ez a fajta a borvidék jövője. Az elmúlt években született merlot és cabernet franc alapú csúcsboraik megkerülhetetlenül teszik a pinect.



Takler András, Takler Péter és a fiatalabb Takler Péter



### Takler Kékfrankos Reserve 2006

A 2008-as Pannon Bormustrán a legmagasabb pontszámot kapta vörösbőr kategóriában ez az elegáns, válogatott kékfrankos. Idősebb tőkék terméséből, 16 hónapos fahordós érleléssel készült. Hűvös illatú, fűszeres bor, szájban telt, mégis élénk savú. Figyelemre méltó tétel haladóknak.

palackja: 4.980,-  
6.640,- Ft/l **4.560,-** kartonár



### Takler Kékfrankos 2008

Taklerék legkedvesebb fajtája a kékfrankos, ezért nagyon odafigyelnek az alap kékfrankos tételükre is, amely 12 hónapig érlelődött nagy ászokhordókban. Legnagyobb erénye jól ihatósa. Kedves szedres, ibolyás illatú bor. Könnyű test és sok-sok gyümölcs.

palackja: 1.590,-  
2.130,- Ft/l **1.460,-** kartonár

## Szekszárdi kóstolók

### Lánchíd

Március 10. 17.00 - 20.00

Takler-, Zichy-, Pálos borok kóstolója a borászokkal

Március 17. 17.00 - 20.00

Heimann-, Tüske borok, Bestillo pálinkák kóstolója a borászokkal

Részletek és további borkóstolók: [www.bortarsasag.hu](http://www.bortarsasag.hu)

### Batthyány

Március 24. 17.00 - 20.00

Dúzsi-, Merszler borok, Bestillo pálinkák kóstolója a borászokkal

Március 31. 17.00 - 20.00

Vesztergombi-, Szelesháti-, Prantner borok kóstolója a borászokkal

# A Szekszárdi Borvidék

Magyarország egyik legrégebbi bortermelő területén járunk, ahol a szőlőművelés ismert hagyományai a római korig nyúlnak vissza. Nevét 1015-ben említik először: valószínűleg I. Béla királyra utal. 1061-ben ő alapította a bencés apátságot, itt is temették el. A király barna bőrt és kopasz volt (rég magyar nyelven: szög és szár). 1903 óta írják Szekszárd helyett Szekszárdnak, bár néhány boron ma is a régi írásmódot olvashatjuk. Szekszárd igazi borváros, legalább 4500 pince található a településen, dombjainak belsejét behálözzák a pincejáratok. A borvidék területe gyakran változott: 1893-ban az egész megyét magába foglalta, manapság a Szekszárdi-dömszög keleti, keskeny területét értjük alatta. Bár eleinte csak fehérborok jellemeztek, a török hódoltság korában meghonosították a vöröset is: többek között a kadarkát, amelyet a törökök elől menekülő rációk hoztak a vidékre. A török pusztítás

érdekes módon megkímélte a szőlőterületeket, sőt némely területnek a fennmaradt adatok alapján mohamedán tulajdonosa is volt. Később a lakosság fő jövedelemforrása a szőlőművelés lett. A Habsburg Birodalom-szerte közismert hírneve miatt mind több család szerzett itt szőlőterületet, s miután a 18. század elején az apátok a szőlőtermesztők kilencedik csupán tízre mérsékeltek, a német-sváb telepek több hullámban érkeztek a borvidékre. 1828-ban 37 fehér és 29 „fekete” szőlőfajtát említenek a borvidéken (közöttük hat kadarka!), mára az arány megfordult, s a borvidék jellemző fajtái kékszőlők lettek.

Szekszárd... gyönyörű dombok, háromméteres löszfalak, pinceajtók, sváb családok, gyümölcsösök, kadarka, kékfrankos, bikavér és persze Babits Mihály, aki Szekszárdon született, színésznőt szerettet...



