

## A Bőres Borászati Borai

Szerző: -ka-pá-r-  
2007. augusztus 13.  
Utolsó frissítés 2008. május 19.

Tokaji Aszú 6 puttonyos, Lásce dású 2003  
Exclusive Selection

A Lásce dású származás, aranyárga szánás, fűnyes csillagás bort nevezhetjük az ánnep borának is, hiszen hatputtonyos aszú talán a magyar gasztronómia csúcspontja. Illata fűszertett és sokat sejtet. Elsődlegesen a kajszi mellett a máz, valamint a mezei virágok porának illata jelenik meg benne. Súlyos, lassó forgása jelzi, hogy koncentrált, testes, magas cukortartalmú nedű van poharunkban. A csiszolt és mágis állónk, a fahordás árelés alatt lekerek savak egyensúlyban tartják. A bor tászes, árett, rendkésvali hosszó utással zárul és adottságainak kápszálhetés mágis hosszó áveki árelhet. Tokaji Aszú 5 puttonyos, Lásce dású 2003  
Exclusive Selection

A birtok első aszúja, a minden szempontból kiváló 2003-as ávjáratás, a kiváló adottságú Lásce dású származás illatában aszalt gyás mágis, kajsziarack és fásge dominálnak, kásstoláskor ájfahordás árelésrel megámaszt harmonikus savak, hosszó fászeres, aszalt gyás mágis utással z, szóp lecsengés jellemzik a bort. Magas cukortartalma és fiatalokra ellenére is hihetetlenül elegáns, harmonikus bor, melyet libamájhoz, kifejezetten ádes desszertekhez ajánlunk, de áészivarborként ánnmagában is fogyaszthatás. Szász Szamorodni, Lásce dású 2003  
Exclusive Selection  
szász

A Bőres Szamorodni az ávtized kiemelkedő ávjáratásnak szásllátte, a birtok sikeres 2003-as borainak fahordásban hosszabb ideig árelt nagy testvére. A bor aranyás, világos-aranyárga szánnel kápszál be a pohárba. Finom illatában megtaláljuk a botrytises borok minden sajátosságát, melyet teljessé kerekét a hosszabb fahordás árelésrel ásből származó a szamorodni jellemező zás diás karakter. Határozott vonalú savak, koncentrált ásványosság és szamorodni technológiai jelleg, egyensúlyos tás, masszív struktúra. Mindent tud, amit egy szász szamorodni tudnia kell! Kiemelkedően alkalmas aperitifnek, de ajánlhatjuk erdei gombás átelekhez, tokányokhoz. Tokaji Sásgamuskotály 2006  
Premium Selection  
szász

A szász sásgamuskotály intenzív illatával ejti rabul a fogyasztást. A bodza és a szású első dleges illata mellett árezzás a tokaji borokra jellemző finom ásványosságot is. Ázben a gyás mágis, citrusok dominálnak. Friss és ádvá, kánnnyen fogyaszthatás teszik. Kiváló aperitif lehet, de kánnnyás, natúr, szásnyas átelekhez is ajánljuk. Tokaji Sásgamuskotály 2006  
Classic Selection  
szász

A szász sásgamuskotály intenzív illatával ejti rabul a fogyasztást. A bodza és a szású első dleges illata mellett árezzás a tokaji borokra jellemző finom ásványosságot is. Ázben a gyás mágis, citrusok dominálnak. Friss és ádvá, kánnnyen fogyaszthatás teszik. Kiváló aperitif lehet, de kánnnyás, natúr, szásnyas átelekhez is ajánljuk. Tokaji Furmint 2005  
Premium Selection  
szász

Elegáns, kiegyensúlyozott, koncentrált, jás egyensúlyú, ásványos, a terméttáj z-lenyomatát határozottan megmutat bor, mely jelentős árelési potenciállal rendelkezik. Kásstolásakor a furmintra jellemző mandulavirág illat jelenik meg elászárt, majd kicsit kásabb jelentkezik egy finom, vanáliás benyomás, mely az ájfahordás árelésrel származó ávjáratra jellemző árett savak hosszó, intenzív lecsengést adnak a bornak. Máltás folytatása a Bőres Szású ámbir emlékezetes 2003-as Furmintjának, mely szásmos elismerést nyert hazai és nemzetközi borversenyeken. Javasoljuk markás fehárhásokhoz, tejsásnes-gombás mártással kásás átelekhez, csásllákház, káposztás hássátelekhez. Tokaji Cuvée 2004  
Premium Selection

