

# „ELKAPTUK A KIRÁLYLEÁNYKÁT”

Miklóscsabi Füligér 2018

„2018-ban nagyon kellett figyel-  
nünk a szőlőcukorra és a magas  
alkoholra Zsolti kollégámmal,  
de a móri Vén-hegy lőszős-  
agyas lejtőjén sikerült augusz-  
tus végén, éppen jókor elkapni  
a királyleánykát. A tükrore ülepí-  
tett must gyorsan, tisztán kiejert  
hűtött tartályban, és megállt  
11%-os alkohollal. Frissítő, vidám,  
élénk bor lett. Azért szeretem,  
mert mindig jólesik egy nagy  
kortyot inni belőle.” – Miklóscsabi

**MIKLÓSCSABI  
FÜLIGÉR KIRÁLYLEÁNYKA  
2018 (félszáraz), Mór**  
**2 090** (2 287 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 910**

Egyik kedvenc rozék megújult címkével, a megszokott  
beltartalommal. Ettől az évtől a vörös és fehér Tricollisok  
mellett a pince rozéja is megkapta az ismert és jól  
csengő nevet. A három bort a név mellett a címkék  
főmotívuma, a Főpátsági épület köti össze. A címkén  
„kép a képből” játék látható: a Pannonhalmi Főpátság  
arborétumában álló tekepálya látszik egy éppen gurító  
alakkal. A szöveg: et vinum lætíficet cor hominis  
(és bort, amely felvidítja az ember szívét), a pannon-  
halmi szerzetesközösség által használt Psalterium  
Gallicanum szoltárgyűjteményből származik.

Meleg évjáratból, a rozéra szüretelt pinot noir friss  
karakterével, a merlot teltségével és a cabemet paprikás  
jegyeivel. Lédús korta, az átlagosnál nagyobb test,  
ropanpos savakkal, az érett szamóca és meggy illatával.  
A korta végét pár gramm maradékucor kerekíti.

## „ÉS BORT, AMELY FELVIDÍTJA AZ EMBER SZÍVÉT”

Pannonhalmi Tricollis Rosé 2018

**PANNONHALMI  
TRICOLLIS ROSÉ 2018**  
**2 150** (2 867 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 970**

## „MIT TUD A KETTŐ EGYMÁS MELLETT”

Káli Kövek Szent György-hegyi Kékfrankos  
és Dörgicse Kékfrankos



„2015-ben készült az első kékfrankosunk, Zánkáról.  
Jo alapot adott, folytatni szerettük volna és egyszerre két  
ajánlatot is kaptunk. A Dörgicse tudatos keresés eredmé-  
nye, a Szent György-hegyi pedig impulzusos, alkalmi  
vétel volt. Sokáig házastami akartam őket, de végül külön  
palackba kerültek. Kíváncsi voltam, mit tud a kettő egy-  
más mellett. Egyre többször lépünk ki a Káli-medencéből,  
18-ban már a Somlón is szüreteltünk.” – Szabó Gyula

Csak a szüreti időpont tér el, a borkészítésben majdnem  
minden ugyanúgy történt, mégis két teljesen más egy-  
niség a két bor. A Szent György-hegyi kékfrankost szept-  
ember közepén szüretelték, a spontán erjedés gyors  
és hűvös volt, a bor eleve sok tartalommal, és savak-  
kal. A Dörgicse időt tökélt két héttel később szedték,  
az erjedés itt lassú és csendes volt, a végeredmény  
pedig színben szerényebb, illata visszafogott, sok  
réteggel, a kortyban finom arányokkal.

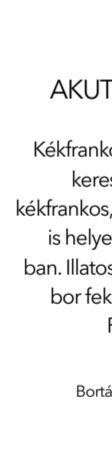
**KÁLI KÖVEK  
KÉKFRANKOS 2017, Köveskál**  
**2 850** (3 800 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 610**

**DÖRGICSE  
KÉKFRANKOS 2017**  
**3 850** (5 133 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**3 520**

### MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK



**HEIMANN  
MAMMARÓZA ROZÉ  
2018, Szekszárd**  
Kristálytiszta, zamatos rozé  
nagyobb részben kékfran-  
kosból. Telt és gazdag, mint  
Heimannék borai általában.  
Tartályban érlelve került  
palackba tavasszal.  
**1 950** (2 600 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 780**



**ST. ANDREA  
AKUTYAFÁJÁT 2018,**  
Eger  
Kékfrankosból és opotóból  
keresztetett blauburger,  
kékfrankos, pinot noir és turán  
is helyet kapott a házastás-  
ban. Illatos, fűszeres, zamatos  
bor fekete gyümölcsökkel.  
Ropogós és hosszú.  
**2 300** (3 067 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 100**

