

NAGY TOKAJI  
BORÁRVERÉS

2018



GREAT TOKAJ  
WINE AUCTION

KATALÓGUS / CATALOGUE

# Tartalomjegyzék / Content

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Szepesy István: Előszó . . . . .                                                                | 4  |
| István Szepesy: Foreword. . . . .                                                               | 5  |
| Dr. Molnár Péter: Kapcsolatépítés tokaji borok révén a Tokaji borvidéken. . . . .               | 6  |
| Dr. Péter Molnár: Building relationships through Tokaji wines in the Tokaj Wine Region. . . . . | 7  |
| Ronn Wiegand: Nagy utat tettünk meg! . . . . .                                                  | 8  |
| Ronn Wiegand: How far we have come! . . . . .                                                   | 9  |
| Mészáros Gabriella: Árverés előtt . . . . .                                                     | 10 |
| Gabriella Mészáros: Before the Auction . . . . .                                                | 11 |
| Grant Ashton: 67 Pall Mall. Exkluzív klub borkedvelőktől borkedvelőknek. . . . .                | 12 |
| Grant Ashton: 67 Pall Mall - a private members' club . . . . .                                  | 13 |
| <br>                                                                                            |    |
| Tokaji Tavasz 2018 – Programok . . . . .                                                        | 15 |
| Tokaj Spring 2018 – Events . . . . .                                                            | 16 |
| <br>                                                                                            |    |
| <b>HORDÓS TÉTELEK / BARREL LOTS</b> . . . . .                                                   | 17 |
| Barta Pince – Öreg Király Dülő Furmint 0929 2017 . . . . .                                      | 18 |
| Béres Szőlőbirtok és Pincészet – Tokaji Édes Szamorodni Válogatás 2016 . . . . .                | 19 |
| Bodrog Borműhely – Lapis-dülő Furmint 2017 . . . . .                                            | 20 |
| Budaházy – Nyúlászó-dülő Hárslevelű 2017. . . . .                                               | 21 |
| Disznókő – Lajosok-dülő Furmint 2017. . . . .                                                   | 22 |
| Disznókő – Tokaji Hárslevelű 2017 . . . . .                                                     | 23 |
| Disznókő – Dorgó-dülő Aszú 6 puttonyos 2015 . . . . .                                           | 24 |
| Erzsébet Pince – Betsek-dülő 100% Kabar 2017 . . . . .                                          | 25 |
| Fülek – Sajgó-dülő Furmint 2017. . . . .                                                        | 26 |
| Kvaszinger – Meszes-dülő Furmint 2017 . . . . .                                                 | 27 |
| Myrtus Pince – Lestár-dülő Hárslevelű 2017 . . . . .                                            | 28 |
| Myrtus Pince – Vigyorgó-dülő Botrytis Furmint 2016 . . . . .                                    | 29 |
| Pajzos Tokaj – Hosszúvölgy Aszú 6 puttonyos 2014 . . . . .                                      | 30 |
| Pajzos Tokaj – Hosszúvölgy Aszú 6 puttonyos 2016 . . . . .                                      | 31 |
| Patricius Borház – Tokaji Aszú 6 puttonyos Selection 2016. . . . .                              | 32 |
| Royal Tokaji – Vineyard Selection 6 puttonyos Aszú 2016 . . . . .                               | 33 |
| Sárospataki Borterasz – Megyer-dülő Furmint 2017. . . . .                                       | 34 |
| Sauska-Tokaj – Dorgó-dülő Furmint 2017. . . . .                                                 | 35 |
| Tokaj Kikelet – Lónyai-dülő Furmint 2017 . . . . .                                              | 36 |
| Tokaj Kikelet – Tokaji Édes Szamorodni 2015 . . . . .                                           | 37 |
| Tokaj-Hétszőlő Bio Szőlőbirtok – Kis-Garai-dülő Furmint 2017 . . . . .                          | 38 |
| Tokaj-Hétszőlő Bio Szőlőbirtok – Lencsés-dülő Édes Szamorodni 2016 . . . . .                    | 39 |
| Zsirai Pincészet – Betsek-dülő Furmint Válogatás 2017 . . . . .                                 | 40 |
| <br>                                                                                            |    |
| <b>PALACKOS TÉTELEK / BARREL LOTS</b> . . . . .                                                 | 41 |
| Demetervin – Úrágya 57 – Furmint/Hárs 2013 . . . . .                                            | 42 |
| Demetervin – Tokaji Édes Szamorodni 2012 . . . . .                                              | 43 |
| Holdvölgy – Intuition № 1, Zéta Szamorodni 2013 Holdvölgy-dülő . . . . .                        | 44 |
| Karádi-Berger – Palandor Furmint 2011. . . . .                                                  | 45 |
| Kincsem Kastély – Kincsem Hárslevelű 2013 . . . . .                                             | 46 |

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Préselő Pincészet – Messzelátó-dülő Furmint 2016 . . . . .      | 47 |
| Samuel Tinon – Tokaji Dry Szamorodni 2011 . . . . .             | 48 |
| Samuel Tinon – Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013. . . . .            | 49 |
| Szent Benedek Pincészet – Tokaji Édes Szamorodni 2012 . . . . . | 50 |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| <b>BORÁSZATOK / WINERIES</b> . . . . .      | 54 |
| Barta Pince . . . . .                       | 55 |
| Béres Szőlőbirtok és Pincészet. . . . .     | 56 |
| Bodrog Borműhely . . . . .                  | 57 |
| Budaházy Pincészet . . . . .                | 58 |
| Demetervin . . . . .                        | 59 |
| Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet . . . . . | 60 |
| Erzsébet Pince . . . . .                    | 61 |
| Fülek Pincészet . . . . .                   | 62 |
| Grand Tokaj . . . . .                       | 63 |
| Holdvölgy. . . . .                          | 64 |
| Karádi - Berger . . . . .                   | 65 |
| Kincsem Kastély Szőlőbirtok . . . . .       | 66 |
| Kvaszinger . . . . .                        | 67 |
| Myrtus Pince . . . . .                      | 68 |
| Pajzos Tokaj. . . . .                       | 69 |
| Patricius Borház . . . . .                  | 70 |
| Préselő Pincészet . . . . .                 | 71 |
| Royal Tokaji. . . . .                       | 72 |
| Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj . . . . . | 73 |
| Sárospataki Borterasz. . . . .              | 74 |
| Sauska Tokaj . . . . .                      | 75 |
| Szent Benedek Pincészet . . . . .           | 76 |
| Tokaj Kikelet . . . . .                     | 77 |
| Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok . . . . .        | 78 |

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Kiemelt szálláshely partnereink / Our partners for accommodation. . . . . | 80 |
|---------------------------------------------------------------------------|----|

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Általános szerződési feltételek. . . . . | 82 |
| Terms and conditions of sale . . . . .   | 84 |

## Előszó



Jó alkalom a Nagy Tokaji Borárverés arra, hogy a termőhelyeinkben lévő értéket a világ elé tárjuk, az árverésen részt vevő borokon, kisebb tételeken keresztül bemutassuk a termőhelyek egyedülálló adottságait.

A borvidék olyan kőzetösszetétel, változatosságot kínál, amely egyedülálló komplexitást tesz lehetővé a borokban. Épp ezért folyamatosan tanulunk és kutatjuk a kőzetrétegek kínálta lehetőségeket, hiszen csak szakmai munkával, folyamatos fejlődéssel lehetünk képesek a világ első számú borvidékei közé emelkedni.

A tokaji aszú a nemzetközi piacon egyre nagyobb sikereket ér el, és tovább dolgozunk azon, hogy az őt megillető helyre kerüljön vissza.

Aszúbort készíteni a legdrágább bortermelési eljárás a világon, mely esetében a legjobb évjáratból sem lehet hektáronkénti 2–3 gönci hordónyinál többet előállítani. Ennek oka, hogy nem szabványban gondolkodunk, hanem az ötszáz évre visszanyúló eredeti receptre támaszkodunk. Egy ilyen hagyománnyal élni kell, hiszen a világban senki másnak nem áll rendelkezésére ez a módszer.

A jelen és a jövő legfontosabb feladata, hogy a világ első számú márkái közé emeljük a tokaji bort, élve történelmünk hagyatékával és a borvidék egyedülálló adottságaival.

**SZEPSY ISTVÁN**

Elnök, Tokaji Borlovagrend

## Foreword

The Great Tokaj Wine Auction is a great occasion for presenting the value of our terroirs to the world, through the participants' wines, small lots that show the unique qualities of the lands.

The wine region offers such rock compositions and diversity that allow the unique complexity in the wines. And that is why we are learning and researching the opportunities presented by the layers of rocks as it is only with professional work and continuous development that we are able to rise to among the premier wine regions in the world.

Tokaji Aszú is achieving ever greater successes on the international market and we are continuing to work for it to achieve the place it deserves once again.

Tokaji Aszú has the highest production costs of any wine in the world, and even in the best vintages no more than 2 or 3 Gonci barrels (136 l) can be made per hectare. The reason is that we do not think in rules, but rely on original recipes that go back five hundred years. A tradition like this should be allowed to live as nowhere else in the world has a system like this at their disposal.

The most important task for the present and future is to bring Tokaji wine to be among the top brands. Living with the inheritance of our history and the unique qualities of the wine region.

**ISTVÁN SZEPSY**

President Confrérie de Tokaj



## Kapcsolatépítés tokaji borok révén a Tokaji borvidéken



A Tokaji Borlovagrend tagjaiként nagy örömmel látjuk, hogy rendünk megújulása milyen tökéletes összhangban van borvidékünk egyedülálló helyzetével: valami új jön létre a hagyomány keretében. Tisztában vagyunk azzal, mennyire fontos, hogy élő kapcsolatunk legyen a múlttal, miközben folyamatosan újja kell születnünk, újraértékelnünk mindazt, amit teszünk. A Borlovagrend életébe izgalmas bekapcsolódni, mert ha a Borlovagrend jól működik, tagjaink részt vesznek ebben az állandó újjászületési folyamatban.

Tagságunk körében minden kontinensen találunk Tokaj mellett elkötelezett szakmabelieket és borkedvelőket: a Borlovagrend egy olyan, valóban nemzetközi szervezet, mely a tokaji közösséghez való tartozásra kínál kiváló lehetőséget. Tagjaink az általuk kiépített és ápolat kapcsolatok révén hasonló gondolkodású szakemberekkel és tokajirajongókkal együtt ismerhetik meg a borvidéket, az itt élő embereket, itt készülő borokat. Bízunk benne, hogy egyesületünk megfontolt fejlődésével a tokaji borok örömet, Tokaj történetét egyre többekhez vihetjük közel.

Új tagjaink avatására mindig a XV. századi Rákóczi-pincében kerül sor, a Tokaj főterének sarkán álló, nevető Bacchus-szobor mögött. Az avatási ceremónia múlt, jelen és jövő ötvözte: a tisztségviselők klasszikus zöld bársonyviselete, a tárogató hangja és az impozáns környezet mind kézzelfoghatóan emlékeztetnek arra, hogy milyen úton érkezünk meg jelenünkbe, amikor a Borlovagrend tagjai már aranyszínű sál viselésével fejezik ki a tagságba vetett büszkeségüket, közös céljukat.

Az elmúlt években mind helyi, mind nemzetközi szinten igyekeztünk biztos kapcsolatokat kiépíteni, így kóstolókat, előadásokat tartottunk Londonban, New Yorkban, Varsóban és Washingtonban is. Ennek a megalapozó tevékenységnek az egyik első eredménye, hogy a londoni Pall Mall 67 klub és az árverési helyszín között ebben az évben már élő internetes összeköttetés lesz, 2019-re pedig további külső helyszínek bevonását tervezzük. A Tokaji Borlovagrend a hatékony kapcsolatépítéshez remek keretet adó, céltudatos nemzetközi közösség.

Tokajival töltött poharam emelem egészségükre!

**DR. MOLNÁR PÉTER**  
Ceremóniamester, Tokaji Borlovagrend

## Building relationships through Tokaji wines in the Tokaj Wine Region

As members of the Confrérie de Tokaj, it is with delight that we see our renewed association is the perfect match for the unique situation of Tokaj: a new world being established within a traditional framework. We know it is key to retain a living link with the past whilst constantly being reborn, constantly re-evaluating what we do. It is exciting to participate in the development of the Confrérie de Tokaj because, if Confrérie is working well, our members participate in this continual rebirth.

With members – wine professionals and amateurs alike, all committed to Tokaj – on all continents, the Confrérie is a truly international association, one which opens a door to the Tokaj community. The relationships members can nurture offer them an ideal way to discover the vibrant Tokaj Wine Region, its people and wines with like-minded enthusiasts and experts. We trust that our continued wise growth can bring the pleasure of Tokaji wines and the story of Tokaj to ever more people.

New members are intronised here in the Tokaj Wine Region, in the 15-century Rákóczi Cellar behind the bronze statue of laughing Bacchus on the main square of Tokaj. The ceremony is a bridge between past, present and future: the classic green velvet robes of the officials, the traditional Hungarian tárogató wind instrument and the imposing setting are tangible reminders of how we have arrived here at the present day. Where the Confrérie yellow scarf evokes pride and symbolises our shared purpose.

Over the previous year we have focussed on building trusted links both locally and globally, with tastings and presentations in London, New York, Washington and Warsaw. This strong foundation has already born fruit with the live link to 67 Pall Mall in London for the Great Tokaj Wine Auction 2018, and additional venues in line for 2019. The Confrérie is an international community with strong purpose that provides an excellent base for network building.

I raise a glass of Tokaji to your good health!

**DR. PÉTER MOLNÁR**  
Master of Ceremony, Confrérie de Tokaj





## Nagy utat tettünk meg!

Isten hozta Önöket az immár hatodik Nagy Tokaji Borárverésen! Az ez évi felhozatal egyszerre lepett meg és nyugtázott le: a termelők minden eddiginél szélesebb körétől érkezett be a korábbi árverésekhez képest nagyobb számú, és mind egyedi, csak itt elérhető, különleges tétel.

Nagy utat tettünk meg a kezdetek óta!

A tokaji borárverés eddigi fejlődése, növekedése a napa-völgyi árverés történetét tükrözi. Életem harminc évét volt szerencsém eltölteni Napában, amelynek rendkívül sikeres borárverése 1981-ben indult, egy évvel azelőtt, hogy odaköltöztem.

Már az 1981. évi napa-völgyi borárverés sikeresnek bizonyult, de még mintegy tizenöt év kellett ahhoz, hogy a ma ismert világszínvonalú rendezvénné nője ki magát. Büszke vagyok arra, hogy a tokaji borárverés első öt évében ilyen nagy utat tett meg – és még ennél is fényesebb jövő előtt áll.

Napában szemtanúja voltam annak, ahogy a borárverés a helyi borok karakterének, minőségének fejlődéséhez hozzájárult azzal, hogy a termelők minden évben igyekeztek a borárverésre egy-egy egyedi hordós tételt megalkotni. A napa-völgyi borvidék elmúlt évtizedekben tapasztalt fellendülése az egyedi karakterű mikrotételekre helyezett hangsúlynak is köszönhető.

Azt látom, hogy pontosan ugyanez történik Tokajban is: a borárverés a legkülönlegesebb, legkiemelkedőbb tételek seregszemléje, száraztól az eszenciaig mutatja be Tokaj legjavát, múltját és jelenét, s ezáltal éveken keresztül járul hozzá a borvidék borstílusainak alakításához is.

**RONN WIEGAND, MS, MW**

A Tokaji Borlovagrend Borvizsgáló Bizottságának tagja



## How far we have come!

Welcome to the Sixth Annual Great Tokaj Wine Auction. Looking at the catalog offerings, I am surprised and impressed: there are more lots than in previous auctions, and also a wider representation of the region's producers, each offering special wines that are only available here.

How far we have come!

Looking back, I see that the growth and development of the Tokaj auction mirrors that from another wine region where I lived for 30 years—the Napa Valley—whose extraordinarily successful wine auction originated only in 1981. (I had moved to Napa the year before.)

The 1981 Napa Valley Wine Auction was a success, but it took roughly 15 years for that auction to evolve into the world class event it later became. I am proud to see that the Tokaj auction has come a long way in its first 5 years, and that its future will be even brighter.

In the Napa Valley, I saw that its wine auction helped to increase the personality and quality of the region's wines, as producers combed their barrel cellars for unique, superior lots that would be sold only at the auction. Indeed, this focus on 'personality'—in limited production lots—has helped the Napa Valley wine industry to blossom in recent decades.

I see precisely the same thing happening in Tokaj: the wine auction is providing a showcase for the most unique and outstanding wines from across the region—from dry to Eszencia. It is a mirror of the best of Tokaj, past and present, and one that will also help shape the region's wines in the years ahead.

**RONN WIEGAND, MS, MW**

Confrérie de Tokaj Wine Tasting Committee

## Árverés előtt



Annak idején elég sokat forgattam magamban azt a fogalmat, hogy előszere-teti érték. Próbáltam a jog, jogszerűség, a méltányosság oldaláról megfogni a lényegét, de valahogy mindig visszakeveredtem a személyes kapcsolathoz. Nem tudtam lehántani magát a szeretetet, a megkülönböztetett figyelmet, a személyes élményeket azokról a tárgyakról, melyektől észszerűen, de mégis meg kellett válnom.

És igen gyakran eszembe jut megint, amikor egy-egy korábbi árverésen elkelt bor utóéletén gondolkodom. Jó lenne akár mindet egyszer együtt végigkós-toolni, nyomon követni fejlődésüket, és nem utolsósorban igazi örömför-rás-ként fordulni hozzájuk. Némi megerősítést kapni az akkori döntésekről, árak-ról, értékekről. Több ez, mint egyfajta szakmai kíváncsiság.

Év elején, igaz, hogy nem egyszerre az összes eddigi tételt, de mégis sikerült szinte a felét a boroknak újra megkóstolnom. Megnyugtató tapasztalatokat szereztem. A borok java része 4–5–6 éves vagy annál idősebb. Minden egyes tételnél kockázata van az évjáratnak, a bor készítésének, érlelésének, palac-kozásának. Az édes borok eltarthatóságával kapcsolatban talán senkinek nem merültek fel kétségei, de most a szárazakra is nyugodt lélekkel mondom ki: felsőbb osztályba léptek. Kitűnő szerkezetű, finom tapintású furmintok-at és hárslevelűket kóstoltunk, egyre egységesebb, ugyanakkor egyedi jel-lemzőkkel. Kezdenek az egyes hegyaljai dűlők önálló életre kelni. Ha már négy-öt évjáratát kóstolhatjuk egy-egy területnek, szépen lassan elkezde-nek kirajzolódni az utánozhatatlan termőhelyek apró, de nem jelentékte-len jellemvonásai.

Az idei árverés ismét tartogat kihívásokat. Új pincészeteket, új területeket és természetesen egy kiváló évjáratot. De hogy azokat is megnyugtassam, akiknek netán az árverésen nem jut majd 2017-es bor: semmi ok az aggoda-lomra. Minél koncentráltabb egy bor, minél jobb a terroir, minél elkötelezet-tebb a termelő a minőség mellett, annál kisebb a jelentősége az évjáratoknak. A nagy borok idővel elveszítik kezdeti fiatalos, büszke arcukat, és szépségük teljében már „csak” BOR-ként tündökölnék. Sallangok nélkül, letisztultan, visszafogottan, eleganciájuk teljességében.

**MÉSZÁROS GABRIELLA, AIWS**

A Tokaji Borlovagrend Borvizsgáló Bizottságának elnöke

## Before the Auction

A while ago I was contemplating the concept of sentimental value quite a bit. I tried to grasp the essence from the perspective of law, legality and reason, but somehow I always came back to personal relationship. I was unable to peel off love itself, the special attention and the personal experiences of those objects which, rationally, I still had to let go of.

And it often pops into my head again when I wonder about the afterlife of a wine sold at an earlier auction. It would be good to taste them all again, to follow their development and, last not least, to turn to them as a true source of joy. To receive some reinforcement of the previous decisions, prices, values. That is more than a kind of professional curiosity.

At the beginning of the year, I did manage to retaste, although not all the lots sold to date, about half the wines. It was a reassuring experience. Most of the wines were 4, 5 or 6 years old, or older. Every lot carries the risks of vintage, the winemaking, aging and bottling. Perhaps no one experiences any rising doubts related to sweet wines' potential for keeping, but now I am able to say - with a relaxed soul - the dry ones have too. They have entered the highest class. We tasted Furmint and Hárslevelű with outstanding structure and refined feel, increasingly standard but still with unique characters. Indeed, some Tokaj Wine Region vineyards are starting to take on their own independent life. If we can taste four or five vintages from one terroir or another, the tiny but by no means insignificant traits of unrepeatable terroirs ever so slowly start to become outlined.

This year's Auction also hides challenges. New wineries, new terroirs and, naturally, a truly excellent vintage. But I would reassure those who perhaps will not procure 2017 wine from the Auction; there is no reason to worry. The more concentrated a wine, the better a terroir, the more committed the producer to quality, the smaller the significance of the vintages. Over time great wines lose their initial youth, proud face and beauty to radiate "only" as WINE. Without frippery, cleansed, restrained, in the completeness of their elegance.

**GABRIELLA MÉSZÁROS, AIWS**

President of the Confrérie de Tokaj Wine Tasting Committee



## A 67 Pall Mall egy egyedülálló exkluzív klub: borkedvelők alapították borkedvelőknek

A London történelmi St James's kerületében létrejött klub közös szenvedélyünk, a világ nagyborai köré szerveződik: a Pall Mall utca 67. szám alatt álló, Sir Edwin Lutyens angol építész által tervezett, gyönyörű, műemlék jellegű épület falai között hasonló gondolkodású klubtagok oszthatják meg egymással ezen borok iránti szenvedélyes érdeklődésüket.

A tokaji a nagyborok világtörténetében mindig főszerepet játszott, és ma a borvidéken ismét kiváló termelők készítenek immár a vidék hírnevéhez méltó tételeket.

A 67 Pall Mall Klub borlapján több mint 4000 tétel sorakozik, ezek közül nyolcszázat poharaztatnak, ami a világszinten is egyedülálló: Magyarországon kívül itt van világ legnagyobb tokaji borkollekciója.

2016-ban ért az a megtiszteltetés, hogy a Tokaji Borlogvagrend a klub borászati vezetőjével, Ronan Sayburn Master Sommelier-vel együtt tagjai körébe fogadott: a történelmi Rákóczi-pincében zajló beavatási ceremónia is világosan tükrözte ezen egyedülálló borvidék ősi hagyományait.

Nagy örömünkre szolgál, hogy a 67 Pall Mall tagjai és vendégei Nagy Tokaji Borárverés idején az ebben az évben először létrejövő internetes élő kapcsolatnak köszönhetően a klub kényelméből közvetlenül licitálhatnak majd a nekik tetsző tételekre.

Az árverésen a borvidék vezető termelőinek exkluzív mikrotételei kerülnek kalapács alá, s ezek közül is csak néhányat őriz meg a Tokaji Borlogvagrend saját gyűjteménye részére, így ezek az árverésen kívül végtelenül nehezen hozzáférhető, ha éppenséggel nem teljesen elérhetetlen borok maradnak.

Bízom benne, hogy tagjainknak és jómagamnak is sikerül majd néhány tételt elhoznunk, hogy éveken, évtizedeken keresztül szerezhessenek örömet számunkra!

**GRANT ASHTON**

Vezérigazgató, tulajdonos, 67 Pall Mall



## 67 Pall Mall - a private members' club like no other: founded by wine lovers for wine lovers



We created the Club in the heart of London's historic St James's as a focus for our passion: fine wine. Housed within Sir Edwin Lutyens' beautiful Grade II listed building, 67 Pall Mall allows us to share our interest in the world's finest wines with likeminded people.

The wines of Tokaj play a central role in the history of fine wine and now once again the best producers are producing wines worthy of the region's reputation.

The Club's wine list includes over 4,000 wines, 800 of which are available by the glass (a world record). This extraordinary list includes the most extensive collection of Tokaji wines available outside Hungary.