## Válogatásunk

### Szekszárdi 1.0 válogatás

Heimann Cabernet Franc 2007  
Prantner Rosé 2009 (KF-ME)  
Borműhely Campus 2009  
Domaine Gróf Zichy Merlot 2006  
Takler Kékfrankos 2008  
Sebestyén ICZE Cuvée 2007



eredeti ár: 10.450,-

**8.800,-**  
együtt az egész

## Mostani Válogatásunk

### Március

Bussay Tramini 2008  
Heimann Cabernet Franc 2007  
Tüske Merlot 2007 5BB  
Ebner Borzongás Rosé  
Szeremley Muscat Ottonel 2009  
Szelesháti Kékfrankos 2007 K2

Együtt az egész: **11.000,-**  
Eredeti ár: 13.030,-



### Impresszum

Kislista a Bortársaság Boltok Kft., székhely: 1015 Budapest, Batthyány utca 59.; adószám: 1347233-2-41 telefon: 061-212-2609; e-mail: bolt@bortarsasag.hu; honlap: www.bortarsasag.hu. A kiadványban feltüntetett „palack ár” a „karton ár” 12 palack egyidejű megvásárlása esetén érvényes (segítség kárton vásárlás esetén is). Árak az áfa tartalmazzák. A kiadványban szerepel extra kedvezményre egyúttal kedvezményekkel nem vonható össze. Bár a szerkesztés során a lehető legnagyobb pontossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomtatási hibákról a Bortársaság nem vállal felelősséget. Megrendelés módja: személyesen a Boltok területén, vagy a fenti telefonszámokon, illetve weboldalunkon a [www.bortarsasag.hu](http://www.bortarsasag.hu) címen. Hához szállítás: Budapest: 12 palack, vagy 20.000,- Ft-os megrendelés esetén ingyenes, egyúttal szállítási költség 2.500,- Ft. A házhoz szállítás részleteiről kérjük, érdeklődjön munkatársainkkal. Vidéki megrendelések esetén 72 órán belüli, vidéki partnerünk szállítja házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díja a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük Önnek. Csomagolási költség nem számítunk fel. Termékeink nem betöltés szempontjából kerülnek forgalmazásra. Ellátás az árú átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Ellátás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sértetlen csomagolással érkező termékeket. Ellátás esetén az árú visszajuttatásának címe: illetve bármilyen nemű fogyasztói feladványok helyére 1015 Budapest, Batthyány utca 59. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségekre a Ptk. rendelkezései az irányadók.

# BOR

## BORTÁRSASÁG

2010. Március



Heimann Zoltán, Urbán Péter, Krájer László, Dúzsi Tamás, Prantner Péter, Vesztergombi Péter, Halmai Csaba, Sebestyén Csaba, Takler Péter

## Szekszárd

Szeretjük a szekszárdi bort. Szeretjük, mert kedves, mert jó ivású, néha súlyos, néha karcsú, sokszor gyümölcsös, és sokszor komplex. Egyedül sokszerű és változatos: egy igazi felfedezni való borvidék.

**BORTÁRSASÁG BOLTOK**  
DEBRECEN – 4024 Debrecen, Simonffy u. 2/c. Tel.: 52/310-742, GYÖR – 9022 Győr, Jellik Anyos u. 15. Tel./fax: 96/336-871, KÉKSEMEI – 6600 Kékesmező, Lenti ú. 2. Tel.: 76/417-156, SZÉKES – 6720 Székely, Kősegy u. 3. Tel.: 62/310-741, BUDAÖRS – 1026 Bp., Szilágyi E. fasor 121. Tel.: 200-0131, RÁDAY UTCA – 1092 Bp., Ráday u. 7. Tel.: 219-5647, ROZSÁKERT – 1025 Bp., Gábor Áron u. 74-76. Tel.: 200-5538  
BORBOLT A KLASSZBAN, SZINTE ÉJEL-NAPPAL! Bp. VI. Andrássy út 49. Nyitva tartás: H-Sz: 11.30-23.00, V: 11.30-18.00, online rendelés - házhoz szállítás - információ: [bortarsasag.hu](http://bortarsasag.hu)

## Szeleshát

30 hektáros családi borászat a Szekszárdtól 10 km-re, délre fekvő Decsi-hegytetőn. A 2001-ben telepített szőlőt a 2007-es évjáratot forgalmazzák saját néven. Legkedvesebb fajtájuk, a merlot a szőlőterületek felét teszi ki. A címkén és a csúcsbor nevében szereplő oroszlánt a 130 éves feldolgozó ajtájan talált faragvány ihlette.



