



Á Konyári Loliense Várás 2005 Balatonlelle  
0,75l. száraz mináségi várásbor

A cabernet sauvignon és merlot mellé ezáltal 15 % cabernet franc is kerül, ennek a faszerei még komplexebb tehetik az ízvilágot. Egyébként érdekes, hogy kémiai paramétereit tekintve (sav, extrakt, alkohol) alig különböztethető el a zavaró vöröszőlőtől. Ennek ellenére nem olyan robosztus, ezért a barrik arányával is csúszkálunk. A hordók 80% második tételből és csak 20 %-a új fa, így sikerült elérnünk, hogy a tizenkét hónapos érlelés során ne a kerülőjelű elárbe. Ebben az évjáróban talán kissé cabernet selyosabb de a finom paprikás mellett ott van az elárbe vöröszőlő ismert és szeretett lágy íg, lekvrosság is. "Konyári Dániel"

Á

Á

Á Konyári Cabernet Sauvignon-Syrah 2006 Balatonlelle  
száraz mináségi várásbor A Pápos-dálla máj jé ismert cabernet-je mellé 2006-ban, 30% erejéig, csatlakozott a dálla ifjú syrah-ja is, százztermésével. 1 évet teltettek 5 hl-es és használt 225 l-es hordókban, a szedres-ésdes faszeres illat, hősos, modern borri érték. A tanninok kicsit frissek még, de ésszhatásban máj m is zamatos, bársnyos, kerek kávé.

Konyári Szárhegy 2006 Balatonlelle 0,75l.

száraz mináségi fehérbor A dáll-balatoni Szárhegy (mai néven Kishegy) máj az aranybulla év vő bál is talán lehetünk emlé-tést a pannonhalmi levélben, mint a régi elismert borterm helyérl. A Szárhegy a Kon birtok szászlá's fehérborra: hárslevelé, sauvignon blanc és olaszrizling já arányú házas-tása. Á

A bor egy részet fahordókban 4-5 hónapig, másik részet acéltartályban érlelik, majd egyt is további 4-5 hóna érlelik. Szép sava van, magas alkoholtartalma 13,6%. A fehérborok kázzál a pince csősbora.

Á

Elérhetőségek:

8638. Balatonlelle  
Kishegy, 0113/7  
Telefon: +36-85-700-037  
Fax: +36-85-700-096  
Web: <http://www.konyari.hu>  
E-mail: [info@konyari.hu](mailto:info@konyari.hu)

A látogatás képei:

{yoogallery src=/images/stories/2008/08/konyari] width=[100] title=[Konyári Pince] thumb=[polaroid]]}