**SAUSKA CUVÉE 13  
2017, Villány**  
Francia fajták a siklósi és villá-  
ny dombokról: cabernet franc,  
sauvignon, syrah és merlot.  
Fűszeres, intenzív, a francia  
hordós érlelés jegyeivel, vanil-  
ával és kis tölgygyel.  
**2 750** (3 647 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 520**



**MOUNT NELSON  
SAUVIGNON  
BLANC 2018,**  
Marlborough  
Kirobbanó illat: vágott fű,  
csalán bodza és grépfrút.  
Az intenzív trópusi gyü-  
mölcsös ízvilágot szépen  
egyensúlyozza a sav.  
Frissítő citrusos utóíz.  
**5 900** (7 867 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**5 400**



**MOULIN DE GASSAC  
PICPOUL DE PINET  
2018, Languedoc**  
100% picpoul blanc. Bogyózás  
után seprőn tartva, majd 5  
hónapig tartályban érlelve.  
Friss, virágos, citrusos. Vibráló  
savak és a megszokott kedves  
sóság a kortyban.  
**3 250** (4 333 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 970**

### MÁRCIUSI VÁLOGATÁS



**GÜNZER LEZSER 2018**  
**BAKONYI FEHÉR CUVÉE CSAVARGÓ 2018**  
**VILLA TOLNAY PANORÁMA CHARDONNAY 2017**  
**PANNONHALMI TRICOLLIS ROSÉ 2018**  
**PÁLFFY BIRTOKBOR VÖRÖS 2016**  
**GÁL TIBOR EGRI BIKAVÉR TITI 2016**



EREDETI ÁR **16 340**  
MÁRCIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ  
**13 500**



### GERE KOPÁR 2016-OS ÉVJÁRAT

ELŐJEGYZHETŐ MÁRCIUS 14-TŐL ÁPRILIS 15-IG.

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Közérberki út 36., adósz.:  
13472323-2-43 tel.: 06 1 212 2649, csomagdíj: engedélysz.: c/00221.  
A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes.  
Avanturában értenek, és az álat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra  
kedvezményt egyéb kedvezményekkel nem vonhatjuk össze. Bt. a szerkesztés  
során a lehető legnagyobb gondossággal jártunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok  
hibásak. Az esetleges nyomdai hibáért nem vállalunk felelősséget.  
A kiadványban szereplő címetek, mennyiségek, korlátozott, az ajánlat a készlet  
erőig érvényes.  
Megrendelés módja: az üzletkötésben, vagy a ferit telefonon, illetve weboldalon,  
a bortársaság.hu címen. Hához szállás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész  
országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 550 Ft.

A házhoz szállás részleteitől kérjük érdeklődni munkatársainknál. Vidéki megrendelések  
esetén 72 óra belüli vidéki partnernek szálljuk házhoz a megrendelt termékeket.  
A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság  
pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagolás költségét nem számítunk fel.  
Termékeink nem betételes csomagolásban kerülnek forgalomba. Elállítás az áru  
átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás melkúli lehetősége. Elállítás esetén  
a károsítatlan állapotban lévő, sértelemi visszajuttatott áru ellenértékét visszatérítjük,  
de az áru visszavisszajuttatásának költségei a fogyasztót terhelik. Az elállítás nem vonatko-  
zik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, 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 kötelezettségünkre a Ptk. rendelkezéseit az irányadjuk.

## BOR

BORTÁRSASÁG

— 2019. március —

**BURGUNDIA 2015**  
Ötven éve nem látott egyensúly

**VILLA TOLNAY**  
„Nagyon más karakterek  
vagyunk, de a végletekig  
maximalisták”

„ÉS BORT, AMELY FELVIDÍTJA  
AZ EMBER SZÍVÉT”  
Pannonhalmi Tricollis Rosé 2018

„NEVEMRE VETTEM”  
Gál Titi Bikavér 2016

### MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

**GÜNZER LEZSER 2018,**  
Villány  
70% chardonnay és  
30% sauvignon blanc.  
Kirobbanó ízű korta a meszes  
chardonnay teltségével és  
a sauvignon blanc zöld egre-  
ses ízével. Illatos és szerethető.

