

Agancsos Pincészet

Szerző: -ka-p-r-

2008. október 11.

Utolsó frissítés: 2008. október 21.

A dőlővidéki gyökerekkel rendelkező Kovács Zoltán és felesége Ágnes asszony a Villányban élve mondhatni beleszóltak a magasszintű szőlőművelés kultúrára és borkészítésre hagyományai közé. Családi pincészetüket 1990-ben alapították, mely a nemrégiben megújulva kapta az Agancsos nevet, a dőlővidéki, ahol a borászat szőlőinek egy részét találgathatjuk. A munkájuk során alapvető fontosságúnak tekintik a természet szeretetét, a minőség tiszteletét és az emberközelséget. Ennek jegyében dolgoznak azon az egészen kicsiny, mintegy 6 hektár nagyságú területen, mely a Villányi Borvidék legjobb dőlővidékben helyezkedik el. S a hagyományos művelési formát megtartva, a kor minőség elvárásainak megfelelő hozamkorlátozással egy terem meg kétharmad alatt az az alapanyag, mely Villány legkiválóbbjai közé emeli boraikat. A

Á Á

Az olaszrizling, portugieser, kékfrankos, cabernet sauvignon és cabernet franc fajták mellett, a tavalyi év során területre fordult pinot noir-ből készülő boraik. Ezek közül a cabernet és a kékfrankos fajták barrique eljárással érlelt változatait is palackozzák, melyek 12-18 hónap után kerülnek letöltésre. Igen figyelemreméltó továbbá kiváló cabernet cuvée-jük a Kánon is, melyben minden finomságot megtalálunk, amit egy villányi bortól csak elvárhat az ember. A pincészet borkészítése a villányi fűtő egyik legszebb, általánosított praxiszájában, hűvös és tiszta borkorsolyákkal, vadtelekkel és baráti vendégszeretettel végzi a jó magyar borok hávéit. A borozás 50 fős csoportok kápos befogadni, a házigazdák kávéinség szerint állászerető is gondoskodnak. A

Cím: 7773 Villány, Baross u. 48.

Nyitvatartás: minden nap 10.00-22.00

Asztalfoglalás

Telefon/fax: 72/492-188

Mobil: 06/30-277-5780 (Kovács Zoltán), 06/30-620-4065 (Kovács Zoltán) Á Á