

Simon Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2009. március 04.
 Utolsó frissítés 2009. március 23.

A Simon Pincészet Eger Ős Ostoros legszebb dűlőin, 25 ha-on gazdálkodó családi vállalkozás. Dűlő, dűlő-keleti fekvésű területeken, melyek talaja agyagbemosódásos barna erdőtalaj, a legigényesebb szőlőfajtákat természetesen szőlőlyozott, hektáronkénti 5-12 tonnás termésátlaggal, amely garantálja a kimagasló minőséget.

A kiváló adottságokkal rendelkező családi birtok területén szőlőművelés, tradicionálisan magyar, illetve világhíres fajta természetesen folyik hagyományos módszerekkel. A kékfrankos, kökörtő, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot, leányka, királyleányka, pinot blanc, sauvignon blanc, zefír, zengő, Ős chardonnay fajtákból, a tufába vészt pincékben a legmagasabb minőségű egri borok szőlőterületnek Simonék szeretetteljes gondoskodása mellett.

A Simon Pincészet hagyományos technológiával készülő borai palackozás elűtött barrique, Ős nagy tölgyfahordók elűtöttnek, de egyes tölgyteleket, - mint például a cabernetből készült kékfrankosnál lényegesen fűszeres rosébort - redukálással állítanak elő, hogy a bor neutrális zivilizációt mind jobban Őt tudják adni az Őrtő fogyasztók számára.

A pincészet, az általa készített magas minőségű borok elismeréseket szőlőművelés szakmai körökben - Ős nagydíjat magának, azonban Molnár Judit, a Simon Pincészet egyik tulajdonosának hitvallása szerint, mégis a legkitüntetett elismerés, a rendszeresen visszatérő vendégek nagy Ős egyre növekvő száma.
 A bemutatású kóstolóterme, ahol - elzete megrendelés alapján - tájékoztatást is fel tudunk adni, mintegy 60 fő befogadására alkalmas. Előzetes megbeszélés: Molnár Judit tel.: +36-20-9578-927
 Web: <http://www.simonbor.hu>