

Kostel Borászat

2517 Kesztlőc, Klastrom u. 2. +36304871965 info@kostel.hu www.kostel.hu

Termőterület mérete: 4 ha

Borkóstoló: a la carte étterem és 14 fő elszállásolására alkalmas felújított panzió

Alapjait az 1980-as évek elején, több régi parasztpince összevonásával tették le, mai formáját 1999-ben kapta, ekkor készült el a palackozó üzem épülete is. Bár a Neszmélyi Borvidék fehérbor termő terület, a körzetben cabernet sauvignon, cabernet franc is telepíthető, így Kesztlőcön fennmaradhatott, sőt fejlődhetett is a vörösbortermelés.

A történetünk 2008-ban vett új lendületet egy négy hektáros ültetvény megvásárlásával a Cseresznyés hát-dűlőben. A 70-es években telepített csereszegi Fűszeres termésének egy része ugyan eladásra került, de 2015-ben a szőlő nagyüzemi feldolgozásával megszületett az első palack Kostel csereszegi fűszeres.

A régi, előregedett csereszegi sorok helyén ma már merlot, kékfrankos, fiatal csereszegi fűszeres és cabernet sauvignon teszik lehetővé, hogy a jövőben a Kostel borok palackjaiba kizárólag organikus természetéből származó szőlő kerüljön. A növényvédelem réz és kén kontakt-szerekkel, bio módon folyik a betegségek megelőzése érdekében.

A Borászat mellett 2017 májusa óta a la carte étterem illetve panzió is működik, amely folyamatosan bővülő szolgáltatásokkal és programokkal várja a természet- és borkedvelő vendégeit.

Currus Pince

2898 Kocs, Arany János u. 5.

2890 Tata, Fürdő u. 18. (levelezési cím) +36206112512

info@euruspince.com www.curruspince.hu

Termőterület mérete: 0,6 ha

Szőlőfajták: zenit, zeusz, kabar, juhfark, bálint, szagos sárfehér, kéknyelű, hárslevelű, furmint, csóka

Készített borok: száraz fehér és burgundi vörös

Borkóstoló: max.30 főig (borkóstoló kísérő: hideg étel)

Hiszek a tatai medencéből kiemelkedő változatos talajú szőlődombok varázsában.

Hiszek a kárpát-medencei fajták jövőjében és hiszem, hogy a hagyomány nem csak papíron létezik.

Keresem a választ, hogy a borvidékről kipusztult őshonos fajtáink (bálint, juhfark, szagos sárfehér, csókaszőlő) sikerrel életre kelthetők lesznek-e? Vajon a furmint, hárslevelű, kéknyelű kiemelkedő minőségre képesek-e nálunk is?

Különleges izvilágokat próbálok újra álmodni, amelyek fahordós érlelést követően válnak teljessé.

Kisborászatunkat Kocson az öreg dédszülő ház átalakításával hoztuk létre. Borkóstolóinkat és a hozzá kapcsolódó vendéglátást a borászat szomszédságában egy 1749-ben épült műemléki épület falain belül alakítottuk ki.

Maller Zsolt

Tatai Családi Gazdaság

2947 Ete, Kossuth Lajos u. 26. +36306211843 tataif@gmail.com <http://tataiborhaz.blog.hu/>

Termőterület mérete: 5 ha

Szőlőfajták: olaszrizling, szürkebarát, csereszegi fűszeres, rizlingszilváni, chardonnay, Irsai Olivér, kékfrankos, kunleány, ezerjő, pölöskei muskotály

Borkóstoló: 4-44 fő; borkóstoló kísérő: hideg-, melegétel

Tatai Ferenc és egész családja (gyermekei, menyje) Etén gazdálkodik, ahol szőlőültetvényük mérete már elérte az 5 hektár területet, szőlőik fajtája pedig a tizet.

olaszrizling, szürkebarát, csereszegi fűszeres, rizlingszilváni, chardonnay, Irsai Olivér, kékfrankos, kunleány, ezerjő és az igen ízletes pölöskei muskotály mind-mind megtalálható náluk. A kis településen több prэшázban és egy pincemúzeumban várják nagy szeretettel az odalátogató vendégeket, de nem csak borkóstolóra.

Kínálatukban sokféle pálinka is megtalálható, igazi csemegék még a leginyencebbeknek is. Borkóstolóik kísérője a szokásos sajt, pogácsa mellett a háziasszonyok

rétése. De bográcsos, kondéros ételek is fogyaszthatók náluk. Az éppen felújítás alatt álló vendégházuk is hamarosan nyitva áll majd az érdeklődők előtt.

Wéber Családi Pince

2836 Baj-Szőlőhegy, Vincellér út 2610 Hrsz. +36204322491

webercsaladipince@gmail.com www.weberpince.hu

[facebook.com/weberpince/](https://www.facebook.com/weberpince/)

Termőterület mérete: 0,4 ha

Szőlőfajták: biana, chardonnay, csereszegi fűszeres, taurus, Viktória gyöngye, zenit

Készített borok: Biana, Csereszegi fűszeres, Chardonnay, Taurus, Viktória gyöngye, Zenit

Borkóstoló: 6-50 főig, hideg étel

A család 65 éve művel szőlőt és készíti bort, jómagam a 3. generációt képviselem. Csak saját szőlőt dolgozunk fel kis tételekben, melyet 0,4 hektáron termesztünk

Baj-Szőlőhegyen. biana, chardonnay, csereszegi fűszeres, taurus, Viktória gyöngye és zenit szőlőinkből természetes fajta borokat készítünk. Két évszázados pincénk

akár nagyobb társaságok fogadására is alkalmas. Pincénk mellett két kis vendégházzal is rendelkezünk, amelyek 4 illetve 5 fő elszállásolását teszik lehetővé.