Krájer László



### Szeleshát Kékfrankos 2007 K2

„Bajos úrilánynak” aposztrofáltuk ezt a karcsú, illatozó bort, amely leginkább egy nagy tál frissen szedett szederre emlékeztet. Illatához hűen a másodtöltésű barrikhordóban érlelt kékfrankos íze is az erdei gyümölcse. Szeretni való!

palackja: 1.970,-  
2.627,- Ft/l **1.800,-** kartonár



### Szeleshát Oroszlán 2007

Nem vitás, hogy miért keresztelték Oroszlánnak. Tömény, fűszeres illat jellemzi, amelyben elsősorban a cabernet illatjegyek dominálnak. Ke-ménykötésű, komoly vörösbőr, nagy-szerű arányokkal: cabernet sauvignon 55%, kékfrankos 20%, merlot 15%, pinot noir 10%.

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

## Domaine Gróf Zichy



Urbán Péter - borász



### Cab. Sauvignon 2007

Klasszis hordóhasználat, amely olyan különleges illatokat kölcsönöz a bornak, mint a szantálfa, vagy az olajjal át-itatot szivaros doboz. Az egzotikus illatot egészíti ki egyfajta cukorkás, édes gyümölcsös jelleg, amely a bor nagy testével párosulva gazdag, boncolgatható cabernet-vel ajándékoz meg minket.

palackja: 2.500,-  
3.333,- Ft/l **2.290,-** kartonár



### Merlot 2006

18 hónapig érlelődött közepes égetésű, 225 literes fahordóban. Erőteljes bor, a fahordós érlelés jegyeivel, jó savakkal és sok gyümölcscsel. Négyeves, összeért komponensekkel.

palackja: 2.500,-  
3.333,- Ft/l **2.290,-** kartonár

## Itt a tavasz

Illatos, kedélyjavító borok



### Pannohalmi Tramini 2009

Tiszta, fiatalos, virágos, rózsás illat, ami egy egészséges traminittól szinte közelezen elvárható. Ritka viszont az itt érzett lendületesség, jó savgerez: vidám, filigrán fehérbor, végén egy kis fanyarsággal.

palackja: 1.980,-  
2.640,- Ft/l **1.810,-** kartonár



### Szeremley Muscat Ottonel 2009

Egészen halvány, majdnem színtelen bor, tanítható, tiszta muskotályillat citrussal és mangóval. Kedvesseggel mosolyt csal az arcokra. Friss ízű, badacsonyi karakterrel fűszerezve. Együtt nyílik a tavaszi virágokkal: ígertes tétel.

palackja: 1.850,-  
2.467,- Ft/l **1.690,-** kartonár



### Ebner Borzongás Rosé

A „sima” Borzongás kevésbé direkt, visszafogottabb rozé párja. Élénkpiros szín narancsos széllel és maradék cukor nélkül. Az illatában felbukkanó diszkrét piros boggyógyümölcsök és vörösbőrös hajló, száraz, silleres zamatok teszik elegánsá.

palackja: 1.790,-  
2.387,- Ft/l **1.640,-** kartonár



### Bussay Tramini 2008

Súlyos, mély, tearózsás, sárgabarcacos illat, amely idővel szépen nyílik. Lustán mozgó, olajos matéria, nagy test, magas koncentráció. Kései szűrből származó 25 grammnyi maradék cukrával már a feléd kategóriába tartozik. Nagy fehérbor.

