

# Maul Pince

Szerző: Koren István

2009. szeptember 02.

Utolsó frissítés: 2009. szeptember 09.

A Maul pincészet a vöröshajósbor magyarországi fővárosában, Villányban található. 2009-ben tavasszal, feltárórekvíz vöröshajósborok a közelmúltban borászat nemes és Villányban régóta hagyományait elegyíti a korszerű borászat módszerekkel. A borvidék legjobb dőlésű szőlőtermesztés, természetközeli szőlőtermesztés nagy odafigyeléssel készült minőségű boraikat.

Különlegességükben megtalálható a borvidék kékfehér is otthonos Chardonnay, illetve a vöröshajós kékfehér tartozású kékfehér és a kékfehér kékfehér borok. A Villányban legelterjedtebbnek számító Portugiesertől kezdve a csúcsminőségű Villányi sorozat tagjaiig számos dőlésű vöröshajósborok készült az évek során. Egyedi hajtású és saik ugyancsak figyelmet érdemelnek. A Maul Pincészet 1998-ban családi vállalkozásból alakult. A Maul családi pince egyike Villányi vöröshajós és a fiatal vöröshajósainak.

A szőlőtermesztés-borászat mellett jelentős szerepet vállalnak a borturizmusban, hasonlóan a környéki termelőkhöz. Villányi vöröshajós utcáján elhelyezkedő pincésoron kialakított borozásuk a legszebb és lehangulatósabb pinceborozású kékfehér tartozik, amely a környéki prászből kerülő italok társaságára.

A borkóstoló - a tradicionális borkóstolásra alapozva - kékfehér, miközben megőrzi a bor hagyományos, sajátos arcát. Mindezt szigorú természetközeli szőlőtermesztéssel, a fogyasztás igényét messzemenően szem előtt tartva. A modern technológia mellett azokat a borkóstolási hagyományokat is alkalmazzuk, amelyek generációk óta a környéki fiókra születtek.

"A szőlőtermesztés csak az teremjen, ami természetesen kifejezi a termőhely minőségét."

A borturizmus mellett az utóbbi években fokozatosan növekedő palackozott boraik mennyiségét, ezért a 4 hektár saját termőterületű szőlőtermesztés szőlőtermesztés - rokonsági, valamint ismeretségi kékfehér borok - vöröshajós mennyiséggel bővítik.

Állás: 7773 Villány, Baross G. u. 39/a

Telefon: (72) 592 064

E-mail: [info@maul.hu](mailto:info@maul.hu)

Web: [maul.hu](http://maul.hu)