In 2016 I was honoured to join the Confrérie de Tokaji along with the Club's Head of Wine, Ronan Sayburn M.S. The ceremony in the historic Rákóczi cellars in Tokaj was steeped in the history of this unique region.

We are delighted that for the first time 67 Pall Mall will have a live link to the Great Tokaj Wine Auction allowing our members and guests to bid from the comfort of the club.

The auction lots represent a very small selection of exclusive parcels from the region's top producers. A handful of bottles from each of these lots are held back for the cellars of the Confrérie de Tokaj, thus making certain expressions incredibly hard to obtain, if not impossible.

I hope that we, and our members, will be able to secure a few parcels to enjoy over the years and decades to come.

**GRANT ASHTON**

CEO and owner of 67 Pall Mall



# TOKAJI TAVASZ – PROGRAMOK

## 2018. ÁPRILIS 20. PÉNTEK

### Mezőzombor – Disznókő Szőlőbirtok (Disznókő-dűlő)

- 17.00–19.30 Első randevő  
2017-es száraz borok kóstolása, snack

### Mezőzombor – Sárga Borház Vendéglő

- 20.00 Könnyed vacsora, lezser hangulatban

### Tállya – Oroszlános Borvendéglő (Rákóczi u. 23.)

- 19.00–20.30 Oroszlános Borvacsora
- 20.30–21.30 Popper Péter Piano & Voice koncert

## 2018. ÁPRILIS 21. SZOMBAT

### Tokaj – Kulturális és Konferencia Központ (Serház u. 55.)

- 9.30 Regisztráció | Helyszín: Zsinagóga
- 10.00 A Nagy Tokaji Borárverés tételeinek vakkóstolója  
Helyszín: Világörökségi Bormúzeum
- 11.30 Tételek felfedése
- 12.30 Ebéd – Első Mádi Borház | Helyszín: Paulay Ede színház udvara
- 14.00 Avatási Ceremónia – a Tokaji Borlovagrend új tagjainak felavatása  
Helyszín: Rákóczi Pince (Kossuth tér 15.)
- 15.30 NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS | Helyszín: Zsinagóga
- Mád – Gusteau Kulináris Élményműhely (Batthyány u. 51.)
- 19.30 Gálavacsora – Furmintra hangolva (Horváth Gábor séf vezetésével)  
Helyszín: Aszúház. Kapunyitás: 19.00

## 2018. ÁPRILIS 22. VASÁRNAP

### Sárospatak

- 10.30 Sárospataki randevő – A Boros Borbár (Rákóczi u. 21.)
- 11.00 Református Kollégium Nagykönyvtárának megtekintése  
(Sárospatak, Rákóczi u. 1.)
- 12.00 Ebéd a Boros Borbárban  
Modern és inycsiklandó hideg és meleg fogások

Következő randevű: 2018. május 25–27. - Szent Orbán-nap

# TOKAJ SPRING – EVENTS

20<sup>TH</sup> APRIL 2018, FRIDAY

**Mezőzombor – Disznókő Estate (Disznókő-dűlő)**

- **17.00–19.30 First rendezvous.**  
Tasting of 2017 dry wines, snack

**Mezőzombor – Sárga Borház Restaurant**

- **20.00** Light dinner, relaxed atmosphere

**Tállya – Oroszlános Borvendéglő (Rákóczi u. 23.)**

- **19.00–20.30** Oroszlános Wine Dinner
- **20.30–21.30** Popper Péter Piano & Voice concert

21<sup>ST</sup> APRIL 2018, SATURDAY

**Cultural and Conference Centre (Tokaj, Serház u. 55.)**

- **9.30 Registration** | Venue: Synagogue
- **10.00 Blind tasting of Great Tokaj Wine Auction lots** | Venue: World Heritage Wine Museum, Tokaj
- **11:30** Lots revealed
- **12.30 Lunch** | Venue: Tokaj, Paulay Ede Theatre courtyard. Lunch provided by Első Mádi Borház
- **14.00 Initiation ceremony** – intronization of new Confrérie de Tokaj members.  
Venue: Rákóczi Cellar, Tokaj (Kossuth tér 15.)
- **15.30 GREAT TOKAJ WINE AUCTION** | Venue: Synagogue, Tokaj

**Mád – Gusteau Culinary Experience Workshop (Batthyány u. 51.)**

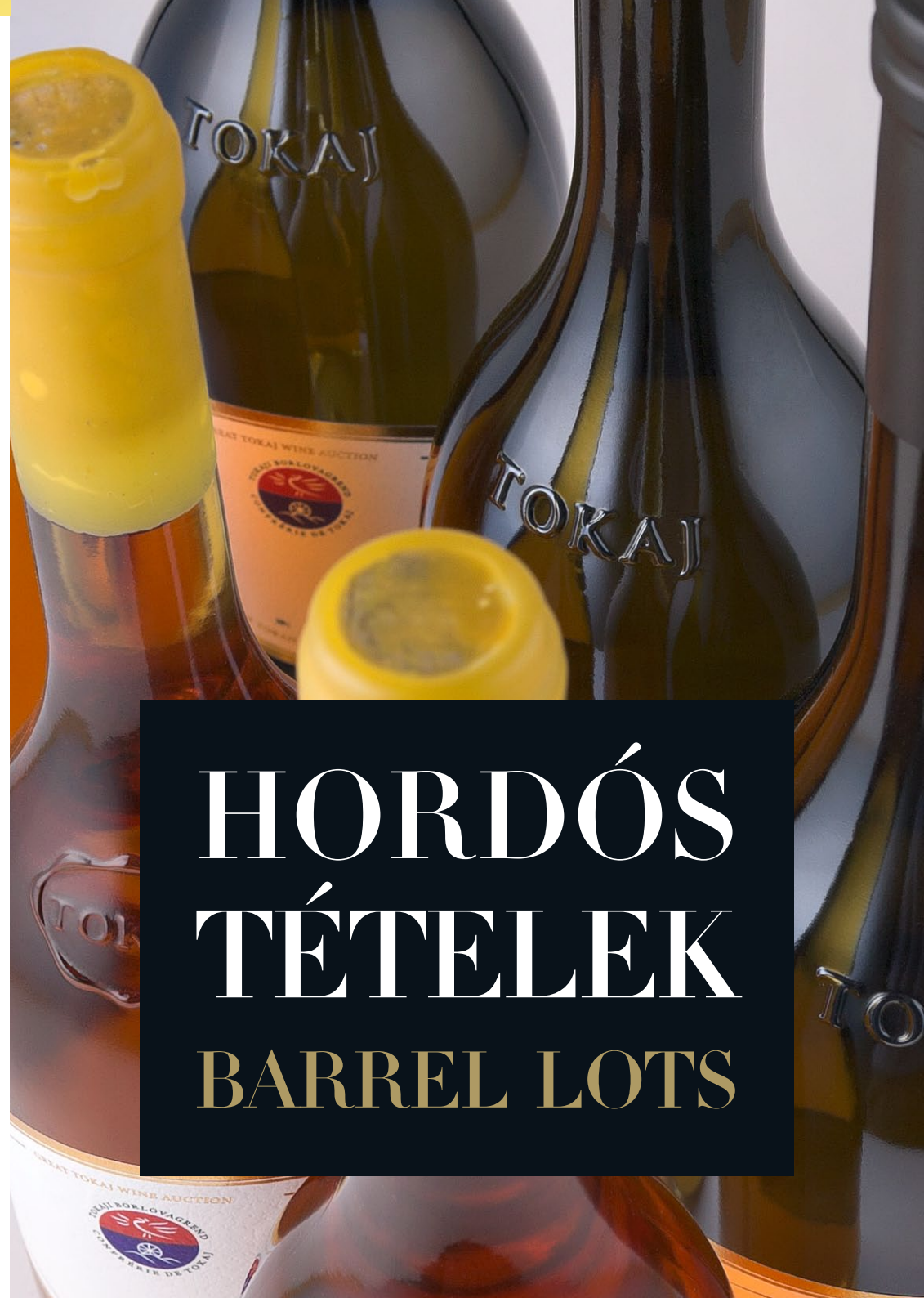
- **19.30 Gala dinner** – Tuned to Furmint (led by chef Gábor Horváth)  
Venue: Aszúház. Doors open: 19.00

22<sup>ND</sup> APRIL 2018, SUNDAY

**Sárospatak**

- **10.30 Sárospatak rendezvous** – Boros Wine Bar (Sárospatak, Rákóczi u. 21.)
- **11.00 Visit to Great Library of the Reformed College** (Sárospatak, Rákóczi u. 1.)
- **12.00 Lunch** – Boros Wine Bar
- Modern and delicious hot and cold dishes

Next rendezvous: 25–27<sup>th</sup> May 2018 - Saint Urban's Day



HORDÓS  
TÉTELEK  
BARREL LOTS

BARTA PINCE  
Öreg Király Dűlő Furmint 0929 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1880–2080 eFt / €6200–6800

Palack / bottle: 10 500–11 500 Ft / €34–38

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Mád, Öreg Király-dűlő

**Telepítés éve:** 2004–2005

**Talaj:** riolituffa, zeolit, vörösiszap

**Szüret időpontja:** 2017. szeptember 29.

**Cukor:** 8,8 g/l

**Alkohol:** 13% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Mád, Öreg Király-dűlő

**Planted:** 2004–2005

**Ground:** rhyolite tuff, zeolite, red clay

**Harvest:** 29<sup>th</sup> September 2017

**Sugar:** 8.8 g/l

**Alcohol:** 13 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Az Öreg Király Dűlőből, 22 sor, bogyónövekedés kezdetekor lelevelezett szőlőből szüretelt 100% furmint. A szüret időpontja szeptember 29-e, az alapanyag gyönyörű sárga, izes, jó savtartalmú. A szőlő feldolgozása kíméletesen történt, majd ülepítés, gravitációs színelés, spontán erjesztés következett hőmérsékletkontroll mellett. A Furmint 0929 jelenleg finomseprőn pihen.

**BORJELLEMZÉS:** „Szinre, illatra fiatalos, kissé zárkózott bor. Levegővel szépen nyílik meg illata, idővel mézeskalácsfűszerek, sós-ásványos jegyek és birs jelennek meg benne. Ízében még érezni némi édességet, de egyáltalán nem kelt ezáltal könnyed karaktert. Határozott savgerinc, jó hordóhasználat, finoman selymes textúra jellemzi. Hosszú, tartós és komplex bor, komoly potenciállal.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** This 100 % Furmint wine is from 22 rows in Öreg Király where we removed the leaves when the berries started growing. The grapes were beautiful yellow and flavourful with good acidity when harvested on 29 September. Processed gently, the must settled, drawn off using gravitation and spontaneously fermented with temperature control. Furmint 0929 is resting on fine lees.

**WINE TASTING:** “Youthful in colour and aromas, a slightly closed wine. The nose opens beautifully with a little air and gingerbread spices, salty-mineral notes and quince appear with time. Some sweetness perceptible in the sip but by no means does this give it a light character. Defined acid backbone, great barrel use, subtly silky texture. Long, substantial and complex wine with serious potential.” (Gabriella Mészáros)

BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET  
Tokaji Édes Szamorodni Válogatás 2016

136 liter / 270 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1920–2130 eFt / €6200–6800

Palack / bottle: 7100–7900 Ft / €23–25

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Erdőbénye

**Telepítés éve:** 2004

**Talaj:** riolit-riolituffa

**Szüret időpontja:** 2016. november

**Cukor:** 130 g/l

**Alkohol:** 12,5% vol.

**Vineyard:** Erdőbénye

**Planted:** 2004

**Ground:** rhyolite, rhyolite tuff

**Harvest:** November 2016

**Sugar:** 130 g/l

**Alcohol:** 12.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Hagyományos egész fürtös préseléssel előállított, tartályban erjesztett, majd erjedés után harmadtöltésű 220 literes szerednyei hordóban érlelt borkülönlegesség, melynek szép savai mellett a trópusi aromák és a botritiszes jegyek játékát érezhetjük a vulkáni talaj komoly kiegészítésével, mely az Omlás- és a Diókút-dűlő sajátosságából ered.

**BORJELLEMZÉS:** „Mélyebb aranyba hajló citromszín. Illata lehengerlően muskotályos, tele a szőlő mézes-édeskés, erősen botritiszes jellegével. Csupa gyümölcsös bor kitűnő szerkezettel. Savai elég lendületesek ahhoz, hogy a buja illat ellenére ne egyszerűen egy édes bort, hanem igazi szamorodnit lássunk benne. Utóíze határozott, hosszú és tartós.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Traditional pressing of whole bunch of grapes, fermented in tank, then this wine specialty was aged in third-fill 200-l Szerednyei barrel. In this wine with lovely acids feel the play between the tropical aromas and Botrytis notes with the serious compliment of the volcanic soil given by the Omlás and Diókút vineyards.

**WINE TASTING:** “Lemon yellow tending to deep gold. Powerful Muscat aromas in the nose, the grapes are full of honey-sweet, strongly botrytised. This wine with excellent structure is all about the fruit. Its acids are dynamic enough for this not to be merely a sweet wine, despite its charming aromas, but we can see real Szamorodni in it. Defined long and substantial finish.” (Gabriella Mészáros)

## BODROG BORMŰHELY Lapis-dűlő Furmint 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 850–950 eFt / €2700–3000

Palack / bottle: 4700–5300 Ft / €15–17

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő

**Telepítés éve:** 1970-es évek

**Talaj:** riolitos kötött nyirok-talaj

**Szüret időpontja:** 2017. szeptember 30.

**Cukor:** 3 g/l

**Alkohol:** 13% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő

**Planted:** 1970

**Ground:** rhyolite firm clay soil

**Harvest:** 30<sup>th</sup> September 2017

**Sugar:** 3 g/l

**Alcohol:** 13 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A szőlőt organikusan műveltük, kizárólag ként, rézet és narancsot használtunk. A tételbe csak egészséges fürtöket válogattunk. A bogyózást követően, alacsony nyomás mellett préseltünk. Alacsony kénezéssel, 24 órás mustülepítést követően használt, 220 l-es szerednyei hordóba fejtettük a mustot, ahol egy dinamikus erjedés ment végbe. A borok október végére teljesen leeresedtek, az előfejtéssel december közepéig vártunk. A borok alapkénezés után kerültek vissza a hordókba. Terveink szerint május végén palackozzuk a tételt.

**BORJELLEMZÉS:** „Illatában könnyednek tűnő bor, tiszta és komplex gyümölcsös, ásványos karakterrel. Szájban remek savakkal indul, érett szőlő karaktere érezhető benne. Finom és árnyalt karakterű bor, nem erőteljessége fő a érénye. Ízeiben mézes-gyümölcsös, nyomokban érezhető a hordó jelenléte. Elegáns, visszafogott bor.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We cultivated the vines organically using only sulphur, copper and orange oil. We selected healthy bunches for the lot. After destemming we pressed at a low pressure. With low sulphur and then 24 hours must settling we racked the must into a 220-l Szerednyei barrel where the must fermented dynamically. It had finished fermenting by the end of October and we waited for the first racking until mid-December. After adding sulphur the wine was returned to the barrel. We plan to bottle the lot at the end of May.

**WINE TASTING:** “The wine seems light from the nose, with a clean and complex fruity, mineral character. It begins with superb acids in the mouth, and ripe grapes are at the fore. A refined and nuanced wine, its power is not its main strength. Honey-fruits in the flavours, traces of the presence of the barrel are perceptible. An elegant and restrained wine.” (Gabriella Mészáros)

## BUDAHÁZY Nyúlászó-dűlő Hárslevelű 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 940–1040 eFt / €3100–3400

Palack / bottle: 5200–5800 Ft / €17–19

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** hárslevelű

**Termőhely:** Mád, Nyúlászó-dűlő

**Telepítés éve:** kb. 1960

**Talaj:** riolittufa

**Szüret időpontja:** 2017. szeptember 28.

**Cukor:** 0 g/l

**Alkohol:** 12,5% vol.

**Variety:** Hárslevelű

**Vineyard:** Mád, Nyúlászó-dűlő

**Planted:** around 1960

**Ground:** rhyolite tuff

**Harvest:** 28<sup>th</sup> September 2017

**Sugar:** 0 g/l

**Alcohol:** 12.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Korai szüret, fűrtválogatás, bogyózás. Préselés Kossuth-présen, must ülepítés acéltartályban. Spontán erjesztés 500 literes fahordóban (egy- vagy két éves, Kádár Hungary). Seprőn érlelés a palackozásig. Alacsony összkén (kb. 60 mg/l).

**BORJELLEMZÉS:** „Tiszta, finoman élesztős illat könnyed hársas karakterrel. Hársfavirág, méz és pici vegetális jelleg alkotja a bor aromatikájának gerincét. Kóstolva a bort határozott savakat érzünk, finom eleganciával kiegészülve. Egyensúly a jó, utóíze hosszú és tartós. Ásványossága teszi igazán komplexszé a bort.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Early harvest, bunch selection, destemming. Pressed in traditional Kossuth press. Must settled in stainless steel. Spontaneous fermentation in 500-l barrels (one- or two-year-old Kádár Hungary). Aged on lees till bottling. Low total sulphur (cc. 60 mg/l).

**WINE TASTING:** “Clean, refined yeasty aroma with the light character of Hárslevelű. Linden flower, honey and a vegetal hint form the wine’s backbone. On tasting we feel the distinct acid backbone complemented with refined elegance. Good balance, the finish is long and substantial. Its minerality make it truly complex.” (Gabriella Mészáros)

# DISZNÓKŐ Lajosok-dűlő Furmint 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 940–1040 eFt / €3100–3400

Palack / bottle: 5200–5800 Ft / €17–19

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Mezőzombor, Disznókő Szőlőbirtok, Lajosok-dűlő felső része

**Telepítés éve:** 1985

**Talaj:** riolit és riolitufa alapkőzetten kialakult agyagtalaj

**Szüret időpontja:** 2017. szeptember 29.

**Cukor:** 1,8 g/l

**Alkohol:** 13,44% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Mezőzombor, Disznókő Szőlőbirtok, Lajosok-dűlő upper part

**Planted:** 1985

**Ground:** rhyolite and rhyolite tuff bedrock with clay soils

**Harvest:** 29<sup>th</sup> September 2017

**Sugar:** 1.8 g/l

**Alcohol:** 13.44 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** 2017. szeptember 29-én a szőlőt ládába szüreteltük, majd kíméletesen préseltük egész fűrtös állapotában. A mustot egy napon keresztül hűtve ülepítettük, az így kapott tiszta mustot fájlesztővel beoltva többször használt 225 l-es tölgyfa hordóban 18–20 °C-on erjesztettük. Egyszer fejtett bor.

**BORJELLEMZÉS:** „Szinre tiszta, illata is határozott, holott közel sem kész borról beszélünk. Körtés, fűszeres, élénk és izgalmas. Szerekezetre szép, savai kimondottan élénkek és lendületesek. Ízében a citrusos-almavirágos jegyek érezhetők leginkább. Finom szerkezet, gazdag ízvilág a bor közepén. Nagyon hosszú, ásványos és fiatalos.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The grapes were harvested into boxes on 29<sup>th</sup> September 2017, then the whole bunches were gently pressed. The must was cooled and settled for one day and then the pure must was fermented with cultured yeast at 18–20 °C in 225-l in used oak barrels. Racked once.

**WINE TASTING:** “Clear colour, defined nose although this wine is as yet nowhere near finished. Pear and spices, lively and exciting. Beautiful structure, the acids are expressly lively and dynamic. Notes of citrus and apple blossom are most perceptible in the mouth. Elegant structure, rich world of flavours in the middle of this wine. Very long, mineral and youthful.” (Gabriella Mészáros)

# DISZNÓKŐ Tokaji Hárslevelű 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 700–770 eFt / €2200–2500

Palack / bottle: 3900–4300 Ft / €12–14

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** hárslevelű

**Termőhely:** Mezőzombor, Disznókő Szőlőbirtok, Kapi-dűlő felső része

**Telepítés éve:** 1976

**Talaj:** Riolit és riolitufa alapkőzetten kialakult agyagtalaj

**Szüret időpontja:** 2017. október 2.

**Cukor:** 2,4 g/l

**Alkohol:** 13,24% vol.

**Variety:** Hárslevelű

**Vineyard:** Mezőzombor, Disznókő Szőlőbirtok, Kapi vineyard upper part

**Planted:** 1976

**Ground:** rhyolite and rhyolite tuff bedrock with clay soils

**Harvest:** 2<sup>nd</sup> October 2017

**Sugar:** 2.4 g/l

**Alcohol:** 13.24 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** 2017. október másodikán a ládába szüretelt szőlőt bogoztunk, majd egy napon át a mustot héjon tartottuk hűtött körülmények között. A kíméletes préselésből, továbbá egynapos ülepítésből származó tiszta mustot fájlesztővel beoltottuk, 18–20 °C-on erjesztettük többször használt 225 l-es fahordóban. Egyszer fejtettük.

**BORJELLEMZÉS:** „Nagyon fiatalos, még szinte érezni rajta az erjedési aromákat, élesztősséget. Illatban ennek ellenére már most is teljes tisztasággal tör elő a hárslevelű karaktere. Pici hársmez, növényi jegyek, buja fűszeresség érezhető benne. Remek szerkezet, kitűnő savak, élénkség végig a érezhető a szájban. Mondhatnánk, ez a 100% hárslevelű. Hosszú, tartós és elegáns egyszerre.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The bunches harvested in boxes on 2<sup>nd</sup> October were destemmed, and the must was kept with skin contact in cool conditions for one day. The pure must from the gentle pressing was allowed to settle for another day and then we added the cultured yeast and we fermented it at 18–20 °C in 225-l in used oak barrels. Racked once.

**WINE TASTING:** “Very youthful, the fermentation aromas are practically perceptible, yeastiness. In spite of this the character of Hárslevelű virtually totally breaks through with complete cleanness already. A touch of linden blossom honey, charming spiciness. Superb structure, outstanding acidity, liveliness to the end in the mouth. This is 100 % Hárslevelű. Long, substantial and elegant all at once” (Gabriella Mészáros)

DISZNÓKŐ  
**Dorgó-dűlő Aszú 6 puttonyos 2015**  
68 liter / 180 × 375 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 2900–3210eFt / €9400–10 400  
Palack / bottle: 16 000–18 000 Ft / €52–58

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Aszúszemek: Dorgó-dűlő; alapbor és alapmust: Disznókő Szőlőbirtok  
**Telepítés éve:** 1994, 1995  
**Talaj:** riolittufa, agyagos vályog  
**Szüret időpontja:**  
aszúszemek: 2015. 09. 22. – 10. 14.  
alapmust: 2015. 10. 03.

**Cukor:** 200 g/l  
**Alkohol:** 10,74% vol.  
**Sav:** 8 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** 2015 nyara forró volt és száraz, a furmint már szeptember elején beérett. A száraz idő miatt a botrytis csak lassan és finoman jelent meg a szőlőn, ami aztán tökéletesen betöppedt. A Dorgó-dűlőben háromszori aszúszemválogatást végeztünk, ez a tétel a leggazdagabb első válogatásból készült. Az aszúszemeket aktív erjedésben lévő mustban áztattuk kb. 3 napon keresztül, majd a préselés után tartályban erjesztettük. A kierjedt bor rögtön hordóba került, majd kétszeri fejtést követően azóta is hordóban érlelődik.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében fiatalos, halvány arany. Illata erőteljesen érezhető, üde, picit még rendezetlen, nagyon gazdag gyümölcsösséget érezni benne. Kajsziarack, körte, élénk tölgyesség, dohány, pörkölt kávé, kamillavirág. Szájban cukortartalma mellett szépen érezhetők a savai is. Meleg tónusú, inkább szelíd savkészséggel bír, puha keretet adva ezzel az ízbeli gyümölcsösségnek. Egyensúlya megvan, a kerekébb, melegbb aszúk közé tartozik. Igazi gyümölcsbomba robbanásközeli állapotban.” (Mészáros Gabriella)

**Termőhely:** Aszú berries: Dorgó-dűlő; base wine and base must: Disznókő Estate  
**Planted:** 1994, 1995  
**Ground:** small rhyolite tuff gravels, firm clay  
**Harvest:**  
aszú berries: 22<sup>nd</sup> Sept-14<sup>th</sup> Oct 2015  
base must: 3<sup>rd</sup> November 2015

**Sugar:** 200 g/l  
**Alcohol:** 10.74 % vol.  
**Acidity:** 8 g/l

**WINEMAKING:** Summer 2015 was hot and dry, and the Furmint was already ripe by early September. Due to the dry weather the Botrytis appeared slowly and subtly on the grapes that then shrivelled perfectly. We carried out three tries to select aszú berries in the Dorgó vineyard, and this lot is from the richest selection, the first. We macerated the aszú berries in fermenting must for about 3 days and then fermented the lot in stainless steel after pressing. Following fermentation the wine was put immediately into the barrel where it is still aging after being racked twice.