palackja: 2.980,-  
3.973,- Ft/l **2.730,-** kartonár

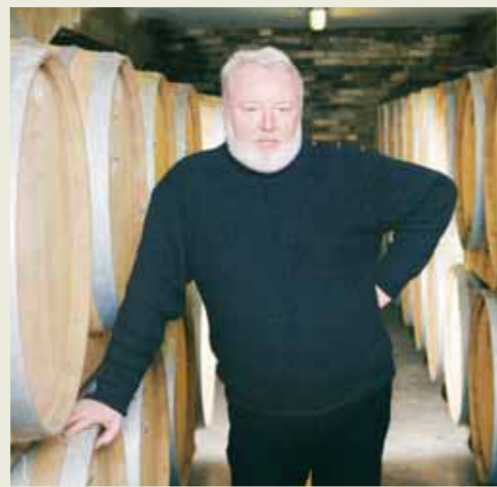
### Ebner Borzongás

Hamisítatlan grapefruitillat a legfrissebb Borzongásban. Az utólag hozzáadott szén-dioxid apró méretű és dús érzetű. Ez a habzóbor igazán itatja magát, ami nem is csoda, hiszen a 15,4 gramm maradék cukor teszi felejthetetlenül kedvesé. Intenzív fellépés, könnyen érthető, és szerethető tétel.

palackja: 1.790,-  
2.387,- Ft/l **1.640,-** kartonár

## Heimann

Sikeres, fejlődő pince, amely minden szempontból nagyon a helyén van: jó ár-érték arányú, megbízható borok, szép pince az Iván-völgy tetején és húsz hektáros birtoktest a présházat övező dombokon, völgyekben. Mostanában a kadarkakíséreltet és a francisus és a Barbár foglalkoztatja leginkább a borász házaspárt és a németországi borászkolában tanuló fiukat.



Heimann Zoltán

### Heimann Cabernet Franc 2007

Palackérettsége tökéletes, nagyon jó formát mutat. Tartályban erjesztett és vegyes hordókban érlelt 100% cabernet franc a Batti kereszt-dűlőből. Kiváló ár-érték.

palackja: 2.190,-  
2.920,- Ft/l **2.010,-**  
kartonár



### Heimann Barbár 2006

A pince csúcspora, dűlőszektált tétel, a Baranya-völgy idősebb tőkéről. 37% merlot, 28,5% franc, 23% tannat és 11,5% kékfrankos. A merlot 5 hl-es űr-, a többi fajta 225 l-es barrikhordóban érlelődött. 20 hónapot töltött fában. A szekszárdi nagy vörösök egyik kiemelkedő példája: koncentrált, komplex.

palackja: 6.980,-  
9.307,- Ft/l **6.400,-**  
kartonár

## Sebestyén

Az öreg tőkéken nevelt szekszárdi kadarka-ültetvények, a kadarkakép árnyalása izgatja leginkább a fiatal szekszárdi borászt. A másik kihívás a dűlőszektáció. Ennek első példája az Iván-völgyi sorozat. Kékfrankosra építkező szortiment a pince alapborától, az lezétől a csúcsot jelentő Grádusig, 8,5 hektáron saját szőlő és csaknem ugyanennyiről bérlet és vásárolt gyümölcs. Kis pince, nagy potenciál.



Sebestyén Csaba

### Sebestyén Iván-völgyi Bikavér 2007

Kékfrankos, merlot, két cabernet, meg egy kis kadarka. 14 hónap fa-hordós és tartályos érlelés. Erőteljes, súlyos vörösbőr markáns tanninnal, erős savval. Férfias megfogalmazása a szekszárdi bikavérnek.

