

TOVÁBBRA IS BEST BUY

Egyik kedvenc rajnainkat évek óta Konyári Bori és Kvák Emil készíti. A nagy vöröskről ismert pincénél jó érzékkel nyúlnak a fajtához. A kezdetekhez képest mára jóval kevesebb maradékukkal, évek óta változatlan stílusban, jó arányok mentén készül az 'Ikon rajnai'. Lassan nyíló tiszta illatok, barack, virág és a fajtát sejtető petrol a háttérben. A korty feszes, jó savú, szinte pezsgő, lédús almával, sárgabarackkal. A ropogós ízeket öt gramm maradékukkor kerekíti. A friss must hűtött tartályban érjedi, majd rövid érlelés után került palackba.



IKON RAJNAI RIZLING 2018,
Balatonboglár

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

„Ennél egyszerűbben
nem lehet
bort készíteni”

A gazdag ízvilág mellett is jól iható. Nagyon szerethető, ami egyértelműen a fajta erénye. Máraajával pedig azért szerencsés a találkozás, mert itt sikerül megtartani a savakat. Kézzel csömöszöltük, kosaras présrel préseltük. Ennél egyszerűbben nem lehet bort készíteni. A természetes szép volt, nehéz lett volna elszűrni.”

– Németh Attila Gábor
Bors, ánizs, gyógynövények, ezer fűszer és sok réteg a folyton változó illatban. A korty nagy és széles, de nem nehézkes. Élénk savak tartják egyben a sok alkotót. A kádakba bogózott syrah került, ami kézi csömöszölés mellett érjedi, majd használt barrique és új negyhektős hordókban éret.
1940 palack készült belőle.

N.A.G. FÖLD ÉS ÉG SYRAH 2017, Mátra

3 950 (5 267 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 620

„2013. Akkor még csak egy fehér és egy róze pezsgőt készítettünk az éven. Tudatosan visszatartottunk belőlük egy-egy kis adagot, mert nagyon érdekelt, hogy évekkel később hogyan viselkednek a hosszú palackos érlelés után. Különleges utazás ez, amelyben több állomáson is megkóstoltuk a pezsgőinket, míg végül tavaly őszre döntött a csapat a friss degorzállás mellett. Elkaptunk egy jó pillanatot. Az élmény mellett a megismerés, a tudatosabb pezsgőkészítés volt a cél. A fehér alapbor fele részben pezsgőre szedett fumulmból, illetve hárslevelűből és chardonnay-ból készült, ezt fűszerezte a rozénál 9% pinot noir vörösbor, az is pezsgő alapborkal iskolázza. Éreltség, rétegzettség, és egészen finom, elegáns buborékerkezet jellemzi mindkettőt.”

– Rakaczki Gábor, borász

**SAUSKA TOKAJ
EXTRA BRUT VINTAGE 2013**

9 950 (13 267 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
9 120

**EXTRA BRUT VINTAGE
ROSÉ 2013**

11 500 (15 333 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
10 540

ITT AZ ÚJ ÉVJÁRAT

„ELKAPTUNK EGY JÓ PILLANATOT”

Közel 100 éve, hogy Bill és Ross Spence nagyszülei elkezdtek itt borászkodni, igaz, ők még erősített bort készítettek. Az unokák szakítottak a hagyománnyal, s Ross egy kaliforniai sauvignon blanc kóstolása után érezte meg, hogy Új-Zéland hűvös klímáján – ahol jónéhány más szőlőfajta szenvedett korábban – jól működne ez a fajta. A 70-es évek elején megszületett belőle az első évjárat, s ez a 300 liternyi mennyiség egyben Új-Zéland első sauvignon blanc-ja is volt. Ekkor talán még senki nem gondolta, hogy a szőlőfajta pár évtizeden belül új hazára lel Marlborough-ban. A Lands & Legends új évjárata is a legjobb ültetvények szelektált gyümölcséből készült, saját válogatott élesztőörzssel beoltva. Erőteljes illat, frissítő savak, citrusok, maracuja és sok más trópusi gyümölcs, rétegzett ízvilág.