**WINE TASTING:** “Youthful in colour, pale gold. The nose presents strongly, fresh but not yet quite ordered, very rich fruit felt in it. Apricot, pear, lively oakiness, tobacco, roasted coffee, chamomile. The acids are beautifully perceptible next to the sugar content in the mouth. Warm tones, rather modest acidity, soft frame to the plentiful fruit flavours. It has good balance, it is among the rounder, warmer Aszú wines. A true fruit bomb close to exploding.” (Gabriella Mészáros)

ERZSÉBET PINCE  
**Betsek-dűlő 100% Kabar 2017**  
136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1030–1130 eFt / €3300–3600  
Palack / bottle: 5700–6300 Ft / €18–20

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** kabar  
**Termőhely:** Mád, Betsek-dűlő  
**Telepítés éve:** 1986  
**Talaj:** riolittufás agyagtalaj  
**Szüret időpontja:** 2017. augusztus 26.

**Cukor:** kb. 3 g/l  
**Alkohol:** kb. 13,5% vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Augusztus végére ideális érettségű volt a kabar a Betsek-dűlő felső részén, a Burjában. Egy éjszaka ülepítés után, szelektált élesztővel indítottuk az erjesztést tartályban, utána egy része tartályban maradt, egy része pedig különböző korú és gyártású hordókba került. Az érverésre szánt tétel ötödöntésű erdőbényei hordóban érlelődik az Erzsébet Pincében. A több mint 30 éves tőkéek, a kivételes termőhely és a fajta is gyönyörűen kifejezésre kerül ebben a hordóban.

**BORJELLEMZÉS:** „Halvány, zöldes árnyalású színnel. Illata kissé meszes, ásványos, mégis érezni benne egy halványan megjelenő parfümösséget. Illatában nagyon gazdag és fiatalos. A fajta jellegzetes illatintenzitása itt nem érvényesül – ettől meglehetősen elegáns az aromatikája. Különleges bor, szép szerkezettel, finom savakkal, hosszú lecsengéssel.” (Mészáros Gabriella)

**Variety:** Kabar  
**Vineyard:** Mád, Betsek-dűlő  
**Planted:** 1986  
**Ground:** rhyolite tuff clay soils  
**Harvest:** 26<sup>th</sup> August 2017

**Sugar:** ca. 3 g/l  
**Alcohol:** ca 13.5 % vol.

**WINEMAKING:** At the end of August the Kabar grapes in the upper part of Betsek vineyard, in the Burja parcel were ideally ripe. After one-night settling, the must was fermented with selected yeast in stainless steel and then part was left in the tank, part was racked into barrels of varying age and manufacture. The wine for the Auction is aging in fifth-fill Erdőbénye barrel in Erzsébet Winery. This lot beautifully expresses the over 30-year-old vines, the exceptional terroir and the grape variety.

**WINE TASTING:** “Pale yellow with greenish hints. The nose is mineral, reminiscent of limestone with a touch of perfume. Very rich and youthful in the nose. The wine has incredibly elegant aromatics, none of the flashiness often found in Kabar. A special wine with beautiful structure, refined acids, and a long finish.” (Gabriella Mészáros)

## FÜLEKY Sajgó-dűlő Furmint 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1130–1250 eFt / €3600–4000

Palack / bottle: 6300–7000 Ft / €20–22

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Bodrogkeresztúr, Sajgó-dűlő

**Telepítés éve:** 1960–1965

**Talaj:** köves, riolitos, riolittufás nyiroktaaj

**Szüret időpontja:** 2017. október 13.

**Cukor:** 2,5 g/l

**Alkohol:** 14,5% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Bodrogkeresztúr, Sajgó-dűlő

**Planted:** 1960–1965

**Ground:** stony, rhyolite, rhyolite tuff, firm clay

**Harvest:** 13<sup>th</sup> October 2017

**Sugar:** 2.5 g/l

**Alcohol:** 14.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A Sajgó-dűlő bodrogkeresztúri határában, a terület legmagasabb pontjáról szüretelték a szőlőt ehhez a borhoz. Apróbb, laza szerkezetű, teljesen egészséges, szép fűrtököt válogattak, bogyózás-zúzás után a cefrét 6 órán át áztatták. Ülepítést követően kis zempléni tölgyfa hordóban lassan, egészen januárig erjedt. A kiválasztott bortétel finomseprőn tartva fahordóban érlelődik. Várhatóan 2018 májusában palackozzák.

**BORJELLEMZÉS:** „Halvány zöldes színű, tiszta és fiatalos. Teljesen letisztult, szinte teljesen kész bor karakterű. Kevesebb fűszer, több citrus érezhető benne. Élénke a savai, jó a szerkezete, van egyensúlya annak ellenére, hogy az alkoholt leheletnyit érezni a korty végén. Határozott gyümölcsösség érezhető ízeiben, szép és tartalmas bor kortés-szegfűszeges utóízzel.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The grapes for the wine were harvested from the highest part of the Sajgó vineyard in Bodrogkeresztúr. Smaller, looser bunches of totally healthy grapes were selected and, after destemming and pressing, it was macerated for six hours. After settling it fermented slowly in small Zemplén oak barrels right up until January. This wine lot is maturing on fine lees in wooden barrel. It will probably be bottled in May 2018.

**WINE TASTING:** “Pale greenish, clean and youthful. Totally clear, with the character of an almost completely finished wine. Less spice more citrus. Lively acids, good structure, it has balance despite the fact the alcohol is slightly felt at the end of the sip. Distinct fruitiness in the flavours, a beautiful and substantial wine with pear and clove finish.” (Gabriella Mészáros)

## KVASZINGER Meszes-dűlő Furmint 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 770–850 eFt / €2600–2800

Palack / bottle: 4300–4700 Ft / €14–16

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Olaszliszka, Meszes-dűlő

**Telepítés éve:** 1950-es évek

**Talaj:** közettörmeléken kötött vályog, alapkőzet: riolittufa

**Szüret időpontja:** 2016. október 6.

**Cukor:** 7–8 g/l

**Alkohol:** 13% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Olaszliszka, Meszes-dűlő

**Planted:** 1950s

**Ground:** firm clay with rock fragments on rhyolite tuff

**Harvest:** 6<sup>th</sup> October 2017

**Sugar:** 7–8 g/l

**Alcohol:** 13 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Az 500-es években telepített ültetvényről szedtük az alapanyagot 21 mustfokkal. A tőkekerhelés 1 kg/tőke. Hordókban erjedt és érlelődött a tétel. Erjedés után 1 hónapos seprős kevergetés következett.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében még nem teljesen letisztult, picit opálos. Illata tiszta és elég intenzív, édeskés, virágos fűszeres. Tavasz mező karakterét hordozza. A hordót nagyon kevésbé lehet érezni az illatában, elsősorban primer aromákat mutat. Szájban érezni minimális maradék-cukor jelenlétét.

Jó egyensúly és testbeli könnyedség jellemzi. Gazdag gyümölcsössége és finom hordóhasználat egészíti ki a kortyot. Barátságos, tiszta ízű, könnyen fogyasztható furmint.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We picked the grapes from a vineyard planted in the 1950s. Yield per vine was 1 kg. The lot fermented and aged in barrel. Fermentation was followed by one month of batonnage on fine lees.

**WINE TASTING:** “Not totally clear yet in colour. Slightly opaque. Clean and quite intensive nose, sweetish, floral spiciness. It brings the character of spring meadows. The barrel can be slightly felt in the nose, primarily primary aromas present themselves. The presence of minimal residual sugar is perceptible in the mouth.

Characterised by good balance and lightness of body. Rich fruitiness and refined barrel use complement the sip. Friendly, clean-flavoured Furmint that is very drinkable.” (Gabriella Mészáros)

MYRTUS PINCE  
Lestár-dűlő Hárslevelű 2017

180 liter / 2 × 120 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 510–570 eFt / €1700–1900

Palack / bottle: 4300–4700 Ft / €14–16

Az árak bruttó árak, amelyek nem tartalmazzák a 27%-os áfát / Prices are VAT-free

**Termőhely:** Tarcál, Lestár-dűlő  
**Telepítés éve:** 1970-es évek  
**Talaj:** lösz  
**Szüret időpontja:** 2017. szeptember 25.

**Cukor:** 5,5 g/l  
**Alkohol:** 13,72% vol.

**Vineyard:** Tarcál, Lestár-dűlő  
**Planted:** 1970s  
**Ground:** loess  
**Harvest:** 25<sup>th</sup> September 2017

**Sugar:** 5.5 g/l  
**Alcohol:** 13.72 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Szeptember végi szüret, bogyózás, préselés után spontán erjedt neutrális hordóban.

**BORJELLEMZÉS:** „Tiszta, határozott, fiatalos és élénk illata van. Méz, ánizs, hársvirág és rengeteg egyéb fűszer egészíti ki. Ízében sok és jó sav jelenti a gerincet, ami jó egyensúly kialakulását segítette elő. Ízében is érezni komplexitását, gazdagságát és az alapanyag koncentrációját. Az illatból már ismert karakter érezhető ásványossággal egészül ki. Tartós, hosszú bor, szerethető köntösbe burkolva.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Harvested in late September. Destemmed and then spontaneous fermentation in neutral barrel after pressing.

**WINE TASTING:** “Clean, defined, youthful and lively nose with honey, aniseed, linden blossom and lots of other herbs. Plenty of good acids give the backbone to the mouth that helped develop the good balance. Complexity on the palate with richness and concentration of the grapes. The character known from the nose is complemented with minerality in the mouth. Long wine cloaked in a lovable gown.” (Gabriella Mészáros)

MYRTUS PINCE  
Vigyorgó-dűlő Botrytis Furmint 2016

90 liter / 240 × 375 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1370–1510 eFt / €4300–4800

Palack / bottle: 5700–6300 Ft / €18–20

Az árak bruttó árak, amelyek nem tartalmazzák a 27%-os áfát / Prices are VAT-free

**Szőlőfajta:** furmint  
**Termőhely:** Tarcál, Vigyorgó-dűlő  
**Telepítés éve:** 1995  
**Talaj:** lösz  
**Szüret időpontja:** 2016. október 14.

**Cukor:** 180 g/l  
**Alkohol:** 10,72% vol.

**Variety:** Furmint  
**Vineyard:** Tarcál, Vigyorgó-dűlő  
**Planted:** 1995  
**Ground:** loess  
**Harvest:** 14<sup>th</sup> October 2016

**Sugar:** 180 g/l  
**Alcohol:** 10.72 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Novemberi szüret. Töppedt és aszús szemek voltak a fürtökön. Részben tartályos, részben hordós érlelést kapott.

**BORJELLEMZÉS:** „Ha van elképzelésünk egy igazi gyümölcsbombáról, akkor ez a bor tökéletesen kiteljesíti képzeletünket. Csupa szőlő, csupa kajszi, mindene a gyümölcsösségről szól. Birsalmasajt, mézeskalács fűszerek és friss kajszelekvár elegye. Mindez persze nem lenne több egy kellemes élménynél, ha nem társulnának hozzá remek savak, finom és kiegyensúlyozott szerkezet. Ízében is tiszta kajszelekvár birspürével. Finom, hosszú és eleven.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** November harvest. Shrivelled and aszy berries were in the bunches. Part tank, part barrel aged.

**WINE TASTING:** “If we have an image of a true fruit bomb, then this wine perfectly complements our vision. All grapes, all apricot, everything is about the fruitiness. Quince jelly, gingerbread spices and fresh apricot jam in symphony. And of course, it would be no more than a pleasant experience if it wasn't accompanied by superb acids, a refined and balanced structure. In the mouth pure apricot jam with quince purée. Refined, long and lively.” (Gabriella Mészáros)

PAJZOS TOKAJ  
Hosszúvölgy Aszú 6 puttonyos 2014  
136 liter / 360 × 375 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 5130–5670 eFt / €16 400–18 100  
Palack / bottle: 14 200–15 800 Ft / €46–50

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő  
**Telepítés éve:** 2000–2004 között újratelepítve  
**Talaj:** barna erdőtalaj, andezittufa alapköveten  
**Szüret időpontja:** 2014. szeptember vége – október vége

**Cukor:** 203 g/l  
**Alkohol:** 10% vol

**Vineyard:** Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő  
**Planted:** replanted between 2000–2004  
**Ground:** forest soil, adessite tuff bedrock  
**Harvest:** end of September to end of October 2014

**Sugar:** 203 g/l  
**Alcohol:** 10 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Az aszúszemeket magas mustfokú alapporral tártuk fel, és 24 órán át hagytuk együtt erjedni. Aztán kipréseltük. Két hónapot töltött tartályban, ez alatt az idő alatt mind az alkohol- mind a cukortartalom elérte a megfelelő szintet. A borászati kezeléseket már ebben az állapotában elvégeztük, és a hordókba már teljesen „tisztán” került. Így a hordóhasználat célja már csak az érlelés és a bor egyensúlyának kialakítása. A tétel zempléni tölgyfa hordóban van 2015 áprilisa óta. Még jelenleg is hordóban van.

**BORJELLEMZÉS:** „Színre tiszta, fiatalos. Illata gazdag és még rendezetlen, de rengeteg fűszer és gyümölcs érezhető benne. Növényi jegyek, sok botritisz, halvány zöldfűszeres kiegészítéssel. Szájban rögtön feltűnik finom savainak jelenléte, vibráló és igazán élénk bor. Cukortartalma egyáltalán nem túlzó, kitűnő az egyensúlya. Mivel nagyon élénkek a savai, az egész boron átível egy finoman fiatalos karakter. A hűvösebb évszázad jellemzői aromatikájában is végig érezhetők, izgalmas és mégis elegáns, komplex, modern és tudatos bor, ízében a hordó visszafogott jelenlétével.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We macerated the aszú berries for 24 hours in still main phase fermenting must with high sugar content before pressing. After two months it was put into a tank while the alcohol and sugar content reached the desirable levels. We carried out winemaking treatments at this stage so it was totally “clean” when it reached the barrel. The barrel use is purely for the aging and development of the wine’s balance. It has been in Zemplén oak barrels since April 2015.

**WINE TASTING:** “Clear in colour, youthful. Rich in the nose, still unfinished but with plenty of spice and fruit. Vegetal notes, lots of Botrytis, a touch of herbiness. The refined acids immediately appear in the mouth, this is a vibrating and truly lively wine. The sugar content is not at all extreme, the balance is excellent. As the acids are lively, a subtly youthful character arches over the whole wine. Notes typical of the cooler vintage can be felt throughout the aromatics, exciting yet elegant, complex modern and conscious wine with the restrained presence of the barrel in the mouth.” (Gabriella Mészáros)

PAJZOS TOKAJ  
Hosszúvölgy Aszú 6 puttonyos 2016  
136 liter / 360 × 375 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 5130–5670 eFt / €16 400–18 100  
Palack / bottle: 14 200–15 800 Ft / €46–50

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő  
**Telepítés éve:** 2000–2004 között újratelepítve  
**Talaj:** barna erdőtalaj, alapkövet andezittufa  
**Szüret időpontja:** 2016. szeptember 2. hetétől október 20-áig

**Cukor:** 184 g/l  
**Alkohol:** 11,64% vol

**Vineyard:** Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő  
**Planted:** replanted between 2000–2004  
**Ground:** forest soil, adessite tuff bedrock  
**Harvest:** 2<sup>nd</sup> week of September to 20<sup>th</sup> October 2016

**Sugar:** 184 g/l  
**Alcohol:** 11.6 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Az aszúszemeket magas mustfokú alapporral tártuk fel, és 24 órán át hagytuk együtt erjedni. Aztán kipréseltük. Két hónapot töltött tartályban, ez alatt az idő alatt mind az alkohol- mind a cukortartalom elérte a megfelelő szintet. A borászati kezeléseket már ebben az állapotában elvégeztük, és a hordókba már teljesen „tisztán” került. Így a hordóhasználat célja már csak az érlelés és a bor egyensúlyának kialakítása. A tétel zempléni tölgyfa hordóban van 2017. június és július hónap óta. Még legalább 2018 júniusáig hordóban is marad.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében még nagyon fiatalos, illatában a nyers aszúk jellegzetes visszafogott zöldfűszeressége érezhető. Kamilla, tárkony, kakukkfű kis bazsalikommal együtt. Citrushéjak, kajszis és botritisz. Finom és elegáns, még fejlődése legelején. Ízében ragyogó szerkezettel indít, savai hosszan tartóak, szinte izmos karaktert adva ezzel a bornak. Komplex, élénk és üde is egyszerre. Nagyon szép bor lesz, vélhetően hozza a maximumot. Lezser elegancia vezeti aromatikáját, de fő értéke savainak minősége és ízbeli gazdagsága.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We macerated the aszú berries for 24 hours in still main phase fermenting must with high sugar content before pressing. After two months it was put into a tank while the alcohol and sugar content reached the desirable levels. We carried out winemaking treatments at this stage so it was totally “clean” when it reached the barrel. The barrel use is purely for the aging and development of the wine’s balance. In oak barrels since June and July 2017, it will stay in the barrel until at least June 2018.

**WINE TASTING:** “Still very young in colour, the herbiness typical of raw Aszús can be felt in the nose. Chamomile, tarragon and thyme together with a little basil. Citrus peels, apricot and Botrytis. Refined and elegant, still at the very beginning of its development. The mouth starts with a shining structure, the acids are long lasting and give an almost muscly character to this wine. Complex, lively and refreshing all at one. This will presumably be a very beautiful wine given it achieves its maximum. Relaxed elegance leads the aromatics, but its main assets are the quality of its acids and richness of flavours.” (Gabriella Mészáros)

A hatályos Tokaj OEM termékleírás alapján, a bor legkorábban 2019. január 1-jén hozható kereskedelmi forgalomba.

The wine will be submitted for national certification only after 1<sup>st</sup> January 2019, as stipulated in the Tokaj Product Specification.

PATRICIUS  
Tokaji Aszú 6 puttonyos Selection 2016

136 liter / 270 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 8210–9070eFt / €26 400–29 200

Palack / bottle: 30 400–33 600 Ft / €97–110

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Várhegy, Sajgó, Szárhegy

**Telepítés éve:** 1970–1998

**Talaj:** Várhegy-, Sajgó-dűlők: riolittufa, obszidián, barna erdőtalaj; a Szárhegy-dűlőben piroxén-andezit közetmáladék

**Szüret időpontja:** 2016. október–november

**Cukor:** 210 g/l

**Alkohol:** 12% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Várhegy, Sajgó, Szárhegy vineyards

**Planted:** 1970–1998

**Ground:** in Várhegy and Sajgó rhyolite tuff bed-rock with forest soils with obsidian, Szárhegy has pyroxene-andesite soils

**Harvest:** October, November 2016

**Sugar:** 210 g/l

**Alcohol:** 12 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A bor alapjául szolgáló furmint aszúszemeket három dűlőből gondos válogatással gyűjtöttük össze. A Sajgó-dűlő Bodrogkeresztúrban, a Várhegy Bodrogkisfaludon, a Szárhegy Sáradsadányban található. Mindhárom termőhely a borvidék történelmi dűlője, karakteres, rendkívül ásványos, egyedi ízvilággal. A Várhegy-dűlő 1317-től, a Szárhegy-dűlő 1329-től bizonyítottan szőlőtermőhely. Az aszúszemeket erjedő furmintmustban áztattuk 24 órán át. A préselést és erjedést követően jelenleg is magyar tölgyből készült, másodtöltésű fahordóban érik.

**BORJELLEMZÉS:** „Halvány színű, nagyon tiszta és határozott illatú bor. Meleg tónusú kamillavirág, méz és érett gyümölcsjegyek uralják. Szájban selymes textúrája tűnik fel legelőször, mely mindvégig megmarad. Puha tapintása ellenére határozott szerkezete és remek egyensúlya is nagyságát támasztja alá. Savai elevenek, ízei gazdagon hozzák az illatból már megismert körtés-almás, kamillavirágos karaktert. Hosszú bor, komoly potenciállal.” (Mészáros Gabriella)

A hatályos Tokaj OEM termékleírás alapján, a bor legkorábban 2019. január 1-jén hozható kereskedelmi forgalomba.

**WINEMAKING:** The Furmint aszú berries were carefully selected from three vineyards: Sajgó-dűlő in Bodrogkeresztúr, Várhegy in Bodrogkisfalud, Szárhegy in Sáradsadány. All three are historical vineyards in the wine region and have characterful, exceedingly mineral unique world of flavours. Vines have been growing in Várhegy since 1317, in Szárhegy since 1329. We macerated the aszú berries in fermenting must for 24 hours. After pressing and fermentation the wine is now aging in second-fill barrels of Hungarian oak.

**WINE TASTING:** “Pale in colour, this wine’s aromas are very clean and distinct. Warm tone chamomile flower, honey and ripe fruit notes dominate. Silky texture in the mouth appear first and remain to the end. In spite of the softness, it has a defined structure and superb balance that support its greatness. Its acids are lively and the flavours richly bring the already familiar pear, apple and chamomile character. Long wine with serious potential.” (Gabriella Mészáros)

The wine will be submitted for national certification only after 1<sup>st</sup> January 2019, as stipulated in the Tokaj Product Specification.

ROYAL TOKAJI  
Tokaji 6 puttonyos Aszú Vineyard Selection 2016

136 liter / 270 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 7700–8500 eFt / €24 900–27 500

Palack / bottle: 28 500–31 500 Ft / €92–102

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Tokaji borvidék, Szent Tamás, Bestek, Nyulászó és Mézes Mály-dűlő

**Telepítés éve:** 1964–2001 között

**Talaj:** ásványos agyag és lösz talaj

**Szüret időpontja:** 2016. okt. vége - nov. eleje

**Cukor:** 200 g/l

**Alkohol:** 11% vol.

**Vineyard:** Tokaj Wine Region: Szent Tamás,

Bestek, Nyulászó and Mézes Mály-dűlő

**Planted:** between 1964 and 2001

**Ground:** mineral clay and loess

**Harvest:** end of October-early November 2016

**Sugar:** 200 g/l

**Alcohol:** 11 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A dűlősen válogatott aszúszemeket azonos eredetű erjedő mustokban áztattuk másfél napon keresztül. Préselés után az aszúborokat használt hordókba fejtettük ahol kb. három hét elteltével fejezték be az erjedésüket. Az árverésen bemutatott egy hordónyi 6 puttonyos Dűlőválogatást a négy dűlős aszúborunk háziasításával készítettük el 2017 kora tavasszal. A bort pincénkben használt 300 l-es zempléni tölgyfa hordóban érleljük és eddig csak fejtéseket tisztítottuk.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében még nagyon gyerekes, illata viszont határozott és finom, inkább a citrushéjak és némi ásványosság jelenlétét kínálva. Sós, zöldfűszeres jegyek mellett érezni benne a kajsziszi- és őszibarack édességét. Eleven és fiatalos illat, kis hordó felhanggal. Szájban lendületes, savai elég intenzívek és finomak, cserzőanyaga érezhető, de semmiképpen nem sok vagy bántó. Hosszú, kiegyensúlyozott bor, fejlődése legelején. Most még nem gyümölcsösségével, sokkal inkább határozott karakterével hívja fel magára a figyelmet. Szép, egyedi ízvilágú, hosszú aszú.” (Mészáros Gabriella)

A hatályos Tokaj OEM termékleírás alapján, a bor legkorábban 2019. január 1-jén hozható kereskedelmi forgalomba.