Wéber Rudolf

N3 Borműhely

+36303927038; +362025104167; +36203977455 info@n3bormuhely.hu

www.n3bormuhely.hu

Facebook/Instagram: n3bormuhely

Készített borok:

KU7 - Neszmélyi Királyleányka 2017 PG17 - Neszmélyi Szürkebarát 2017 TR17 - Neszmélyi Fűszeres tramin 2017

CH17 - Neszmélyi Chardonnay Bâtennage 2017

Borkóstoló: hához visszük a borkóstolót

Az N3 Borműhely megszületéséhez mindössze három hozzávalóra volt szükség, a barátságra, a Neszmélyi Borvidék iránti rajongásra és a borok szeretetére. Egy

kertész-mérnök, egy szőlész-borász, egy informatikus-gazdász. Hárman, Neszmélyről, vagyis N3. Olyan borokat szeretnénk készíteni, amelyek hűen tükrözik

borvidékünk adottságait. Olyan borokat, amelyekre őszintén büszkék lehetünk. A borvidék legfiatalabb borászata vagyunk, 2017 szeptemberében alakultunk, saját

szőlőterülettel még nem rendelkezünk, teteleink alapanyagát kizárólag a borvidék határain belülről vásároljuk és főként reduktív technológiával Nyergesújfalun készítjük

el.

Tekintve, hogy pincénk végleges helyét még keressük, a Neszmélyi Borvidéken vendégeket nem tudunk fogadni, de addig is egyik szlogenünk:

Házhoz visszük a borkóstolót! Ennek keretében tételeinket saját otthonukban kóstolhatják meg az érdeklődők.
Fiderman Szabolcs, Katona Balázs, Kaári-Kabay Zsombor

Fehér Borászat - Süttö

2543 Süttö, Bikoli út +36309865222 feher@pizskenet.hu facebook.com/feherbo

Termőterület mérete: 1,5 ha

Szőlőfajták: olaszrizling, pinot noir, kéfrankos és Irsai Olivér

Borkóstoló: max. 20 főig, kíséző: hideg-, melegétel

A borászatot 1994-ben alapítottuk. Jelenleg 1,5 hektáron gazdálkodunk sajáttelepítésű szőlőkben, ahonnan pazar kilátás nyílik Dunaszentmiklósa és a Meleghegyre. Fő fajtáink az olaszrizling, pinot noir, a kéfrankos és az Irsai Olivér. Pincénkben fahordós és reduktív borokat készítünk, évente 7-8.000 palack bor kerül forgalomba. Különösen nagy figyelmet fordítunk a szőlő és a bor minőségére, melyek leginkább a dunántúli éttermek asztalain kerülnek a vendégek elé. Előzetes bejelentkezés alapján szeretettel várjuk az érdeklődőket, baráti társaságokat egy-egy borkóstolóra akifejezetten erre a célra kialakított termeinkben.
Fehér Adám

Gaazsó Pincészet

2944 Bana, Petőfi Sándor út 5. +36706149559

Mazsó pincészet

Termőterület mérete: 1,5 ha

Szőlőfajták: Irsai Olivér, olaszrizling, kéfrankos, sauvignon blanc

Készített borok 2017: Olaszrizling száraz, Irsai Olivér száraz, Zweigeit rozé félszáraz, Sauvignon blanc félszáraz, Zöldveltelini félédes, Franco (vörös cuvée) száraz

Borkóstoló: max. 20 főig

Komárom-Esztergom megye észak-nyugati sarkában, Banán élünk és gazdálkodunk 1,5 hektár saját termőterületen. Irsai Olivér, olaszrizling, kéfrankos és sauvignon blanc fajtákat termesztünk, de borkínálatunk színesítése érdekében vásárolt szőlőt is feldolgozunk. Fehér borainkat reduktívan készítjük, a 2017-es évjáratban száraz olaszrizling, száraz Irsai Olivér, félszáraz zweigeit rose, félszáraz sauvignon blanc, félédes zöldveltelini, száraz Franco, mely egy vörös cuvée, került a pincénkbe.

Családi pincészetünk már 6 éve működik, és az idei évtől döntöttünk úgy, hogy megmutatjuk magunkat kicsit szélesebb körben is.

Petőcz Pincészet

2881 Ászár Petőfi Sándor utca 64. +36304113912

piuce@petoczvendeghaz.hu www.petoczvendeghaz.hu

<https://www.facebook.com/petoczvendeghaz/>

Termőterület: 4 ha

Szőlőfajták: szürkebarát, ezerjő, sauvignon blanc, csereszegi fűszeres, rizlingszilváni

Készített borok: Szürkebarát, Ezerjő, Sauvignon blanc, Csereszegi fűszeres, Rizlingszilváni, Rozé, Olaszrizling, Cabernet sauvignon.

