

## KIKELET ORIGO 2016

„Volt egy ilyen tétel, nálam, a pincénél, amit az egyik területemen később kellett megszüntetnem amiatt, hogy kezdett a botritisz foglalkozni vele. Mellette volt egy másik, ahol feszes savú volt. Óriási komplementaritás volt a kettő között. Külön-külön nem lett volna jó, de együtt nagyon jó lett. Rádásul találtam a kövérszőlőben egy jegyet, amit nagyon megszerettem. Nem szoktam házasítani ez most egy kivétel volt, de lehet, lesz még Origo.” – Berecz Stéphanie

Berecz Stéphanie nagyobb részt hárslevelűből (70%), illetve furmintból (15%) és kövérszőlőből (15%) készített bora 40 éves tőkékről, több dőlőlől válogatott alapanyagból. Spontán, hordóban erjedt és hordóban érett. Hosszú volt az erjedés, maradt egy kis cukor, amely nagyon vagány, 7,8-as savval egyensúlyoz.

Illatban enyhén édeskés, finom zöldfűszerek körtével. Lendületes és idővel egyre jobb. Hosszú korty, jó savak, a végén érett gyümölcsök. Karakteres bor.

**BEREZC STÉPHANIE ORIGO TOKAJ DRY CUVÉE 2016**

**2 950** (3 933 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 700**

## GERE BIO PORTUGIESER 2017

A Gere család már 2010 óta organikus módon műveli a saját szőlőit, csak hosszú volt az átállás, a minősítés időszak. Az új arculatban ez az első, címkén is felváltatlan bio tételük. „A több éve tartó biológiai növényvédelemnek köszönhetően mostanra a szőlő héja olyan rugalmas és kemény lett, hogy maga is képes már a védekezésre a betegségek ellen, így ezzel sem volt gondunk – meséli. – Még minket is meglepett az a rendkívüli gyümölcsíz, amit a szőlőbogyókban érezünk. Préselés és a feldolgozás után is megmaradtak ezek a csodálatos jegyek.”

A fajtajelleg iskolapéldája, lilás szín, lilás illat, fekete virágos jegyek, beaujolais jellegű korty, kis tannin, ami egy jó villányi portugiesemlé szintje kötelező lezársként.

**GERE VÉDETT EREDETŰ PORTUGIESER 2017**

**2 250** (3 000 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 060**

## CLOS DE LOS SIETE 2014

Bordeaux-i borászatok koprodukciójában, Michel Rolland vezetésével, Mendozában készített bor: ez a Clos de los Siete.

A borvidék presztízse olyan Argentínának, mint Bordeaux Franciaországnak vagy a Napa-völgy Kaliforniának. A magas fekvésnek köszönhetően nagy a hőingadozás a nappalok és az éjszakák között, ez segíti az érést és a savak megtartását. A hegyekből olvadó gleccserek egész évben biztosítják a vizet a szőlőnek, ami egy ennyire naps borvidéken elengedhetetlen feltétel. A szőlőt itt olyan szigorú szabályok szerint művelik, mintha egy Grand Cru Classé birtokon lennének Bordeaux-ban.

**CLOS DE LOS SIETE 2014**

**6 950** (9 267 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**6 370**

A tizenharmadik évjárat nagyobb részben malbec, kisebb részben merlot, cabernet sauvignon, syrah és petit verdot házasítása. Kézi szüret, kétszer válogatva, közel egy évig egyetlen arányban első, második- és harmadikéves hordóban érlelvé szüretlenül palackozva. Mélybírbor és lila szín, érett fekete bogyósok, zöldfűszerek és intenzív ásványosság. Sűrű, életrevaló, nemes bor sima tanninokkal és szép savakkal. Ikonbor meglepő áron.

## FIGULA ERDŐSZÉLE 2016

A történet annyi, hogy Misiék 2016-ban óriási lelkesedéssel várták az olaszrizling szüretét. Azután a Kékszalag verseny olyan, korábban soha nem látott jegyhiart hozott júliusban, hogy csak a Sáfránykert egy részében és a Sós-kút-dűlőkben hagyott ép fűrtöket.

