

Bárdos Ács Fia Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
2010. június 09.
Utolsó frissítés 2010. június 09.

Gyűngyűsűn a farkasműlyi pincesor tűrtűnete hosszó Ővsűzadokra nyűlik vissza. Az első pincűket az 1700-as Ővekben francia hadifoglyok vűjtűk ki a Sűrhegy andezittufa kűzetűbűl. E pincűk a helyi szűlűbirtokosok Ős borkere tulajdonűban csakhamar igen fontos szerepet kezdtek el betűlteni a Műtra borvidűkrűl szűrmazűs kivűlűs borok kereskedelműben. E tendencia szerencűre napjainkra is jellemzű, hiszen akik műtra borokat akarnak kűstolni, azok tűbbnyire elűszűr a farkasműlyi pincesorra lűtogatnak el.

Itt, a 22. szűm alatt talűlhatűs a Bűrdos Őcs Fia Pincűszet is, ahol Bűrdos Benűmin Őcs fia Taműs segűtenek a szűlűborrű vűlni. A csalűdi borűszat Nagrűdűn feldolgozott szűlűűbűl hűtűses irűnyűtött erjesztűssel kűszűlt kerűlnek e pincűbe, majd a kezelűsek, illetve egyes fajtűk esetűben a Barrrique hordűs Őrleűst kűvetűen itt kerűlepalackozűsra. Az ideűlis pinceklűma a kiemelkedű Ővűjűratűo palackos borok hosszantartűs tűrolűsűt teszi lehetűvűezűrt hoztak lűtre kűlűn egy palackos Őrleű pinceűgat is.

A Farkasműly 22. szűm alatt talűlhatűs pince Őcs borhűz a lűtogatűs szűműira is nyitott, Őgy a valűsűgos kűrnyezetben tekinthetű meg, hol kűszűlűnek a Bűrdos borok. Ugyanitt lehetűsűg van kűlűnbűzű borsorok kűstolűsűira, sűt a termelt fajtűk Ővűjűratonkűnti kűstolűsűira is. Ő Ha pedig műr ott vagyunk, Ő a borkűstolűshoz kűlűnbűzű hideg Őteleket is fogyaszthatunk, de tűjjellegű meleg Őtelspecialitűsokat is kaphatunk elűzetes egyeztetűs alapűjn. A pincűszet maximum 50 fűs csoportok kiszolűlűsűt vűllalja, Őcs a nyitvatartűsa is meglehetűsen korűtozott, (pűntek-szombat 10.00-18.00-ig) de kiemelkedű minűsűgű miatt mindenűppen Őrdemes hozzűjuk egy kűstolűra betűrni.

Eűrhetűsűg:

Bűrdos Őcs Fia Pincűszet Bt.
Farkasműly 22. Pince
Levezűsi cűm: 3214 Nagrűde Gyűngyűsi Őt 15.
Telefon: (36) 20 455 7432
Fax: (36) 37 373 231

e.mail:bardos@bardosbor.hu