Borkóstoló: 4-35 fő

A **Petőcz Pincészet** a Neszmélyi Borvidék fiatal borászata, új és régi ültetvényekkel és ültetvényszerkezettel. Pincészetünk kizárólag palackos borokat értékesít: szürkebarát, ezerjő, sauvignon blanc, csereszegi fűszeres, rizlingszilváni, rozé, olaszrizling és cabernet sauvignon található meg a kínálatunkban.

Jelentős hozamkorlátozás mellett, kíméletes feldolgozással, reduktív technológiával és hordós érleléssel készítjük palackozott borainkat. Ászári és kerékteleki termőterületeink nagysága 4 hektár.

Pincészetünk Ászáron található, amelyet 2015-ben építettünk egy vendégházzal karöltve. A borkóstolás mellé szálláshelyet is tudunk nyújtani kedves vendégeinknek.

Otthonosan berendezett apartmanok, közösségi helység (35fő), egy fedett terasz kemencével, grill-hellyel, asztalokkal és padokkal állnak rendelkezésre egy kitűnő hangulatú grill vacsora megrendezéséhez egy egész napos bakonyi túra után.

Deák Pince

2947 Ete III. Dűlő 1284 Hrsz +3634341600; +36707753539 deakimre53@gmail.com

Termőterület: 0,3 ha

Szőlőfajták: rizlingszilváni, chardonnay, zengő, Irsai Olivér, csereszegi fűszeres

Készített borok: a fent említett fajtákból

Borkóstoló: 2-15 fő (kíséző: hideg étel)

Borászatunk kis családi gazdaságként működik Eten, a kis Bakonyzéli faluban. A szőlőtermesztést családi művelésben végezzük a falu közvetlen közelében levő zártkerti ingatlanokon, ahol a déli fekvés és a jó mikroklíma biztosítja a kitűnő minőségű szőlőt. A finom savakkal rendelkező boraink hagyományos és korszerű technológiával készülnek, és az irányított erjesztés és technológia után hagyományos fahordós érlelést kapnak.

Borkóstolóinkra 15 főig várjuk kedves vendégeinket a ránk jellemző falusi, vidéki vendégszeretettel, melyhez borospincénk tetőterében szállást is biztosítani tudunk.

Borospincénk érdekessége, hogy a XIX. századi boltozatos pince stílusát ötvözi sikeresen az előterébe épített tároló és szőlőfeldolgozó modern kivitelezésével.

Horváth Családi Pincészet - Tata

2890 Tata, Látó-hegy +3630385-8256; +36302274773 i nfo@tata-horvathpince.hu www.tata-horvathpince.hu

Termőterület mérete: 11 ha

Szőlőfajták: zenit, rizlingszilváni, csereszegi fűszeres, leányka, szürkebarát, ottonel muskotály, merlot

Készített borok: Leányka, Zenit, Ottonel muskotály, Szürkebarát, Merlot, Csereszegi fűszeres, Rizlingszilváni, Merlot rozé és a Fehér cuvée.

Borkóstoló: 6-32 fő (hideg-, melegétel egyaránt)

A Horváth Családi Pincészetet két testvér, Horváth Attila és Horváth Mihály alapította. 1989-ben Édesapánk segítségével döntöttünk a szőlőtermesztés mellett. Eleinte saját fogyasztásra készítettünk bort. Kísérletezésünk, tapasztalataink és nem utolsósorban borversenyeken elért eredményeink ráébresztettek bennünket arra, hogy barátainkon kívül másoknak is meg kellene mutatnunk ezt a csodát, amit Tata város két legjobb dűlője, a Grébcics-hegy és a Látó-hegy fölé tud nyújtani a borkedvelők számára.

Néhány év alatt 11 hektárra növeltük ültetvényeinket, melyeket környezetbarát módon védünk és gondozunk.

Boraink nagy részét redukív technológiával készítjük. Célunk, hogy kihasználva a termőhely adottságait megmutassuk a Neszmélyi Borvidékre jellemző szép savgerinccel rendelkező illatos, gyümölcsös borokat. Zenitből, szürkebarátból hordóban erjesztett és érlelt testesebb borokat készítünk.

Simecz Pince

2545 Dunaalmás, Szegefű utca 5463 hrsz. +36304053809

simecz@freemail.hu www.simeczpince.hu

<https://www.facebook.com/5jimecz-Pince-203141326448520/>

Termőterület mérete: 10 ha

Szőlőfajták: olaszrizling, királyleányka, chardonnay, sauvignon blanc,

Készített borok: Olaszrizling, Királyleányka, Chardonnay, Sauvignon blanc, Irsai Olivér, Merlot rosé, Pinot noir vörös

Borkóstoló: 6-25 fő (kísérő: hideg-, melegétel)

Családi pincészetünk ültetvényeinek nagy része a Neszmélyi Borvidék egyik legértékesebb termőterületén, a neszmélyi Melegeshegyen fekszik. Célunk, a borvidékre jellemző friss gyümölcsös, élénk savszerkezetű könnyű fehérborok készítése. Természetesen választékunkból nem hiányzik a rozé és vörösbor sem. Tétéleink túlnyomórészt redukívveljárással születtek. Mindig a minőségre törekszünk, szeretnénk nagyon jó ár-érték arányú borokat készíteni, melyeket minden borbarát örömmel fogyaszthat.

Dunaalmáson lévő pincénkben készen állunk borkóstolók és egyéb rendezvények megtartására.

