



**GREAT
NAGY TOKAJ
TOKAJI WINE
BOR- AUCTION
ÁRVERÉS 2016**

KATALÓGUS CATALOGUE

TOKAJI TAVASZ
TOKAJ SPRING
2016

Tartalomjegyzék / Content

Tartalomjegyzék / Content	4
-------------------------------------	---

Üdvözljük Tokaj-Hegyalján! / Welcome to Tokaj!	6
Programok Tokaji Tavasz / Programme Tokaj Spring	8
Tokaj új tavasza / Tokaj's new spring	10
Árverés – negyedszer / Auction – for the fourth time	12
Bevezetők / Introductions: Winkler Nóra, Ronn Wiegand	14

HORDÓS TÉTELEK / BARREL LOTS

Baranyai Béla - Tokaji Furmint Istenhegy 21-es hordó 2015.	16
Barta Pince - Tokaji Furmint Öreg Király Válogatás 2015	17
Béres Szőlőbirtok - Tokaji F&Z 2015	18
Demetervin -Tokaji Öregek 2015.	19
Disznókő - Tokaji Furmint Illésházy-dűlő 2015	20
Disznókő - Tokaji Aszúkollekció 2013	21
Fülek - Tokaji Hárslevelű Úrágya 2015	22
Fülek - Tokaji Late Harvest 2015	23
Gróf Degenfeld - Tokaji Hárslevelű A Terézia 2015	24
Kvaszinger– Furmint Meszes-dűlő 2015	25
Kvaszinger– Tokaji Édes Szamorodni Hatalos 2015.	26
Patricius Borház - Tokaji Furmint Szárhegy-dűlő 2015.	27
Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj - Tokaji Furmint Szent Tamás 2015	28
Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj – Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011.	29
Sauska Tokaj - Tokaji Furmint Medve 2015	30
Tokaj Kereskedőház – Tokaji Furmint Kővágó 2015	31
Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok - Tokaji Furmint 2015 Hétszőlő-dűlő 1502	32
Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok – Tokaji Édes Szamorodni 2013	33
Zsirai Pincészet - Tokaji Furmint Középhegy 25-ös hordó 2015	34

PALACKOZOTT TÉTELEK / BOTTLED LOTS

Basilicus - Tokaji Cuvée Eleven 2011.	36
Dorogi Testvérek Pincészete - Tokaji Sárgamuskotály Aszú 6 p. Lónyai dűlő 2012	37
Dorogi Testvérek Pincészete - Tokaji Eszencia 2012.	38
Erzsébet Pince - Tokaji Király 1A 2009	39
Holdvölgy - Tokaji Édes Szamorodni Eloquence 2011	40
Kvaszinger – Tokaji Aszú 2013	41
Szent Benedek - Tokaji Remete 2006	42
Mádi Kör Válogatás	45

BORÁSZATOK / WINERIES

Baranyai Béla	47
Barta Pince	48
Basilicus Szőlőbirtok	49
Béres Szőlőbirtok és Pincészet	50
Demetervin	51
Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet	52
Dorogi Testvérek Pincészete	53
Erzsébet Pince	54
Fülek Pincészet	55
Gróf Degenfeld	56
Holdvölgy	57
Kvaszinger	58
Patricius Borház	59
Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj	60
Sauska Tokaj.	61
Szent Benedek Pincészet	62
Tokaj Kereskedőház	63
Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok	64
Zsirai Pincészet.	65

Kiemelt szálláshely partnereink / Our partners for accommodation	66
A Tokaji borvidék / The Tokaj Wine Region	67
Általános szerződési feltételek	68
Terms and conditions of sale	70

Üdvözljük Tokaj-Hegyalján!