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



**KONYÁRI**  
FECSCKE FEHÉR 2018,  
Balatonboglár  
Vidám gyümölcsillatú  
házastás Konyári Danitól.  
Zenit, ozslarzing, chardon-  
nay, semillon és zöldvelteni  
fajtákból. Virgoc, könnyed és  
fesztes, ropogós savakkal.

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



**BAKONYI FEHÉR  
CUVÉE CSAVARGÓ  
2018, Villány**  
Organikus művelés,  
zöldveltemi, hárslevelű és  
királyleányka, a szüsterméstől  
a 30 éves tökéig, mindenféle  
gyümölcsből válogatva. Vidám  
gyöngyöző, finom buboré-  
kokkal.

**1 950** (2 600 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 780**



**BOLYKI SAUVIGNON  
BLANC 2018, Eger**  
„Nagy szikla, benne a pince,  
jó kis diófával a bejáratnál”  
- itt készült. Jani ropogós,  
citrusos, vágott fű illatú bora.  
A címke új, de továbbra is  
önazonos, a beltartalom  
változatlan.

**1 890** (2 520 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 730**

**FIGULA  
PINOT GRIS 2018,**  
Balatonfüred-Csupak  
Extrém kora, de nagy hozamú  
balatoni szüret szürkebarát-  
ja, visszafogott virággallat,  
gyöngyvénnyel, a fajta édes  
tónusú ízével, csengős savak,  
lencsengéssel.

**2 090** (2 787 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 910**



**SKIZO HEGYEINK  
BALATON-FELVIDÉKI  
CHARDONNAY 2017,**  
Badacsony  
Gazdag chardonnay Sike Balázs  
és Velényi Réka „hegyeiről”.  
Tartályban erjedt, finomseprőn,  
battonage mellett érett. Mar-  
cipán, telt korta, csengős savak,  
hosszú íz.

**2 490** (3 320 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 280**



Új, modern pince épül a Villa Tolnaynál

# Villa Tolnay NEM BURGUNDI, HANEM BURGUNDISCH



„11 év alatt nagyon jó barátok lettünk.”

# P

hilipp Oser svájci tulajdonos tizenöt évvel ezelőtt kezdte építeni a Villa Tolnay borászatot.

A Csobánc lábánál most modern pincével bővül a birtok, emellett megújul az arculat, és új házasságok is születnek.

Szürke februári időben jártunk náluk, de így is egyértelmű: itt már minden a tavaszról és az újításokról szól.

## „A kulcsszó a tudatosság”

**Philipp Oser:** Nemsokára kész az új pince. Csak a prészáz lesz a föld felett, minden más elbújik a Csobánc gyomrába. Nagyon jó, amikor egy borászat régi családi tradíciókból tud meríteni, ahol apáról fiúra száll a tudás. De ha nincs ilyen hagyomány, akkor szabadon határozhatjuk meg a céljainkat.

**Nagy László:** Már elkezdtek ásni a pincét, amikor módosítottunk a terveken, és 15 méterrel beljebb toltuk a heggye, így a klímája magától beállt. A kulcsszó a tudatosság, mert amit létrehozunk, azt fenn is kell tartani. Itt készülnek majd a reduktív tételek, itt érleljük a vörösborokat, ez a palackozó helye, és lesz egy 70 négyzetméteres trezor is, ahová a korábbi évjáratokból teszünk el néhány palackot.

**P. O.:** Lacival a borászati munka minden részében jelen vagyunk, minden palackot a kezünkbe veszünk. Mindennek tökéletesnek kell lennie. Kedvenc borvidékünk Burgundia mellett Pfalz. Csak a legjobb hordók jöhetnek szóba. Fehérékhez az osztrák Stockinger és a német Asmann, vörösekhez a Boutes. A palack megjelenése is hangsúlyosabb, vastagabb, és mostantól visszsl záruk le.

**N. L.:** A személyes jelenlétünk a szőlőben is folyamatos. Három éve kísérletezünk a konvencionális szerek biogazdálkodás, a cél a természetesség. Idővel minősített biogazdálkodás szeretnénk fejlődni. A feldolgozás során elhagytuk a ként, ma már minden borunk spontán erjed.

## Nem burgundi, hanem burgundisch

**P. O.:** A mi boraink a Csobáncról, egy mikrorégióról szálnak, ezt hangsúlyozzuk mostantól a palackokon is. 2004 óta használjuk a régi címkeinket, itt volt az ideje, hogy megújuljunk. A burgundiai besoroláshoz hasonlólt ültettünk át a Villa Tolnayra. A Tavasz sorozat helyett egy-csillagos fajtaborok jelennek meg, amelyek több területről is készíthetnek. Két csillaggal jelöljük a házasságokat külön fantáziákkal: Névtelen, C Cuvée és Tenger. Azért Tenger, mert amikor 12 méter mélyre leástunk a pince építéskor, egyértelműen a Pannon-tenger üledékét tártuk fel. Három csillaggal jelöljük a Csobáncról készített dűlős borokat.

