

# Palackposta

A Vinea Borkereskedelmi Betéti Társaság hírlevele

1. évfolyam, 4 szám

## Beszámoló a csülökfesztiválról.

2007. május 27-én második alkalommal került megrendezésre az egyre nagyobb népszerűségnek örvendő csülökfesztivál. A Vinea Borkereskedelmi Bt borkostoló sátorral mutatkozott be a rendezvényen, ahol sok érdeklődőt üdvözölhettünk.

A verseny résztvevői közül is sokan látogattak meg és a tanácsainkat kérve nálunk vásárolták meg a csülökhöz kínált bort.

A nap slágere az egri borász, Sike Tamás által készített, 2006-os évjáratú Kékfrankos-Pinot Noir rosé bor volt.

Örömmel láttuk, hogy sokan és szívesen kóstolták a magyar borászok minőségi borait, amelyekről egyhangúan eismerően nyilatkoztak vendégeink.

A Vinea Bt néhány ajándékot is felajánlott a csülökfesztiválon résztvevő versenyzőknek. Köszönjük a szervezőknek a kitűnőre sikeredett napot, a látogatóinknak pedig azt, hogy felkeresték sátrunkat.

Gratulálunk a verseny helyezettjeinek az elért eredményhez és minden versenyzőnek a kitarító munkához.

Szaniszló Tibor értékesítési vezető  
Fotó: Virág Géza



## Még lehet jelentkezni a Vitus napi borvacsorára

2007. június 16-án szombaton várunk minden kedves érdeklődőt a Községi Házba, Üllőre, soron következő borvacsoránkra, mely 18.00 órakor kezdődik. A helyszínen 16.00 órától borkóstolást tartunk, Eger és Szekszárd bortermő vidékének borait próbálva.

Biró Norbert chef az alábbi menüt ajánlja a kiváló, kóstolt, 2004-es évjáratú Pinot Noir-hoz, melyet Mészáros Pál borkészítőmester készített Szekszárdon:

**FOIE GRAS BURGUNDIAI**  
azaz hideg libamáj vörösboros szószal, perlelve, szotírozott almával, szarvasgombával, Brie-sban

**PÁRÓLT LAJHAPÓFA**  
erdei gombákkal pirított polentával, zöldségcsokorral

**POISSE AU CHOCOLAT**  
(csokoládéhab)

Vanília tükrön, eperrel

## 2007. első negyedévének legsikeresebb terméke.

**Egerszóláti Olaszrizling 2005 1 320 Ft**

Egerszóláti Olaszrizling 2005 száraz fehérbor. Különleges "szőláti" zamatokkal rendelkezik. A virágos illathoz egy kicsi fás jelleg is hozzájárul, amit az új hordóban való erjesztésnek és 6 hónapos érlelésnek köszönhet. (Új tölgyben erjesztett)

Aranytőke Borszemle - Dicséret,  
Borvidéki Borverseny - ezüst érem

Ürtartalom (liter): 0.75 Alkohol százalék: 12.50 Borvidék: Eger  
Termelő: Sike Tamás Szín: fehér Fajta: Olasz rizling Íz: száraz



Új pincészetek termékei szélesítik webáruházunk kínálatát júniustól.



**Bene Pincészet, Tokaj**  
<http://www.tokajbor-bene.hu/>

Tokaji Zéta 2006



**Polgár Pincészet, Villány**  
<http://www.polgarpince.hu/>

Portugieser 2006  
Rosé Cuvée 2006



**Frittmann Testvérek Kft, Soltvadkert**  
<http://www.frittmann.hu/>

Cserszegi Fűszeres 2003, 2006  
Ezerjó 2006  
Irsai Olivér 2006  
Kadarka 2006

## Hamarosan kapható.....



Chardonnay biopezsgő. Magyarországon elsőként a Helibor Kft. készített biopezsgőt, ezt a különleges minőségű Chardonnay pezsgőt. Az alapbor a mátraaljai lejtőkről, ellenőrzött organikus szőlőtermesztésből származik. A Chardonnay légies jellege, zamatgazdag gyümölcsös íze fokozottan érződik a hosszan érlelt, csak természet azonos anyagokat tartalmazó pezsgőnkben.

## Hamarosan kapható.....



Eredetvédett Arany Sárfehér pezsgő. Minőségi száraz fehér pezsgő Eredetvédett Arany Sárfehérből készült fajtapezsgő, mely hat hónapos erjesztés után kerül palackozásra. Az Arany Sárfehér szőlőt a világ legjobb pezsgőalapanyagait közt tartják számon. Az ebből készült pezsgő karakteres, szép savakkal és a sárfehérré jellemző könnyed gyümölcsös illattal rendelkezik.  
Fogyasztását 6-8 °C-on ajánljuk.

**Vinea Borkereskedelmi Betéti Társaság**

2225 Üllő, Széchenyi utca 42/a  
Tel/Fax : (29)320-923, mobil: (20)396-7256

[www.vineabt.hu](http://www.vineabt.hu)  
[vinea@vineabt.hu](mailto:vinea@vineabt.hu)