



DOBOGÓ MYLITTA ÁLMA

Születési helye, ideje: Tokaj, 2005

Lakhelye: www.zwackwebshop.hu
Zwack Izabella pincészete, a Dobogó, ha aszút készít, nem adja hatputtonyosnál alább... Aztán van az úgy, hogy egy bor még ennél a kategóriánál is édesebb lesz. Ilyenkor aszúeszenciának hívják. Ez a bor is ennyire édes, mégsem aszúeszencia, mert nem aszútechnikával készült. Szóval fiatalosabb, frissebb... két pohártól költőnek érzed magad. Három után pedig leveleket kezdesz küldözgetni a Facebookon ismeretlen nőknek. Mi szóltunk... **Ára: 13 288 Ft**

VYLYAN SYRAH

Születési helye, ideje: Villány, 2006

Lakhelye: www.vylyan.hu
Sokáig perzsa eredetűnek gondolt, valójában francia szőlő ez, a melegebb vidékeket szereti. Illata jellegzetesen fűszeres, erősen feketeborsos, ízében pedig gyakran megjelenik egy csokoládés utóíz. „A Syrah a kisharsányi Vylyan szőlőbirtokon is jól érzi magát – a meleg Mandolás- és a jótékony széljárású Városhegy-dűlőkben –, és minden év-

TOP 8

Melyik a legjobb magyar bor? Hülye kérdés nyilván... Mégis naponta többször elhangzik – partik, baráti vacsorák, sorsdöntő randik előtt. Hogy megkönnyítsük a választást, kiválasztottunk nyolc legjobbat a most kaphatók közül!

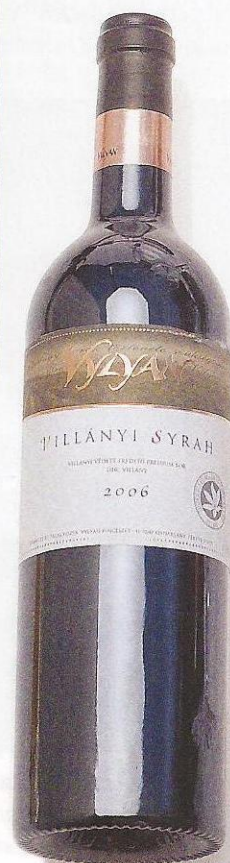
ben markáns, koncentrált, húsos bort ad – mondja Ipcas Szabó István, a Vylyan főborásza. – Illata széles: a jól nevelt kakaóbabos csokoládésságtól az erőteljes, intenzív erdei gyümölcsösségen át a vadabb, borsos, fűszeres világig terjed. Lecsengése erőteljes, de simogató, a hosszú palackos értelem ígéretével.”

Ára: 5500 Ft

GRÓF BUTTLER PINOT NOIR

Születési helye, ideje: Eger, 2005

Lakhelye: www.zwackwebshop.hu
A Gróf Buttlér-borok az elmúlt években vaktesztek állandó befutói – egyszerűen nincs gyenge vagy közepszerű borok. Legfeljebb az árakat lehet nem szeretni, de hát miért is lennének olcsók ilyen hozamkorlátozás mellett? Az eredmény minden esetben sűrű, a szőlő és a bor lényegét megmutató ünnepi ital lesz a Bukolyi család pincéjében. Pinot Noirjuk illata például tele van virággal és gyümölcsrel, szájba véve pedig olyan bársonyos és telt, hogy a borkóstolás nyelves csókká válik. (És még be sem rúgtunk!) **Ára: 7086 Ft**



DISZNÓKŐ TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

Születési helye, ideje: Tokaj, 1999

Lakhelye: www.zwackwebshop.hu
Tokajban a száraz borok is kezdenek terjedni, így jó esély van rá, hogy nem csak a hard-core borbolondok fogják választani egy külföldi borbolt alsó-középső polcáról. Pedig a jó tokaji desszertborokkal egyszerűen semmilyen édes bor nem tud versenyezni. Különleges a klíma, a talaj, és hál’ istennek most már van néhány





borászat is, amelyek az adottságokból a legjobbat tudja kihozni. Ilyen a Disznókő is; '99-es aszújuk bombaformában van. A kis palackba déli és trópusi gyümölcsök, ásványi sók, hőmpolygó édes-ség és mindezeket ellensúlyozó savak kerültek. **Ára: 13 996 Ft**

SZEPSY FURMINT

Születési helye, ideje: Tokaj, 2006

Lakhelye: www.bortarsasag.hu

Tanuljunk egy új szót: „birtokfurmint”. Azí

jelenti, hogy a borász nem egy dűlő termését borította meg és zárta palackba, hanem a teljes birtokáról válogatott a bor elkészítéskor. Így a különböző dűlők mind hozzátehték a magukét: az egyikről virágillata lett, a másiktól gyümölcsök kerültek bele, a harmadik a Tokajra jellemző, atleikus savakat hozta – és szinte mindegyik egy tudatmódosító hatású sós-ásványos karaktert. Fiatal, száraz bor, amiből már most érdemes eltávolítani a dugót... **Ára: 4350 Ft**

ST. ANDREA MERENGŐ

Születési helye, ideje: Eger, 2006

Lakhelye: www.bortarsasag.hu

A túlcserdülő név egy még fiatalkorú, de hamarosan nagyra növő bort rejt. A Merengő egy szép, meleg évjárásban született Bikavér Superior, mely megfelel az egri borászok által felállított szigorú követelményeknek. És még a kóstolózsűrin is átment... Az Egerben magát nagyon otthon érző Kékfrankos adja az alapját, mellette Syrah, Cabernet Franc és Merlot kerül a házasításba. Mi – ha olyan szerencsések lennénk, hogy lenne nekünk ilyen – kb. 2010-ig dugdosnánk.

Ára: 9–10 000 Ft

MONARCHIA BAZILIKA

Születési helye, ideje: Eger, 2004

Lakhelye: www.monarchiaborok.hu

Ez az első Bikavér Superior Egerből, és az egyetlen, amelyik 2004-ben, ebben a hideg, rosszkedvű évjárásban kapta meg a címet. „Addig nem igazi a Bikavér, amíg Kadarkát nem teszünk bele – mondja dr. Pók Tamás, a Monarchia főborásza.

– Mi is tettünk bele egy csipetnyit, egy-két százalékot. Ez aztán hol előjön, hol elpirol és visszahúzódik. Szóval nemcsak az számít, hogy a kóstoló éppen milyen hangulatban van, hanem az is: a bor hangulata milyen. Persze később, amikor már a komponensek összekapaszkodnak, kiegyensúlyozottabb lesz, most viszont érdekes játék különböző időszakokban kóstolgatni...” **Ára: 5990 Ft**

MONARCHIA NJK

Születési helye, ideje: Eger, 2004

Lakhelye: www.monarchiaborok.hu

A Monarchia csúcscsora, boldog ember, aki kóstolhatja. Egyrészt mert jó, másrészt mert mindössze 900 palack készült belőle. „Csak a jobb évjáratokban készül – mondja dr. Pók Tamás, a Monarchia főborásza.

– A 2004-es nem volt ilyen, de ebben a borban az új fahordó adta fűszeresség annyira belesimul a gyümölcsösségbe, hogy ebből az évjáratból is sikerült egy harmonikus bort készíteni.” **Ára: 14 990 Ft**

SZÖVEG: KÉSŐI SZÜRET PRODUKCIÓ