**MATUA LANDS & LEGENDS
SAUVIGNON BLANC 2018,**
Marlborough

5 850 (7 800 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
5 360

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

TÜSKE PINCE

ROSÉ 2018, Szekszárd
Halmi Csaba készíti az egyik kedvenc rozékat. Kékfrankos, merlot és pinot noir, halvány szín, robbanó illat, vérnarancs, szamóca, kerek ízek, gazdag savak, könnyű test.

1 750 (2 333 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 600



JÁSDI ROSÉ 2018,

Balatonfüred-Csopak Csopak merlot és dörögcesei kékfrankos, savakra szüretelve, lazacszínűre áztatva, zamatosra erjesztve. Rövid érlelés után, hűtött tartályból került palackba.

1 790 (2 387 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 640

ÚJ

SZELESHÁT

NOVEMBER 2017, Szekszárd
November az erjedés időszak, ekkor születnek a borok Szekszárdon - innen a bor neve. Franc és merlot, klasszikus feldolgozásban, könnyed gyümölcsökkel, közepes testtel.

2 590 (3 453 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 370



ORSOLYA

KADARKA 2017, Eger
Három dűlő három kadarkaklonjának házastása az orosz család pincétől. Jóvásu, a fajtát jól közvetítő egri vörös, számoçaillattal, sok fűszerrel.

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



MONYO HUNGARIAN

**TERROIR SZEKSZÁRD
- SPONTAN KADARKA
2018 (0,375 l)**
Márkvárt-kadarka törkölyével erjesztett wild ale. Könnyedebb, üde sör, fűszeres jegyekkel. Finom szénész, pikáns, gazdag korty.

1 690 (4 507 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 540



HEDON

IPA COLADA (0,33 l)
Határozott, erősen komlós illat, intenzív citrusos aromák. Könnyed, enyhén savanykás ízben finom ananászos jegyek, kevés keserűnyel, lágy szénsav.

930 (2 818 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
850



FEBRUÁRI VÁLOGATÁS



**IKON RAJNAI RIZLING 2018
SAUSKA TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY 2018
PÁLFY KÁLI MÁL OLASZRIZLING 2017
JÁSDI ROSÉ 2018
N.A.G. FÖLD ÉS ÉG SYRAH 2017
LINZER-OROSZ KÉKFRANKOS 2018**



**EREDETI ÁR 14 830
FEBRUÁRBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ
12 400**

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Közérbéki út 36., adósz.: 19472332-43 tel.: 06 1 212 2949, csempogató: 06 303021. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Avank forgalomban érhető, és az árat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezményt egyéb kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bír a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal juttunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibákról nem vállalunk felelősséget. A kiadványban szereplő tételek mennyisége korlátozott, az ajánlat a készlet erejéig érvényes. Megrendelés módja: az üzletekben, vagy a ferit telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortársaság.hu címen. Házhoz szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben brutó 2 550 Ft.

A házhoz szállítás részleteit, kérik érdeklődjön munkatársainknál! Védők megrendelések esetén 72 órával előzőleg partnerünk szállítja házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díjt a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagolási költséget nem számolunk fel. Termékeink nem belföldi csomagolásban kerülnek forgalomba. Elállítás az áru elvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállítás esetén a kiegészítő ártól levont költségek visszatartott árú ellenértékét visszatérítjük, de az árú visszavisszajuttatásának költsége a fogyasztót terheli. Az elállítás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címszível, csomagolással ellátott) termékekre. Elállítás esetén az áru visszavisszajuttatásának címe: illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1013 Budapest, Lánchíd utca 5. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezéseit az irányadjuk.

BOR

BORTÁRSASÁG

— 2019. február —

CASTELLO DI MONSANTO A Chianti, ami történelmet írt

LINZER-OROSZ BORÁSZAT, SOPRON

„Vagy csináljuk rendesen,
vagy ne csináljuk sehogy!”

MATUA LANDS & LEGENDS Új évjárat

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

LÉGLI 333 2018,

Balatonboglár
A pince belépbóra. A kerek testet és az izgalmas savakat a világfajták, a fűszert pedig az illatos szőlők adják. A légies kortyban gazdag ízek, barack, alma és szőlő.