IMMÁR NEGYEDIK ALKALOMMAL KÖSZÖNTJÜK a Tokaji Borlovagrend legfontosabb rendezvényén, a Tokaji Tavaszon, amelyet 2016. április 22–24. között a Tokaji borvidék több helyszínén rendezünk meg. A változatos programok lehetővé teszik a vendégeknek, hogy felfedezzék a történelmi helyszíneket, dűlőket és az újdonságokat is a régióban. Jöjjen és tartson velünk ezen a különleges rendezvényen!

BORÁRVERÉS 4.0. A Tokaji Borárverést 2016. április 23-án, szombaton tartjuk Tokaj városában. Az előző három év rendezvényeinek sikere után a negyedik árverés is felvonultatja a történelmi fehérborvidék teljes kínálatát. Míg az első, 2013-as rendezvényen 13 tétel eladásából 20 250 000 forint folyt be az árverésen, 2014-ben 21 tétel kelt el 27 130 000 forintért, 2015-ben pedig 14 tételt értékesítettünk sikeresen 30 210 000 forintért. Reméljük, hogy az Önök közreműködésének köszönhetően a 4. árverés még ennél is sikereesebb lesz.

NYITVA A VILÁG FELÉ. Minden tokajibor-kedvelőt várunk az árverésre és a Tokaji Tavasz háromnapos rendezvényére. Azoknak a vevőknek, akik személyesen nem tudnak részt venni az árverésen, idén is biztosítunk telefonos licitálási lehetőséget.

A LEGJAVA. A Tokaji Borlovagrend a térség legjobb termelőinek a köréből származó különleges borok megvásárlásának a lehetőségét kínálja. Hordós tételek (fél vagy egy gönci hordó mennyi-

ségben), illetve palackozott borok is kalapács alá kerülnek. Az árverési tételek kivételes minőségét az előző árverésekhez hasonlóan most is egy szakmai borvizsgáló bizottság biztosítja.

EGYENSÚLY. Ebben az évben is kielégítő az egyensúly a száraz, késő szüretelésű, édes szamorodni, valamint az aszúborok és eszencia között. 19 termelő összesen 27 tételt mutat be, amelyek mindegyike egyedi és megismételhetetlen.

A TOKAJ KULTÚRTÁJ JAVÁRA. A különleges tokaji tételek exkluzív formában történő piacra juttatásán kívül az árverés célja az is, hogy hozzájáruljon az Abaújszántó–Tokaj–Sátoraljaújhely-háromszögben elterülő borvidék újjáépítéséhez. A 2002 óta világörökségi kultúrtájként számon tartott Tokaj-Hegyalja méltó arra, hogy megőrizzük az utókornak.

TOKAJ – TÖBB ÉVSZÁZAD TÖRTÉNELEM. Tokaj volt az első zárt borvidék négy évszázaddal ezelőtt. Vitathatatlanul a világ legkiemelkedőbb termőhelye, amely a borokban megjelenő dűlőkarakterek széles skáláját kínálja a száraz és édes kategóriában egyaránt. A Tokaji Tavasz és az annak keretében megtartott borárverés az év legfontosabb eseménye: lehetőség minden bor-kedvelő számára, hogy e gazdagságba bepillant-hasson, megismerhesse a legfrissebb borművészeti alkotásokat.

Welcome to Tokaj!

WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU to the main event of the Confrérie de Tokaj, the fourth Tokaj Spring, held in interesting venues between 22-24th April 2016. The varied events help our guests discover the historic places, vineyards and new experiences in the region. We hope you will be able to join us at this special series of events.

AUCTION 4.0. The Great Tokaj Wine Auction will be held in the town of Tokaj on 23rd April 2016. After the success of the first three years, the fourth also parades the range of wines from our historic white wine region. In 2013 the Auction saw 13 lots sold for a total of 67 500 EUR, in 2014 21 lots for 90 433 EUR and in 2015 14 lots for over 100 000 EUR. We hope that, with you, the fourth will be even more successful.

OPEN TO THE WORLD. All Tokaji wine lovers are welcome at both the Auction and the three-day Tokaj Spring events. For those buyers who are unable to join us for the Auction in person, this year we also offer the opportunity to bid by telephone.