A fájdalmas szüret végénél született meg a döntés: a szüretelő családtagok és kollégák átválogatták azokat a sarkokat, erdőszéli zugokat, ahol az erdő fái megvédték a 60-90 éves tőkéket a jégveréstől és végül egy hordónyi, mindössze 500 liter bor született. Minden talajból, minden fekvésből egy-egy töke, egy-egy oszlopokz termése. Ebből a borból következtethetünk arra, hogy milyen szép lehetett volna a 2016-os évjárat a dűlős olaszoknál...

A szüret végéig kint hagyott szőlő a bogozás után 36 órát ázott héjon. Nem préselték, csak a szőlő került a hordóba, ahol minden beavatkozás nélkül készült el, 80 napon keresztül spontán erjedt, majd fél évig érett.

Csupa izgalom, érett, jó értelemben bizarr illat: erdei gázok, harsogó, zöld „erdőszéle” az eső után, nyári, virágzó gyomnövények. Ásványos, hosszú korty, rengeteg érett és túlérett, fehér húsú gyümölcscsel.

**FIGULA ERDŐSZÉLE OLASZRIZLING 2016**

**4 950** (6 600 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**4 530**

### MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

**CSANÁDI IRSAI OLIVÉR 2018, Kunság**

Ropogós Irsai Csanádi Bálint császártöltési birtokáról, korai szüretből. Rövid áztatással, és gyors, hideg erjesztéssel, hogy megmaradjon a szőlő gyümölcsössége, vidám bor.

**1 350** (1 800 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 230**

**GERE-WENINGER ROSÉ CUVÉE 2018, Villány**

Egy hónappal Szent Márton napja előtt, október elején érkezik Gerék új rozéja. Augusztus elején, rozéra szüretelt pinot noirből készült, számcócs, szilvás újbór, csipetnyi fűszerpaprikával.

**1 850** (2 467 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 690**

**LAS MULAS SAUVIGNON BLANC 2018, Central Valley, Chile**

Organikusan művelt sauvignon blanc a chilei Central Valleyből. Intenzív trópusi gyümölcsök, bodza, citrusok. Selymes korty élénk savakkal, fajtajelleges ízzel.

**3 250** (4 333 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 970**

**CASE PAOLIN SPUMANTE BRUT ASOLO PROSECCO SUPERIORE - DOCG, Veneto, Olaszország**

Végre újra itt ez a gazdag ízű, kristálytiszta, intenzív prosecco: akácvirág és friss barack. A korty végében pedig finom ásványok és 7 gramm természetes cukor.

**4 200** (5 600 Ft/l)  
Eredeti ár **4 950**

**N.A.G. VERESFÖLD CHARDONNAY 2016, Mátra**

Lehengerlő, barokkos, vanília fehérbor, amelyet a Veresföld vasban gazdag talajáról, több menetben válogatott, túlértékelt szüretelt fűrtökből készített és újhordóban érlelt Németh Attila Gábor.

**4 950** (6 600 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**4 530**

**ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT CASE PAOLIN**

VENETO DI ITALIA

## OKTÓBERI VÁLOGATÁS



**CASE PAOLIN SPUMANTE BRUT ASOLO PROSECCO SUPERIORE - DOCG**

**CSANÁDI IRSAI OLIVÉR 2018**

**BEREZC STÉPHANIE ORIGO TOKAJ DRY CUVÉE 2016**

**GERARD BERTRAND GRIS BLANC 2017**

**SEBASTYÉN BIKAVÉR 2015**

**GERE VÉDETT EREDETŰ PORTUGIESER 2017**



EREDETI ÁR **17 490**  
OKTÓBERBEN EGYÜTT AZ EGÉSZ  
**14 500**

Címlapfotónkat kollégánk, Csizmadia Bence készítette Franz Weningermál az idei kékrankos szüretén.

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Közterületi út 36., adósz.: 19472332-43 tel.: 06 1 212 2649, cégjegyzéki engedélysz.: 0103221. A vidéki szállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelöljük. Csomagolási költséget nem számolunk fel. Termékeink nem belföldi csomagolásban kerülnek forgalomba. Elállítás az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállítás esetén a kiegészítő állapottan lévő, sérüléstől visszavetített áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszavisszajuttatásának költségeit a fogyasztót terhelik. Az elállítás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállítás esetén az áru visszajuttatásának címe, illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1013 Budapest, Lánchíd utca 5. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségünkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.

## BOR BORTÁRSASÁG

— 2018. október —

### MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

„Az értem, hogy borsos, de milyen bors?”