**WINEMAKING:** The aszú berries selected in a given vineyard were macerated for one and a half days in fermenting must from the same vineyard. After pressing we racked the Aszú wines into used barrels where they finished fermenting in around three weeks. The one barrel of 6 puttonyos Vineyard Selection we are presenting at Auction is a blend of four vineyards we blended in early April 2017. We are aging it in 300-l Zemplén oak barrel in our cellar and clarification has only been racking to date.

**WINE TASTING:** “Still very much a child in colour, but the nose is defined and refined, primarily citrus peel and some minerality. Beside the salty, herby notes you can discover the sweetness of apricot and peach. Lively and youthful nose with a hint of the barrel. Dynamic in the mouth with quite intensive and refined acids, the tannins are discernible but by no means overly so. A long and balanced wine right at the beginning of its development. Its definite character draws attention rather than with the fruitiness at present. Beautiful, unique flavours, a long Aszú.” (Gabriella Mészáros)

The wine will be submitted for national certification only after 1<sup>st</sup> January 2019, as stipulated in the Tokaj Product Specification.

## SÁROSPATAKI BORTERASZ Megyer-dűlő Furmint 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 600–660 eFt / €1900–2100

Palack / bottle: 3300–3700 Ft / €10–12

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Sárospatak, Megyer-dűlő

**Telepítés éve:** 1968 előtt

**Szüret időpontja:** 2017. október

**Cukor:** 1,4 g/l

**Sav:** 7 g/l

**Alkohol:** 12,5% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Sárospatak, Megyer-dűlő

**Planted:** before 1968

**Harvest:** October 2017

**Sugar:** 1.4 g/l

**Acid:** 7 g/l

**Alcohol:** 12.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Az alapanyag (furmint) 100%-a a Megyer-dűlőből, 50 éves vagy annál idősebb tőkéről származik. Több ütemben történt a szüret: október eleje, közepe és vége. A mustot minden esetben ülepítettük, utána három különböző módon készítettük el az alapborokat. Egy részét tartályban erjesztve és almasavbontva. Második részét 3 hl-es második töltésű hordóban erjesztve, almasavbontás nélkül, 5 hónapig seprőn tartva. Harmadik részét pedig 5 hl-es harmadik töltésű hordóban erjesztve, almasavbontás nélkül, 5 hónapig seprőn tartva.

**BORJELLEMZÉS:** „Még nem teljesen letisztult megjelenésű bor, fiatalos illatában is. Nyomokban némi élesztősség kíséri az élénk gyümölcsös jegyeket. Árnyaltan hozza a birs, fahéj, szegfűszeg jegyeit. Szájban finom tapintású bort érzünk, jó, de nem túlzó savakkal. Szerkezete kifogástalan, üde és határozott, mindvégig megőrizve textúrájának finomságát. Könnyedség kíséri a kortyot.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The grapes (Furmint) were all harvested from 50-year-old or older vines in the Megyer vineyard. The harvest took place in several stages: early-, mid- and late-October. The must was settled, and the wines were made in three ways. One part was fermented in stainless steel with malolactic fermentation. The second part was fermented in 3 hl, 2-fill barrel without malolactic fermentation, on lees for 5 months. Third part was fermented in 5 hl, 3-fill barrel without malolactic fermentation, on lees for 5 months.

**WINE TASTING:** “The wine is not yet totally clear and it is young in aroma too. A touch of yeastiness accompanies the lively fruit notes. Hints of quince, cinnamon and clove. We feel a refined feeling wine in the mouth with good but not extreme acids. Impeccable structure, fresh and defined retaining the refined texture to the end. A lightness accompanies the sip.” (Gabriella Mészáros)

## SAUSKA-TOKAJ Dorgó-dűlő Furmint 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1710–1890 eFt / €5600–6200

Palack / bottle: 9500–10 500 Ft / €31–35

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Mezőzombor, Dorgó-dűlő

**Telepítés éve:** 1957

**Talaj:** szürke perlités homok

**Szüret időpontja:** 2017. október 6.

**Cukor:** 1 g/l

**Alkohol:** 13,45% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Mezőzombor, Dorgó-dűlő

**Planted:** 1957

**Ground:** grey perlite sand

**Harvest:** 6<sup>th</sup> October 2017

**Sugar:** 1 g/l

**Alcohol:** 13.45 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Egész fürtös préselést alkalmaztunk, majd egyéjszakás ülepítést követően kétéves hordóban, fajélesztős beoltással erjesztettük szárazra. Jelenleg heti 2 battonage mellett kerekedik a bor.

**BORJELLEMZÉS:** „Mélyebb szín, még nem tisztult le teljesen. Illatában érettebb alapanyag és erőteljesebb hordóhasználat érezhető. Szerkezete határozott, nem kevés savra és cserzőanyagra építve. Erőteljes koncentrációt érzünk benne, még fejlődése legelején tart. Meglehetősen élénk, komplex bor, sima és selymes tónusú. Díszítő ízeiben a hordófűszereket és a birsos-körtés jegyeket egyaránt megtaláljuk. Hosszú és tartós a szájban.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The whole bunch was pressed and after one night settling we fermented it to dry with cultured yeast in barrels over two years. The wine is currently rounding with 2 battonage per week.

**WINE TASTING:** “Deeper in colour, not yet totally clear. Riper grapes and a stronger use of barrel can be felt in the nose. Defined structure founded upon no lack of acidity and tannins. Powerful concentration can be discerned, this is right at the beginning of its development. Incredibly lively, a complex wine, smooth with warm tones. The barrel spices and quince-pear notes can all be found in the decorative flavours. Long and substantial in the mouth.” (Gabriella Mészáros)

TOKAJ KIKELET  
Lónyai-dűlő Furmint 2017

200 liter / 264 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1760–1940 eFt / €5800–6400

Palack / bottle: 6700–7400 Ft / €22–24

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Tarcál, Lónyai-dűlő

**Telepítés éve:** 1990

**Talaj:** lösz

**Szüret időpontja:** 2017. szeptember 20.

**Cukor:** 4 g/l

**Alkohol:** 12,5% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Tarcál, Lónyai-dűlő

**Planted:** 1990

**Ground:** loess

**Harvest:** 20<sup>th</sup> September 2017

**Sugar:** 4 g/l

**Alcohol:** 12.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Direkt préselés, ülepítés. A bor két hónapon át erjedt egy hétéves francia hordóban, autochtone élesztővel.

**BORJELLEMZÉS:** „Megjelenésre, illatra tiszta és határozott, nagyon könnyed és fiatalos a bor. Aromatikája leginkább citruskörben érezhető, tartalmas, gazdag és komplex. Savai fürgék, egyensúlya kifogástalan. Mindvégig megőrzi élénk és üde karakterét. Dísztó íze mindvégig a gyümölcsös, zöldfűszeres körben maradnak. Nem túldimenziónt bor, de egyéniség.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Direct pressing. The wine fermented for two months in seven-year-old French barrels with native yeast.

**WINE TASTING:** “Clean and defined appearance and aromas, very light and youthful. Citrus are mainly perceptible in the aromatic profile, substantial, rich and complex. Sprightly acids, impeccable balance. It retains its lively and refreshing character to the end. Fruit and herbs are its decorative elements throughout. Not overdimensioned, but a unique personality.” (Gabriella Mészáros)

TOKAJ KIKELET  
Tokaji Édes Szamorodni 2015

200 liter / 402 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 2860–3170 eFt / €9200–10 100

Palack / bottle: 7100–7900 Ft / €23–25

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Tarcál

**Telepítés éve:** 2007

**Talaj:** lösz

**Szüret időpontja:** 2015. október 29.

**Cukor:** 104 g/l

**Alkohol:** 12% vol.

**Vineyard:** Tarcál

**Planted:** 2007

**Ground:** loess

**Harvest:** 29<sup>th</sup> October 2015

**Sugar:** 104 g/l

**Alcohol:** 12 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Okt 29-én sikerült különböző dűlőkből összeválogatni botritiszes, aszúsított fürtöket, ami bogyózás után egy éjszakán át áztattunk, aztán következett a préselés.

A bor két és fél évig erjedt és érlelődött egy magyar szerednyei hordóban.

**BORJELLEMZÉS:** „Illatban fűszeres, élénk és elég lendületes is. Könnyedség és finoman érezhető könnyed gyümölcsösség van benne. Édes-ség nem átütő, bár nem kevés cukor alakítja ízképét. Élénk savai adják azt a háttérteret, amittől a bor mindvégig megőrzi lendületességét. Finom, és hosszú bor, erőteljesen érezhető botritiszes karakterrel. Komoly potenciál érezhető benne.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We selected botrytised bunches with aszú berries from different vineyards on the 29<sup>th</sup> October. After destemming we macerated them for one night and then pressed.

The wine fermented and aged for two and a half years in Hungarian Szerednyei oak barrels.

**WINE TASTING:** “Spice in the nose, lively and dynamic. Ethereal and lightly perceptible fruit in it too. The sweetness is not overpowering although plenty of sugar forms the flavours. Lively acids give the background which preserve the dynamism of the wine to the end. Refined, this is a long wine in which the Botrytis character can be strongly felt. It suggests serious potential.” (Gabriella Mészáros)

## TOKAJ-HÉTSZŐLŐ BIO SZŐLŐBIRTOK Kis-Garai-dűlő Furmint 2017

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1030–1130 eFt / €3200–3600

Palack / bottle: 5700–6300 Ft / €18–20

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Tokaj, Kis-Garai-dűlő

**Telepítés éve:** 1998

**Talaj:** lösz, dacit altalaj

**Szüret időpontja:** 2017. szeptember 13.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Tokaj, Kis-Garai-dűlő

**Planted:** 1998

**Ground:** loess, dacite bedrock

**Harvest:** 13<sup>th</sup> September 2017

**Cukor:** 3 g/l

**Alkohol:** 13,1% vol.

**Sugar:** 3 g/l

**Alcohol:** 13.1 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A szőlőt szeptember közepén szüretelték. A teljes fűrtös préselés után azonnal használt fahordókba került a must, amelyet erjesztés, és 6 hónapos érlelés követett. Várhatóan április–májusban lesz lepalackozva. Érlelés közben átlagosan 1 hetente alkalmaztak a boron batonnage-t. Egy már a mostani állapotában is jól kóstolható, de még igen fiatal, friss savakkal rendelkező, elegáns, feszes és jó ásványossággal megáldott, különleges dűlőborról van szó.

**BORJELLEMZÉS:** „Még nem teljesen letisztult bor, illatában a hordós jegyek erőteljesebben érezhetők. Határozott savakkal indul a korty, érezhető cserzőanyaggal kiegészítve. Ízeiben növényi jegyek érezhetők és a hordós érlelés enyhe pörkölési aromái. Koncentrált és komplex bor, jó arányokkal, hosszú és tartalmas utóízzel.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We harvested the grapes in mid-September. After whole bunch pressing the must was put straight into used barrels where it fermented and aged for 6 months. It will probably be bottled in April or May this year. Batonnage weekly during aging. It is already good to taste in its present form, but still very young with fresh acids, elegant and direct, blessed with good minerality. This is a special wine.

**WINE TASTING:** “Not totally finished in appearance, the barrel notes are strongly felt in the nose. The sip starts with defined acidity complemented with tannins. Vegetal notes are discernible in the mouth with the slight toasted aromas of barrel aging. Concentrated and complex wine, good proportions, long and substantial finish.” (Gabriella Mészáros)

## TOKAJ-HÉTSZŐLŐ BIO SZŐLŐBIRTOK Lencsés-dűlő Édes Szamorodni 2016

136 liter / 270 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1900–2100 eFt / €6200–6800

Palack / bottle: 7000–7800 Ft / €23–25

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint 60%, hárslevelű 40%

**Termőhely:** Tokaj, Lencsés-dűlő

**Telepítés éve:** 2004

**Talaj:** lösz

**Szüret időpontja:** 2016. október 24.

**Variety:** Furmint 60 %, Hárslevelű 40 %

**Vineyard:** Tokaj, Lencsés-dűlő

**Planted:** 2004

**Ground:** loess

**Harvest:** 24<sup>th</sup> October 2016

**Cukor:** 74 g/l

**Alkohol:** 11,5% vol.

**Sugar:** 74 g/l

**Alcohol:** 11.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A különleges, nagyon meredek, vékony teraszos Lencsés-dűlőből szüreteltük a szőlőt. Szamorodninak megfelelően, részben botritiszes, teljes fűrtös feldolgozással préseltünk, majd a mustot új magyar gönci fahordóban erjesztettük, a bort ugyanebben érleljük.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében és illatában egyaránt fiatalos bor. Meleg levendulás, kamillás és ősziarackos illatok érezhetők aromatikájában. A hordó épp csak érezhető illatában, ízében még határozottabb. Finom szerkezet, nem túl erőteljes édes érzet érezhető benne. Ízbeli gazdagságát gesztenye, ősziarack és vanília-szefűszeges jegyek alakítják. Könnyed bor, izgalmas és tartós befejezéssel.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We harvested the grapes on the very steep, narrow terraces of the special-Lencsés vineyard. According to the traditional Szamorodni process, the bunches had a mix of botrytised and full bunches. The must was fermented in new Hungarian Gönci barrels, and we are aging the wine in the same barrels.

**WINE TASTING:** “Both the colour and nose show this to be a youthful wine. Warm lavender, chamomile and peach aromas in the aromatics. The barrel is just perceptible in the nose, more defined on the palate. Refined structure, not overly powerful sweetness in it. The rich world of flavours comprises chestnut, peach and vanilla-clove notes. A light wine, exciting and with a substantial finish.” (Gabriella Mészáros)

ZSIRAI PINCÉSZET  
**Betsek-dűlő Furmint Válogatás 2017**

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 770–850 eFt / €2600–2800

Palack / bottle: 4300–4700 Ft / €14–16

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Mád, Betsek-dűlő

**Telepítés éve:** 1960-as évek

**Talaj:** riolittufa

**Szüret időpontja:** 2017. október 3.

**Cukor:** 4,4 g/l

**Alkohol:** 12,96% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Mád, Betsek-dűlő

**Planted:** 1960s

**Ground:** rhyolite tuff

**Harvest:** 3<sup>rd</sup> October 2017

**Sugar:** 4.4 g/l

**Alcohol:** 12.96 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Minden évben, amikor van lehetőség, akkor kísérletezünk, és a tavalyi szüret jó alap volt erre. A Betsek-dűlőben két fajta furminttal foglalkozunk, de még sosem készítettük el őket külön. Most sikerült annyi termést szüretelni aszútól mentesen, hogy mindegyik fajta furmintból készült egy gönci hordónyi mennyiség. A szőlőt bogyóztuk, majd 2–3 órán át áztatuk a héján a mustot. Ezt követően kíméletesen kipréseltük, majd tartályban ülepítettük. Két nap múlva lefejtettük a mustot a durva seprőről, spontán erjesztettük. Mivel a különböző klónok sajátosságára, egyediségére próbáltunk rájönni, így csak és kizárólag tartályokat használtunk a borkészítés során.

**BORJELLEMZÉS:** „Megjelenésében még nem teljesen kialakult bor. Illatában intenzív, édeskésen fűszeres és gazdagon gyümölcsös. Alma-körte-ánizs körben mozognak illatjegyei, ami kimondottan játékos és szinte behízelgővé teszi a bort. Finom és határozott savai mellett jó egyensúly érvényesül benne, bár vélhetően a cukra még fog alakulni. Most nem teljesen száraz. Hosszú és tartalmas bor.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** If we have the opportunity, we experiment every year, and last year's harvest gave us excellent material for this. We have two types of Furmint in the Betsek vineyard, but we had never made wines from both individually. But we managed to harvest enough grapes free from aszú that we were able to make one Gönci barrel (136 l) of each lot. They were destemmed, macerated on skins in the must for 2–3 hours and then gently pressed before putting into the tank. After two days we racked the must from the lees into tank for spontaneous fermentation. As we were trying to discover the features and character of the two clones, only tanks were used during the winemaking.

**WINE TASTING:** “Not totally developed in appearance. Intensive nose, sweetly spicy and rich in fruit. Apple, pear and aniseed aromas swirl making this wine incredibly playful and flattering. Refined and defined acids alongside good balance though the sugar will probably still develop. Not yet totally dry. Long and substantial wine.” (Gabriella Mészáros)

**PALACKOS  
TÉTELEK  
BOTTLED LOTS**

DEMETERVIN  
Úrágya 57 – Furmint/Hárs 2013

75 liter / 96 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 820–910 eFt / €2600–3000

Palack / bottle: 8500–9500 Ft / €27–31

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint-hárslevelű  
**Termőhely:** Mád, Úrágya-dűlő 57-es parcella  
**Telepítés éve:** 1930  
**Talaj:** riolitos agyagásvány  
**Szüret időpontja:** 2013. szeptember

**Cukor:** 5,7 g/l  
**Alkohol:** 14,5% vol.

**Variety:** Furmint-Hárslevelű  
**Vineyard:** Mád, Úrágya vineyard parcel 57  
**Planted:** 1930  
**Ground:** rhyolite clay mineral  
**Harvest:** September 2013

**Sugar:** 5.7 g/l  
**Alcohol:** 14.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A szőlő az Úrágya 57-es parcellájában termett. Az érett, egészséges fürtöket bogyózták, majd kíméletes kézi prést alkalmaztak. A must spontán, természetes élesztőkkel, zempléni tölgyfa hordóban erjedt.

**BORJELLEMZÉS:** „Mélyebb citromszínű, jelentős viszkozitású bor. Illatában az érett karakter jegyei érezhetők, amit az ásványosság vezet. Dohány, nedves avar és sós-fűszeres karakter adja a meleg tónusok javát, eltéveszthetetlen mádi kiegészítéssel. Kóstolva a bort nagy testet, de lendületes savakat érzünk, remek egyensúllyal. A hordós érlelés és a terroir jelenléte némi összehúzó hatással teszi a kortyot kissé markánsá. Határozott, komoly bor, hosszú érlelési potenciállal.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The grapes were grown in parcel 57 of the Úrágya vineyard. The ripe and healthy bunches were destemmed, then gently pressed by hand. The must fermented spontaneously with natural yeasts in Zemplén oak barrel.

**WINE TASTING:** “Deep lemon colour, this is a wine with significant viscosity. In the nose the notes of mature character lead to minerality. Tobacco, wet leaves and salty-spicy character give most of the warm tones with the unmistakable Mád touch. On tasting the wine we feel big body with dynamic acids, superb balance. The barrel aging and the terroir presence with a slight astringency to the sip, make it slightly rugged. Unfaltering and serious wine with long aging potential.” (Gabriella Mészáros)

DEMETERVIN  
Tokaji Édes Szamorodni 2012

50 liter / 102 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 870–960 eFt / €2800–3100

Palack / bottle: 8500–9500 Ft / €27–30

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Mád  
**Telepítés éve:** 1930  
**Talaj:** riolitos agyagásvány  
**Szüret időpontja:** 2012. október

**Cukor:** 102 g/l  
**Alkohol:** 12,77% vol.

**Vineyard:** Mád  
**Planted:** 1930  
**Ground:** rhyolite clay mineral  
**Harvest:** October 2012

**Sugar:** 102 g/l  
**Alcohol:** 12.77 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A késő őszi szüret után hagyományos kézi prést alkalmaztak. Ezt követően hagyományos zempléni tölgyfa hordókban spontán erjesztették és érlelték.

**BORJELLEMZÉS:** „Halvány aranyszínű, intenzív illatú bor. Friss gyümölcsök, narancsvirág, kajsziarack és citromhéj gazdagítja, a botrytis jelenléte vastagga teszi az illatot. Szájban visszafogott édesség és kifogástalan savak érezhetők. Fő értéke talán mégsem ez ennek a bornak, hanem az a selymes, puha textúra, ami az egész kortyot áthatja. A jó minőségű aszúszemek és finom, arányos hordóhasználat érhető tetten benne. Hoszszú, ízben tartós és nagyon barátságos bor. Utóízét határozott gyümölcsösség zárja méz, szegfűszeg, fahéj, gyömbér kiegészítéssel.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Hand pressing of grapes harvested in late autumn. Then fermentation and aging in traditional Zemplén oak barrels.

**WINE TASTING:** “Pale golden wine with intensive aromas. Fresh fruits, orange blossom, apricot and lemon peel enrich it while Botrytis gives the nose depth. Restrained sweetness and impeccable acids on the palate. But maybe this is not the wine’s greatness asset, but its silky, soft texture that permeates the whole sip. Good quality aszú berries and subtle, correct barrel use are discernible in it. Long and substantial in flavour, it’s a very friendly wine. The finish ends with defined fruitiness complemented by honey, clove, cinnamon and ginger.” (Gabriella Mészáros)

HOLDVÖLGY  
Intuition № 1, Zéta Szamorodni 2013 Holdvölgy-dűlő  
90 liter / 180 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1710–1890 eFt / €5500–6000  
Palack / bottle: 9500–10 500 Ft / €30–33

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** zéta  
**Termőhely:** Mád, Holdvölgy-dűlő  
**Telepítés éve:** 2000  
**Talaj:** riolittufás nyiroktalaj  
**Szüret időpontja:** 2013. november 20.

**Variety:** Zéta  
**Vineyard:** Mád, Holdvölgy-dűlő  
**Planted:** 2000  
**Ground:** rhyolite tuff clay soil  
**Harvest:** 20<sup>th</sup> November 2013

**Cukor:** 149 g/l  
**Alkohol:** 12,1% vol.

**Sugar:** 149 g/l  
**Alcohol:** 12.1 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A késő őszi szüret és bogyózás után 24 órát ázott a 100% Holdvölgy dűlőszelektált zéta szamorodni alapanyaga. A préselést követően acéltartályban erjedt, ami után a pincénkben hordóba lefejtve 24 hónapon keresztül érlelődött. 2016 tavaszán került palackba ez a bor, azóta palackos érlelése történik.

**WINEMAKING:** Late autumn harvest. After destemming, the grapes for this Zéta Szamorodni were all picked in the Holdvölgy vineyard. Then pressed and macerated for 24 hours. After pressing the lot fermented in stainless steel and then was racked into a barrel in our cellar where it aged for 24 months. It was bottled in spring 2016 since when it has been aging in the bottle.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében érettebb jegyeket mutat, akárcsak illatában. Gazdagon díszített, kakaós csokoládés és fűszeres karakter. Kóstolva a bort élénk és rendezett savak, nagyon finom textúra alapozza meg ízbeli tartósságát. Végig határozott savai uralják, az édesség ezt valóban csak egyensúlyban tartja. Hosszú bor, jelentős potenciállal.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “It shows more mature notes in its colour as in the nose. A richly decorated character offering dark chocolate and spiciness. On tasting the wine is lively with well-ordered acidity and a very refined texture that provides the foundation for its flavour length. Defined acidity dominates to the end, the sweetness really keeps this in balance. A long wine with significant potential.” (Gabriella Mészáros)

KARÁDI-BERGER  
Palandor Furmint 2011  
112 liter / 150 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 710–790 eFt / €2300–2500  
Palack / bottle: 4700–5300 Ft / €15–17

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint  
**Termőhely:** Erdőbénye, Palandor-dűlő  
**Telepítés éve:** 1980 előtt  
**Talaj:** riolittufa  
**Szüret időpontja:** szeptember közepe

**Variety:** Furmint  
**Vineyard:** Erdőbénye, Palandor-dűlő  
**Planted:** pre-1980  
**Ground:** rhyolite tuff  
**Harvest:** mid-September

**Cukor:** 1 g/l  
**Alkohol:** 13,5% vol.  
**Sav:** 6,1 g/l

**Sugar:** 1 g/l  
**Alcohol:** 13.5 % vol.  
**Acid:** 6.1 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Palandor 2011 egy dűlőszelektált száraz Furmint a Palandor dűlőből. Szeptember közepén szüreteltük az ép fürtöket, egy hagyományos kosaras présen préseltük, majd mustülepítést követően hordóban erjesztettük a teljes tételt. Az erjesztést követően néhány hónapig tartó hordós érlelés következett. Hordó: 220 literes, szerednyei, gyártója: Miklóssy.

