

Thummerer Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
2012. június 19.
Utolsó frissítés 2012. június 19.

Ár: Egy domb állványja szebb a szőlővel. Egy jó vacsora mindig maradandóbb, ha jó borral társul. Egy társulata elmélyültebb, ha az együttestet borozgatással teszik tartalmasabbá. Csak, hogy boraink kálánlegesek legyenek, hogy a kálánlegesek legyenek. Árnyalatnyi kálánlegeseket örökölni, örökölni tudás borbarát-nyencek is nálunk találják meg kedvenceiket.

Á Thummerer Vilmos

A családi vállalkozásunkat másként Thummerer Pince, 1984 óta foglalkozik szőlőtermesztéssel és borájszattal. Az Borvidéken helyezkedő 90 hektár saját telepítésű szőlőterület terméséből készült a boraikat. Széles választék jellemzi a gazdaságot, fő fajták: Királyleányka, Chardonnay, Ottonel muskotály, Tramini, Zenit, Sauvignon blanc, Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir, Syrah, Blauburger, Kadarka. A szőlőültetvények 80%-a kék, 20%-a fehér szőlő.

A termés az egri Afrika, Vidra, Mátszhegy, a noszvaji Tekenházi, Kék-kő, Császka és a novaji Juszalagos, a szomolyai Nagyvígy, Szörő helyi kb. 1/2 ki. Megkezdtek továbbá a régi ültetvények lecserélésére is, az új Cabernet Dorsát és Császka szőlőt telepítették. A legújabb telepítés az egri Nagygedő helyén kapott helyet, ahol a Nagygedői Egri Bikavörös Superior-hoz vagy Grand Superiorhoz hasonló kék fajtaösszetétellettel lett az ültetvény eltelepítés.

Á

A borászat központja Egertől 12 km-re, Noszvajon található. A 2000 m²-es, egykori uradalmi pincét több, mint 100 évvel ezelőtt kővel vállalták a vulkanikus tufa zsetbe, melyet 2004-ben egy új 2200 m²-es tufakőbe vállalt pincerendszerrel bővítették ki. A kiegyenlített klímájú pince ideális körülményeket biztosít a borok érleléséhez. A családi gazdaságban alkalmazott technológia a hagyományos módszerek mellett minden évben kiegészül a legkorszerűbb, világszínvonalú felszerelésekkel, gépekkel, ami nem csak a borászatra, de a szőlőszetre is vonatkozik.

Á

A pincészet fehér borainak nagyobb része redukált technológiával, irányított erjesztéssel készül, de már fehér barrique kálánlegességek is megjelentek a választékban (pl.: Chardonnay, Pinot gris). Várás boraik 2-4 hetes hár erjesztéssel készülnek, 1,5-2 évig hagyományosan tölgyfahordóban érlelődnek és legalább főlves palackoztatás keretében forgalomba. A várás borok egy része barrique hordóban fejlődik (pl. Vili papa cuvée, Evo cuvée, Pinot noir, Válogatások).

A borászat alapátja, Thummerer Vilmos, munkássága elismeréseként 1995-ben elnyerte az Év Bortermelője címét. A család állatáhozott családi vállalkozás 2011-ben megkapta az Év Pincészete Díját. A Thummerer Pincészet elnöke bejelentkezés alapján várja egyéneket, illetve csoportokat érdeklődőket borkóstolásra, lovasszemináriumokra, valamint minden napján saját, Magtár nevű fogadásjukban kálánleges kálánlegességek meg-

Bejelentkezés:

Magtár Fogadó

3325 Noszvaj, Szomolyai út 2/a

Tel: +36 20 946 2178

Fax: +36 36 463 385

E-mail: info@thummerer.hu

www.magtarfogado.hu