THE BEST. The Confrérie de Tokaj Auction offers the opportunity to buy unique contemporary wines from the best producers in the region. Barrel lots (half or one Gönci barrel (136-l)) and bottled wines will go under the hammer. As for previous auctions the outstanding quality of the Auction lots is ensured by the expert panel of the Wine Tasting Committee.

BALANCE. This year also sees a balance between dry wines, late harvest and sweet Szamorodni as well as Aszú and Eszencia. 19 producers present 27 lots, each unique and unrepeatable.

TO BENEFIT THE TOKAJ LANDSCAPE. Beyond offering exclusive new releases of Tokaj, the aim of the Auction is to help reconstruct this historic wine region on the slopes of the Zemplén mountains between Abaújszántó–Tokaj–Sátoraljaújhely. The Tokaj Wine Region, a World Heritage Cultural Landscape since 2002, deserves to be preserved for future generations.

TOKAJ – CENTURIES OF HISTORY. Tokaj was possibly the first appellation to be designated four centuries ago. Undoubtedly one of the great wine regions in the world, it offers a wide range of styles and expressions of crus in both dry and sweet wines. Tokaj Spring and its Auction are the most important event of the year; all wine lovers have the opportunity to discover this richness and the latest wine creations with the winemakers.

TOKAJI TAVASZ TOKAJ SPRING

2016. ÁPRILIS 22., PÉNTEK

Szakmai élmények a Tokaji Borvidéken.
Különböző programok: mesterkurzus, dűlőtúra,
borvacsora jazz koncerttel a borászati
szervezetekkel több településen.

FRIDAY 22ND APRIL

Wine insight across the Tokaj region
Varied events: masterclass, vineyard tour, wine
dinner and jazz concert organised by the
wine associations.

2016. ÁPRILIS 23., SZOMBAT

Programsorozat Tokaj Város
történelmi helyszínein

VAKKÓSTOLÓ

Ízlelje meg a Nagy Tokaji Borárverés
kalapács alá kerülő borait.

SATURDAY 23RD APRIL

Historic venues
around Tokaj town

BLIND TASTING

A unique and playful opportunity to taste
exclusive lots to go under the hammer

BORLOVAGRENDI AVATÁS

Köszöntsük együtt a Tokaji Borlovagrend új
tagjait a történelmi Rákóczi Pincében.

INTRONISATION

Join us to welcome new Confrérie members in
the historic Rákóczi Cellar

NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS

Élje át velünk az árverés felfokozott
hangulatát.

Helyszín: Tokaji Kulturális és
Konferenciaközpont.

GREAT TOKAJ WINE AUCTION

Experience the exciting atmosphere of the
auction room. Venue: Tokaj Cultural and
Conference Centre

2016. ÁPRILIS 24., VASÁRNAP

Fedezze fel a Tokaji borvidék csodáit.
Szabad program.

SUNDAY 24TH APRIL

Discover the charm of the Tokaj wine region at
your own leisure. Free programme.

* A programokra való regisztrációról további információ / More info: www.tokajiborlovagrend.hu
A programváltozás jogát fenntartjuk! / We reserve the right to change the programme.



A Tokaji Borlovagrend

A Tokaji Borvidék Vinum Regum Rex Vinorum Borlovagrendjének tagjai 2012. május 30-án, Sárospatakon a Szent Erzsébet Házban a Borlovagrend megújításáról, működésének új alapokra helyezéséről és egyben egy új egyesület megalapításáról döntöttek Tokaji Borlovagrend néven.

A Tokaji Borlovagrend célja, hogy visszaemelje Tokajt az őt megillető piedesztálra. A lovagrend a termőhely egyediségében és az itt készülő borok kivételes karakterében hívó legjobb borvidéki termelőket fogja össze egy szervezetbe, amely nyitva áll minden olyan borszerető és szakmabeli előtt, aki szeretne hozzájárulni Tokaj-Hegyalja fejlődéséhez.