**WINEMAKING:** Palandor 2011 is a single-vineyard dry Furmint from Palandor vineyard. We harvested healthy bunches in mid-September, pressed them in a traditional basket press and after settling the must we fermented the whole lot in barrel. Barrel aging for a couple of months after fermentation. Barrel: 220-l Szerednyei by Miklóssy.

Eredeti tétel: 2500 palack, a jelenlegi tétel 120 palack.

Original lot: 2500 bottles. auction lot: 120 bottles

**BORJELLEMZÉS:** „Színre érettebb karaktert mutat. Illata érett és meleg tónusú, teljesen kialakult. Finoman ásványos, a nagyon komplex ásványianyag tartalommal rendelkező területek sajátja. Kialakult, letisztult bor, remek szerkezettel. Érezni a hordó jelenlétét, akárcsak némi alkoholhangsúlyt a korty végén. Ízeiben zöld dió, tűzkő, nyomokban élesztősség érezhető. Érett, tartalmas, meleg tónusú bor, hosszú utóízzel.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “Its colour shows a more mature wine. The nose is mature with warm tones, totally developed. Subtly mineral with very complex mineral content of the land. A developed, clean wine with superb structure. The barrel presence can be felt with a touch of alcohol emphasis at the end of the sip. Green walnut, flint and traces of yeastiness to discover. Mature, long wine with warm tones and long finish.” (Gabriella Mészáros)

## KINCSEM KASTÉLY Kincsem Hárslevelű 2013

136 liter / 180 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 770–850 eFt / €2600–2800

Palack / bottle: 4300–4700 Ft / €14–16

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** hárslevelű

**Termőhely:** Tolcsva, Kincsem-dűlő

**Telepítés éve:** 1976

**Talaj:** Andezit alapkőzetten nyiroktalaj, egyéb vulkáni kőzetek (riolittufa; jáspis stb.)

**Szüret időpontja:** 2013. október második fele

**Cukor:** 8,3 g/l

**Alkohol:** 13,79% vol.

**Variety:** Hárslevelű

**Vineyard:** Tolcsva, Kincsem-dűlő

**Planted:** 1976

**Ground:** clay on andesite. Rich in other volcanic rocks (e.g. rhyolite tuff, jasper)

**Harvest:** second half of October 2013

**Sugar:** 8.3 g/l

**Alcohol:** 13.79 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A 70-es években telepített („fecskefarkú”) hársültetvényről szüreteltük teljes érésben a fürtöket október második felében, 22 mustfokkal. Kiméletes préselés, mustülepítés után szeredneyi hordóban spontán erjedt ki természetes élesztőkkel.

Decemberben került fejtés után harmadtöltésű zempléni tölgyhordóba. Finom seprős érlelés 5 hónapig.

Palackozás májusban hosszú nyakú Schlegel palackba. Palackos érlelés a kastély pincéjében.

**BORJELLEMZÉS:** „Mélyebb tónusú szín, érett karakter érezhető a borban. Illatában és ízében egyaránt hordozza már az érett borok jegyeit. Melegebb fűszeresség, visszavonult hordós jegyek, citrushéj és zölddió dominancia. Jó a szerkezete, határozott és jó minőségű savakra épül. Mindvégig az érettség uralja, kiegyensúlyozott bor.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** In the second half of October we harvested totally ripe bunches at 24 °Bx from (“swallow-tail”) Hárslevelű vines planted in the 1970s. Gentle pressing, then settling before spontaneous fermentation with natural yeast in Szeredneyi 220-l barrel.

After racking it was transferred to third-fill Zemplén oak barrel in December. It aged on fine lees for 5 months.

Bottled in long-neck Schlegel bottles in May. Bottle aging in the Kastély (Mansion) cellar.

**WINE TASTING:** “Warmer tones in colour, the mature character can be felt in the wine. Both aromas and flavours bring the notes of this more mature wine. Warm spiciness, restrained barrel notes, citrus peel and green walnut dominate. Good structure built on defined and good quality acids. The maturity dominates throughout this balanced wine.” (Gabriella Mészáros)

## PRÉSELŐ PINCÉSZET Messzelátó-dűlő Furmint 2016

198 liter / 2 × 132 × 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 650–720 eFt / €2100–2400

Palack / bottle: 5000–5500 Ft / €16–18

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** furmint

**Termőhely:** Erdőbénye, Messzelátó-dűlő

**Telepítés éve:** 2005

**Talaj:** riolittufás nyiroktalaj

**Szüret időpontja:** 2016. szeptember 27.

**Cukor:** 2,2 g/l

**Alkohol:** 12,29% vol.

**Variety:** Furmint

**Vineyard:** Erdőbénye, Messzelátó-dűlő

**Planted:** 2005

**Ground:** rhyolite tuff clay

**Harvest:** 27<sup>th</sup> September 2016

**Sugar:** 2.2 g/l

**Alcohol:** 12.29 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A bor alapanyagát adó szőlő szüretelése 2016. szeptember 27-én történt, gondos válogatás mellett. A szüretelőládákba csak botritisztól mentes, egészséges fürtöket szedtünk. A feldolgozáskor a bogyzást gyors préselés követte. A must nagyon rövid idő alatt a Préselő Pincészet hűvös, állandó hőmérsékletű pincéjébe került. Az erjesztés harmadtöltésű 220 literes zempléni tölgyfa hordóban történt spontán, fajlesztő használata nélkül, de tápanyag-adagolás mellett, 12–13 °C-os hőmérsékleten. Almasavbontást, battonage-t nem alkalmaztunk. A bor végig ugyanabban a hordóban érlelődött, majd 2017. augusztus 25-én került palackozásra.

**BORJELLEMZÉS:** „Nagyon halvány bor. Illatában a hordó erőteljesebben érezhető, édes-kés tónusú fűszerek, vanília, ánizs, szegfűszeg kísérettel. Citrusos az aromatikája, szépek és letisztultak a savai. Végig érezni egy kis könnyedséget benne. Még nagyon fiatalos, a hordó jelenléte ízben is kiegészíti a gyümölcsösséget. Tartós, tartalmas és nagyon fiatal bor.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The grapes for this wine were carefully selected on 27<sup>th</sup> September 2016. Only full, healthy bunches which were free from Botrytis reached the harvesting boxes. The grapes were pressed quickly after destemming, and then the must was taken within a very short time to the Préselő Winery's cool cellar which has a stable temperature of 12 to 13 °C. Spontaneous fermentation without cultured yeast but with nutrients in third-fill 200-litre Zemplén oak barrels. Neither malolactic fermentation or battonage were used. The wine remained in the barrel throughout the aging before it was bottled on 25<sup>th</sup> August 2017.

**WINE TASTING:** “Very pale wine. The strength of the barrel can be felt in the nose, accompanied by sweet-toned spices, vanilla, aniseed and clove. The aroma is citrusy, the acids beautiful and clear. A little lightness can be felt throughout. It is still very young, the presence of the barrel complements the fruit in the mouth. A long, substantial and very young wine.” (Gabriella Mészáros)

SAMUEL TINON  
**Tokaji Dry Szamorodni 2011**  
67,5 liter / 135 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1410–1560 eFt / €4500–5000  
Palack / bottle: 10 500–11 500 Ft / €33–37

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** 90% furmint, 10% hárslevelű  
**Termőhely:** Tokaji borvidék  
**Telepítés éve:** 1995–1999  
**Talaj:** riolittufa  
**Szüret időpontja:** 2011. október

**Cukor:** 2,1 g/l  
**Alkohol:** 14,3% vol.

**Variety:** 90 % Furmint, 10 % Hárslevelű  
**Vineyard:** Tokaj Wine Region  
**Planted:** 1995–1999  
**Ground:** rhyolite tuff  
**Harvest:** October 2011

**Sugar:** 2.1 g/l  
**Alcohol:** 14.3 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Talán Tokaj nagy száraz-bora, melyet Lengyelország és Észak-Európa évszázadok óta ismert, s lehet, hogy az egyetlen botritiszes szárazbor. Feltehetőleg ez a borfajta volt az oka annak, hogy Chalon grófja a franciaországi Jurából egy életre Tokajba költözött. Akárcsak a klasszikus aszú, ez a bor is emocionálisan hat egy sor érzékszervünkre, csak éppen nem édes. A most ismét színre lépő száraz szamorodni a legtapasztaltabb kóstolókat is ámulatba ejti. Egyértelműen új szín a borok világában.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében érettebb tónusú, meleg arany árnyalat. Illata erőteljes, elsősorban zöld dió, kenyérhéj és élesztős aromák karakterét mutatja. Finoman érezni benne egy leheletnyi sós aromát is. Üde, nyomokban mazsola és botritisz jelenléttel. Szájban száraz, savai-  
ban inkább szolid mint erőteljes. A száját mindenütt betölti, bár cserzőanyaga finom és kerek. Középtájon az íze inkább egy kis mazsolásságot idéz, kevesebb ásványosság és nedves avaros, sült almás jegyek kíséretében. Finom szerkezetű bor.”  
(Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Perhaps the great dry wine from Tokaj, it has been known for centuries in Poland and Northern Europe. Maybe the only dry wine crafted by Botrytis. It may be the reason Comte de Chalon came from Jura to spend his life in Tokaj. This wine gives a full range of emotional sensations in your body, like the classical Tokaj Aszú, but dry. Returning to the scene, this wine is meant to dazzle the most experimented palates. Definitely a new colour in the world of wine.

**WINE TASTING:** “More mature tones in its colour, shade of warm gold. Powerful nose, primarily green walnut, bread crust and yeasty aromas appear. A hint of saltiness also perceptible. Fresh, with traces of sultana and Botrytis. Dry in the mouth, the acidity is solid rather than dominant. It fills the mouth completely though the tannins are refined and rounded. Around the middle of the sip brings a little sultana, less minerality and wet leaves accompanied by baked apple notes. An elegantly structured wine.” (Gabriella Mészáros)

SAMUEL TINON  
**Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013**  
135 liter / 2 × 135 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 2310–2550 eFt / €7400–8200  
Palack / bottle: 17 100–18 900 Ft / €55–60

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Szőlőfajta:** 10% furmint, 90% hárslevelű  
**Termőhely:** Tokaji borvidék  
**Telepítés éve:** 1920–1999  
**Talaj:** riolittufa  
**Szüret időpontja:** 2013 október

**Cukor:** 142 g/l  
**Alkohol:** 12,5% vol.

**Variety:** 90% Furmint, 10 hárslevelű  
**Vineyard:** Tokaj Wine Region  
**Planted:** 1920–1999  
**Ground:** rhyolite tuff  
**Harvest:** October 2013

**Sugar:** 142 g/l  
**Alcohol:** 12.5 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** A gyönyörű 2013-as évjáratot nagy borral illik képviselni. Ezek a borok bármikor élvezhetők: az operából hazatérve, hosszú téli séta után, vagy akár egy késő esti koccintáshoz. Ugyanakkor ételekhez is remekül párosíthatók, kiváló savaiknak köszönhetően a séfek a legjobb desszertkísérőként tartják számon. Többéves érleléssel komplexitásuk, gazdagságuk tovább fokozódik, így egyedi alkalmakhoz is kiváló választást kínálnak, legyen az karácsony, szilveszter vagy egy fontos évforduló.

**BORJELLEMZÉS:** „Közepesen arany színű, olajos textúrájú bor. Illatában visszafogott gyümölcsösség, meleg tónusok érezhetők. A hordós érlelés jegyei és a kezdődő mikro-oxidáció tesz kimondottan kereké, egzotikus gyümölcsök ízét idézővé a bort. Savai az elevenséget hozó évjárat ellenére szelídek. Ízében is az édeskes, már-már túlérett gyümölcsök jelennek meg benne a legintenzívebben. Őszibarack, füge, birs vezetik aromatikáját. Szerkezete a gazdag karakterű szőlőnek köszönhetően szintén a kerekégről szól. Még nagyon fiatal bor, bőven van érési potenciálja.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** 2013 is a beautiful vintage that deserves a great ambassador. Wines made for relaxing, enjoying, drinking at any time: coming back from opera, from a long winter walk, or even for sharing late in the night. Also great for wine and food matching. Chefs consider them the best wines for desserts thanks to the strong acidity. After years of aging, the wine is even more complex, even richer, which allows them to offer the best experience at a magical situation or event, Christmas or New Year's Eve, an important anniversary.

**WINE TASTING:** “Mid-gold in colour, a wine with an oily texture. Restrained fruitiness in the nose with warm tones to be discerned. The notes of barrel aging and early aging with exotic fruits define the wine. The acids, which in spite of the vintage bringing liveliness, are modest. In the mouth the most intensive flavours are sweet over-ripe fruits. Peach, fig and quince lead the aromatic profile. Thanks to the rich grapes its structure is all about roundness. Still a very young wine, it has plenty of aging potential ahead.” (Gabriella Mészáros)

# SZENT BENEDEK PINCÉSZET Tokaji Édes Szamorodni 2012

30 liter / 60 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 230–250 eFt / €700–800  
Palack / bottle: 3800–4200 Ft / €12–13

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Mád: Dancka-dűlő; Tállya:  
Nyírjes-dűlő  
**Telepítés éve:** 1983, 1992  
**Talaj:** kötött nyirok, barna erdőtalaj  
**Szüret időpontja:** 2012. november 12.

**Cukor:** 130,8 g/l  
**Alkohol:** 10,75% vol.

**Vineyard:** Mád: Dancka-dűlő; Tállya:  
Nyírjes-dűlő  
**Planted:** 1983, 1992  
**Ground:** firm clay, forest soil  
**Harvest:** 12<sup>th</sup> November 2012

**Sugar:** 130,8 g/l  
**Alcohol:** 10,75 % vol.

**BORKÉSZÍTÉS:** Hagyományos technológiával készült szamorodni. A botritizálódott szemeket tartalmazó fürtöket gondos válogatás után a présben áztattuk 12 órán át. A préselés után hagyományosan szeredneyi hordókban erjedt, majd érett a bor 15 hónapot.

**BORJELLEMZÉS:** „Korát jóval meghazudtolóan friss, üde illatot kínál a bor sok-sok virággal és könnyed nyári gyümölcsökkel. A hordóhasználat is enyhének mondható, éppen csak egy érintésnyi hordófüszert érezni illatában. Ízében határozott és tiszta, egyenes vonalú. Gazdagon botritiszes, finom és árnyalt bor. Intelligens, nagyon hosszú és kitűnő az egyensúlya.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** A traditionally made Szamorodni. After careful selection the bunches containing botrytised berries were macerated in the press for 12 hours. After pressing the wine fermented and aged in the traditional Szeredneyi barrels (220-l) for 15 months.

**WINE TASTING:** “This wine with its nose of a plethora of flowers and light summer fruits is far fresher and refreshing than its age would suggest. The barrel use could be said to be slight, so there is just a hint of barrel spice discernible in the aromas. It is defined and clean in flavours, direct. Rich in Botrytis, a refined wine with many nuances. Intelligent, extremely long and outstanding balance.” (Gabriella Mészáros)

GRAND TOKAJ

KÜLÖNLEGES TÉTEL  
SPECIAL LOT



Március 5-én a Grand Tokaj és a Borlovagrend kiválasztja az 1963-as évjáratból a Nagy Tokaji Borárverésre szánt 12 palack aszút.

On 5<sup>th</sup> March the Confrérie selected 12 bottles of this vintage from the Grand Tokaj wine library for the Auction buyer to savour.



- Tokaji Borkombinát – eredeti „Monimpex Export” feliratú dugóval ellátva.
- Javasolt a felbontást követő 60–90 percben elfogyasztani.
- Kóstolás: 2018. március 5.

- Tokaji Borkombinát – with original “Monimpex Export” cork.
- Recommended to be consumed within 60–90 minutes of opening.
- Tasted: 5<sup>th</sup> March 2018.



KÜLÖNLEGES TÉTEL / SPECIAL LOT

GRAND TOKAJ

## 5 puttonyos Tokaji Aszú 1963

6 liter / 12 × 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 640–710 eFt / €2000–2300

Palack / bottle: 53 300–59 200 Ft / €167–192

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

**Termőhely:** Tokaj-Hegyalja (felvásárolt szőlő)

**Telepítés éve:** összetett

**Talaj:** barna erdőtalaj vulkanikus kőzeten

**Szüret időpontja:** 1963

**Cukor:** 130,5 g/l

**Alkohol:** 12% vol.

**Vineyard:** Tokaj-Hegyalja (purchased grapes)

**Planted:** Composite

**Ground:** Luvisol on volcanic bedrock

**Harvest:** 1963

**Sugar:** 130,5 g/l

**Alcohol:** 12% vol.

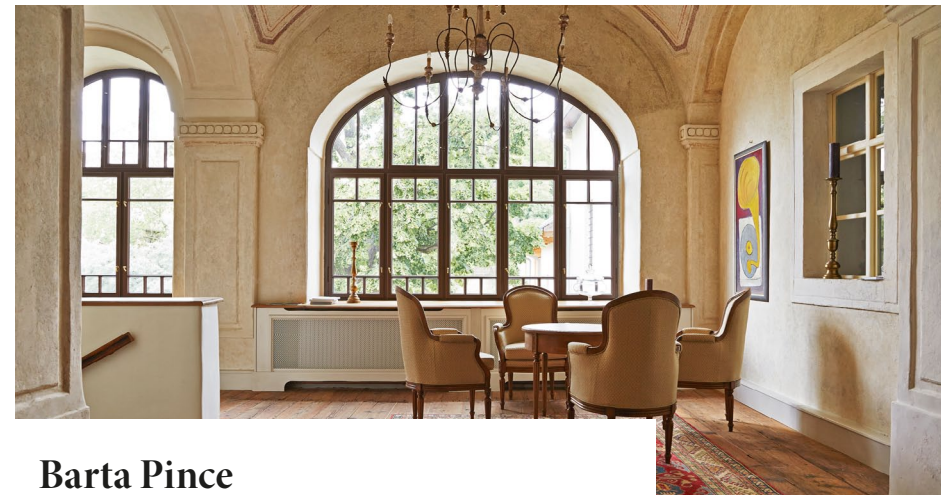
**BORKÉSZÍTÉS:** Hagyományos Tokaj-hegyaljai módszerekkel szüretelt és készített 5 puttonyos tokaji aszúbor. Az alapborhoz használt furmint szőlőt teljes érésében szüretelték, míg az aszúszemeket egyenként, kézzel válogatták. A kíméletes feldolgozást követően zempléni tölgyfahordókban érlelték, majd palackozták a bort. A gondos tárolás által sikerült megőrizni ennek a klasszikus stílusú tokaji aszúnak minden szépségét, minek köszönhetően kóstoláskor a bor ízvilágában visszaköszönnek a kiváló 1963-as évjárat sajátosságai is.

**WINEMAKING:** This 5 puttonyos Tokaji Aszú wine was harvested and made using traditional Tokaji techniques. The Furmint grapes used for the base wine were harvested in fully ripe condition while the aszú berries were carefully selected and hand-picked individually. Following gentle processing the wine was matured in Zemplén oak casks and finally bottled. As a result of the appropriate wine storage this classic Tokaji Aszú retains all of its beauty and the unique traits of the exceptional 1963 vintage.

**BORJELLEMZÉS:** „Színében mély arany, borostyánba hajló reflexekkel. Leheletfinom opálosság megjelenik benne. Illata határozott, tiszta és élénk. Dohány, nedves avar, szinte csak érinthetenyi édes fűszerességgel. Az oxidáció finoman lengi körbe az illatot, mély és meleg, elegáns tónusokat adva a bornak. Kóstolva remek savai és visszafogott édessége tűnik fel elsőként. Egyensúly a kifogástalan, nyoma nincs benne fáradtságnak. Mivel nem a cukor dominál ízeiben, bőven van lehetősége a még mindig érezhető gyümölcsösségnek és visszafogott ásványosságnak a megjelenésre. Aromatikáját egyértelműen a fűszeres, aszalt gyümölcsös jegyek határozzák meg. Izgalmas és elegáns bor, sima textúrával, hosszú lecsengéssel. Megfelelően tárolva még van benne potenciál.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “Deep golden in colour with reflexes tending to amber. A hint of opacity appears. Defined, clean and lively nose. Tobacco, wet leaf litter, with only the slightest touch of spiciness. Oxidisation subtly swings around the nose, deep and warm, giving elegant tones to the wine. On tasting superb acids and restrained sweetness appear first. Impeccable balance, no trace of tiredness. Since the sugar does not dominate the flavours, there is plenty of opportunity for the still fruitiness and restrained minerality to make their appearance. The aromatics are clearly defined by spicy and dried fruit notes. Exciting and elegant wine with smooth texture, long finish. Stored appropriately this wine still has potential..” (Gabriella Mészáros)

# BORÁSZATOK WINERIES



## Barta Pince

**HU** Célunk, hogy az Öreg Király-dűlőt, ezt a különleges területet a lehető legeredetibb formájában megóvjuk a következő nemzedékek számára. Mivel a birtok „átaludta” a kemikáliákat korlátozás nélkül használó évtizedeket, így a talaja ma is érintetlen. A szőlőművelés során törekszünk az organikus módszerek használatára, borainkat pedig a lehető legkisebb technológiai beavatkozással és maximális tisztasággal készítjük. E szemléletmódnak megfelelően boraink szinte kizárólag spontán erjednek, így módon a szőlőben és a pincében található, természetes élesztők munkájára bizzuk magunkat.

Fontosnak tartjuk, hogy boraink tükrözzék különleges termőhelyük egyedi adottságait, és a talaj, a dűlőnk fekvése, az adott évszámra jellemző időjárási viszonyok, valamint munkatársaink egyénisége mind egy-egy egyedi és megismételhetetlen tételben öltsenek testet.

**EN** We strive to preserve Öreg Király-dűlő (“Old King”), this special land, as best possible for future generations. As the estate “slept” through the decades of unlimited chemical use, the soil is still untouched. Thus we try to cultivate the vineyards organically and we make our wines using the least intervention possible and with maximum cleanliness. In accordance with our vision almost all our wines ferment spontaneously; we entrust ourselves to the work of the natural yeasts found in the vineyards and the cellar.

We would like our wines to reflect the unique qualities of their exceptional terroir along with the land, the vineyard orientation, the weather conditions of the vintage and the character of those involved in making the wines – for them to present themselves as exclusive and unrepeatable lots.

### Tétel / Lot

Öreg Király Dűlő Furmint 0929 2017

### Barta Pince

3909 Mád, Rákóczi út 83.

### Mád Királydűlő Kft.

Székhely / Headquarters  
1158 Budapest, Késmárk u 9.

Tel.: +36 20 212 1300

bor@bartapince.com  
www.bartapince.com  
www.facebook.com/bartapince





## Béres Szőlőbirtok és Pincészet

### Tétel / Lot

Tokaji Édes Szamorodni Válogatás 2016

### Béres Szőlőbirtok és Pincészet

3932 Erdőbénye, 085/18 hrsz.

Tel.: +36 47 536 000

beresbor@beres.hu  
www.beresbor.hu

**HU** A Béres Szőlőbirtok fiatalos, lendületes borászat, igazi színfolt Tokaj-Hegyalján.

Célunk a kezdetektől az volt, hogy a birtokhoz tartozó történelmi dűlőkből származó szőlőből modern szemlélettel és eszközökkel Tokaj-Hegyalja rangjához méltó, nagy borokat alkossunk. Ma már büszkén mondhatjuk, hogy ezt a célt elértük: a kiváló talajadottságoknak, a mikroklímának, hozamkorlátozásnak és a hozzáértő, kíméletes feldolgozásnak köszönhetően már az első, 2003-as évjáratból igen szép, ígéretes borokkal mutatkozhattunk be, melyeket azóta is további sikerek követnek hazánkban és külföldön egyaránt.