Nemrég shirazokat kóstoltunk a Costesben, és amikor a fajta borsossága került szóba, a séf visszakérdezett: azt értem, hogy borsos, de milyen bors? Kirobogott a konyhába és 27 (!) különböző termőhelyű, színű és formájú borsot hozott elő, amit aztán megkóstoltunk. Hogy a syrah, ez az iráninak hitt, rhône-i fajta melyikre hasonlít leginkább, ahhoz már egy séf orrára lenne szükség. Az viszont biztos, hogy ez a négy syrah valóban enyhén borsos, mellé borokabogós, szedres, ribizlis, olykor csokoládés, és ami a legfontosabb: mind nagyon finom.

**MÁRKVÁRT SYRAH 2016, Szekszárd**

40-50 éves tőkéek második termése. Az érett szőlőnek és egyéves kishordós érlelésnek köszönhetően mély, medvecukros, syrah, a kortyban szederrel és anizzsal, a végén finom tanninnal.

**4 150** (5 533 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**3 800**

**DÚZSI SYRAH 2015, Szekszárd**

Igazi klasszikus. Egy éven át érett nagy ászokban. Hosszú, kerek korty, közepes test, mély syrah szín. Tiszta fűszerbors, olíva, ribizli, ibolya. És borsosság, ami nagyon jól áll neki.

**3 750** (5 000 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**3 430**

**SAUSKA SYRAH 2015, Villány**

Fürt- és boggyóválogatott, érett syrah, hosszabb fahordós érlelés francia tölgyben, majd palackban. Közepes test, céklaszín, gömbölyű, fűszeres, szedres korty.

**5 200** (6 933 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**4 760**

**MOULIN DE GASSAC SYRAH 2017, Languedoc**

Syrah, carignan, alicanté, grenache, marselan házasítás, tartályban erjesztve és 6 hónapig érlelvé. Kedves tanninok, könnyű korty érett áfonyával, fűszeres jelleggel. Tökéletes belépő bor.

**2 450** (3 267 Ft/l)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 240**

# CSILLA HAZATÉRT

## és mindent felbolygatott

Csiba

Csiba

Csiba

Csiba

### Húsz év ment el tanulással, és sosem lesz vége

Persze - ahogy Iván-völgyben - a Porkoláiban és a Görögzóban is a dülös szekszárdi bikavérre gyúrunk - meséli Csilla - kékfrankosból, kadarkából és bordói fajtákból készítjük őket. Nekünk ezek váltak be a legjobban. 10 év kellett, mire rájöttünk, hogy ez a mi utunk itt, Szekszárdon. A jó bikavér, kadarka és kékfrankos. Utána 10 évig azon dolgoztunk, hogy a stílust megtaláljuk, hogy kapcsolatot találjunk a dülöink, szurdikjaink és fajtáink között. Szóval húsz év ment el a tanulással és ennek a tanulásknak, fejlődésnek sosem lesz vége, ez benne a jó. Ez volt a legfontosabb, amit külföldön megtanultam.

### Csilla hazatért és mindent felbolygatott

Az eredeti elképzelésünk az volt, hogy Csilla majd vendég-látást tanul, és ő viszi a kóstolókat. Azután éreztük, hogy hosszú távon kell még két dolgos kéz a csapatba, így elment tanulni, világot látni és persze rengeteget dolgozni Skóciába. Amilyen maximalista, felküzdötte magát egy két Michelin-csillagos étterembe - mesél a húga nagy utazásáról Csaba. - Amikor hazatért, mindent felbolygatott, de a szó legjobb értelmében. Monctam is anyuéknak, hogy a Hugi megbö-löndült. De annyira szeretem, hogy hagytuk. Azt gondoltam, majd megnyugszik.

### Nem nyugodtam meg

Csabának kell meghoznia a legfontosabb és legnehezebb döntéseket, ez tény. Persze közben én vagyok a főnök - minden borászatot nők vezetnek igazából - de úgy csináljuk, hogy Csaba az higgye, mindenben ő dönt. Iszonyúan szeretünk és tudunk együtt dolgozni, eddig mindössze egyetlen döntése volt, amit soha nem bocsátottam meg neki. Hét éves voltam, volt külön szobám, de volt egy ágyam az ő szobájában, és gyakorlatilag ott laktam. Ami egy idő után nagyon idegesítette. Na, amikor visszaköltöztetett a saját szobámba, azt máig nem felejttem el! Különbten teljes az összhang. Azt érzem, hogy megtaláltuk a magunk útját a borban. A kóstoló, a házastás, az üzenet kialakítása közös munka. Kell hozzá az, ahogy én két labbal a földön járok, és kell Csilla világlátott szármáyása is.