Bősze Pincészet

2881 Ászár, Gyári út 23/a. +36205731563

bosze@neczet@gmail.com www.boszepinceszet.hu <https://www.facebook.com/boszepinceszet>

Termőterület mérete: 7,5 ha

Szőlőfajták: Irsai Olivér, olaszrizling, rajnai rizling, chardonnay, zengő, Viktória gyöngye, nektár és cabernet franc

Készített borok: fentiek mellett vásárolt kékfrankosból, merlotból, cabernet sauvignonból, zweigeltből

Borkóstoló: max. 40 fő (kísérő: hideg-, melegétel)

2009. decembere óta foglalkozom szőlőtermesztéssel és feldolgozással a Neszmélyi Borvidéken, azon belül is Ászáron. Jelenleg a kis családi pincénk adta lehetőségek miatt redukív technológiával készítem boraim mintegy 90%-át.

7,5 hektár saját területtel rendelkezem melyből 2,5 hektár tavasszal kerül újratelepítésre. Ezen területen három fajta kap helyet, pinot noir, kékfrankos és rizlingszilváni. A további 5 hektáron továbbra is természetek szürkebarátot, Irsai ülvért, olaszrizlinget, rajnai rizlinget, chardonnayt, zengőt, viktória gyöngyét, nektárt és cabernet franc-t, melyekből minőségi bort készítek. Ezeket kivül kékszőlő hiánya miatt kénytelen vagyok vásárolni kékfrankost, merlot, cabernet sauvignon, zweigeltet és így áll össze az a 12 fajtaból álló sorozat, amivel megpróbálok kedveskedni minden borszerető fogyasztómnak.

Soraimat a környékbeli éttermekben, néhány üzletben, rendezvényeken valamint helyben értékesítem.

Egy Európai Unió pályázatnak köszönhetően a közeljövőben egy technológiai és építéssel járó fejlesztést fogok végrehajtani a még jobb minőség és nagyobb mennyiség befogadása érdekében.

Célom, hogy boraimmal segíteni tudjam a borvidék jó irányú megítélését, fejlődését és az ászári bort újra ismertté tegyem az országban és országon kívül.

Szivek Pince

2517 Kesztlőc, Csévi u.1568/2. +36703887776

email: info@szivekpince.hu <http://www.szivekpince.hu/> nd ex. ph/p/h u <https://www.facebook.com/szivekpince/>

Termőterület mérete: 18 hektár

Szőlőfajták: chardonnay, zöld veltelini, cserszegi fűszeres, szürkebarát, rizlingszilváni, zenit, zweigelt, cabernet sauvignon

Készített borok: Cserszegi fűszeres, Zweigelt rosé, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Zévé trilogia 1-1-111, Pilis Cuvée, Chardonnay

Borkóstoló: 4-20 fő (borkorcsolya, hideg és meleg étel, illetve 9 főig Defenderrel dűlőtúra)

Kesztlőc a Neszmélyi Borvidék legkeletibb bástyája, egyben egyik legizgalmasabb termőterülete. A falu fölött magasodó Kétágú-hegy már a Pilis része (míg a borvidék ültetvényeinek nagy része a Gerecse lejtőin található), meszebb, kötöttebb talaja, karöltve a hegyamfiteátrumszerű formájával és déli kitettségével ideális termő hely nemcsak a fehér, hanem a kék szőlő fajtáknak is. Itt járja nap, mint nap a szőlőt Szivek Peti, aki édesapja példáját követve, testvére segítségével építgeti a Szivek Pincét. Kóstolható náluk zöld veltelini, amely ritka ugyan a borvidéken, de a Szivekéket kóstolva nem igazán értjük, miért. Egy szónak is száz a vége: Kesztlőc lenyűgöző település, melyet látni, kóstolni kell! Merthogy már régóta nem a tapátáról híres ...

Gelbmann Szőlősbirtok

2543 Süttő, Bikoli út, hrsz.047 +36202650952 boraszat@gelbmannbirtok.hu www.gelbmannbirtok.hu www.facebook.com/gelbmannbirtok

rtok

Termőterület mérete: 10 ha

Szőlőfajták: Irsai Olivér, ottonel muskotály, cserszegi fűszeres, királyleányka, olaszrizling, sauvignon blanc, chardonnay, merlot, cabernet sauvignon

Készített borok: Irsai Olivér, Most fehér cuvée, Királyleányka, Olaszrizling, Chardonnay, Merlot rosé, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Cabernet sauvignon - Merlot cuvée

Borkóstoló: 2-150 fő (hideg kóstolófalatok, kérésre meleg étel is)

AGelbmann Szőlősbirtokot Gelbmann Ferenc alapította 2000-ben, ő lévén az, aki a Süttőről a Gerecsébe vezető út melletti "ősdzumbujból" 15 éves kitaró munkával gyönyörű, művelt kultúráját varázsolt.

A birtok 67 hektárján 10 hektáryi szőlő, két tő, egy lenyűgöző méretekkkel rendelkező boltíves pince, egy modern szőlőfeldolgozó- és erjesztő, egy 200 fő befogadására alkalmas rendezvényház, valamint Charolais marhák, Shropshire birkák, réte k, legelők és erdőrezervek osztoznak.