Confrérie de Tokaj

Members of the Tokaj Wine Region Vinum Regum Rex Vinorum agreed the rejuvenation and workings of the Confrérie on 30th May 2012 in the Szent Erzsébet House in Sárospatak. The new society took the name Confrérie de Tokaj.

The aim of the Confrérie is to reposition Tokaj to the place it deserves. The Confrérie serves as an umbrella organisation for the best of the region's producers who believe in terroir and the unique character of these wines. Membership is open to all wine lovers and professionals who wish to contribute to the region's development.

Tokaj új tavasza

TOKAJRÓL EGY SZERELMI TÖRTÉNETEM VAN. És ahogy ez lenni szokott az ilyen történeteknél, úgy emlékszem a kezdetére, mintha tegnap lett volna. 2001 májusában, a Kárpátokon átívelő történelmi úton haladtam. Kicsiny szőlőbirtokok sütkéreztek a tavaszi napfényben. Tokaj hegye méltóságteljesen emelkedett a horizont fölé. Úgy tűnt, Tokaj minden termelője elfér a hűvös templomban, ahol 1993-as, 1995-ös és 1996-os aszúk kóstolója zajlott. A borok íze, a barack és a kajszi, a mákos fűszeresség, a „harsonaszó” (Hugh Johnson briliáns kifejezésével élve) – elsőpró élmény volt. Egy életre rabul ejtett.

Tokaj azóta követte a belföldi és nemzetközi borpiac kilengéseit. De a távlatokat nézve a kilencvenes évek óta mutatott fejlődés egyszerűen elképesztő. A tokaji aszú újból és újból megvédte helyét a világ legjobb borai között; 1993 és 1999 után újabb emlékeztető évjáratok következtek: 1999, 2000, 2002, 2003, 2006 és remélhetőleg 2009 is. A könnyű édes borok választéka – sok sommelier öröme – szélesedett. Az elbűvölő történelmi stílusú száraz szamorodnit néhány elkötelezett kézműves borász mentette meg a feledéstől. A legbámulatosabb fejlődésen mégis a száraz fehérborok mentek keresztül. A tokaji borászoknak egy évtizedébe került megfejtetni a furmint-fejtörőt, de számos száraz (vagy félszáraz) tétel varázslatos módon fejezi ki a termőhelyi adottságokat – és emellett egyszerűen felséges ízélményt adnak.

Ahogy a mondás tartja, a minőség sohasem a véletlen műve: mindig intelligens erőfeszítések előzik meg. Az elért eredmények kétgenerációnyi helyi borász, Tokaj rettenthetetlen partizánjainak érdemei. Külön elismerés illeti a korai úttörőket: Szepsy István, Disznókő, Oremus, Hétszőlő, Pajzos, Gróf Degenfeld, Royal Tokaji, és Márta Wille-Baumkauff, akik akkor 2001-ben, Tokaj központjában a kis templomban töltötték ki boraikat. A régió mai lenyűgöző látványa ugyanakkor az ambiciózus harmincasok sikere is. Tehetségüket és kreativitásukat elnézve biztos vagyok benne, hogy Tokaj legjava még csak most van érkezőben.

A Nagy Tokaji Borárverés a helyi zsenialitás legújabb megnyilvánulása: kitűnő példája az intelligens promóciónak, rangot ad a Tokaji borvidéknek és folyékony kincsének. Teljesen elmerülni a vidéket alapjaiban átszövő energiában, a borászok által kínálható legjobb minőséget bemutatva: nyerő párosítás. Tokaj hosszú utat tett meg 2001 óta, de mindig képes volt a megújulásra, akár a természetet tavasszal. Megtisztelő, hogy tanúja lehettem ennek az utazásnak.