### Teljes az összhang

Csabának kell meghoznia a legfontosabb és legnehezebb döntéseket, ez tény. Persze közben én vagyok a főnök - minden borászatot nők vezetnek igazából - de úgy csináljuk, hogy Csaba az higgye, mindenben ő dönt. Iszonyúan szeretünk és tudunk együtt dolgozni, eddig mindössze egyetlen döntése volt, amit soha nem bocsátottam meg neki. Hét éves voltam, volt külön szobám, de volt egy ágyam az ő szobájában, és gyakorlatilag ott laktam. Ami egy idő után nagyon idegesítette. Na, amikor visszaköltöztetett a saját szobámba, azt máig nem felejttem el! Különbten teljes az összhang. Azt érzem, hogy megtaláltuk a magunk útját a borban. A kóstoló, a házastás, az üzenet kialakítása közös munka. Kell hozzá az, ahogy én két labbal a földön járok, és kell Csilla világlátott szármáyása is.

### Csak az illatok és az izek befolyásolják a döntéseinket

2006-ban még naponta hatszor csömiszköltem, hosszan áztattam. Azután jöttek Csilla tanulmányai, a rengeteg közösen



### Porkoláb

Nekem a Porkoláb a kedvencem - kezdi a beszélgetést Csilla. Az eddigi tapasztalat, hogy mindig kifinomultabb, elegánsabb bort ad a többinél. A vörösgyág és a mézskó miatt, szerintem. Meleg, napsütötte völgy, ahol két héttel előbb érik a füge. Ha alacsonyabb savval szedjük is a feketére érett szőlőt, az ásványok a korty végén vastagon pótolják azt, ami a savtartalomban elveszne. Most a Cabernet Franc '16 a liebving: szedres, keleti fűszeres, intenzív. Azért szeretem, mert a nagyobb test mellett is jól iható, kerek. És ott az a finom sósság ízben, amitől Porkoláb a Porkoláb.

### SEBESTYÉN PORKOLÁB-VÖLGYI FRANC 2016

5 950 (7 933 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
5 450

### Görögzó

Az a terület masszív, telt, gazdag bort ad - folytatja Csaba. Ráadásul a Sárköz felett ellátni a világ végéig a teraszokról. Az a dülő is a talajról szól, csak sokkal maszkulinabb formában. Olyan ereje van, lendülete, karaktere, hogy nekem jelenleg a legizgalmasabb, apunak pedig a kedvence. Mindig a Grádus alapköve volt és 2008-tól már dülőszektált fajtaborként is megmutatja magát. 2016-ból egy merlot-t válogattunk ki. Csikó, de szerintem nagyon komoly. Olyan, mint a Görögzó. Vibrál az illat, meggyes, gazdagon pirosbogyós, a fa még intenzív benne, de jól áll neki.

### SEBESTYÉN GÖRÖGZŐI MERLOT 2016

5 950 (7 933 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
5 450

kóstolt bor, kirándulások más borvidékekre és mára maximum háromszor maceráljuk a cefrét a zajos erjedésben, és kétszer, amikor már csendesen pöttyög a bor. Az áztatás idején is sokat csökkentettünk. A házastásban is az elegancia, a finesség az a cél. Apuval három teljese vakon kóstoljuk a saját mintáinkat, én állítom össze a próbaházastásokat, majd Csilla összekeveri a sortrendet, hogy csak az illatok és az izek befolyásolják a döntéseinket és semmi kényszer ne legyen. Mivel a szőlőben terem meg a bor, az ottani munkán is alakítottunk: árnyékoljuk a fűrtöket, nem levelezünk, csak az érés végén. Így később érenek a fűrtjeink és nem vastagodik meg a héj, ami szerintem az elegáns gyümölcsösség másik kulcsa az áztatás hossza mellett.