palackja: 4.590,-  
6.120,- Ft/l **4.200,-**  
kartonár



### Sebestyén Grádus 2006

A pince csúcspora ezáltal is a Bordeaux-i hármas, merlot, sauvignon és franc adja az Iván-völgyi- és Görög-sző- dűlőkből. Nagy koncentrációt sejtető, feketébe hajló, tetszetős szín. Illata kezdetben kissé animális, később átveszi helyét a fűszeresség (szegfűszeg) és az erdei gyümölcsök. Karakán, nagy erőt vörösbőr, markáns tanninjai végig feszesen tartják. Hosszú lecsengés.

palackja: 4.980,-  
6.640,- Ft/l **4.560,-**  
kartonár

## Tüske

Halmi Csaba felesége örökölte meg nagypapjától azt a kis tanyaépületet, amely ma a pince otthoniá szolgálg. A nagypapát hirta mindenki Tüskének, az ő tiszteletére keresztelték el a pincét is. A kertészernőnk végzettségű borász sok segítséget kapott az ismertebb szekszárdi borásztól, sok-sok évvel ezelőtt még Dúzi Tamással is dolgozott együtt a helyi térszben. 10 hektáron dolgoznak, amelyből 8 saját tulajdon. Csak kékszőlőre koncentrálnak, főleg reduktív technológiával, de a komolyabb tételek itt is megkapják a hordós érlelést.



Halmi Csaba

### Tüske Merlot 2007 5BB

Nagytestű merlot, amelyből csak úgy dőlnek az érett, meleg szilvás illatjegyek. Magas koncentrációja mellett is szerethető, kedves bor, ritka jó arányokkal. Alkohol, sav és tannin – minden a helyén, remek egyensúlyban. A címkén szereplő „5BB” magyarázata a hátcímkén olvasható.

palackja: 2.250,-  
3.000,- Ft/l **2.060,-**  
kartonár



### Tüske Baranyavölgyi Cabernet Franc 2006

Mediterrán típusú cabernet franc meleg, szilvalekváros illattal. Hízlekedő aromája után íze is leköveti délies jellegű, krémes struktúra a szájban, alacsony savtartalommal.

palackja: 3.280,-  
4.373,- Ft/l **2.990,-**  
kartonár

# A borvidék és környéke

**Területe:** 2625,78 ha

**Települései:** Alsónána, Alsónyék, Bába, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Medina, Mórág, Ocsény, Sióágárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb és Zomba.

**Központja:** Szekszárd

**Szőlőfajták:** 70% kék-, 30% fehér szőlő, jellemző fajtái a kékfrankos, kadarka, merlot, cabernet franc és cabernet sauvignon, olaszrizling, valamint a chardonnay, de olyan ritkább szőlőfajták is otthonra találtak itt, mint a vignier, a syrah, a nebbiolo, saggantino vagy a tannat.

**Talajszerkezet:** Magyarország egyik legvastagabb lösztakarója.

**Táj:** a Duna, Sárviz és Sió egykori öntésterületén kialakult, keskeny szurdokok, horhosokkal szabdalt löszdombok, amelyeknek legmagasabb tagja a 285m magas Oriás-hegy.

**Éghajlat:** dunántúliás, kiegyenlített, mérsékelt klíma. A tavaszi és őszi fagyok ritkán károsítják az ültetvényeket. A nyarak meleg. A vidékre jellemző völgyek mikroklímája azonban extrémén eltérő, egyedi is lehet, így kialakítva a különböző dűlők egyedi ismertetőjeleit.

**Koordináták:** észak: 46° 23.00', kelet: 18° 42.77'



### Válogatásunk

#### Szekszárdi 2.0 válogatás

Szeleshát Kékfrankos 2007 K2  
Merfelsz Bel Canto 2008  
Tüske Merlot 2007 5BB  
Dúzi Rosé 2009  
Domaine Gróf Zichy Cab. Sauv. 2007  
Dúzi Szegszárdi Ó Vörös 2006

eredeti ár: 14.250,-  
**11.950,-**  
együtt az egész



### Válogatásunk

#### Szekszárdi 3.0 válogatás

Merfelsz Bikavér 2007  
Takler Bikavér Reserve 2006  
Szeleshát Oroszlán 2007  
Sebestyén Iván-völgyi Bikavér 2007  
Domaine Gróf Zichy Cab. Sauv. 2007  
Tüske Baranyavölgyi Cab. Fr. 2006

eredeti ár: 21.280,-  
**17.500,-**  
együtt az egész



Szekszárdi... gyöngyérő dombok, háromméteres lőzfalok, pincetőkék, sváb családok, gyümölcsösök, kadarka, bikavér