Bár közhelynek hangzik, mégis igaz: a bor a szőlőben születik. A gyümölcs minősége, egészségi és érettségi állapota döntően meghatározza a belőle készülő bor értékét, karakterét. Pinceműveleteinket mindig az adott must, bor sajátosságainak messzemenő figyelembe vételével határozzuk meg, nem felülírjuk, hanem a lehető legnagyobb mértékben támogatjuk a gyümölcsben megirt "alaprogramot". Hiszünk a szakmai hozzáértés fontosságában, de egy pillanatra sem felejtsük, hogy mi itt nem teremtők, hanem közreműködők vagyunk.

Szenvedélyesen szeretünk szőlővel, borral foglalkozni, reméljük, hogy az érzés őszintesége, intenzitása borainkban is tetten érhető.

Aki ellátogat hozzánk, tengernyi, kék eget, madárdalos csendet, mozdítatlan nyugalmat, a dimbes-dombos környék bukolikus báját és a megnyugodó lélek örömeit találja

birtokunkon.

Kösziklás Borászat

2897 Dunaszentmiklós Hrsz.: 477 +36305581727

info@kosziklas.hu

www.kosziklas.hu www.facebook.com/KOSZI KLASBORASZA T

Termőterület mérete: 40ha

Szőlőfajták: Irsai Olivér, rizlingszilváni, sauvignon blanc, királyleányka, sárgamuskotály, olaszrizling, rajnai rizling, hárslevelű, kékfrankos, merlot, pinot noir, chardonnay, pinot blanc

Készített borok: Rizlingszilváni, Irsai Olivér, Sauvignon blanc, Királyleányka, Olaszrizling, Sárgamuskotály, Rajnai rizling, Hárslevelű, Szirt Cuvée, Pinot noir rozé, Merlot rozé, Kékfrankos rozé, Pinot noir, Kékfrankos

Borkóstoló: max. 20 fő, hideg étkezéssel

A Kösziklás Borászatot 2008-ban alapítottuk, nevét egy közel i dőlönkről kapta. Az első években néhány ezer palack bort készítettünk, de mára már az éves termelésünk eléri a százezer palackot. Ehhez 40 hektárról szüreteljük az általunk nevelt és dédelgetett szőlőfajtákat. Elsősorban reduktív jellegű fehér- illetve rozé borokat készítünk, de egyre nagyobb hangsúlyt kapnak már a fahordós fehér és vörösborkok is. Az általunk leginább preferált reduktív fajták: a királyleányka, a sauvignon blanc, a rizlingszilváni, az Irsai Olivér és a sárgamuskotály, rozé borban pedig apinot noir és a kékfrankos. A fahordós fajtáknál a rajnai rizling, a chardonnay, a pinot blanc, a hárslevelű, a juhfark és a furmint tartoznak a kiválasztottak közé. Vörösboraikat pinot noirból és kékfrankosból készítjük. Fontos célunk, hogy megtaláljuk azokat a szőlőfajtákat és a hozzájuk leginkább illő borkészítési eljárásokat, melyek jól tükrözik a Neszmélyi Borvidék valódi értékét.

Béger Ákos és Emmer Szabolcs

Jegyzeteim

Kamocsay Ákos Prémium Borok

Hilltop Neszmély Borászat 2544 Neszmély, Melegeshegy +3634 550450 info@kamocsaypremium.hu www.kamocsaypremium.hu

facebook.com/ka.mocsay.prem.i.um.bo.rak

Termőterület mérete: 400 hektár

Szőlőfajták: chardonnay, olaszrizling, pinot gris, sárgamuskotály, Irsai Olivér, cserszegi fűszeres, merlot, pinot noir, hárslevelű, chenin blanc, királyleányka

Készített borok: Kamocsay Ákos Ihlet Cuvée, Kamocsay Ákos Prémium Chardonnay Páskum-dűlő, Kamocsay Ákos Prémium Olaszrizling Sós-hegydűlő, Kamocsay Ákos Prémium Pinot Gris Góte-oldal-dűlő, Kamocsay Ákos Prémium Sauvignon Blanc, Kamocsay Ákos Prémium Sárgamuskotály, Kamocsay Ákos Irsai Olivér, Kamocsay Ákos Cserszegi Fűszeres, Kamocsay Ákos Prémium Merlot, Kamocsay Ákos Prémium Pinot Noir Rosé, Kamocsay Ákos Prémium Királyleányka

Borkóstoló: ászokpincénkben 6-35 főig; éttermünkben 1-180 főig; hidegtál (házi pogácsa, dió, sajt), vagy meleg étel

Lassan 25 éve vitt a sors a Neszmélyi Borvidékre, azóta gyönyörködöm abban a fantasztikus látványban, melyet a Duna 35 km-es panorámája nyújt a Melegeshegy tetejéről, ahol a borászatunk helyezkedik el. A varázslatos mikroklímával megáldott, meleg lősztalajon a legkiválóbb fehérborok érlelődnek.

Prémium boraikat ezeken a dőlőn (400 hektár), terméskorlátozással, kézzel válogatva, különös gonddal készítjük. Ezáltal biztosítjuk a mindig kimagasló minőséget, melyet rengeteg fogyasztói visszajelzés és számos hazai és nemzetközi borverseny eredménye igazol.

Boraik remek példái annak, hogy egy kiváló fajta, egy csodálatos termőhely, egy jó évszám milyen élményben tudja részesíteni az erre kíváncsi és fogékony borkedvelőket.