1 650 (2 200 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 510



SAUSKA TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY 2018

Kirobbanó muskotály Tokaj-ból, a valaha volt legkorábbi szüretből, a Medve-dűlő kézzel szedett terméséből. Elegáns, ezüstös szín, virágos illat, könnyű, jó savú korty. Ize hosszan, finoman megmarad.

2 390 (3 187 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 190



KONYÁRI LOLIENSE FEHÉR 2018,

Balatonboglár
Három fajta házastása. Gazdag illat a sauvignon trópusi gyümölcséivel, citrussal, vágott füvel. Krémes korty, végig élénk, feszes savakkal. Pontos és precíz.

2 490 (3 320 Ft/lt)



BOR
BORTÁRSASÁG KLUB
VÁSÁRLÓKNAK FEBRUÁRBAN
2 000
(2 666 Ft/lt)

PÁLFY KÁLI MÁL OLASZRIZLING 2017, Köveskál

A Mezómál-dűlő 30 éves tőkéiről. Egész fűtős préselés, nagyhordós és acéltartályos erjedés, majd 10 hónap érlelés finomszeprőn. Rétegzett illat, mindent betöltő, hűsös korty.

3 100 (4 133 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 840



MONTES LIMITED SAUVIGNON BLANC 2018,

Chile
Ideális évjárat, éjszakai szüret, bogozott fürtök. Kirobbanó illat: vágott fű, vadvirágok, bodza. Vibráló savak, mangó, ananász, citrusos aromák, lédús korty.

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



„VAGY CSINÁLJUK RENDESEN, VAGY NE CSINÁLJUK SEHOGY!”

ÚJ
borászat



Balról-jobbra:
Orosz Péter,
Linzer Samu,
Orosz Csaba

Fertőrákoson járunk, Luka Enikő és Ráspi falujában. Az asztal mellett, a napon hófehér szőrü, barna-kék szemű macska hunyorog. A Professor. A gyönyörűen felújított TSZ kocsmá kályhájában ropog a tűz, az asztalnál pedig három poncichter osztja meg velünk Sopron mesébe illő borászlegendáit. Orosz Csaba és Péter testvérek és szakállasok, Linzer Samu barátjuk pedig folyamatosan mosolyog és ontja a történeteket. Bort is kóstolunk. Zweigeltet és kékfrankost, ahogy errefelé illik.

L. S. : Tökéletes alapanyag, gyors feldolgozás, a fajtának megfelelő élesztővel kieresztett gyümölcs és must, illetve patikatisztságú pince és hordók. A hordóinknak csak kis része új, többségét az Esterházy birtokról vettük és egy fantasztikus osztrák borásztól, Schwarztól kaptuk ajándékba, Andauból.

O. Cs. : Sopron fura hely. Mindenkinen van egy-egy szép emléke innen. VOLT Fesztivál, Tűztorony, Ráspi étterem. Borban is van néhány nagyon nagy egyéniségünk, de a soproni bor, mint olyan, még nem trendi. Ezen dolgozunk most, hogy izgalmas, jó ízű, barátságos és klassz borokat készítsünk a Linzer-Orosz pincénéél itt, Fertőrákos főtutáján, a falu egykori legjobb kuplipályáján.

pedig a térdét csapkodva röhögött: hagyjátok békén, ebből lesz a parasztyerek. Azóta is vonzodom a traktorokhoz, most is csinálok egyet. Az ausztriai birtokon, ahol dolgozom, van egy 84 éves mesterem, Holler Johannes. Olyan dolgokat tanít nekem, ami nincs leírva sehol, amit nem mondtak el az iskolában. Nagyon hálás vagyok neki. Edesapám után tökéletes területeken örököltem: négy hektár régi TSZ szőlőt. Egyes függöny, MTZ traktorhoz tervezett sorközköz, foghjas szőlősorok. Régen, ha elgémberedett a paraszt kezében a metszőolló, csak kivágtak egy tőkét és annak a tűzénél melegedtek. Ausztriában megtanultam, hogy így nem lehet. Azóta átálltunk középmagas kordonra, újratelepítettük, amit lehetett, főként a borvidék fajtáival: zweigelttel, kékfrankossal és zöldeltelinnel.

