



Wellness bioboraink 2 880.-

Balatonboglári Cabernet Sauvignon 2003
E fajta igen kedvelt. Rendkívül komplex illat és ízhatás. Mélyvörös színű, karakteres illatú, intenzív zamatú, hosszú, finom csersavtartalmú, lágy, tüzes vörösbőr. Speciális kezelési eljárások: hozzávetőleg 10-14 nap héjoni erjesztés, majd törkölyön tartás 3-4 héttig. Biológiai almasav-bontás, vetően 16 hónapig fahordós érlelés. Színe intenzív rubinvörös, világos bíbor-széllel. Illata sokrétű, tanninja markáns, de nem bántó. Összességében jó aromájú, tartalmas bor. Védett technológiájú talajkezelés, környezetkímélő növényvédelem. 17-18 fokon fogyasztható.



Balatonboglári Semillon 2005 Fűszeres ízű fehérbor, mely kitűnő kísérője halételeknek, könnyű húsoknak. Zamatában füge és citrusaroma érződik, igen testes, férfias. Kivételes minőségű fehérbort állítanak elő belőle. Környezetkímélő növényvédelem. Világos szalmasárga színű, zöldes beütéssel, jól látható glicerinyúrral rendelkező bor. Illata tiszta, intenzív, frissen kaszált fű illatára emlékeztető. Könnyed szerkezet, finom savak jellemzik, aromavilágában zöld fűszerpaprikát idéz. 8-10 fokon fogyasztható.



Borban az egészség

A szőlő és a bor régi, megbízható táplálékunk. Amíg a szőlőfogyasztást besorolják az egészséges táplálkozásba, addig a mérsékelt borfogyasztás gyógyhatásáról még megoszlanak a vélemények.

A szőlő már a bibliai idők óta tartja népszerűségét; az özvíz után Noé vette gondozásába a szőlőhegyet, de megjelent Homérosz eposzaiban és a görög kultúrkörben is. A mai tudományos módszereknek köszönhetően a szőlőnek egyre több hasznát ismerik fel, alkalmas a bőr és a test külső-belső ápolására: a szőlőfürdő élénkíti és tisztítja, a szőlőmagolaj a nagy mennyiségű telítetlen zsírsavak hatására csökkenti az általános koleszterinszintet (LDL), és növeli a HDL-koleszterin-szintet, ami viszont hasznos anyag a szív és a keringési rendszer számára.

A bor hosszú évezredek óta, mintegy tízezer éve az emberiség közkedvelt és legkiterjedtebben fogyasztott élvezeti itala. Az ókorban és a középkorban a bizonytalan tisztaságú, poshadt víz helyett fogyasztották, de gyógyító célból történő alkalmazása, annak különböző módzatai szinte végigkísérik az egész történelmet. A Római Birodalom katonái a hódító hadjáratok alatt bort fogyasztottak, hogy a járványokkal szemben ellenállóbbak legyenek, használták narkotikus fájdalomcsillapítóként magasabb dózisban fogyasztva, és jó szolgálatot tett nyugtató-, illetve altatószerként vagy fejfájás és depresszió esetén is.

A francia paradoxon:

Mintegy harminc évvel ezelőtti az a tudományos jellegű megközelítés, amelyben a mérsékelt alkoholfogyasztás szív- és érrendszerre gyakorolt hatását vizsgálták. Az Egészségügyi Világszervezet 1989. évi statisztikai jelentésében megállapította, hogy a 35 és 64 év közötti populációban a szív- és érrendszeri halálozás sokkal alacsonyabb volt Franciaországban (ahol amúgy az egy főre jutó évi alkoholosital-fogyasztás a legmagasabb), mint a hasonlóan iparosodott USA-ban vagy az Egyesült Királyságban, annak ellenére, hogy ezekben az országokban nagyjából azonos mennyiségű telített zsírsavakat fogyasztanak. Vizsgálták még az egyéb kockázati tényezőket is, mint a szérumkoleszterin és a vérnyomás átlaga, a dohányzás mértéke vagy a testtömegindex. Ez a jelenség az úgynevezett francia paradoxon (vagyis az a titok, hogy miként tudják a franciák karcúságukat megőrizni annak ellenére, hogy keveset sportolnak, ugyanakkor zsírban gazdag ételeket esznek, vajalapú mártásokkal főznek, imádják a libamáját, a pástétomokat és a zsírdús sajtokat), amelynek okát a franciák az egy főre eső magas vörösbőr-fogyasztásban látják. Ez persze nem haladja meg naponta az egészségesnek számító, maximum 2-3 decynyi mértéket.

Chateau Vincent Prestige Brut

3 060.-

2007 Országos Borverseny - ezüst érem
Az OIV 100 pontos értékelésén elért eredménye 83 pont.

Chateau Vincent Evolution Rosé

2007 Országos Borverseny - aranyérem
Az OIV 100 pontos értékelésén elért eredménye 87 pont.

3 060.-



Szekszárdi Kadarka, 2005

Szekszárdi Kadarka, 2005. Jellegzetes szekszárdi kadarka, gyümölcsökkel, fűszerességgel és kellemes savakkal. Szinte minden fajta ételhez kiválóan fogyasztható vörös bor. Ajánlott fogyasztási hőmérséklete 18-20 °C.

1 506.-



Jackfall Duett Cuvée, 2005

Jackfall Duett Cuvée 2005. Igazi vacsorabor, melyet általában kékfrankos ural, és amelyet általában a cabernet sauvignon egészít ki. Közepesenél nagyobb testét határozott gyümölcsös keret veszi körül, mely leginkább meggyes és szilvás. Az elkövetkező években nagy átalakulása várható, igazi második bor lesz belőle.

2 040.-



Egy francia gourmand a borívás művészetéről beszélt a walesi hercegnek. „A nagy bornál nézzük annak játékát a pohárban, beleheljük illatát, és azután... Megisszuk! - vágott közbe a herceg. Nem, herceg - folytatta a gourmand - előbb beszélünk róla.”

A termékfotókat Virág Géza készítette.