Jó kóstolást és borélményt kívánok!

Gottwald Borászat

2897 Dunaszentmiklós, Öreghegyi pincesor 55. +36309690882

info@gottwald.hu

www.gottwald-boraszat.hu www.facebook.com/gottwald-boraszat

Termőterület mérete: 2 hektár

Készített borok: Irsai Olivér, Olaszrizling, Szürkebarát, Rosé cuvée, Sauvignon - Merlot cuvée

Borkóstoló: pincénkben, éttermünkben kívánságoknak megfelelően állunk rendelkezésre

A Gottwald Borászat minden részletében személyes, és ez azonnal hat a vendégeinkre. Aki járt egyszer nálunk, az esetek többségében rendszeresen visszatérő vendéggé, sokszor jóbaráttá válik. Egy újabb, egyedi szín né a Gottwald palettán. Egy újabb, személyes történet, amelytől többek leszünk, és amely új erőt ad, hogy még jobbá váljunk.

Családunk hosszú ideje vendéglátással foglalkozik, így kialakult bennünk a természetes igény arra, hogy ne csak bort alkossunk, hanem boraik mellett ételeinkkel együtt nyújtunk teljes gasztronómiai élményt. A boldogságot egy nagy egészként éljük meg, melyben az isteni bornak, a hozzájuk illő ételnek és a neszmélyi lejtők varázsának egyforma szerep jut.

A Gottwald Borászat bohókás kedvessége és a neszmélyi bor vidék varázslatos atmoszférája a legkiválóbb elegye a szépnek és a jónak - jöjjön és találkozzon velünk, mert nálunk minden találkozás egy külön történet.

Gottwald Szilárd

borász

Turay Családi Pincészet

2836 Baj, Szőlőhegy 2222/2 hrsz. +36209584264 istvan.turay@t-online.hu www.turaypince.hu

www.facebook.com/turay.csaladipinceszet

Termőterület mérete: 2 hektár

Készített borok: Rozália, Olaszrizling, Hárslevelű, Pinot Noir, Cserszegi fűszeres, Cabernet sauvignon

Borkóstoló: 45 főig (hideg-, melegétel)

Turay István családfő vezetésével felesége Éva, fia Kamill és lánya Sára dolgozik azon, hogy a 2 hektáros kisbirtok mindent meg tudjon adni a hozzájuk látogató borisszáknak: jó borokat, kemencében sült finomságokat, a házigazda jóízű sztorijait, és hamarosan egy olyan helyet is, ahol a szőlő között hajthatja nyugovóra a fejét az, aki elfáradt a kimerítő borozásban. Turay Pistát ismerni kell: már csak azért is, mert birtokában van annak a kincset érő tudásnak, hogy hogyan kell az életet jól élni. Sok humorral, szőlővel, borral, közös lakomákkal, velünk élő hagyományokkal. Mindehhez pedig háttérül egy, a kapucinusok által épített pince és egy freskókkal díszített présház szolgál a baji szőlőhegyen.

Nyitnikék Pincészet

2836 Baj, Szőlőhegy, 2010 hrsz +36206228200; +36202685050

nyitni i kekpi nceszetba j@gmail.com www.facebook.com/Nyitnikék pincészet Baj

Termőterület: újonnan alakult pincészet, új telepítés tervezve

Készített borok: Olaszrizling, Zenit, Királyleányka és Cabernet sauvignon rozé

Borkóstoló: külsős helyszínen egyelőre

2017 év végén, két borszerető szakmatárs, Anderla Attila és Szabó István megalapította a Nyitnikék Pincészetet a baji hegyoldalon. Mindketten a történelmi Neszmélyi Borvidéken nevelkedtek. István Tatán, Attila pedig Kisbéren az egykor méltán híres, ászári körzetben. Mindkettőjük életének gyerekkoruk óta szerves része a mezőgazdaság. Az agrárium iránti elkötelezettség és a természet szeretete évek múlva, főiskolai és egyetemi tanulmányai után újra összekapcsolta őket. A pincészet nevének kiválasztása is a természet és a hagyományok szeretetéről tesz tanúbizonyságot. Pincéjük a Vértes lábánál a Baji-szőlőhegyen található. Az ott élő énekes madarak önfeléd dalolása ihlette meg őket, amikor a névválasztásra került a sor.

Bajon egy közel 0,6 hektáros terület az a "bázis", amely várja, hogy vidékre jellemző szőlőfajtákkal beültetve újra régi fényében tündököljön. Terveik szerint, a turizmussal és a gasztronómiával karöltve szeretnék tovább öregíteni a Neszmélyi Borvidék és a magyar bor hírnevét. Nagyobb területen is terveznek szőlőt telepíteni. Ez irányú céljaik megvalósításán folyamatosan dolgoznak.