**N. L.:** Burgundia letisztultsága nagyon jó iránytű volt abban is, hogy a sok fajtából csak a legfontosabbakat tartsuk meg. Már látjuk, mit tudnak a területek, és milyen fajtákkal szeretnénk dolgozni. Ezt helyezték el most hús hektáron.

## „Érdekeltek ennek az örült svájcinak a látásmódja”

**P. O.:** A kilencvenes évek végén jártam először Magyarországon. Bejártam a borvidékeket, a Csobánc nekem szerelem volt első látásra. 2004-ben indult el a borászat, de eleinte csak saját öröme, barátoknak, partnereknek készítettem borokat. Lacival 2008 óta dolgozunk együtt. Az első munkanapján már jött is velem Burgundiába.



„Mostantól első a borászat”



## VILLA TOLNAY

### SAUVIGNON BLANC 2018, Balaton

„Az a másfél hektáros, szív alakú terület a Fekete-Bács oldalában, ahonnan ezt a szőlőt szüreteljük, érzelmileg is nagyon fontos nekem. Gyönyörű hely, teljes panorámával a Tapolcai-medencére. Sok időt töltök itt a családdal, és nagy álmunk, hogy nyugdíjas éveinkre ideköltözzünk majd. Ez az első egycsillagos borunk, ami már ötvözi a hordós erjesztés és a reduktív tétel házasságának előnyeit.”

**2 450** (3 267 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**2 240**

### TENGER CUVÉE 2017

„Sokak öröme újra egy házasság. Egyértelműen a Csobánc kézenyomata. Chardonnay-alap a fő fajtákkal: olaszrizlinggel, rajnaival, zöldveltenivel kiegészítve.”

**4 750** (6 330 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**4 350**

### PANORÁMA CHARDONNAY 2017

„Többször jártunk Burgundiában. Az egyik útról hazatérve telepítettük 2009-ben ezt a chardonnay-t, és először 2011-ben szüreteltünk a területről. Szerintem bitang.”

**4 950** (6 600 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**4 530**

### PANORÁMA OLASZRIZLING 2016

„50 éves tőkék termése, egyetlen hektárról. Óriási kincs, évente mindössze 1350 palackot készítenek innen. Az első komoly kísérletet eredménye, ahol már spontán erjedt a tétel, pár gramm maradékcukor kerekíti le a savakat.”

**5 950** (7 933 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**5 450**

### SZÜRETLEN CABERNET FRANC 2017

„Az első telepítéseink egyike, az olványokat Franciaországból hoztuk. Nagyon kíváncsiak vagyunk, mit tudnak majd ezek a tőkék 20 év múlva. Mindenesetre a bor, amit innen készítenek, már most is fantasztikus.” – Nagy László

**6 750** (9 000 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**6 180**

# TÖKÉLETES PILLANAT A BEAVATÁSHOZ

## Burgundia 2015

# A

pinot noirra gyakran mondják, hogy hisztis fajta. Semmi sem elég jó neki. Amikor a szüret tökéletes, akkor a burgundiai borászok kezdenek el azon aggódni, hogy a pincében ezt a szőlőt már csak elrontani lehet. Minden évben elővesszük a burgundikat, és kíváncsian várjuk, mit mesél az aktuális évjárat. A 2015-ös az egyensúlyról, a magabiztosságról és a mélységről szól. Szerintünk tökéletes pillanat a beavatáshoz azoknak, akik eddig csak távolról csodálták Burgundiát, és remek alkalom a visszatérésre azoknak, akiket az elmúlt évek elbizonytalanítottak.

Amikor augusztus végén komolyabb csapadék hullott, megduzzadtak ugyan a szőlőszemek, de a vastag héj nem repedt meg.

A szüret korán, augusztus végén kezdődött, és a termelők többsége szeptember második hetében, az előrejelzett esős napok előtt végezték is. A termés minősége egészen kivételes, gyakorlatilag nem kellett válogatni. Fejfájásra csak a mennyiség adott okot. A hozam jellemzően 30-40 százalékkal marad el az átlagtól. Hektáronként 40 hektoliternél nagyobb termést sehonnan nem jelentettek, egyes területeken pedig még a 25 hektolitert sem érték el.