O. P. : Samu készíti a borokat, ebben ő a legerősebb a csapatban. Én most végzem a szőlész-borász sulit, és én felelek a szőlőért. Csaba pedig maradt közgazdász, ővé a kereskedelem és a marketing. Az ő ötlete volt az is, hogy az egykori hangzatos, de személytelen WineLife helyett vegyük nevünkre a borászatot. Így lettünk Linzer-Orosz pince. Együtt alakítottuk ki a borok stílusát. A szocializmus éveiben mindenki a puha, barátságos szekszárúit itta, soproinit csak a helyi lokálpatrióták. Azt mondták az itteni borról, hogy éjjel kétszer meg kell fordulni az ágyban, hogy az ember gyomorának ne csak az egyik felét marja a sav.

tudnánk még léledebb, még gyümölcsösebb kékfrankost készíteni. És elefenteni egy életre a borvidékünk kapcsán sokat emlegetett túlzott savakat és kesernysé lencsengést.

O. Cs. : Belenőtünk a borkészítésbe, a nagyszüleinkkel kapáltunk, metszettünk. Ha egy nyári este elengedtek bulizni anyuék, tudtuk, hogy reggel ötkor ugyanúgy a szőlőben kell lennünk. Bár a nagyszüleink borászok, borkereskedők voltak, mi ketten anyuék közgazdászvérért örököltük Petivel. No meg három hektár szőlőt, ahogy minden rendes soproni családban illik. Ott folytattuk, ahol gyermekkorunkban abbahagytuk: vasdaráló, vascsúszda, öreg hordó... Nem készítettünk szép borokat. De volt egy barátunk, aki Ausztriában, profi borászatoknál dolgozott. Nála laboroztuk az első tételeket. Eljött a pincébe, látta az öreg prést, a döngölt padlót, és azt kérte, ezt most azonnal hagyjuk abba. Ő volt Linzer Samu.

O. P. : Igazából akkor indultunk el „rendes” borásztákként, amikor 2012 nyarán Szolnokon, a stand zárása után jól berúgtunk és egymás tenyerébe csaptunk a Samuval: vagy csináljuk rendesen, vagy ne csináljuk sehogya.

L. S. : Hároméves voltam, amikor véletlenül elindítottam a családi traktort. Kidöntöttem vele a nagykaput, csak azért állt meg. Mindenki ijedten kiáltozott vagy szikozódott a családban vérmérséklete szerint, nagyapám

Régi családi fotók a Stubenvoll és Wilfing nagyszülőknél, pincénéél, szüreti mulatságról és a Stubi kocsmáról



Linzer Samu: Egy soproni poncichternek, azaz Bohnenzüchter-nek, vagyis babtermelőnek legalább három hordója volt a háza alatti pincéjében. Egy a következő év finanszírozására, egy a családfeleltartására, egy pedig rendkívüli eseményekre félretéve. Mert abból kijuttott a régieknek ezen a vidéken.

Orosz Csaba: A bab jól termett a szőlő mellett, nitrogénnel látta el a gyökereket és jó „kapálás” ételeket lehetett főzni belőle. A nagyszüleinknél még állandóan babsterc, borsos-tejfölös babos rétes, babgombóc volt a menü.

Orosz Péter: Samu ösei és a mi családnak is ugyanabból éltek: a borból. Az itteni poncichternek nem a szőlő közt, nem a hegyen építették fel préházukat, hanem bent Sopronban, a városban. A ház alatti pince részben biztonságot nyújtott, a városról kapott jog szerint akinek több volt, mint három hordó, annak akár saját Büschenschankja, vagyis borkimérese is lehetett.

O. Cs. : Ahol fehérborat árultak, ott fehér vászon lógott a cégeről, ahol vöröset, ott vörös. Jobb családoknál – ilyen volt Stubenvoll nagypapa és Wilfing nagymama háza is – mindkettőt. A filoxéra előtt inkább a fehér szőlő volt jellemző mifelénk, azonban a „gonosz féreg” kiűzése után alapvetően kékfrankossal telepítették újra őseink a borvidéket.