### Térképre helyezni a szekszárdi bikavért, kadarkát és kékfrankost

Ahogy mondtam, az egyik alap a „szekszárdiasra” házasított, gyümölcsös, tiszta ízű bikavér. 2015-ből kihoztuk a maximumot. Hűvösebb év, sok piros gyümölcs, mellett a szekszárdi fűszeresség. Ezt a kékfrankos mellett a másik helyi fajtánkkal, a kadarkával értük el és Heimannék példáján felbuzdulva egy csöpp sagrintót is házasítottunk a bordói fajták mellé. Visszavettünk még jobban a hordóból: csak 500-as használt Trustba került, 20 hónapra. A szekszárdi bikavérnek kell az érlelés. Fontosak az egyedi területeink, ezért a Bikavérékből is sorra jönnek majd a dülösök.

SEBESTYÉN BIKAVÉR 2015  
2 590 (3 453 Ft/lt)

BOR  
BORTÁRSASÁG KLUB  
VÁSÁRLÓKNAK OKTÓBERBEN  
2 200  
(2 933 Ft/lt)



### 1. Ha dülő, akkor:

Csilla: Porkoláb  
Csaba: Iván-völgy  
Apa: Görögzó



### 2. Ha bor, akkor:

Csilla: minden, de főleg champagne  
Csaba: bármi, de főleg másé

### 3. Ha borvidék, akkor:

Csilla: Szekszárd  
Csaba: Szekszárd

### 4. Ha nem itthon, akkor:

Csilla: Piemont, Barbaresco  
Csaba: Priorat vagy mondjuk Douro-völgy

### 5. Ha nagyon, akkor:

Csilla: kékfrankos  
Csaba: kékfrankos

### 6. Ha nagyon nem, akkor:

Csilla: pinot noir, de csak Szekszárdon nem, amúgy nagyon igen

Csaba: a pinot-val én sem szívesen dolgozom itt, Szekszárdon, de máshol mádom.

### 7. Bordeaux vagy Burgundia?

Csilla: kint csak Burgundia, itthon fajtákban inkább Bordeaux  
Csaba: Burgundia, egyértelmű



# MICHAEL WENZEL

## A türelmes megfigyelő

A Wenzel pincét először Bott Frígyesék ajánlották nekünk. A borok meggyőzőek voltak, a mögöttük lévő történet még inkább. Tavasszal jártunk Burgenlandban, ahol a ruszti fútcsa 29-es házátszáma alatt finom borokat kóstoltunk, és jót beszélgettünk a borással, Michael Wenzellel. Michael kiegyensúlyozott jellem, természetes borait végletesen logikus hozzáállás mellett készíti. Már akkor kiderült, ő magát inkább türelmes megfigyelőnek, mint szőlésznek vagy borásznak tartja. Összel a szüreti csúcspan sikerült őt telefonon elérnünk, és pont addig tudtunk beszélgetni, amíg a prés dolgozott.

Itt a fajta primőr gyümölcsseire koncentráltunk. A kettőt decemberben házasítottuk, majd tartályban pihent fél évig. Feszes és jól strukturált sauvignon, erős gyógygyőnyőnyes karakterrel.

### Miért szüretlen?

Nem újkeletű dolog ez, a nagyapám egyik borát sem szürte, mégis évtizedekig lehetett érlelni őket. Milliő oka van annak, hogy a szürés mára már bevett pincemunka a világban: elakadt erjedés, szintetikus szerekkel szennyezett szőlő, beteg héj, gombák... Ezek mind-mind olyan problémák, amik miatt érdemes szürni. De ha egyszer nem permetezünk felszívódó szerekkel, egészséges bogyókat szüretelünk, és a borok szépen erjednek, akkor miért tenném? A kolloidok adják a testet, ezek miatt érezzük a borti igazán. A szürés pedig csak elvesz ebből. A boraimban ott akarom tudni a szőlőszem ízét, amit elröp-pantok a sorok között.

### ...hogyan az élesztőt boldoggá tesszük?

Őt kékfrankosterületünk van, mind meszes talajon. Nagyon jól áll a fajtának. Kettőből dülőválogatást készítettünk, a többi három pedig palackba kerül. „Aus dem Kalk”, azaz mészkőből. Igyekszünk minél később és minél értebb fűrtöket szedni, de a cukorokkal nem foglalkozunk, tannin-