# Szekszárd

## Pillanatkép

Szeretjük a szekszárdi bort. Szeretjük, mert kedves, mert jó ivású, néha súlyos, néha karsú, sokszor gyümölcsös, és sokszor komplex. Egyszóval sokszínű és változatos: egy izgat felfedezni való borvidék.

A választék egyik felét már jól ismerjük, ám ezáltal megpróbáltunk a másikhoz is közelebb kerülni, hogy a kettőt egybegyúrva aktuális képet kaphassunk a borvidékről. A teljesség igénye nélkül jó sok szekszárdi bort megkóstoltunk, s végül kiválasztottuk belőlük azokat, amelyek legszebb arcukat mutatták. Így került be néhány olyan új név is választékunkba, amelyek a nyár kezdetéig bizonyosan bent is maradnak. Hogy melyek maradnak még ennél is tovább? Ezt a döntést elsősorban vásárlóink visszajelzéseire bízunk.

### Hogyan válogattunk?

Kóstoló csapatunkban bordolatos és éttermi értékesítő kollégáink vettek részt, kiegészülve egy magyar és egy angol nemzetiségű külsős szakértővel. A válogatás vakkóstolás keretében történt, így a kóstolók semmilyen előzetes információval nem rendelkeztek az éppen kóstolt borral kapcsolatban. Először egy „csendes” körben, egyénleg vetítettük papíra véleményünket, majd pontoztunk. A második, „hangos” körben a pontszámokat megosztottuk egymással, átlagoltuk, és következtettünk a bor megbeszélése, közös jellemzése, esetleges vitája. A teljes borsor kóstolása után, végre fellebbent a fátyol, és beazonosítottuk a borokat. A legjobban szereplő borok biztos helyet kaptak tavaszi szekszárdi körképünkben.



## Dúzi

### Dúzi Kékfrankos Rose 2009

Frissbe, letisztult külsővel végre megérkezett a 2009-es „dúzirosé”. Ezúttal a szokásos hagyományok színnel sötétebb pirospan pompázik. Illata friss, csupa gyümölcs. Dús pezsgés és a jól ismert élénk savstruktúra.

palackja: 1.590,-  
2.120,- Ft/l **1.460,-**  
kartonár



### Dúzi Shiraz 2007

Fiatalos, lilás színárnyalat. Illata szépen nyíló, intenzív, benne a syrah gazdag, buja fűszereivel. Hosszú savérzete ellenére szájban melegebb tónusú, kedveskedő vörösbőr a forró 2007-ből. Első évjárat.

palackja: 3.200,-  
4.267,- Ft/l **2.930,-**  
kartonár



Dúzi Tamás



### Dúzi Görög-sző 2006

Dúzi Tamás zászlósbor a cabernet sauvignon és franc házasításából. Bontás után rögtön élvezhető, dekantálást nem igényel. Intenzív, mély, fűszeres cabernet-illat, amely hasonlóan kedves, érett iz követ.

palackja: 6.980,-  
9.307,- Ft/l **6.400,-**  
kartonár

## Prantner

Több nemzedéken át ível a szőlőművelés hagyományja a családban, saját néven mégis csak 2005 óta ismerhetjük a pincét. Fő fajtái a merlot, a kadarka, a kékfrankos és a cabernet sauvignon: egyebeként ez a pincét irányító család. Prantner Ferenc kedvenc fajtája is. 10 hektáron, hagyományos és új technológiákat ötvözve gazdálkodnak, igazi családi vállalkozásként.

