

Simon Pincészet

Szerző: Kapall s G. Gyula
2009. március 04.
Utolsó friss -t s 2009. március 23.

A Simon Pincészet Eger  s Ostoros legszebb d l in, 25 ha-on gazdálkodó családi vállalkozás. Déli, dél-keleti fekszet ter leteiken, melyek talaja agyagbemosódás barna erdőtalaj, a legigényesebb szőlőfajtákat termesztik szabályozott, hektáronkénti 5-12 tonnás term s ttaggal, amely garantálja a kimagasló minőséget.

A kiváló adottságokkal rendelke  családi birtok területén sz jmos, tradicionálisan magyar, illetve vil gfajta termesztése folyik hagyományos módszerekkel. A kékfrankos, kékoportó, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot, leányka, királyleányka, pinot blanc, sauvignon blanc, zef r, zengő, és chardonnay fajtákból, a tuf ba vájt pincékben a legmagasabb minőségű egri borok születnek Simon k szeretetteljes gondoskodása mellett.

A Simon Pincészet hagyományos technológiával készülő borai palackozás előtt barrique, és nagy t lgyfahord k érlelődnek, de egyes tételeket, - mint például a cabernetb l készült különlegesen fűszeres ros bort - redukt  eljárással állítanak  l , hogy a bor neutrális ízvilágát mind jobban  t tudják adni az  rt  fogyaszt k z ns k.

A pincészet, az általa készített magas minőségű borok elismeréseként sz jmos szakmai külön- és nagydj-magáénak, azonban Molnár Judit, a Simon Pinc  egyik tulajdonosának hitvallása szerint, mégis a legkit ntet bb elismerés, a rendszeresen visszatérő vendégek nagy és egyre növekvő sz jma. A bemutat pice k stol terme, ahol - előzetes megrendelés alapján - tájjellegű  telk l nlegess geket is felszolgálnak, mintegy 60 fő befogadására alkalmas. Elérhetőség: Molnár Judit  tel.: +36-20-9578-927
Web: <http://www.simonbor.hu>