**EN** Béres Winery is a youthful, dynamic winery, a real highlight in the Tokaj Wine Region.

From the outset our aim was to create great wines worthy of the Tokaj Wine Region using modern perspective and equipment. Today we can proudly say that we have achieved that goal: thanks to the outstanding ground, the microclimate, vine yield restrictions and knowledgeable, gentle processing we were able to present really beautiful and promising wines from our first vintage in 2003. Since then we have had many successes both in Hungary and abroad.



## Bodrog Borműhely

### Tétel / Lot

Lapis-dűlő Furmint 2017

### Bodrog Borműhely Bt.

3917 Bodrogkisfalud, Petőfi u. 7.

Tel.: +36 70 366 8740

farkas.krisztian@bodrogbormuhely.hu  
www.bodrogbormuhely.hu

**HU** Két lelkes, borrajongó fiatalember – Hajdú János és Farkas Krisztián – a borászati egyetemi tanulmányait befejezve arra a merész elhatározásra jutott, hogy belevág egy önálló, független borászat építésébe. Nem kisebb céllal, mint hogy a legnagyobb „tokajikésztők” nyomába eredjen.

Kevés tőkével, annál több elszántsággal vetették bele magukat a munkába. Szőlőt metszettek, szüreteltek, sokat dolgoztak, majd az első borokat a 2007-es évből szűrték. A „garázs”-borászatból ez elmúlt 10 évjáratban egyre szebb tételek kerültek elő, a pince egy jól érzékelhető és követhető fejlődésen megy át.

Jelenleg 3 ha saját szőlőterületet művelnek. Az organikus szőlőművelés az elmúlt években az összes területen megvalósult. Évjárat és adottság függvényében 10 – 12.000 palack bort töltenek le egy évjáratból.

**EN** On finishing oenological university two enthusiastic young wine lovers – János Hajdú and Krisztián Farkas – made the daring decision to strike out and created an independent winery. With the aim of following in the footsteps of the greatest “Tokaji winemakers”.

With little capital, they threw themselves into the work with all the more determination. They pruned vines, harvested and worked a lot to have their first wines from the 2007 vintage. The “garage” winery has released ever more beautiful wines over the last decade and the winery has a clearly seen development.

Currently they cultivate three hectares of vineyards. Organic cultivation of all the land has been achieved in recent years. Depending on the vintage, they produce 10 to 12 thousand bottles annually.

**BODROG BORMŰHELY**  
BODROGKISFALUD



## Budaházy Pincészet

### Télel / Lot

Nyúlászó-dűlő Hárslevelű 2017

**HU** A pincészetet 2000-ben alapította a Budaházy család, akik már több évszázada kötődnek a borvidékhez. Három hektáron gazdálkodunk Mád határában, három dűlő (Szent Tamás, Nyúlászó és Kishegy) kilenc parcelláján. A fő fajta a furmint, egy-egy szőlőben hárslevelűt és kabart is termelünk.

### Budaházy Pincészet

3909 Mád,  
Batthyány u. 17.

Tel.: +36 30 467 1760

info@budahazypince.hu  
www.budahazypince.hu

A szőlészetben előnyben részesítjük a természetközeli eljárásokat, nem használunk gyom- és rovarirtó szereket. A száraz boroknál a szőlő érésének korai fázisában szüretelünk, a borokat spontán erjesztjük, és seprőn érleljük a palackozásig.

Az éves termelés 2017-ben kb. 10 000 palack, a borokat nagyrészt külföldön értékesítjük. A szakmai munka Szokolai Ákos irányításával folyik.

**EN** The winery was founded in 2000 by the Budaházy family who have been linked to the wine region for centuries. We cultivate three hectares around Mád in nine parcels in three vineyards (Szent Tamás, Nyúlászó és Kishegy). The main variety is Furmint and we have some Hárslevelű and Kabar in some vineyards.

We set natural practices high on the agenda and we do not use herbicides and pesticides. We harvest grapes for dry wines in the early stage of ripening, the wines ferment spontaneously and we age on lees until bottling.

Annual production in 2017 was around 10 000 bottles, most of which are sold abroad. The winery work is managed by Ákos Szokolai.

# BUDAHÁZY



## Demetervin

**HU** Filozófiájuk szerint az értékek megőrzésére akkor van esély, ha meg tudjuk találni az egyensúlyt a természettel, és újra a világegyetem körforgása szerint élünk. Céljuk a világörökségi táj és kultúra fenntartása, a talaj és a rajta alkotó ember – azaz a terroir – pontos kifejezése a borban.

A mádi vulkánok a világon egyedülálló karaktert adnak az ottani boroknak. Feladatunknak tartjuk ezen adottságok bemutatását: egyensúlyos, boldog szőlőből készíteni bort, természetes és hagyományos módszerekkel, kompromisszumok nélkül, a tökéletességre törekedve.

**EN** Their philosophy is that we are only able to preserve values, if we find a balance with nature and once again live according to the cycle of the universe. Their goal is to conserve the land and culture of the UNESCO World Heritage and to express the terroir – the soil and the people working on it – in wine.

The volcanoes of Mád give a unique character to the wines made here. They regard presenting these qualities as their task: to produce well-balanced wines from happy grapes cultivated using natural and traditional methods, without compromise and aspiring to perfection.

### Télel / Lot

Úrágya 57 – Furmint/Hárs 2013  
Tokaji Édes Szamorodni 2012

### Demetervin

3909 Mád, Bercsényi utca 5.

Tel.: +36 20 931 2234

info@demetervin.hu  
www.demetervin.hu





## Disznókó Szőlőbirtok és Pincészet

### Tételek / Lots

Lajosok-dűlő Furmint 2017

Tokaji Hárslevelű 2017

Dorgó-dűlő Aszú 6 puttonyos 2015

### Disznókó Szőlőbirtok és Pincészet

3931 Mezőzombor, hrsz. 0202

Tel.: +36 47 569 410

Tel.: +36 47 569 418

disznoko@disznoko.hu

www.disznoko.hu

**DISZNÓKÓ**  
TOKAJ  
PLEASURE OF PURITY

**HU** A Disznókó Szőlőbirtok a Tokaji borvidék meghatározó, stílus-teremtő pincészete. Régi, történelmi birtok, 104 hektárnyi szőlőterülettel, mely 1992 óta az AXA Millésimes-csoport tulajdonaként vezető szerepet játszik a tokaji borok újjászületésében.

A Disznókó-borokra a termőhelyet és az évszámot kifejező tiszta ízek, a gyümölcsösség, a frissesség, valamint a szőlők nemes rothadásának köszönhető gazdagság, mélység és tökéletes egyensúly jellemző. Az 1992-es évszám óta egy teljes Disznókó aszú-sor készült el, mára egy fantasztikus gyűjteményt alkotva, ahol az egyes évszámok borai az idő elteltével még összetettebb aromákat és harmóniákat mutatnak, semmit sem veszítve eredendő frissességükből.

**EN** Disznókó, a leading winery in the Tokaj Wine Region, is a trendsetter. This historical estate with 104 hectares of vineyards has belonged to the AXA Millésimes group since 1992 and is playing a defining role in the rebirth of Tokaji wines.

Disznókó wines are characterised by clean flavours expressing the terroir and the vintage, fruit, freshness and richness thanks to the grapes' noble rot, depth and perfect balance. Since the 1992 vintage a complete Disznókó Aszú line has been made, creating a fantastic collection in which the individual vintages show more complex aromas and harmonies whilst losing nothing of their freshness.



## Erzsébet Pince

**HU** Az Erzsébet Pince kézműves-családi borászat. A borászatot 1989-ben, a rendszerváltás évében a borvidék egyik első női szőlész-borásza: Prácsné Erzsébet alapította. Erzsébet és férje, Miklós megvásároltak egy régi, történelmi pincét Tokaj belvárosában, a borkereskedők utcájában. Ezt a pincét valamikor az 1600-as években vájhatták, majd az Orosz Borvásárló Bizottság használatában állt, és a pince másik/történelmi névadója, Erzsébet cárnő használta az 1700-as években.

Az Erzsébet Pince évszámától függően 10–12 ezer palack bort készít évente, mindent a Bél Mátyás által 18. században klasszifikált történelmi első és másodosztályú, azaz a vidék kiváló talajú, legjobb szőlőterületeiről. A Prács család 4 tagja, Miklós, Erzsébet, ifjabb Miklós és Hajnalka együtt működtetik a borászatot, megosztva annak feladatait. Büszkéik dűlőselektált szárazboraikra (Zafir-dűlő, Betsek-dűlő, Király-dűlő) és elhivatottan, csak a legjobb évszámokban készítenek el a birtok aszút.

**EN** Erzsébet Winery is an artisan family winery. The winery was founded in 1989 (time of the change in political system) by one of the wine region's first women winemakers, Mrs Erzsébet Prács. Erzsébet and her husband Miklós bought a historic cellar in the centre of Tokaj, in the wine merchants' street. Probably carved out in the 1600s, the cellar was later used by the Russian Wine Purchasing Committee. The winery was named after its founder and Czar Elizabeth who used it in the 1700s.

Depending on the vintage Erzsébet Winery makes 10 to 12 thousand bottles annually, all from grapes grown in historic vineyards classified as First or Second Growth by Mátyás Bél in the 18th century, that is the region's outstanding vineyards. The four members of the Prács family run the winery, dividing the tasks: Miklós, Erzsébet, Miklós Jr and Hajnalka. They are proud of their single-vineyard wines (Zafir-dűlő, Betsek-dűlő, Király-dűlő) and see their making of estate Aszú in the best vintages as a vocation.

### Tételek / Lots

Betsek-dűlő 100% Kabar 2017

### Erzsébet Pince

Erzsébet Pince

3910 Tokaj, Bem út 16.

Tel.: +36 20 802 0137

erzsebetpince@gmail.com

www.erzsebetpince.hu



**ERZSÉBET PINCE**  
TOKAJ 1743



## Fülek Pincészet

### Tétel / Lot

Sajgó-dűlő Furmint 2017

### Fülek Pincészet

3916 Bodrogkeresztúr,  
Iskola köz 15.

Tel.: +36 20 971 6783

fulek@tokaj.org  
www.tokaj.org

**HU** A pincészet Fülek Györgyről, az Első Tokaji Bormivelő Egyesület alapító tagjáról kapta a nevét. A gyönyörűen felújított és restaurált birtokközpont a XVIII. századi barokk stílusú Fülek-kúriával Bodrogkeresztúr központjában található. Az elmúlt századokat idéző történelmi környezetbe harmonikusan illeszkedik a környékbeli kőből épült modern borászati feldolgozó, mely az ArchDaily.com, a világ legnépszerűbb építészeti honlapjának szavazásán megnyerte az „Év Ipari Épülete 2011” címet. A rangos díjnak köszönhetően ország- és világszerte ismertté vált az épület aszimmetrikus homlokzata, aminek komponálásában az eredeti középkori kőfal, a modern nyersbeton felület és a tölgyfa lágyasága játszott szerepet.

Az 1998-ban alapított birtok területe ma 25 hektár a legjobb tokaji dűlőkben. A szőlőben folyamatosan kísérletezünk, mindent megteszünk, hogy a lehető legjobban megismerjük területeink adottságait és a bennük rejlő lehetőségeket dűlőszektált száraz borok készítésével. Fő szőlőfajtánk a furmint. Birtokborunk, dűlőszektált, késői szüretelésű és aszúboraink közös jellemzője az egyensúly és az elegancia.

**EN** The winery was named after György Fülek, founder of the First Tokaj Wine Growers' Society. The beautifully renovated and restored winery and 18th-century Baroque Fülek mansion are in the centre of Bodrogkeresztúr. Constructed from local stone, the modern winery that is in keeping with the historic surroundings was voted the Industrial Building of the Year 2011 award in the online poll of ArchDaily.com, the world's most popular architecture website. This prestigious award has made internationally known the building's asymmetric façade, a composition of medieval stone wall, modern bare concrete surface and softness of oak.

Founded in 1998, our estate now owns 25 hectares in the best vineyards in the Tokaj wine region (Teleki, Vinnai, Bakonyi, Dobai, Mestervölgy, Úrágya, Király, Veresek, Somos, Sajgó, Palandor). We are constantly experimenting in the vineyard and do everything to get to know our lands' characteristics and the opportunities they hide within by making single-vineyard wines. Our estate wine, single-vineyard, late harvest and Aszú wines all share balance and elegance.

**HU** A vállalatot a Magyar Állam alapította 1948-ban, és alapítása óta állami tulajdonban áll. Az 1993-tól Tokaj Kereskedőház néven ismert borászat 2016-ban Grand Tokajra változtatta nevét a borvidéken betöltött mindenkor kulcsszerepét kihangsúlyozva, ezzel egyidejűleg hírt adva azon céljáról, hogy nemcsak a hazai, de a globális piac meghatározó szereplőjévé is kíván válni.

A Grand Tokaj Zrt. az UNESCO Világörökség része címet is viselő, történelmi Tokaj-hegyaljai borvidék legnagyobb pincészeteként, a nemzeti borászati tradíció őrzője és védelmezője. A 67 hektáros szőlőterülettel rendelkező pincészet a borvidék kiemelt jelentőségű és egyben legnagyobb szereplője: a térség teljes bortermelésének mintegy 35%-át adja. A régió integrátorként mintegy 1000 hektár termőterületről és több mint 1000 kistermőlőt vásárolja fel a szőlőt. A fejlesztéseknek köszönhetően a borászat a saját és a felvásárolt szőlőből magas minőségű termékek előállítására képes nagy mennyiségben, melyhez egy korszerű, 66 ezer hektoliter kapacitású tartálycarnok és egy 10 millió palack/év kapacitású palackozóüzem áll rendelkezésére.

A Grand Tokaj pincészet új szellemiséget képviselő borai a 2012-ben az Év Bortermelője címet elnyert, 100 pontos esszenciáról ismert borász, Áts Károly felügyelete alatt készülnek, aki 2013 óta a társaság főborásza.

**EN** The company was founded by the Hungarian State in 1948 and has been a nationalised company since then. Known as Tokaj Trading House after 1993, it changed its name to Grand Tokaj in 2016, emphasising the key role it always played in the wine region and also proclaiming its aim of becoming an important figure not only in the domestic market, but also on the global market

Grand Tokaj, the largest winery in the historic UNESCO World Heritage Tokaj wine region, is the protector of national winemaking traditions. This winery that owns 67 hectares of vineyards is an important player and also the largest: it is responsible for around 35 % of the region's total wine production. The regional integrator, it buys grapes from over 1000 small-scale growers on about 1000 hectares.

Thanks to the developments the winery makes large quantities of high quality wines from its own and bought grapes in its winemaking hall with a capacity of 66 thousand hectolitres that can produce 10 million bottles annually. The wines which present the new spirit of Grand Tokaj Winery are made under the supervision of head winemaker Károly Áts, winner of Wine Producer of the Year in 2012 and known for his 100-point Eszencia. "I was born in a wine region that – I think – is a miracle," says Károly Áts.



## Grand Tokaj

### Tétel / Lot

Tokaji Aszú 5 puttonyos 1963

### Grand Tokaj

3934 Tolcsa, Petőfi Sándor u. 36–40.

Tel.: +36 47 384 164

marketing@grandtokaj.com  
www.grandtokaj.com





## Holdvölgy

### Tétel / Lot

Intuition № 1, Zéta Szamorodni 2013  
Holdvölgy-dűlő

### HOLDVÖLGY

3909 Mád, Batthyány u. 69.

Tel.: +36 20 421 1817

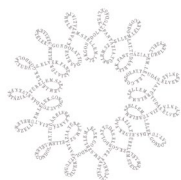
tamas.gincsa@holdvolgy.com  
www.holdvolgy.com

**HU** A HOLDVÖLGY Tokaj-Hegyalján, Mád legkiválóbb területein, 7 különböző dűlő 22 parcelláján gazdálkodik, környezettudatos szőlőművelést folytatva, az ökológiai termelés elemeit integrálva. A sokszínű birtokösszetétel az egyes dűlőkön belül is egyedi karakterű borok alkotására ad lehetőséget. Célunk minden évjáratban az elérhető legmagasabb értékű szőlőtermés szüretelése.

Hiszünk a tokaji szőlőfajtákban és a kiváló adottságú, történelmileg klasszifikált mádi dűlőkben, amelyek együttesen lehetővé teszik, hogy – gondos munka mellett – még a legnehezebb évjáratokban is megbízhatóan elkészíthessük borainkat a száraz alapboroktól egészen a legnemesebb, hatputtonyos aszúig. Tokaj mind a hat engedélyezett szőlőfajtájával dolgozunk, száraz és édes borainkban egyaránt megmutatva a szőlő és a számára ideális termőhely harmóniáját. Boraink számos rangos hazai és nemzetközi fine dining étterem borlapján képviselik a Tokaji borvidéket.

**EN** HOLDVÖLGY cultivates 22 parcels in seven different vineyards in the best lands of Mád, Tokaj Wine Region using environmentally conscious methods and integrating ecological production elements. The varied nature of the estate gives the opportunity to create wines of unique character from within just one vineyard. Our aim is to harvest the highest quality grapes possible in every vintage.

We believe in the Tokaj grape varieties and in the excellent historically classified Mád vineyards that make it possible – with meticulous work – to reliably produce our wines from dry right up to the most noble 6 puttonyos Aszú, in even the most difficult vintages. We work with all six grape varieties allowed in the Tokaj Wine Region, and both our dry and sweet wines show the harmony between the grape and its ideal terroir. Our wines represent the Tokaj Wine Region in numerous prestigious fine dining restaurants in Hungary and abroad.



HOLDVÖLGY



## Karádi – Berger

**HU** A Karádi–Berger Borászat Erdőbényén egy szépen helyreállított 19. századi vincellérházban található. Szőlőterületeink a közelben, a Palandor-, a Narancsi- és a Haraszt-dűlőkben találhatók. Összesen 4 hektár termőterületünk van. 2016 óta a szőlőkben csak bioszereket használunk, a borászatban is egyszerűsége, természetessége törekszünk, ha lehet, spontán módon erjesztünk, kevés kén használunk.

Minden évben készítünk egy furmint-hárslevelű házastást Furmint-Hárs néven, amit tartályban erjesztünk, és rövid időn belül palackozunk. Hordóban erjesztve készülnek dűlőszektált furmintboraink a Palandor- és a Narancsi-dűlőből. Ha az évjárat megfelelő készítünk száraz szamorodnit is, ami egy komplex tradicionális száraz bor Tokajból. Korábban inkább késői szüretelésű édes borokat készítettünk, de 2016-ból, és 17-ből nagyon ígéretes édes szamorodni és aszú borok kerülnek hamarosan piacra.

**EN** Karádi-Berger Winery in Erdőbénye is located in a beautifully restored 19th-century vineyard master's house. Our vines are in the nearby vineyards of Palandor, Narancsi and Haraszt. We have a total of four hectares. Since 2016 we have used only organic treatments in the vineyards, and in the winery we strive for simplicity and naturalness, fermenting spontaneously where possible and using little sulphur.

Every year we make a Furmint-Hárslevelű blend called Furmint-Hárs which we ferment in tank and bottle within a short time. Our single-vineyard Furmint from the Palandor and Narancsi vineyards ferment in barrels. If the vintage is right we make Dry Szamorodni, a complex and traditional dry Tokaji wine. We used to make more late harvest sweet wines, but our very promising Sweet Szamorodni and Aszú wines from 2016 and 2017 will soon be released onto the market.

### Tétel / Lot

Palandor Furmint 2011

### Karádi és Berger Borászati Kft.

3932 Erdőbénye, Hunyadi utca 21.

Tel.: +36 70 615 4797

Tel.: +36 70 615 4793

boraszat@karadiesberger.hu  
karadiesberger.hu





## Kincsem Kastély Szőlőbirtok

### Tétel / Lot

Kincsem Hárslevelű 2013

### Kincsem Kastély Szőlőbirtok

3934 Tolcsa, Kincsem dűlő 1.

Tel.: +36 20 519 2756

matyasovszki.istvan@kincsemkastely.com

www.kincsemkastely.com



**HU** Kincsem. A Tokaji borvidék nevezetes történelmi dűlője. A dűlőt már messziről uralja a domb tetején álló Kincsem Kastély, amely a XIX. században bárói borháznak épült. Napjainkban a Kincsem Kastély Szőlőbirtok közepes méretű kézműves borászat 4,5 hektár szőlőterülettel és a kizárólag innen származó – évi néhány ezer palack – magas minőségű tokaji borral.

Minden egyes Kincsem Kastély palackon egy kis sárga pecsét található, amely minden egyes - kézi munkával elkészített – palack bor egyediségét szimbolizálja. A sárga meleg, intenzív szín – a Nap színe, mely nélkülözhetetlen a különleges minőségű tokaji bor születéséhez.

**EN** Kincsem. A historical vineyard in the Tokaj Wine Region. Kincsem Mansion, which stands on the top of the hill, dominating the vineyard from afar, was built at the baron's wine house in the 19th century. Kincsem Kastély Estate is a mid-sized artisan winery with 4.5 hectares of vineyards and a few thousand bottles of high quality Tokaji wines that come exclusively from our lands.

Every Kincsem Kastély bottle bears a small yellow seal that symbolises the uniqueness of every single bottle of wine, made as it was by hand. Yellow is an intensive colour – the colour of the Sun, which is indispensable for the birth of high quality Tokaji wine.



## Kvaszinger

**HU** 30 éves bortermelő vagyok Olaszliszkán. Családi vállalkozásunk irányítását 2013-ban vettem át, és azóta irányítom a szőlőtermesztési és borászati munkafolyamatokat. 6 hektár termőterülettel és 2,5 hektár új telepítésű szőlőültetvényvel rendelkezünk. Borászatunk Olaszliszkán található, a szőlőterületek pedig Olaszliszka és Szegilong határában. Termesztett fajtáink furmint és sárgamuskotály. Elsősorban száraz borokat készítünk, de ha az évszázati adottságok megfelelőek, késői szüretelésű borok, szamorodnik és aszú is a pincébe kerül. Éves palackszámunk 2017-re elérte a 25 000 palackot.

Borászatunk célja, hogy egyedi ízvilágú, magas minőségű borokat állítsunk elő elérhető áron.

**EN** I am a 30-year-old winemaker in Olaszliszka. I took over management of the family business in 2013 and since then I manage the grape cultivation and winemaking. We have 6 hectares in production and 2.5 hectares recently planted. Our winery is in Olaszliszka and the vineyards around Olaszliszka and Szegi. We make primarily dry wines, but in vintages with the correct conditions late harvest, Szamorodni and Aszú wines come into the cellar. In 2017 our production reached 25 000 bottles.

The goal of our winery is to produce quality wines with unique flavours at an available price.

### Tétel / Lot

Meszes-dűlő Furmint 2017

### Kvaszinger

3933 Olaszliszka, Burgundia utca 6.

Tel.: +3620 291 7186

kvaszinger.laszlo@gmail.com

www.kvaszinger.hu

KVASZINGER



## Myrtus Pince

### Tétel / Lot

Lestár-dűlő Hárslevelű 2017  
Vigyorgó-dűlő Botrytis Furmint 2016

### Myrtus Pince

3915 Tarcas, Fő út 117.

Tel: +36 20 240 4379

info@myrtus.hu  
www.myrtus.hu

**HU** A Tarcalon fekvő birtokot 2008-ban alapítottuk meg. Ebben az évben készültek első boraink. A birtok a kövesdi pincesoron fekszik. Két és fél hektár szőlőnk a Vigyorgó-, a Lestár- és a Mestervölgy-dűlőkben találhatóak. Célunk szép, jó egyensúlyú borok készítése a tokaji borokat szeretőknél.