### Prantner Rosé 2009

Ez a kékfrankos és merlot házasításából készült rosé hihetetlenül vibráló és gyümölcsös. Szamóca és málnás cukorka illatok a pohárból, és a dús szén-dioxid teszi szomjoltó, frissítő gyümölcsbombává. Igazi felfedezés a rosék piacán.

palackja: 1.490,-  
1.987,- Ft/l **1.360,-**  
kartonár



Prantner Ferenc

## Pálos Miklós

Ha gyümölcs, alma, ha szín, piros, ha költő, Petőfi, ha vörösbőr: kadarka mondja Pálos Miklós, a Borműhely tulajdonosa, az öreg tőkék szerelmese, aki közel húsz hektáron gazdálkodik. Ez a fűszerjátékáról ismert, kényes fajta a borvidék saját gyermeke, a hazai konyha kikerülhetetlen kiegészítője. Az igazi nemzetközi kitörési lehetősége a borvidéknek és Magyarországnak azonban a kékfrankos – meséli Pálos Miklós, akit most Campus nevű, szigorúan 18 éven felülieknek ajánlott „diákborán” keresztül ismerhetnek meg a Bortársaság vásárlói.

### Borműhely Campus 2009

50% zweigelt, 50% merlot. Feketébe hajló, impozáns, sötét biborszín. Intenzív illatában izgalmas hűvösség, zöldfűszerek, kömény, és nagy adag piros boggyógyümölcs. Tetszetős bor, nagyon baráti áron, amely frissességét a tartályos erjesztésének és érlelésének köszönheti.

palackja: 1.190,-  
1.587,- Ft/l **1.090,-**  
kartonár



Pálos Miklós

## Merfelsz

Merfelsz Gábor régi kedves klubtagunk. Évekkel ezelőtt is büszkén mutatta nekünk borait, most szekszárdi körképünkben végre helyet kap választékunkban. Két bora május végéig biztosan kapható lesz boltjainkban. Nagyszüleik egykor Szekszárd határában vezettek csárdát és ő maga is a város szülője. Fiatal, mindössze 11 éves a pince, amelyben a 12 hektáron nevelt, 100%-ban saját telepítésű szőlőt feldolgozzák.



### Merfelsz Bel Canto 2008

50% zweigelt, 30% merlot, 20% cabernet sauvignon. Tetszetős, sötét biborszín. Kékes-lilás szél és friss, gyümölcsös illat árulkodik a bor fiatal koráról. 5 hónap érlelés nagyhordóban és mindössze 880 palack a pincében.

palackja: 2.950,-  
3.933,- Ft/l **2.700,-**  
kartonár



### Merfelsz Bikavér 2007

30% kékfrankos, 20% zweigelt, 20% kadarka, 30% merlot-cabernet. Olyan bikavér, amely elsősorban izról szól. Mind illatban, mind szájban bájos, filigrán. Kedveskedő heccsedlis illat, gyümölcsös izvilág. Életútjának felszálló ágában.

palackja: 2.950,-  
3.933,- Ft/l **2.700,-**  
kartonár



Merfelsz Gábor

## Vesztergombi

A címkén szereplő, szőlőt tartó rókás címer bizonyítja: a Vesztergombi család az 1700-as évek óta foglalkozik szőlőműveléssel, a város első hegybírója is Vesztergombi volt. A családi vállalkozás pincéje 1992 óta áll a város északi kapujában. Minden fajtának megvan a maga szerepe a Vesztergombi sztoriban: a syrah például Csaba gyengéje, szép évjáratokban csodát produkál.

### Vesztergombi Shiraz 2007

Nyitáskor illata erőteljes, bősős. Idővel, ahogy nyílik, úgy változik és fordul át a piros boggyógyümölcsök, és a borsos fűszeresség felé. 13 hónap barrikhordóban, hosszú savak és fűszeres utóíz.



palackja: 3.530,-  
4.707,- Ft/l **3.230,-**  
kartonár



Vesztergombi Ferenc és Csaba