L. S. : A mi szőlőink a Fertő nádasai fölött, kötött, meszes talajon teremnek. Amennyire szépek a soproni gneiszről, csillámpaláról született Weninger-borok a maguk ásványosságával, annyira izgalmasak tudnak lenni a mészkő acta friss, ropogós gyümölcsjegyek a mi dőlőinkben. Ez is a célunk: a szürettől az erjesztésen, érlelésen át minden pillanatban azon gondolkodunk, hogyan



LINZER-OROSZ PINCE KÉKFRANKOS 2018, Sopron
A fajta „fővárosából”, a 79-es telepítéstől a fiatal tőkékig, sok dőlőről válogatva. A bogyzózt kékfrankos acéltartályban, 10-14 napon át erjedt héjon, majd a lefejtett újbort tartályba került további érlelésre. A végső házastásban egy kevés hordós kékfrankos is helyet kapott. Mély szín, hűvös gyümölcsök, fűszerek, kerek korty, meggyízó savak, cseres lencsengés.
1 750 (2 333 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 600

ZWEIGELT 2018
Ritkán kóstolunk olyan arányos bort a közel száz éve nemesített osztrák fajtából, mint amit Linzer Samu és az Orosz testvérek készítettek. Tiszta és hűvös illatok, kevés fűszerrel, finom savakkal. A bogyzózt gyümölcs egy napig pihent, majd beoltva erjedt és röviden érett tartályban. Szomjoltó és gördulékeny.
1 750 (2 333 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 600



Laura Bianchi, a Castello di Monsanto tulajdonosa



A JÓ BOR FILM, NEM FOTÓ

ÚJ
borászat

Castello di Monsanto

A Castello di Monsanto egy történelmi borvidék történelmet író pincéje. Ikonikus borukkal, az Il Poggioval ők voltak az elsők, akik kompromisszumok nélkül mutatták meg a termőhely szellemét és a sangiovese karakterét.

Egy tipikus toszkán történet
Aldo Bianchi a második világháború előtt elhagyja szülőföldjét, hogy északon próbáljon szerencsét. Három évtizeddel később az ekkor már gazdag textilgyárost meghívják egy esküvőre szülővárosa közelében. A táj romantikus szépségének nem tud ellenállni, és az akkor még mindig roppant szegény vidéken megvásárol egy kisebb reneszánsz villát, amelyhez festői panoráma és 5 hektáryi szőlő tartozik. Az apát a táj szépsége ragadta meg, a fiút, Fabrizio fantáziáját viszont a pincében található borok mozgatták meg, és elhatározza, hogy kiohizza a maximumot a területből.

A Chianti, ami történelmet írt
Il Poggio, a birtok magja ekkor még vegyes ültetvény, és az első évjáratba (1962), az akkori bortörvénynek megfelelően, fehér szőlő is kerül. De már ez a bor is történelmet ír, lévén ez az első dülőszelékelt Chianti. Szintén a Castello di Monsanto nevéhez fűződik egy másik fontos mérőföldkő: 1968-ban itt készül az első, fehér fajták nélküli Chianti. Amikor közel öt évtizednyi munka után 1989-ben Fabrizio átadja a borászat igazgatását lányának, Laurának, a Castello di Monsanto a borvidék meghatározó szereplője, az Il Poggio pedig a legismertebb „cru”.

A sangiovese nem egy kezes bórány
Chianti a Firenze és Siena közötti vadregényes toszkán régió neve. A Chiantit borként először 1398-ban említik, és akkor még fehér volt. A név mögötti tartalom azóta szüntelenül változik, de a 20. század második felétől egyértelmű az irány: kiszorítani a fehér fajtákat a házastásból és nagyobb teret biztosítani a vidék legnemesebb fajtájának, a sangiovesének. De miért kevertek fehér fajtákat a sangioveséhez? Alapvetően azért, mert a sangiovese nem egy kezes bórány: késői érésű, bőven termő, élénk savú és tanninos. Jó évjáratban, alacsony hozam mellett egyedi karakterű, évtizedekig érlelhető, nagy borokat ad. Csak hogy itálának és később a világnak nem erre volt szüksége. Az 1963-as szabályozás a Chiantit „a nép asztali boraként” határozta meg, és Ricasoli báró 1872-es receptjére alapozva a gerincet adó sangiovese mellett a „keréktő, lágyító” canaiolo, illetve a fehér malvasia és trebbiano használatát írta elő. Ez valóban jó recept népelemzési szempontból, de kegyeszerubbony azoknak, akik nagy borokat akarnak készíteni.