**EN** We founded our estate in Tarcas in 2008, the year we made our first wines. The estate is on the Kövesdi Cellar Row. We have two and a half hectares of vines in the vineyards of Vigyorgó, Lestár and Mestervölgy. We aim to make beautiful wines with good balance for lovers of Tokaji wine.

**MYRTUS**  
TOKAJ



## Pajzos Tokaj

**HU** Az idén 25 éves Pajzos Pincészetet 1992-ben alapította 12 befektető. A jelenlegi tulajdonos, Jean-Louis Laborde agrármérnök, 1997-ig csak a háttérből volt jelen a borászat életében, amelyben 2000-ben szerzett többségi tulajdonrészt. Ekkor kezdeményezésére újrateremtették a Pajzos-dűlőt, így biztosítva az optimális szőlőtermesztést. A Pajzos borok azóta a világ számos országában helyet kaptak a vacsoraasztalon, kiváló presztízs éttermekben, valamint exkluzív galavancsorokon, így öregítve a Tokaji borvidék és a tokaji borok hírnevét.

A Pajzos termékcsalád borait a bodrogolaszi Pajzos- és sárospataki Megyer-dűlők prémium terméséből készítjük. Ezeket a borokat pincészetünk a tokaji hagyományoknak megfelelően gondos szőlészeti és borászati munkával, hordós érleléssel, illetve a modern borkészítési eljárásoknak megfelelően reduktív verzióban is készíti.

**EN** It is 25 years since Pajzos Winery was founded by 12 investors in 1992. Pajzos was established in 1991 by 12 investors. The current owner, agricultural engineer Jean-Louis Laborde, was in the background of the winery until 1997 of which he secured a majority share in 2000. Then he replanted the Pajzos vineyard, thus ensuring optimal grape production. Since then our Pajzos wines have found their place at dinner tables, in prestigious restaurants and at exclusive gala dinners in numerous countries, thus the building fame of the Tokaj Wine Region and Tokaji wines.

We make Pajzos wines from the premium grapes of the Pajzos vineyard in Bodrogolaszi and the Megyer in Sárospatak. These wines are made according to Tokaj traditions with great care in the vineyard and cellar. Some wines are barrel aged, some – in line with modern wine-making techniques – are made reductively.

### Tétel / Lot

Hosszúvölgy Tokaji Aszú 6 puttonyos 2014  
Hosszúvölgy Tokaji Aszú 6 puttonyos 2016

### Pajzos Zrt.

3950 Sárospatak, Nagy Lajos u. 12

Tel.: +3647 312 310

info@pajzos-megyer.com  
www.pajzos-megyer.com





## Patricius Borház

### Tétel / Lot

Tokaji Aszú 6 puttonyos Selection 2016

### Patricius Borház

3917 Bodrogkisfalud,  
Várhegy-dűlő 3357 hrsz.

Tel.: +36 47 396 001

info@patricius.hu  
www.patricius.hu



**HU** A Patricius Borházat a Kékessy család múltból táplálkozó és a jövő iránt érzett borászati elhivatottsága hívta életre. A család felmenői apai és anyai ágon már a XVIII. századtól ismert szőlőbirtokok voltak Tokaj-Hegyalján. A nyolc történelmi első osztályú dűlő gazdagságát ötvöző 85 hektáros birtok központja Bodrogkisfaludon, a Várhegy-dűlőben épült fel egy ódon uradalmi présház felújításával, melyhez ma már egy organikus stílusban épült, modern, kémleletes, gravitációs rendszerű borászat is csatlakozik, tökéletesen tükrözve a hagyományok és a korszerű modernitás együttélését a világörökségi tájban. A termőhelyek sokszínűsége, az alapkőzet, a talaj és a mikroklíma változatossága a borainkban jól nyomon követhető. Borászatunk filozófiájának fontos része, hogy nagyra becsüljük a borvidék tradícióit, borkészítésünkben a komplexitás, a harmónia elérése a fő szempont. Együtt élünk a régi értékekkel és merítünk belőlük. Tradíció, érték, egyediség, egyensúly – értékek, melyek kifejezik a hitvallásunkat.

**EN** Patricius Winery was created in the Tokaj Wine Region by the Kékessy family's winemaking commitment that draws from the past and future. Ancestors on both the paternal and maternal sides have been renowned vineyard owners in the Tokaj Wine Region since the 18th century. The 85-hectare estate, which has eight historic first-growth vineyards, is based in Bodrogkisfalud, in a renovated former aristocratic press house in Várhegy vineyard that is now connected to an organic-style, modern winery with gravity-flow system, that perfectly reflects the co-existence of traditions and the state-of-the-art modernity in the world heritage landscape. The diversity of terroirs, the base rock, the soils and the various microclimates can be clearly followed in our wines. Our deep respect for the wine region's traditions is crucial to our winery's philosophy, while to achieve complexity and harmony are the main aspects of our winemaking. We live in harmony with traditional values, drawing from them. Tradition, values, uniqueness, balance – these express our mission.



## Préselő Pincészet

**HU** 2013-ban alapítottuk pincészetünket Erdőbénye központjában, egy több mint 100 éves vincellérházban, ahol a vendégháznak is otthont adó kőépület alatt patinás pinceágak hűvösében érlelődnek a boraink. Közel 8 hektáron gazdálkodunk az Erdőbényét övező dűlőkön. A területeink nagy részén fokozatosan áttértünk az ökológiai művelésre, sok kézi munkával, és kerülve a felszívódó szerek használatát. A változatos fekvésű területeinkről kb. 9000 palack bort készítünk évente. A tipikus tokaji szőlőfajtákból a modern, letisztult stílusú száraz boraink mellett elegáns aszúk és késői szüretelésű édesek koronázzák a borsort. Pincészetünkben negyedik éve készítünk izgalmas hárslevelű-alapú habzókat, sőt palackérlelésű pezsgőt is.

A „Préselők” – a tulajdonosok Nagy Zsolt és felesége, Mészáros Gabi, és Zöldi-Kovács Árpád – másfél évtizede foglalkoznak szőlővel-borral.

**EN** We founded our winery in the centre of Erdőbénye in 2013 in an over 100-yr-old stone vineyard master's house which hosts both the guesthouse under which our wines age in the cool patinaed cellar branches. We cultivate around 8 hectares in vineyards surrounding Erdőbénye. We have gradually moved to organic production in most of our land, with lots of manual work and avoiding the use of systemic chemicals. We make around 9000 bottles of wine from our varied terroirs. From the typical Tokaj grape varieties we make modern, refined dry wines as well as elegant Aszús and sweet late harvests crowning the range. We have also been making an exciting Hárslevelű sparkling wine for the last four years and even bottle-aged bubbly too...

The “Préselők” (lit. Pressers) owners Zsolt Nagy and his wife Gabi Mészáros, and Árpád Zöldi-Kovács, have been working with grapes and wine for one and a half decades.

### Tétel / Lot

Messzelátó-dűlő Furmint 2016

### Préselő Pincészet

3932 Erdőbénye, Kossuth u. 23.

Tel.: +36 20 310 2669

bor@preselo.hu  
www.preselo.hu

**PRÉSELŐ**  
TOKAJ



## Royal Tokaji

### Tétel / Lot

Tokaji 6 puttonyos Aszú  
Vineyard Selection 2016

### Royal Tokaji Borászati Zrt.

3909 Mád, Rákóczi út 35.

Tel.: +36 47 548 500

royal@royal-tokaji.hu  
www.royal-tokaji.com



**HU** A Royal Tokaji Borászat 1989-ben jött létre, központja Mádon található. Borászatunk küldetésének tűzte ki Hegyalja csodálatos értékeinek megmentését, a kiemelkedő minőségű tokaji borok készítését, a dűlőselektáció létrehozását és a tokaji borok világhírnevének visszaszerzését. A Royal Tokaji 108 hektár saját szőlőterülettel rendelkezik, melyeken a három tokaji szőlőfajta terem: a Furmint, a Hárslevelű és a Sárgamuskotály. A borok alapanyagát Mád legjobb szőlőterületei biztosítják: a Szent Tamás, a Nyulászó, a Betsek és Birsalmás dűlők, valamint a Tarcali Mézes Mály. E termőterületekről a cég dűlőselektált Furmintot és Aszúborokat is készít, egy adott dűlő termésének kizárólagos felhasználásával, magában hordozva az adott terület egyediségét, jellegét és varázsát.

**EN** Royal Tokaji Winery, based in Mád, was established in 1989. As its mission the winery chose the saving of the wonderful values of the Tokaj Wine Region, making outstanding quality Tokaji wines, creation of single vineyard wines and the recovery of the world renown of Tokaji wines. Royal Tokaji has 108 hectares of vineyards which produce the main three Tokaj varieties: Furmint, Hárslevelű and Sárgamuskotály. The grapes for the wines come from the best terroirs in Mád, the vineyards of Szent Tamás, Nyulászó, Betsek and Birsalmás, and Mézes Mály in Tarcal. From these lands single-vineyard Furmint and Aszú wines are made, using exclusively the grapes from the given vineyard, bringing the terroir's uniqueness, character and magic.



## Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj

**HU** A Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj a tokaji borok teljes palettáját kínálja, a száraz furminttól egészen a csak itt megtalálható, rendkívül koncentrált esszenciáig. A Tokaji borvidék nagyon izgalmas játéktér, mely a szőlő érettségi állapotának és a dűlők egyedi adottságainak függvényében egyedülálló változatosságot kínál. A 2000. évi, rengeteg aszúszemet termő, fantasztikus évszámából került ki Samuel Tinon hegyaljai birtokának első bora. A botritisz nem volt ismeretlen számára, hiszen Bordeaux-ban, a Sainte-Croix-du-Mont Sauternes-nel szemközt fekvő édesboros vidékén található családi szőlőbirtokon született és nőtt fel. Komoly tanulmányi háttérrel és szakmai tapasztalattal a háta mögött beutazta a világot és tanácsadóként több tokaji szüretet is végigkötött mielőtt elindította saját borászatát, így a borvidékben rejlő kivételes lehetőségekkel tisztában volt, pontosan tudta, mit szeretne elérni itt. Egyik kedvence a száraz szamorodni, mely talán Tokaj legfontosabb borfajtája: Samuel ezen az árverésen a 2011-es évszámmal ezt kívánja bemutatni – miközben az aszúhoz is hűséges marad, a dűlők egyediségét pedig továbbra is „botritiszmentes” száraz borokon keresztül fejezi ki.

**EN** Samuel Tinon Great Tokaj Wines offers today a complete range of Tokaj wines, from the very dry Furmint to the extremely concentrated Esszencia we know is unique to this Hungarian region. Tokaj is a very exciting playing field indeed, with grapes offering different stages of maturity and a huge variety of Crus (“dűlő”). Samuel Tinon started here with the vintage 2000, a fantastic year that gave a lot of aszú berries. Botrytis was no mystery to him: he was born and grew up in a sweet wine region, Sainte-Croix-du-Mont, facing Sauternes in France. With a solid background of studies and experiences, Samuel travelled a lot whilst following several vintages in Tokaj as a consultant before starting his own winery. That gave him an overview to understand the region's exceptional potential and a precise idea of what he wanted to achieve here. One of his favourite wines is Dry Szamorodni, perhaps the region's most important wine. This is what Samuel wants to express in this Auction with a beautiful Dry Szamorodni 2011. He still remains faithful to the Aszú wines and continues to express the terroirs through his “Botrytis-free” wines.

### Tétel / Lot

Tokaji Dry Szamorodni 2011  
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

### Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj

3933 Olaszliszka, Bánom út 8.

Tel.: +36 47 358 405

samueltinon@samueltinon.com  
www.samueltinon.com

SAMUEL TINON



## Sárospataki Borterasz

Tétel / Lot

Megyer-dűlő Furmint 2017

### Sárospataki Borterasz Egyesület

3950 Sárospatak, Nagy Lajos u. 23–25.

Tel.: +36 47 312 310

dora.paszti-nagy@pajzos-megyer.com  
laurent.comas@pajzos-megyer.com



„Sárospatak, a Tokaji borvidék egyik történelmi központja, újra az élen!”

Sárospatak környéki borászatokként azért fogtak össze, hogy megmutassák – az északi régió kiváló dűlői, a gondos szőlészeti és borászati munka és a kulturális örökség együttesen mekkora lehetőségeket hordoznak magukban. A négy éve működő Egyesület tavaly óta új lendülettel, új tagokkal, erősebb megjelenéssel erősít. Az egyesület célja a tudatos borvidéki jelenlét, és egy meghatározó Sárospatak márkanév kialakítása, melynek fókuszában a minőségi, stílusos borkészítés áll. „Természetesen a Tokaji borvidékhez tartozunk, és boraink minőségével büszkén is képviseljük. De szeretnénk még jobban színesíteni azzal, hogy újabb lehetőséget kínálunk a borkedvelőknek” foglalta össze az egyesület elnöke.

Jelenleg az egyesületet alkotó pincészetek: Espák Pincészet, Harsányi Pincészet, Naár Családi Pincészet, Pajzos és Megyer Tokaj Pincészet, Tokaj Portius pincészet.



“Sárospatak, a historical centre of the Tokaj Wine Region, back on the edge!”

Wineries around Sárospatak have come together to show the great possibilities that the combination of the outstanding vineyards of the north of the wine region, the meticulous viticultural and oenological work and cultural heritage offer. The four-year-old association restarted with new dynamism, new members and stronger presence last year. The Association's aim is conscious wine region presence, and the development of a distinctive Sárospatak brand, the focus of which is quality, stylish winemaking. “Naturally we belong to the Tokaj Wine Region and we the quality of the wine, but we would also like to make it even more attractive by offering new opportunities to wine lovers,” summarised the association president.

Members are: Espák, Harsányi, Naár Family, Pajzos and Megyer Tokaj, and Tokaj Portius.



## Sauska Tokaj



Borászatunk 2003-ban nyílt meg az egykori Tokaji Polgári Kaszinó neoklasszicista épületében. Az épületet a 2000-es évek elején bővítettük ki, hogy alkalmassá váljon a szőlő feldolgozására: jelenlegi formájában három szintjén használhatóak ki a gravitáció adta lehetőségek, amely a kapcsolódó technológiai lépéseket nagyban leegyszerűsíti. A pince tartályos erjesztőkapacitása 1000 hl, illetve hordóban 550 hl. Feldolgozókapacitásunk illeszkedik a területeink méretéhez, így 400–7000 kg-ig könnyen, és szakmailag precízen tudunk egy-egy parcellát préselni. Bortípustól függően fűrtösen, boglyózva, valamint boglyózva-áztatva nyerjük ki a mustot. Dűlőink változatosságához igazítva a borokat kis méretű tartályokban, illetve hordókban (230–500 literes) erjesztjük. Egyszerűbb, frissebben piacra kerülő tételeink tartályban erjednek, és csak részben kapnak fahordós érlelést. 2011-től pezsgőt is készítünk, egyértelműen a tradicionális eljárás mellett tettük le a voksunkat, így ennek a szellemében követjük a művelési és technológiai lépéseket.



Our winery opened in 2003 in the Neo-Classical former Tokaj Casino. We extended the building in the early 2000s to make it suitable for grape processing and the three levels make it possible to use gravity which greatly simplifies the related technological steps. The cellar has a fermenting capacity of 1000 hl in tank and 550 hl in barrel. The cellar is suitable for the size of our land and we can easily press 400 to 7000 kg with expert precision and just one parcel. Depending on the wine type we gain the must from the bunch, destemmed or destemmed and macerated. We ferment in small tanks or barrels (230–500-l) as is right for the variety of the vineyard. Simpler lots that go to market fresher ferment in tanks and only partly receive barrel aging. We have made sparkling wine since 2011 and naturally we chose the methode traditionnelle so in that spirit we are following those cultivation and technological steps.

Tétel / Lot

Dorgó-dűlő Furmint 2017

### Sauska Tokaj

3910 Tokaj, József Attila utca 2.

Tel.: +36 47 552 155

tokaj@sauska.hu  
www.sauska.hu

● SAUSKA



## Szent Benedek Pincészet

### Tétel / Lot

Tokaji Édes Szamorodni 2012

### Szent Benedek Pincészet

Szent Benedek Submontanum Kft.  
7400 Kaposvár, Ezredév u. 1.  
Pince: 3907 Tállya, Árpád tér 6.

Tel.: +36 30 993 6954

info@szenbenedekpincszet.hu  
www.szenbenedekpincszet.hu



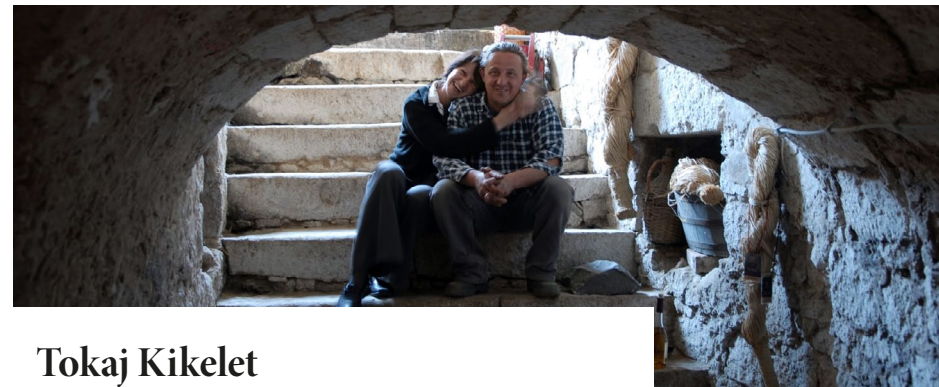
**HU** Tállya Európa mértani középpontja, és a pincészet Európa védőszentjéről, Szent Benedekről kapta nevét. 2002-ben jött létre a pincészet azzal a céllal, hogy egy kézműves kisbirtokot építsenek, a szőlőben szigorú terméskorlátozással, a pincében pedig kíméletes, gondos borászati munkával.

A pincészet Ádám József borász irányításával azért dolgozik, hogy ezt az egész világon ismert borvidéket méltó módon mutassák be.

Hét dűlőben 12,5 hektáron főleg furmint- és kisebb területen hárslevelű-ültetvények díszlenek. A borok a természetes fejlődés eredményeként minden évben egyformák, de mégis a dűlők újabb és újabb arcát képesek megmutatni.

**EN** Tállya is the geographical centre of Europe, and the winery is named after St Benedict, the European patron saint of wineries. The winery was founded in 2002 with the aim of creating a small artisan estate using strict vine yield control, gentle and meticulous work in the winery.

The winery managed by winemaker József Ádám aims to present honourably this world-famous wine region. They have 12.5 hectares in 7 vineyards, mainly Furmint with some small areas of Hárslevelű. Though, as the result of natural processes, the wines are very similar every year, the terroirs are still capable of demonstrating ever new characteristics each vintage.



## Tokaj Kikelet

**HU** 2002-ben Berez Stéphanie, és férje Berez Zsolt hozták létre Kikelet Pince névvel családi birtokukat. Jelenleg 7 hektár szőlőterülettel rendelkeznek, amelyből 5 hektár termő. Stéphanie a Loire völgyből származik, 1994-ben végzett borász mérnökként Bordeauxban. Pár hónapra Tokaj-hegyaljára költözött, egy közismert nemzetközi csapat tagjaként, gyakorlatot szerezni. Hamar beleszeretett a borvidékbe, s megismerkedett leendő férjével is, aki akkor a szőlőben dolgozott és szerzett tapasztalatot.

A pincészet Tokaj-hegyalján, az egykori rangos mezőváros, Tarcál szívében található. A tarcali dűlők már régi, jegyzett írások szerint is, mindig kiemelkedő szőlőterületnek számítottak a borvidéken. A nemes úri családok kapkodtak az ottani tulajdonjogokért. Tarcál, a borvidék egyik legdélebbben fekvő települése. Egy jellegzetes, több száz éves szuterén pince, valamint a hozzá tartozó érlelő pinceág ad ottan a hordóban erjedő és érlelődő Kikelet boroknak.

**EN** In 2002 Stéphanie Berez and her husband Zsolt Berez founded their family estate, Kikelet. They currently own 7 hectares of vineyards of which 5 hectares are in production. Stéphanie comes from the Loire Valley and graduated as an oenologist in Bordeaux in 1994. A few months later she moved to the Tokaj Wine Region to gain experience as a member of an internationally recognised team. She quickly fell in love with the wine region and met her husband to be who was working in the vineyards and gathering experience.

The winery is in the heart of Tarcál, a former splendid market town in the Tokaj Wine Region. The Tarcál vineyards have always been regarded as outstanding terroir in the region as several old documents testify. Noble and aristocratic families battled for their ownership rights. Tarcál is one of the most southern villages of the wine region. A characterful, several-hundred-year-old underground cellar and its connected branches provide a home for the Kikelet wines fermenting and aging in barrels

### Tétel / Lot

Tokaji Édes Szamorodni 2015

### Kikelet Pince

3915 Tarcál  
Könyves Kálmán u. 62.

Tel.: +36 30 636 9046

info@tokajkikelet.hu  
www.tokajkikelet.hu





## Tokaj-Hétszőlő Bio Szőlőbirtok

### Tételek / Lots

Kis-Garai-dűlő Furmint 2017  
Lencsés-dűlő Édes Szamorodni 2016

### Tokaj-Hétszőlő Bio Szőlőbirtok

3910 Tokaj, Bajcsy-Zs. u. 19–21.

Tel.: +36 47 352 009

tokaj@hetszolo.hu  
www.tokajhetszolo.com

**HU** Tokaj-Hegyalja szívében, Tokaj városának déli fekvésű lejtőin található az 55 hektáros Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok, melyet egyedi borai és gazdag történelme tesz ma is világszerte ismertté. A Hétszőlő-dűlő történetének magjait hét szőlőterület egyesítésével a Garai család vetette el 1502-ben. 2009-ben a birtok új tulajdonosra talált Michel Reybier személyében, aki a Hétszőlőben meglátta és megtalálta azt a páratlan értéket és hagyományt, amely által a Tokaj-Hétszőlő méltán illeszkedhetett be a Grand Cru Classé Cos d'Estournel (Saint-Estèphe, Bordeaux), a Chateau Marbuzet és a Goulée birtokok (Médoc, Bordeaux) által alkotott nagy presztizst képviselő birtokcsoportba.

A birtok meghatározó részét az 1772-es tokaji klasszifikáció által első osztályba sorolt dűlők alkotják: ezek a névadó Hétszőlő, valamint a Nagyszőlő. Vulkanikus alapkőzetüket vastagon fedi be a Tokaji-hegyre oly jellemző laza szerkezetű lösztakaró.

**EN** Set on the south-facing slopes of Tokaj town in the heart of the Tokaj Wine Region, the 55-hectare Tokaj-Hétszőlő estate is known worldwide for its unique wines and rich history. The history of the Hétszőlő vineyard began in 1502 when the Garai family assembled seven vineyards (hét=seven, szőlő=vineyard). In 2009 the estate found a new owner in Michel Reybier who saw and found the unparalleled value and tradition that place Tokaj-Hétszőlő deservedly into the prestigious group of estates of Grand Cru Classé Cos d'Estournel (Saint-Estèphe, Bordeaux), Chateau Marbuzet and Goulée estates (Médoc, Bordeaux).

The overwhelming majority of the estate vineyards were classified as First Growth vineyards in 1772 classification of Tokaj: Hétszőlő and Nagyszőlő. The loose-structured loess typical of the Tokaj Hill thickly covers the volcanic bedrock.