Szőllősi Pincészet

2544 Neszmély, Kásáshegyalja u. 6. +3634/451-254 neszmely@szollosipincszet.hu szollosi pincszet.hu

facebook.com/szollosipincszet

Termőterület mérete: 40 hektár

Szőlőfajták: Irsai Olivér, cserszegi fűszeres, királyleányka, zenit, rizlingszilváni, sauvignon blanc, tramini, szürkebarát, olaszrizling, rajnai rizling, chardonnay

Készített borok: Irsai Olivér, Irsai Fizzy gyöngyözőbor, Cserszegi fűszeres száraz/féledes, eőlo cuvée, Királyleányka, Birtok cuvée, Zenit, Boldogság cuvée, Olaszrizling,

Szürkebarát, Chardonnay, Misi cuvée, Domine, Barrique chardonnay, Magnus cuvée, Rosé cuvée, Rosé Fizzy gyöngyözőbor, Pinot noir rosé, Kékfrankos, Cabernet sauvignon

Borkóstoló: 10-80 fő (főleg hideg, egyeztetés után melegítel is)

Családi borászatunk, a Szőlősi Pincészet, mint a Neszmélyi Borvidék egyik legjelentősebb szőlészeti-borászati vállalkozása Budapesttől 65 km-re nyugatra, Neszmély központjában található.

Historikus hangulatú pincénket gróf Zichy Miklós építtette 1830-ban. Megvásárlásával és helyreállításával az egyik legszebb földalatti bortároló jött létre, benne a régi hagyomány találkozik a korszerű technológiával. A pince klímája tökéletes, 4.000 hektoliter hűthető rozsdamentes fémtartályban és 200 hektoliter barrique tölgy! ahordóban érlelődnek a szebbnél szebb borok.

Boraink nemzetközi, országos és helyi borversenyeken kiemelkedő eredményeket érnek el. A számtalan szakmai elismerés, díj, a pince szentélyszerű bormúzeumában rendezett hangulatos kóstoló ceremóniák, a megannyi elégedett fogyasztó az alapja, hogy családi borgazdaságunk egyedülálló módon, alig tíz év alatt eljutott oda, hogy 2009-ben, az ÉV PINCÉSZETÉNEK, névadóját és alapítóját: Szőlősi Mihályt 2015-ben, AZ ÉV BORTERMELŐJÉNEK válasszák. Pincészetünk így azon nyolc kiváló magyar borászat közé tartozik, akik elmondhatják magukról, hogy megkapták Magyarország mindkét legfontosabb borászati elismerését.

Borboléta Szőlőskert és Pince

2836 Baj, Szőlőhegy, Esterházy nagypince út 2418hrs +36309722546

borbola leta ba j@gmail.com www.borboleta.hu www.facebook.com/Borboletapincszet

Termőterület mérete: fél hektár

Szőlőfajták: olaszrizling, fűszeres tramini, ottonel muskotály, bianea, kékfrankos

Készített borok: Olaszrizling, Ottonel muskotály, Tramini, Bianca, Rozé, Kékfrankos Siller

Borkóstoló: rossz időben max 30, jó időben max 60 fő. Borkorcsolya: hideg étel (megbeszélés szerint étteremből hozatott meleg is lehet).

A BORBOLÉTA portugál nyelven PILLANGÓT jelent. A Molnár-Michi állatorvos házaspár több éves braziliai, egyetemi oktatói munkájából hozta haza, a Gerecse lábához a "borboléta" kifejezést.

Az eredeti, mintegy 3 hektáros birtokot, valamikor az 1800-as évek utolsó éveiben vásárolta meg a Michl család. A XX. század második felének diktatóriái alatt a szőlő és a gyönyörű, mintegy 100 méteres, boltíves pince csipkerózsika álmát aludta. A birtok családon belüli megosztása után, a Molnár házaspár és három gyermeke, nagy lelkesedéssel új telepítésbe kezdett 1984-ben, akkor még hobbi kertészetként. Mára közel egy hektáros szőlőt és gyümölcsösöt művelünk. A számos és sokrétű feladat a négy házaspár és kilenc unoka között oszlik meg. A baji szőlőhegyi legendák sora és családi hagyományaink egyaránt őrzik a zamatos és jellegzetes baji bor hírnevét. A magas minőségű szőlőmunka, a különleges adottságú pince, és a kézműves igényesség segítségével idézzük meg a baji bor évszázados ragyogását.

A mi szőlőnk úgy válik borrá, ahogy azt a Teremtő megengedte. A borkultúra önzetlen szeretetét töltöttük palackjainkba. A családi vállalkozás sokoldalúságát dicsérik a helyben termelt gyümölcsök elkészítésének variációi, mint különleges lekvárok, kandírozott gyümölcsök, gyümölcsajtok és gyümölcs alapú édességek, melyek mérsékelt mennyiségű cukorral készülnek, s nem tartalmaznak tartósítószer, íz- és állományjavítókat vagy bármely más adalékot.

Fülöp Pince

2536 Nyergesújfalu Kültérület 4587 hrsz +36207751694

ifj. fu lop. istva n@gmail.com www.fuloppince.hu facebook.com/fu lopp ince

Termőterület mérete: #nem lehet dön km i nde n re ...

vásárolt

szőlőből

dolgozunk

Készített borok: Egyszerű, könnyű ivású levek, Irsai Olivér, Fülöp rosé, Fülöp rizling, Szürkebarát, Ezerjő, gyöngyözőborok

Borkóstoló: 5,5 főtől 1143,2 főig (minden igény megoldható) :-)

A pincét 1964-ben Pali Papám építtette #nemitkolccalal :-), jómagam, ezáltal gyakorlatilag 0 éves korom óta otthonosan mozgom a borospince sejtelmes fényű, meghitt világában. A prészázat és a pincét 2014 nyarán újítottuk fel - főként technológiai szempontból - a mai kor és saját ízlésünknek megfelelő borok készítésére, ahol immáron négy éve Lali barátommal közösen garázdálkodunk. Főként friss reduktív borokat készítünk, többségében teljesen új felfogásban - szerintünk egy olaszrizling miért ne lehetne harmatos virágoskert illatú!?? #fűlöpözling Az elmúlt évekhez hasonlóan, folyamatosan fejlesztünk, s ha minden jól megy, nemsokára elkészülünk a pezsgőüzemünkkel is.