A szalmafonatos asztali bortól a nagy Chiantikig
Kétségtelen, hogy világsiker volt, de a tömegtermelés és az árverseny hatására a minőség zuhant, a név az olcsó asztali bor színvonalára lett. A ’70-es években a nevükre kényes borások, jobb borakat – amelyek a törvényi előírással dacolva kizárólag kékszőlőből készültek – kénytelenek voltak az eredetvédelem keretein kívül, asztali borként forgalomba hozni (innen a hangzatos szupertoszkán elnevezés). Az utórkök sikere, a Castello di Monsanto Il Poggioja vagy Antinori márká Tignanelloja az egész borvidékre ösztönzőleg hatott, és az ezredfordulóra a szabályozás is szinkronban került a minőséggel: a Chiantiba többé nem kerülhet fehér fajta, és legalább 80 százalékban sangiovesét kell tartalmaznia.

Érlelésre született
A borban mindig is tiszteltetremtől tulajdonságnak számított a kor. Az évek múlásával a bor lehiggad, a sav és a tannin feszültsége enyhül, a korábban zéttartó áramlatok egy irányba állnak. A harsogó, primer gyümölcsök és szertelen hordófűszerek elcsitulnak, a színek kezdenek egymásban feloldódni, megjelennek a finomabb árnyalatok, a bor szövete selymese válik. A kakofóniától elindul a harmónia felé. Akinek egyszer már sikerült ideális korban elcspnie egy bort, az utána mindig erre az élményre vágyik, és minden ígéretes, fiatal borban ennek az esélyét keresi. A klasszikus Chianti nem tartozik a telt, behelgő, édes gyümölcsű borok közé. Tartózkodóan elegáns, kiegyensúlyozott, enyhén fanyar, élénk savakkal és hosszú lencsengéssel. A korty eleje és vége között nincsenek megingások és újrajzedések, végig ugyanazon az íven halad. Tökéletes partner az étkezéshez, tőkéletes alap az érleléshez. A Castello di Monsanto-nál nem túlzás három évtizedes érlelési potenciált várni a boroktól.



CASTELLO DI MONSANTO CHIANTI CLASSICO 2016, Toszkána
A Chianti Classico megnevezés nem stílusa utal, hanem a borvidék történelmi magját, a Firenze és Siena közé eső közeget jelöli. Belépő borként is egyedi és összetett. Az illatban faeper, málna, ibolya, fekete csokoládé és humusz. Kóstolva kerek és kiegyensúlyozott, csengő-bongó savakkal, energikus, izmos alkalatt. Zamatokban gazdag, nagyon jó ivású, gyümölcsös chianti.
7 500 (10 000 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
6 870

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2015
Aki megkóstolja a birtok alapborát, az biztosan tudni akarja majd, hogy milyen a következő lépcsőfok. Két árnyalattal sűrűbb, mélyebb, rejtélyesebb. Kisebb hordókban és továbbérett, mint a „normale”, ezt a bort hosszabb utazásra készítették fel. Illatában naspolya, faeper, oregánó és grafit, összetéveszthetetlenül sangiovese. A korty gerince acélból van; minimális súly, maximális teherbírási. Szüntesza természet, tele energiával, fűszerekkel. Megmutatja, hogy mire képes a borvidék és a fajta érő kezekben.
10 700 (14 267 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
9 800

IL POGGIO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013
A toszkán borkultúra egyik ikonja. Nagy bor túlmesse gyűjtőnek. A pince 1962 óta archíválja az Il Poggiót, és az elmúlt évek vertikális kóstolói azt mutatják, hogy az 1967-es és az 1968-as még fénykorát éli. 2013 kiegyensúlyozott, klasszikus, hosszú tenyészidejű év volt. Ez a bor az édes ellentét. Aromavilágát az érlelés határozza meg. Pikáns, sós, umamit idéző ízek - szójaszósz, balzamecet - találkoznak a faeperre, meggyre és számocára emlékeztető jegyekkel. Hibátlan egyensúly, rendkívüli lényesség és életerő jellemzi. A tannin határozott, de fiatalon sem agresszív. Ennél a bormál a kóstolás felig olvasás: beszél hozzánk, a figyelmünket követeli.
24 000 (32 000 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
22 000