Tokaj's new spring

I HAVE A LOVE STORY WITH TOKAJ. And as usual with love stories, I remember the beginning as if it were yesterday. In May 2001 I drove the historical route through the Carpathians. Tiny little vineyards shone in the spring sun. The Tokaj hill rose majestically on the horizon. All producers of Tokaj, it seemed, could fit in the cool church where an al fresco tasting of 1993, 1995 and 1996 Aszú took place. The flavour of those wines, the liquid apricot and peach, the poppy seed spice, the “clarion tang” (Hugh Johnson’s brilliant expression)—it was sheer bliss. I was hooked for life.

Since then, Tokaj has followed the ups and downs of the domestic and international wine market. But looking in perspective, the progress it made since the 1990s is nothing short of staggering. Tokaji Aszú has yet and again confirmed its status as one of the world’s greatest wines; 1993 and 1996 were followed by more memorable vintages: 1999, 2000, 2002, 2003, 2006, 2009 (hopefully)... The panorama of lighter sweet wines has expanded, making many a sommelier happy. Dry Szamorodni, a fascinating historical style, has been saved from oblivion by a few dedicated artisans. But the most astonishing development has involved dry white wines. It took Tokaj vintners a decade to solve the riddle of Furmint, but many of the dry (or dryish) examples in bottle today are truly fascinating in their terroir expression—as well as being simply delicious to drink.

Quality is never an accident, the adage goes: it is always the result of intelligent effort. All those achievements are entirely the merit of two generations of local vintners; relentless partisans of Tokaj’s uniqueness. Credit goes to the early pioneers: István Szepsy, Disznókő, Oremus, Hétszőlő, Pajzos, Gróf Degenfeld, Royal Tokaji, and Márta Wille-Baumkauff who poured their wines in that little church in the centre of Tokaj back in 2001. But the region’s fascinating landscape today is also the success of ambitious 30-year-olds. With their talent and creativity, I am confident the best for Tokaj is yet to come.

The latest stroke of local genius is the Great Tokaj Wine Auction: a perfect example of intelligent promotion and valorisation of Tokaj’s territory and its liquid asset. A full immersion into the region’s grassroots energy, showcasing the best quality vintners can offer: a winning combination. Tokaj has come a long way since 2001 but has managed always to reinvent itself, like nature in springtime. I feel privileged to have witnessed that journey.



Wojciech
Bońkowski

Árverés – negyedszer

LASSAN ÚJRA ELÉR BENNÜNKET A TAVASZ és ezzel együtt a szokásos kíváncsiság is. Hogy alakulnak az új borok? Kisimulnak-e hűsvétrá, vagy várat magára az évjárat? Melyik fajta, melyik dűlő fejlődik jobban? A botritisz miatt megint nehezebb évjárat tud-e azért mutatni valami jót is magából 2015-ből? Kérdések, melyekre előbb-utóbb válaszokat is kapunk majd.

Egy viszont már most is bizonyos: a 2016. évi Nagy Tokaji Borárverés licitre kerülő tételei között sok izgalmas akad. Vannak tokaji termelők, akik a 2015-ös évjáratot jobbnak mondják, mint 2013-at. Holott egyensúlyban, eleven savakban, finom szerkezetben 2013 egyelőre verhetetlennek látszik. Ha hozzátesszük azt is, hogy a termelők mögött azóta újabb nehéz év tapasztalatai adnak nem feltétlen pozitív biztatást, nevezhetjük kihívásnak ezt a kissé hektikus, sokszor követhetetlen évjáratot. A hetekig tartó szárazság, a hőség, majd a rendületlen esőzések nehéz helyzet elé állították a borászokat, ám valami mégiscsak újra bebizonyosodott. Mégpedig az, hogy azokon a területeken, ahol komoly szőlészeti munka folyt, ahol a szőlőt sikerült egészségesen megőrizni, ott nem szállt el a remény kitűnő egyensúlyú és izgalmas borok készítésére.