### Vörösek: csillagos ötlös

A Côte d'Or 2015-ben mindent megadott, ami egy nagy évjáratról ésszerűen elvárható: a borok szinzipompások, gömbölyűek, illatosak, zamatosak, és ami meleg évjáratokban ritkán fordul elő, a savak sem égtek el. A vastag bogórhéjnak köszönhetően száraz extraktban, cserzőanyagban gazdagok, ami hosszú életet vetít előre. Általában igaz, hogy minél érettebb a szőlő, annál kevésbé érzékelhető a dűlök egységése, 2015-ben erre sem lehet panasz: a terroirkülönbségek kontúrája kellően éles maradt. Volnay 1928-ban született polgármestere, Michel Lafarge

## CHATEAU DE PULIGNY-MONTRACHET CLOS DU CHATEAU BOURGOGNE BLANC 2015, Burgundia

A szenderegő Chateau de Puligny-Montrachet-t Etienne de Montille borász 2001-es érkezése éleztette fel. A falu felvette a leghíresebb grand cru dűlője – Montrachet – nevét, innen az elnevezés: Puligny-Montrachet. Visszafogottságában is elegáns illat: pörkölt magvak, lime, ananász. Krémes korty, édes alma és barack, csipetnyi vegetális villanással. Szép savak, megfelelően hosszú lecsengés. 5-600 literes hordókban érett majdnem egy évig. (5% új fahordó). Nagyon szerethető chardonnay.

**10 450** (13 933 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**9 570**

## DOMAINE DES CROIX

### BEAUNE CENTS VIGNES 2015

### PREMIER CRU, Burgundia

Az egyik legnagyobb, remek tagoltasú beaune-i premier cru területéről. Csábító, csiszolt, nagyon érett és jó szerkezetű. Stílusban hasonló a falu-borhoz, de sokkal több aromával: cseresznyével, meggyel, fűszerekkel. Rétegzett, feszes savak, kerek tanninok, hosszú lecsengés. Sok benne a vonzó, elegáns jegy, nagyon szerethető bor.

**14 850** (19 800 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**13 610**



Teltebb, haraphatóbb, súlyosabb fehérek 15-ben



Domaine des Croix: vitális, kiborbanó borok, most tökéletes formában



A Côte d'Or 2015-ben mindent megadott, ami egy nagy évjáratról ésszerűen elvárható

## DOMAINE DES CROIX

### BEAUNE ROUGE 2015

Beaune appelláció inkább a könnyedebb, virágos stílusról szól. Organikus művelésből, 100%-ban bogógyóztott termés, szüretlen, dertfetten. Energikusabb, frissebb, dzsuzosabb, mint a 14-es évjárat. Piros bogóys gyümölcsök, fahéj, ibolya az illatban. Lédús korty, jó savak, intenzív cseresznye mellett kedves, földes jegyek utóízben. Kellemes tanninosság. Kirobbanásan vitális és behézlős. Ha valaki most ismerkedik Burgundiával, ez a bor nagyon jó alapot adhat. Tökéletes formájában van.

**11 250** (15 000 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**10 310**

## DOMAINE DES CROIX

### ALOIXE-CORTON LES

### BOUITIÈRES 2015

Mély, rétegzett, érett illat, fekete és piros bogóys gyümölcsök, háttérben finom édesfűszerek. „Off-beat” az enyhe sősség, de ezzel együtt is érdekes és ígéretes. Gyönyörű egyensúly, seelyes tanninok, jó savszerkezet, intenzív gyümölcsös utóíz.

**12 250** (16 333 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**11 220**

a pozitív hozzádka, hogy az almasav lebomlása a kémhatást alig befolyásolta, vagyis nem csökkent a borok frissessége és dinamizmusa.

Az általunk kösölt borok alapján több, mint indokolt a derülátás. Érett szőlőből még soha nem szüretelt, csak gyümölcsöket is mutató borok, amelyek egyszerre koncentráltak és frissek. Minden bizonytalanság életük lesznek, de most, háromévesen ellenállhatatlanul vonzó korszakukat élék.

## PHILIPPE PACALET

### BOURGOGNE ROUGE 2015

### VEILLES VIGNES, Burgundia

A Côte d'Or különböző területeiről vásárolt szőlőből. Szigorú hozamkorlátozás mellett, 50 éves tőkéről, spontán erjesztéssel készült. Illatban virágok és esper, kis zöld húzással, kaporral. Könnyed korty, élénk savak, közepesen hosszú utóíz.

**11 500** (15 333 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak

**10 540**