## Zsirai Pincészet

**HU** „Alkotás, gondosság, alaposág, értékek, megőrzés, kitartás, szeretet, öröm, szépség, báj, egyszerűség, érzés, értelem, egység” (Zsirai Csaba, 1961–2011) – ezen irányelvek alapján nevelt minket édesapánk, keltette életre a Zsirai Pincészetet, és ezek alapján törekszünk beteljesíteni az álmát, az örökségét. A természet és a természetesség szeretete, az értékek megőrzése, a magyar bor tisztelete vezérelték, amikor szőlő- és pincebirtokossá vált, és elindult az úton, amelynek köszönhetően ma három jelentős hazai borvidékről készítünk borokat. A kezdetben kedvtelésként, a monoton irodai munkából való menekülés reményében induló borászkodás mára egy több borvidéken is jelen levő, összesen 18 hektár szőlőt művelő Pincészetté nőtte ki magát. Mondhatni „hungarikumok” előállításán dolgozunk: mindhárom borvidéken próbálkozunk őshonos, már-már feledésbe merült szőlőfajták termesztésével, megfelelő művelésmód mellett. Édesapánk hitvallását jelenleg édesanyánkkal és pár alkalmazottal – akik inkább segítő barátok – vesszük tovább, illetve tartjuk életben, törekedve arra, hogy méltó emléket állítsunk neki. – Zsirai Kata és Petra

**EN** “Creation, care, thoroughness, values, protection, persistence, love, joy, beauty, charm, simplicity, feeling, understanding, uniqueness” (Csaba Zsirai, 1961–2011). These are the principles that guided our father when he brought us up and founded the winery, and help us as we strive to fulfil his dream, his heritage. The love of nature and naturalness, protection of values and respect for Hungarian wine led him as he became a vineyard and cellar owner and started on his way. At the beginning winemaking was a hope of escape from monotonous office work and we have grown to be a winery with more than 18 hectares of vineyards in three wine regions in Hungary. It can be said that we are working on creating “Hungarikums”: in all three wine regions we are experimenting with indigenous grape varieties in danger of being forgotten as well as the most appropriate method of cultivation for the variety. We are taking forward father's belief, with the help of our mother and a few employees – who tend to be helping friends –, striving to establish a worthy memorial to him. – Kata and Petra Zsirai

### Tételek / Lots

Betsek-dűlő Furmint Válogatás 2017

### Zsirai Pincészet

3909 Mád, Batthyány u. 71.

Tel.: +36 30 333 1887

zsirai.kata@zsiraipincszet.hu  
www.zsiraipincszet.hu

*Zsirai*

## Kiemelt szálláshelypartnereink

### Our partners for accommodation



3915 Tarcál, Fő út 94.  
+ 36 47 580 015  
hotel@andrassyrezidencia.hu  
www.andrassyrezidencia.hu



3915, Tarcál, Terézia kert 9.  
+36 47 580 400  
hotel@degenfeld.hu  
www.degenfeld.hu

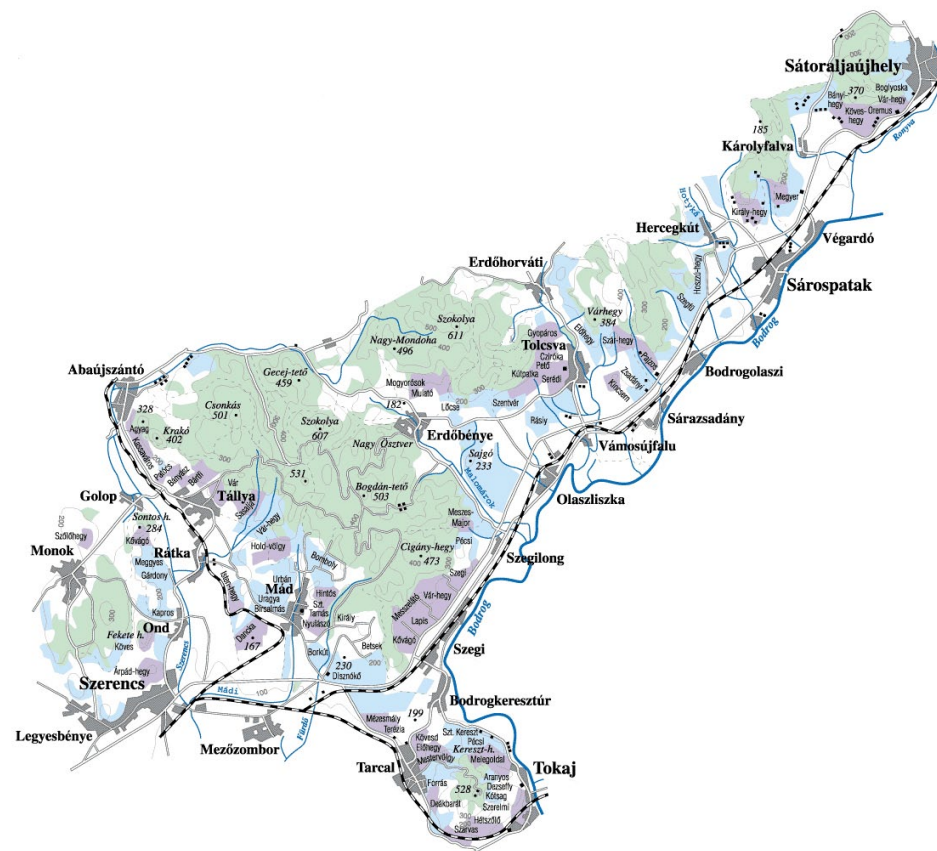


3907 Tállya, Rákóczi u 20.  
+36 70 323 9592  
info@oroszlanos.hu  
www.oroszlanos.hu



# A Tokaji borvidék

## The Tokaj Wine Region



# Általános szerződési feltételek

Tokaji Tavasz Nagy Tokaji Borárverés 2018

1. A Tokaji Borlovagrend (a továbbiakban: „Borlovagrend”) a Tokaji borvidéken készített borok népszerűsítését, a tokaji hagyományok és borkultúra megőrzését és fejlesztését tűzte célul. Céljainak megvalósítása során a Borlovagrend megrendezi a „Nagy Tokaji Borárverés” elnevezésű árverést.
2. Árverésre a borvidéken tevékenykedő termelők (borászok) által készített borok kerülnek. Az árverési tételek (i) félkész állapotban (a hordós érlelés szakaszában) vagy (ii) kész, forgalomba hozatalra alkalmas, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedélyek/bizonyítványok birtokában felcímkézett, palackozott állapotban kerülnek árverésre.
  - Száraz és félszáraz tételek esetén az árverésre bocsátott tételek árverési egysége a gönci hordó (136 liter), azzal, hogy egy termelő jogosult ugyanazon tételből több gönci hordónyi mennyiséget is árverésre bocsátani, mely esetben a termelő választása szerint a több gönci hordónyi mennyiség egy árverési tételként/gönci hordónként külön árverési tételként/2018-ban és azt követően a 2019-es és 2020-as évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésen gönci hordónként kerül árverésre.
  - Édes tételek esetén az árverésre bocsátott tételek minimum árverési egysége fél gönci hordó (68 liter), mely nem zárja ki, hogy a termelő egy árverési tételként az édes tételből gönci hordónyi mennyiséget (136 liter)/külön árverési tételként 68 liternyi mennyiségeket/egy árverési tételként többször 68 liternyi mennyiséget ajánljon árverésre; illetve a termelő választása szerint lehetőség nyílik arra, hogy az árverésre bocsátott édes tételből megmaradt (68 literen felüli) mennyiséget, termelő a 2019-es és 2020-as évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésen ajánlja árverésre.
  - Eszencia esetén az árverési tétel egysége 10,125 liter (27 db 0,375 l-es palack)
3. Amennyiben az árverési vevő félkész állapotban lévő bortételre licitál, úgy az adásvétel tárgyat kész, forgalomba hozatalra alkalmas, oltalom alatt álló eredet megjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedélyekkel/bizonyítványokkal rendelkező felcímkézett, palackozott bor képezi; árverési vevő tulajdonjogot a már elkészített bortételen szerez.
4. Az árverést a Tokaji Borlovagrend Egyesület tartja.
5. Az árverésen részt venni személyesen, személyes megbízott útján, vételi megbízással vagy telefonos licit útján lehet, azzal, hogy az árverésen történő részvétel minden esetben regisztrációhoz kötött. Előzetes regisztráció ajánlott, erre az [regist@tokajiborlovagrend.hu](mailto:regist@tokajiborlovagrend.hu) e-mail címen van lehetőség. Regisztrálni a helyszínen is lehet, az árverés napján 10:00 órától 14:00 óráig. Az árverésen sorszámmal ellátott licitáló tárcsával lehet részt venni, amely az árverést megelőzően, a regisztrált személyek által, a helyszínen átvehető. Egy licitáló csak egy licitáló tárcsát válthat, mellyel azonban korlátlan számú tételre licitálhat. Az árverésen részt vevők a licitáló tárcsa átvételkor írásban nyilatkoznak arról, hogy a jelen szabályzatot megismerték, és azt magukra nézve kötelezően elfogadják.
6. Amennyiben az árverési vevő személyesen nem kíván részt venni az árverésen, úgy az általa adott vételi megbízás alapján helyette a Borlovagrend – a megbízásnak megfelelően – teszi meg a vételi ajánlatokat. Vételi megbízást a Borlovagrend 2018. április 16-én déli 12:00 óráig fogad el, a [regist@tokajiborlovagrend.hu](mailto:regist@tokajiborlovagrend.hu) e-mail címen. A vételi megbízásban fel kell tüntetni a licitell érintett tételt vagy tételeket és a fizetendő legmagasabb árverési ár összegét. A vételi megbízás elfogadásáról a Borlovagrend visszaigazoló e-mail üzenetet küld. A vételi megbízás érvényesítéséhez 100 000 Ft vagy 320 € kaució befizetése szükséges, amely sikertelen licitálás esetén 5 banki napon belül visszajár. Ha a vételi megbízás sikeres, a kaució teljes összegét a Borlovagrend a vevőnek a vételár kiegyenlítését követően teljes összegben visszautalja, egyebekben pedig a személyesen jelen levő vevőre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni. Ha ugyanarra a tételre harmadik személy magasabb összegű megbízást ad, vagy az árverési vevők magasabb vételi ajánlatot tesznek, a távollevő árverési vevő az árverés után a kauciót minden levonás nélkül visszakapja.
7. Telefonon történő árverés szándékát az árverési vevő 2018. április 16-án déli 12:00 óráig jelentheti be, a [regist@tokajiborlovagrend.hu](mailto:regist@tokajiborlovagrend.hu) e-mail címen, licitell érintett tétel vagy tételek megjelölésével. Telefonon történő árveréshez 100 000 Ft vagy 320 € kaució befizetése szükséges, amely sikertelen licitálás esetén visszajár. Ha a telefonos licit sikeres, a kaució teljes összegét a Borlovagrend a vevőnek a vételár kiegyenlítését követően teljes összegben visszautalja, egyebekben pedig a személyesen jelen levő vevőre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni. Sikertelen licit esetén a távollevő árverési vevő az árverés után a kauciót minden levonás nélkül 5 banki

napon belül visszakapja. Telefonos vételi megbízás esetén, ha a hívott fél bármilyen oknál fogva nem elérhető, a megbízás kikiáltási áron való vételi szándéknak tekintendő. Az esetlegesen felmerülő telekommunikációs problémákért a Borlovagrend semmilyen felelősséget nem vállal.

8. A Tokaji Borlovagrend az árverés előtt katalógust ad ki, mely az árverésre kerülő tételeket készítő termelőket/borászokat, valamint a bortételek leírását tartalmazza. A katalógusban a tételek becserítke (intervallum) kerül megjelölésre. A Borlovagrend a saját képviselőinek sajtótájékoztatót tart.

9. A kikiáltási ár legkésőbb az árverés napján az árverés vezetője által kerül bejelentésre. A katalógusban megjelölt árak magyar forintban (HUF) megadott bruttó árak, a kikiáltási ár szintén bruttó összeg. A Borlovagrend fenntartja a jogot, hogy a katalógusban szereplő egyes tételek árverésre bocsátását – saját belátása szerint – mellőzze.

10. Az árverés becserítés szisztéma szerint kerül megrendezésre. Az árverés vezetője, több rangos szakember közreműködésével, az árverési tételeket először röviden bemutatja, és kihirdeti a kikiáltási árat, ismerteti a beérkezett vételi megbízásokat, az árverési vevők pedig a számozott licitáló tárcsa feltartásával teszik meg ajánlatukat. Ha a kikiáltási árra több vételi ajánlat érkezik, az árverésvezető a licitálépcsőnek megfelelően emeli az árat mindaddig, amíg csak egy licitáló marad, és a leütéssel létre nem jön az adásvétel. Így a tárgy vételi jogát leütéssel az az árverési vevő szerzi meg, aki a legmagasabb érvényes ajánlatot teszi. Az árverést addig kell folytatni, amíg ajánlatot tesznek. Ha további ajánlat nincs, az árverés vezetője a megajánlott legmagasabb összeg háromszori kikiáltása után kijelenti, hogy a legtöbbet ajánló az adott tételt megvásárolta.

11. Az árverésen legtöbbet ajánló résztvevő (jelen lévő árverési vevő) az árverés lezárását követően az árverés helyszínén aláírja a „Vételi nyilatkozat” elnevezésű dokumentumot, mely tartalmazza az árverési vevő által az árverésen megvásárolt tétel nevét, mennyiségét és vételárát. Az árverési vevő legkésőbb a sikeres licitálást követő héten, azaz 2018. április 27-ig a tételt készítő termelővel megköti a tétel vonatkozásában létrejött adásvételi vagy félkész tétel esetén az adásvétellel vegyes megbízási szerződést, mely szerződés részleteiben tartalmazza a termelő és az árverési vevő együttműködésének feltételeit. Az árverési vevő a tétel vételárát közvetlenül a termelő felé köteles kiegyenlíteni, számla vagy félkész tétel esetén előlegszámla ellenében a szerződés aláírását követő 5 banki napon belül. A termelő és vevő közt kötendő szerződés szövege a [www.tokajiborlovagrend.hu](http://www.tokajiborlovagrend.hu) oldalon megtalálható.

12. Abban a nem várt esetben, ha a sikeres licit ellenére a 11. pontban megjelölt szerződés megkötésére az árverési vevőnek felröghető okból nem kerül sor, vagy az árverési vevő a vételár megfizetését elmulasztja, úgy az adásvétel nem jön létre, az árverési vevő az általa esetlegesen befizetett kauciót elveszíti, és köteles a termelőt – az adásvétel meghiúsulásával összefüggésben – ért károk megtérítésére.

13. Ajánlat hiányában a kikiáltási ár az árverésen nem csökkenthető, lehetőség nyílik ellenben arra, hogy utolsó tétel árverését követően az árverés résztvevői az el nem kelt tételek közül egyet vagy többet visszahívjanak, s az árverés jelen szabályzatban ismertetett szabályai szerint a visszahívott tétel vonatkozásában új licit kezdődjön.

14. A vételár az árverési vevők nyilvános vételi ajánlatai alapján alakul ki, ezért a vételárért a Borlovagrend nem tartozik felelősséggel.

15. Az árverésről jegyzőkönyvet kell felvenni, mely tartalmazza (i) az árverés helyét, idejét, (ii) az árverést lebonyolító képviselőjének nevét, (iii) az elárverezett borok adatait, a kikiáltási árat, a leütési árat, (iv) a legmagasabb ajánlatot tevő árverési vevő nevét és lakcímét, jogi személy esetében az azonosító adatokat.

16. Az árverésen licitálóként nem vehet részt, aki a 18. életévét nem töltötte be. Tilos mindenféle összebeszélés vagy vállalkozás, amely arra irányul, hogy harmadik személyeket a piaci árat lényegesen meghaladó vételár kínálatára rávegyen, illetve így megkárosítson.

17. Jelen feltételek pontjaiban nem szabályozott kérdésekben a Ptk. paragrafusai az irányadóak, vitás kérdések esetén a felek alávetik magukat a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Bíróság illetékességének.

18. Jelen általános szerződési feltételek két nyelven, magyar és angol nyelven készültek, kétség esetén a magyar nyelvű szöveg irányadó.

19. Jelen általános szerződési feltételek vonatkozásában minden esetben a magyar jog irányadó.

# Terms and conditions of sale

## Tokaj Spring 2018 Great Tokaj Wine Auction

1. The aim of the Confrérie de Tokaj (hereafter "Confrérie") is to promote the wines of the Tokaj Wine Region and to preserve and develop the traditions and wine culture of Tokaj. With this end in view, the Confrérie organises the Great Tokaj Wine Auction within the Tokaj Spring event series.
2. Wines made by producers (winemakers) in the Tokaj Region will be offered at the auction. At the time of the auction, the auction lots are (i) "semi-finished wine" (wine maturing in the barrel/demijohn) or (ii) bottled and ready for sale, Protected Designation of Origin wine with all such licences and certificates as stipulated by Hungarian law, labelled and bottled.
  - Dry and semi-dry semi-finished lots: the unit of lots offered at the Auction is one Gönci cask (136 litres), but the producer may release more than one Gönci cask for the Auction in which case the Producer may choose whether to release the wine as one Auction lot / as a Gönci barrel or at the Auction as separate barrel lots / or as individual casks at the Great Tokaj Wine Auctions in 2018, and then in 2019 and 2020.
  - Sweet semi-finished lots: the minimum quantity for a lot offered at Auction is half a Gönci cask (68 l) which does not exclude the possibility that the producer offer the Gönci cask (136 l) / or as separate lots of 68 litres; the Producer may choose to offer the remaining lot of 68 litres or more at the Great Tokaj Wine Auctions in 2019 and 2020.
  - In the case of Eszencia the quantity of the Auction lot is 10.125 l (27 x 0.375 l bottles).
3. In the case of finished, bottled lots that are ready to be sold, the Auction quantity is for dry and semi-dry 182 bottles (0.75 l). In the case of sweet lots 136 (0.5 l). In the case of Eszencia the Auction lot quantity is 27 bottles (0.375 l).
4. If the auction buyer bids for a semi-finished auction lot, the sale contract represents the finished wine as Protected Designation of Origin, bottled and ready for sale, with all such licences and certificates as stipulated by Hungarian law, labelled and bottled; the auction buyer obtains the title to the finished wine lot.
5. The auction is organised by the Confrérie de Tokaj.
6. It is possible to bid in the auction in person, with an agent acting on the auction buyer's behalf, with an absentee bid, or by telephone. All participants must be registered to participate in the auction. Registration before Auction day is recommended by sending an email to [info@tokajborlovagrend.hu](mailto:info@tokajborlovagrend.hu). It is also possible to register at the venue on the day of the auction from 10am to 2pm. Participation in the Auction is with the numbered bidding paddle that those registered will receive at the venue prior to the auction. A bidder shall receive only one bidding paddle but may bid for an unlimited number of lots. On receipt of the paddle, bidders in the Auction declare in writing that they have understood these Conditions of Sale and they accept them fully.
7. Subject to a written request to this effect, the Confrérie shall execute absentee bids on behalf of auction buyers who are not present at the auction. Absentee bids may be submitted to [info@tokajborlovagrend.hu](mailto:info@tokajborlovagrend.hu) until 12 noon CET on 16th April 2018. The contract for absentee bids shall indicate the lot(s) the auction buyer wishes to bid for as well as a maximum limit for each lot. The Confrérie shall confirm by e-mail receipt of any absentee bids. In order that the absentee bid be accepted and valid, a deposit of 100 000 HUF or 320 € must be paid that, in the case of an unsuccessful bid, will be returned within 5 working days. If the absentee bid is successful, the Confrérie shall return the whole deposit when the full amount due for the sale has been cleared. In every other respect, the rules for bidding in person shall apply. If a third person places a higher absentee bid or an auction buyer places a higher offer for the same lot, then the absent auction buyer shall receive the deposit without deductions after the auction.
8. The Auction buyer should register intention to bid by telephone at the auction by 12 noon on 17th April 2015 to the [info@tokajborlovagrend.hu](mailto:info@tokajborlovagrend.hu) email address, noting the lot or lots for which they wish to bid. For telephone bidding a deposit of 100 000 HUF or 320 € must be paid that, in the case of an unsuccessful bid, will be returned in its entirety. Where a Telephone Bid is successful, the Confrérie shall repay the whole deposit to the buyer when the full amount due for the sale has been cleared. In every other respect, the rules for bidding in person shall apply. In other cases regulations applicable to auction buyers present at the auction shall apply. In the case of an unsuccessful bid the telephone bidder will receive the deposit without deductions within 5 working days after the auction. In the case of a telephone absentee bid, if the person called cannot be reached

for any reason, the telephone bid will be regarded as a bid at the starting price. The Confrérie does not accept responsibility for any telecommunication problems that may arise.

9. The Confrérie de Tokaj will publish a catalogue prior to the auction that contains a description of the producers/winemakers of the auction lots as well as a description of the wine lots. The estimate (range) of the HUF value of the lot will be noted in the catalogue. The Confrérie holds a press conference for members of the press.
10. The starting price will be announced by the auctioneer on the day of the auction. The prices given in the catalogue are gross prices in Hungarian forints (HUF). The starting price is also a gross price. The Confrérie reserves the right, at its discretion, not to offer at auction lots featured in the catalogue.
11. The auction shall be organised according to the estimate. The auctioneer, with the assistance of well-respected experts, shall announce the starting price and ask for a short presentation of the auction lot. The auctioneer shall announce the absentee bids received, the auction buyers shall place their bids by raising their bidding paddle. If more than one bid is made for the starting price, the auctioneer shall advance the price in increments until one bidder remains and the sale is made with the fall of the hammer. The title of the lot passes to the auction buyer who places the highest bid. The auction shall continue until there are no further bids. If there are no further bids placed, the auctioneer shall state the highest bid offered three times and that the person offering the most has bought the given lot.
12. The auction buyer (who is present at the Auction) with the highest bid shall sign the purchase declaration contract at the auction. The contract states the name, quantity and hammer price of the auction lot purchased by the bidder. The auction buyer shall, at the latest the week following the auction, that is 27th April 2018, conclude the contract with the producer, in the case of a finished wine or, in the case of an as-yet unfinished wine, or conclude the contract of agency purchase agreement that details the conditions of cooperation between the producer and the buyer. The buyer at auction shall transfer directly to the producer money due for the lot within 5 working days of signing the contract. Such transfer shall be made against an invoice where the lot is bottled wine, or a prepayment invoice where it is a semi-finished lot. The contract to be concluded between the producer and the buyer are available on the Confrérie website at [www.tokajborlovagrend.hu](http://www.tokajborlovagrend.hu).
13. In the unexpected event that in spite of a successful bid the contract specified under clause 11 herein is not concluded for any reason attributable to the buyer or the buyer defaults on payment of the sale price due, the contract of sale is not valid. The buyer shall lose any deposit paid and shall be required to compensate the producer for any losses incurred due to breaking their commitment to the sale.
14. If there is no bid placed, the starting price shall not be reduced at the auction. After the auction of the last lot, the opportunity arises for auction buyers to request the return of one or more unsold lots, and for a new bidding of such reoffered lot to begin in accordance with these Conditions of Sale.
15. The sale price is the result of the public bids by auction buyers. The Confrérie does not bear any responsibility for the sale price.
16. A record of the auction shall be made that includes (i) the venue and time of the auction, (ii) the names of the representatives organising the auction, (iii) data pertaining to the auctioned wines, the starting price and the hammer price, (iv) the name and address of the auction buyer offering the highest bid (the buyer) and, in the case of a legal entity, appropriate identification details. Only persons over the age of 18 may bid at the auction. All forms of collusion and attempts to persuade a third party to bid a price that significantly exceeds the realistic market price, and to thus wrong the third party, are prohibited.
17. Any issues not covered herein shall be governed by the Civil Code. In case of dispute the parties shall submit to the jurisdiction of the Borsod-Abaúj-Zemplén County Court.
18. These Conditions of Sale have been prepared in two languages: Hungarian and English.
19. In case of dispute the Hungarian version shall prevail.
20. In all cases these Conditions of Sale shall be governed by the laws of Hungary.

A 2018. évi Nagy Tokaji Borárverés katalógusa  
Kiadja: Tokaji Borlovagrend Egyesület  
3910 Tokaj, Kossuth tér 15.



[info@tokajiborlovagrend.hu](mailto:info@tokajiborlovagrend.hu)  
[www.tokajiborlovagrend.hu](http://www.tokajiborlovagrend.hu)

Layout: Szentirmai Zsolt  
Megjelenés időpontja: 2018. március