ra szüretelünk. Járom a sorokat, közben bogyhéjat és magokat rágok. Nehéz megmondani, pontosan mire figyeljek ilyenkor. Az biztos, hogy a kékfrankos nagyon érzékeny a fenolos érettségre. A jól bevált „szendvicsmódszerrel” erjesztünk. A kád aljába zúzott, bogyózott cefre kerül, a következő réteget egész fűrtök adják, a legfelső rész pedig ép bogyókból áll. Míg az alsó és felső szint klasszikusan erjed, a szendvics közepében valami teljesen más történik. Bogyón belüli erjedés, egy enzimatikus reakció, kevesebb alkohollal, több ízrel és primőr gyümölcsökkel. Csak az erjedés első napjaiban csömöszölünk, akkor is csak a felső réteget mozgatjuk. Nem célunk a mély szín és az erős extrakció. Csak azért nyúlunk bele, hogy az élesztőt boldoggá tegyük. Így oxigénhez jut és felszaporodik. Amikor az erjedés már javában zajlik, kiszállunk. Korábban a kékfrankost is sokáig áztattuk, akár 6-8 hétig. Cserébe régimódi, lekváros textúrát, éretlen és száraz tanninokat kaptunk. Muszáj volt változtatni, egyszerűen ráuntam. Az új iskola szerint már az elején finom tanninra szüretelünk, keveset csömöszölünk, és még az erjedés vége előtt le vesszük a bort a törkölyről. Így nincs keserű íz-érzet, csak selymes tannin, magas minőségben. Az erjedés 12 hektós hordókban, és öreg barrique-ban fejeződik be. Májusban palackozzuk, szüretlenül.

Weingut Wenzel  
Borvidék: Burgenland  
Terület mérete: 9 hektár  
Talaj: mészkő, kvarc, pala  
Jellemző fajták: furmint, kékfrankos, pinot noir



### WEINGUT WENZEL SAUVIGNON BLANC 2017 (szüretlen)

A gazdag struktúra és fajtajelleg együtt jelenik meg, a háttérben visszafogott és kerek tanninnal. A gazdag illatban trópusi gyümölcsök, búzasőr, a korty gyümölcslester, vaskos. Teával, citrusokkal és hosszú, sós lecsengéssel.

5 400 (7 200 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
4 950

### WEINGUT WENZEL BLAUFRÄNKISCH AUS DEM KALK 2017

Közepes testű kékfrankos, Ruszt meszes dülőről. Ibolya, cseresznye és meggy illata. A kerek kortyot vitális savak tartják mozgásban, háttérben könnyű ásványossággal és finom tanninnal. Gördülekeny és filigrán.

4 300 (5 733 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
3 940



### Minden dülönk itt van a környéken

Mind a kilenc hektárunk itt van a Ruszt körüli területeken. Azért különleges, mert a meszes és kvarc talajt külön-külön is tudja. Sokat tudunk kísérletezni a fajtákkal, hogy melyiknek melyik talaj áll a legjobban, és a pinot noir mutatja meg leginkább a különbségeket. A fehér fajtáimat, például a sauvignon blanc-t is kvarc talajra telepítettem. Egy kevés chardonnay terem meszes dülőben, jövőre majd furmint is kerül mellé.

### Nem akarok antennát a szőlőben

Ha Ruszt környékén fa támrendszert látok, az jó eséllyel az én szőlőmben van, mert nem használok fém oszlopokat. A fém úgy működik, mint egy antenna, elektromágneses hullámból pedig egyre több jut, és én nem szeretném mindet befogni. Nem tesz jót a tökének. Magyar akácot használok, és azért is szeretem, mert minden karó egy-egy szállodaként funkcionál. Milliő rovar lakja őket, és a biodiverzitás fontos.

### A klímát nehéz elhozni Új-Zélandról bőrdőben

Négyezer szüretelőnk Új-Zélandon. Az első alkalom után azonnal állítottam haza, hogy innenőt mi is így csináljuk. Új-zélandi sauvignont akartam készíteni Burgenlandban. De míg a tapasztalatot könnyű hazahozni, a klimatikus adottságokat és hideg éjszakákat már nehezebb becsomagolni a bőrdőbe. Szerencsére hamar felismertük, hogy azt érdemes használni, amink van. Megtaláltuk a saját stílusunkat, a külföldi tapasztalatokkal a háttérben. 20-25 éves tökéink egyre jobb formában vannak.

magolni a bőrdőbe. Szerencsére hamar felismertük, hogy azt érdemes használni, amink van. Megtaláltuk a saját stílusunkat, a külföldi tapasztalatokkal a háttérben. 20-25 éves tökéink egyre jobb formában vannak.