Ha felénk jársz, mindenképp csörögj, és megmutatjuk Neked, miért vagyunk Nyergesújfalu leg... borászata! :-)

Pisti & Lali

Hauzer Bormanufaktúra

2836 Baj, Szőlőhegy, Szent András dűlő út +36306403487

ha uzer. bo mma n ufa kt u ra@gmail.com <https://hauzer-bormanufaktura.hu> www.facebook.com/hauzerbormanufaktura

Szőlőfajták: királyleányka, kékfrankos, zweigeit

Készített borok: Királyleányka, Olaszrizling, Chardonnay, Kékfrankos rozé, Pinot noir rozé, Kékfrankos, Zweigeit, Cabernet sauvignon

Borkóstoló: 1-30 fő (hideg- és melegítel is választható)

AHauzer Bormanufaktúra Bajon, a Budáni-hegyen található, a szőlőültetvényünk területén. A nem egész egy hektáron lévő szőlőnkben a területre jellemző

hagyományos szőlőfajták találhatóak meg: királyleányka, kékfrankos és zweigeit. Akik a pincészetünkben felkeresnek minket, megismerhetik a kézműves boraink technológiáját, megtekinthetik a mai napig használatban lévő, 17g8-ban készült présünket. Lehetőséget biztosítunk borkóstolásra, maximum 30 fő részére. A 3 és 6 tételre kóstoló mellé borkorcsolyát kínálunk, valamint előzetes egyeztetés alapján meleg étel is választható. Több generációs családi pincészet vagyunk, melyben mindenki tudásának és képzettségének megfelelően kiveszi a részét a munkából. Tibor gyermekkorától gondos szőlő- és borogazdaként műveli a területet. 2014-ben én is csatlakoztam hozzá szőlész-borászként, Dávid pedig "minőségellenőrként", hogy egy kis fiatalos lendületet és színt vigyünk borainkba. Palackjainkban megjelölhető a borvidék iránti elhivatottságunk, a hitelesség és a szőlő szeretete.
Hauzer-Prém Zsuzsanna

Stróbl Borház

2836 Baj, Szőlőhegy 2754 hrsz. +36307002649

strobifere nc@strobilborhaz. h u www.strobilborhaz.hu www.facebook.com/strobilborhaz | bo rhaz

Készített borok:

2017-es borok: Olaszrizling, Királyleányka, Zenit, Sauvignon blanc,

2016-05 borok: Olaszrizling, Merlot rose, Merlot, Kadarka, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Lebling Cuvee fehér háziasítás, Szent Ferenc Cuvee vörös háziasítás

Borkóstoló: max 20 fő

Közel 200 éves pincénk a Neszmélyi Borvidéken, a baji Nagysikár-hegyen található, az autóbusszfordulótól 200 m-re. Fehér és ros é borainkat irányított erjesztéssel, redukzív technológiával készítjük. A kékszőlőből készülő vörös borok héjra erjesztve, ászokban érlelve készülnek.

Mi az, amit kínálni tudunk? Friss levegő! Csend és nyugalom! Családias vendéglátás, házias hideg és meleg ételek, jó borok, me lyeek a borversenyeken egyre több érmet hoznak számunkra. A tavalyi évben rozé borunk kapta a Baj Község Bora címet, melyre igen büszkék vagyunk.

Nagy örömmel és szeretettel várjuk a boraink és pincénk iránt érdeklődő borbarátokat, hogy Szent Ferenc védelme alatt fogyasszák asszonyom főztjét a szeretettel készült boraim kóstolgtatása közben.

Rábai Katalin Borászat

2544 Neszmély, Villa sor 3. +36302512721

rabaiwi nery@gmail.com

Termőterület mérete: 1 hektár

Borkóstoló: előzetes bejelentkezéssel bármikor, igény esetén, ebéd és borkorcsolya

Rábai Katalin borászata a Gerecse hegység lábánál, Neszmélyben, a Kásáshegy dűlőben található, gyönyörű kilátással a Dunára és Szlovákiára. A kis borászat 1 hektáron gazdálkodik, azonban a kis terület ellenére több fehér és vörös szőlő fajtával foglalkozik.

Mindegyik borunknak külön története van. Megtalálja nálunk a Síríg tartó szerelmet, mely Irsai ülivérből készült, Miklós atya szürkebarátját, Neszmély egykori nevét viselő Longa Villa Chardonnayt, Mariska néni Hárslevelűjét, Zsiga Bá' ülaszrizlingjét, a Biboros kosborról elnevezett Cabernet sauvignon rozét és Pista bátyám kedvenc Cabernet sauvignonját.

Pincénk előzetes bejelentkezéssel bármikor látogatható. Borkóstoló mellett, igény esetén, ebéddel és borkorcsolyákkal várjuk borszerető vendégeinket.