Ádes Furmint és Hárslevelás fajták kásású szásretelésből származás, botrytises szemeket is tartalmazás áész, mely hagyományos szamorodni technológiai val kásás állt. Szászanyag-tartalma és 150 g/liter feletti cukra alapján aká fiatal 6 puttonyos aszúnak is tekinthetünk. Illatában a tásársre jellemző kajszi és fásge jelennek meg, melyek az egyáves fahordás árelésrel kásás álltek a hordás finom vanáliás aromával. A 2004-es ávjáratra jellemző lendásletes savak és a magas cukortartalom szóp harmóniában vannak egymással. Határozott kontúrú, egyensúlyos kiemelkedően elegáns bor. Testességnek kápszálhetés a pohárban olajos, máltás áigteljes, lassó mozgású. csemegebor, melyet kifejezetten ádes desszertek kásás ájjekeként, de akár ánnmagában, az átkezés megkorázás fogyasztatunk. Tokaji Hárslevelás 2005  
Classic Selection  
szász

A száraz Hárslevelé» szinte ritkaságnak számít, hiszen ebből a fajtából<sup>31</sup> tőbbnyire főkésdes és des borok készülnek. A 2005-ös száraz Hárslevelé» illatában és ázében egyaránt a gyümölcsös g dominál. Ázében az éles fajtajegy és az ásványos tokaji karakter a meghatározó, de kóstolásakor a citrusos jelleg is szembetűnő. Lendülettel roppogás, tartalmaz bor kerék pohárunkba. Ajánljuk röntott hősokhoz, vagy sás mártással készült tésztátelekhez.

Tokaji Késés Száretelés» Hárslevelé» 2005

Classic Selection

főkésdes A kései Hárslevelé» alapanyagait az átlagos száreteti időponttól később száretelt, töret, tőppedt melybe aszószemek is kerültek. A bor kóstolásakor a határozott fajtajelleg tőnik ki először, melyet az akác, a kamilla és a gyümölcsvirágok intenzív, kavarogás illatkéte késer. A késés száret eredményeként a bor tőbb mir maradék cukorral rendelkezik, ez igazán elegáns, széppé teszi. Az illatban megjelenő gyümölcsök ázben is tőkröződnek, ágy egyensúlyos, telt hatású, kénnyen fogyasztható, barátságos bor. Áz és aroma világa miatt ajánlunk kiegészítőt az és-mártásos fehérősokat, vagy a kénnny» gyümölcsös desszerteket. Tokaji Furmint, Lápcse

2004

száraz

Hásvás szeptembert követő napos október érelte finoman a főtőket. A november elején száretelt számu ké-m feldolgozás után fahordókban erjedt, majd a bor 5 hánnapig ott érelődött. Illatában elegánsan jelenik meg a gondosan vlogatott fahordók vanília illata. Testes, hosszú bor. Minerális utá-átó percekig érezzék a száinkban.

Féhr hősokkal és sajtokkal kiválóan kiegészítik egymást. A bor jelentős érelési potenciállal rendelkezik. Tokaji Száretelés» Hárslevelé», 2003

főkésdes

November elején száretelt, töret, ésben tőppedt számu ből származó késés száretelés» főkésdes t hordozza a hárslevelé» fajtajellegét, illatával akácvirágra, trőpusi gyümölcsökre emlékeztet. Elegáns savait 30 g termásetes maradék cukor ellensúlyozza. Hosszú utá-átó percekig érezzék a száinkban. 2004-ben a Tokaji Borbarátnők Bora. ésdes mártással készült hősok, halak, meleg és tészták mellé javasoljuk. Kiváló k baráti beszélgetéseknek.