A száraz borok nehezebben fejlődnek, mint egy átlagosnak mondható évjáratban, de sok olyan tételt kóstoltunk, amelyek valóban alátámasztják a különleges minőséget. Sok területen lehetett élénk és határozott savakkal szüretelni kiváltképp a száraz furmintnak valót, de komoly hárslevelűvel is találkoztunk. Ígéretes, eleven borok, némelyik valóban komoly egyéniség. Érezhetően finomodik a hordóhasználat, selymesebbek a textúrák, lendületesek és izgalmasok, nem az izmosabb fajtából valók az idén sorra kerülő száraz tételek. Viszont eleganciából nincs hiány.

Édes borok frontján a legszebbek 2013-ból kerültek ki, bár az egészen friss 2015-ös borok között is van mit kóstolni. Aszú téren talán a legszebb kínálattal idén találkozunk. Egyes boroknál már érvényesülni látszik az eszményi tisztaság és nagyon egészséges szőlő, ettől a botritisz is más dimenzióba kerül. Finom savak, jó arányok, gazdag fűszeresség, sok-sok élénk gyümölcs. Szerethető és szép borok, és persze egyediek, megismételhetetlenek.

S hogy konkrétan mit is lehet várni az idei árveréstől? Illatokat, ízeket, tapintásokat, jó társaságot, örömfoszlányokat és pozitív válaszokat. Hogy Tokaj és a körülötte lévő világ még kerekesebb legyen. Ami csak a mi aktív közreműködésünkkel valósulhat meg, reménnyel, bizakodással és nyitottsággal teli várákozással. Hiszen hamarosan tényleg újra tavasz lesz.

Auction – for the fourth time

SPRING IS NEARLY UPON US and with it arrives curiosity. How are the new wines developing? Will they be smooth by Easter? Or will the vintage make us wait? Which variety, which vineyard is developing best? Can the 2015 vintage, a difficult year because of the Botrytis, show something great? Questions to which we will get the answer sooner or later.

One thing is certain however. There are many exciting lots among those proposed for the Great Tokaj Wine Auction 2016. There are some Tokaj producers who say 2015 is better than 2013. Although in terms of balance, lively acidity and refined structure 2013 seems at first to be unbeatable. If we add that the producers have another experience of a difficult vintage behind them which does not necessarily give them positive encouragement, we could call this slightly hectic, often unfollowable vintage a challenge. Arid conditions for weeks, the heat and then undesirable rains created a difficult situation for the wineries. But one thing was still proven again. On those lands where top-notch vineyard work is carried out, where they managed to keep the grapes healthy, the hope for excellent balance and exciting wines does not fade.

The dry wines are developing more slowly than those of what we could call an average vintage. But we tasted many that truly underpin exceptional quality. In many vineyards Furmint grapes with vibrant and definite acidity were harvested for dry wines, and we also have serious Hárslevelű too. They are promising lively wines, some with very serious character. Barrel use is perceptibly refined, textures are silkier, dynamic and exciting, dry wines this year are not so much. But there is absolutely no lack of elegance.

On the sweet wine front the most beautiful are from 2013. Although there are also lots worth tasting among the very fresh 2015s too. This year we have the most beautiful Aszú wines. Some wines are showing the benefit of ideal cleanliness and very healthy grapes, and thus Botrytis also appears in a different dimension. Refined acids, good proportions, rich spiciness and an abundance of lively fruits. Loveable and beautiful wines, of course unique, unrepeatable.

So what exactly can we expect from this year's Auction? Aromas, flavours, feelings, good company, moments of joy and positive answers. That Tokaj and its world around be more rounded. And that can only happen with our active participation, hope, trust and open expectation. As soon it really will be spring again.



Gabriella
Mészáros

NEGYEDSZERRE VÁRJUK a tavaszt Tokajban és nézzük a tájat azzal a szemmel is, mennyi örömet fog majd adni a borárverésre érkező vendégeinknek. A négy éve indított nemzetközi aukció jó úton halad; rekordleütések, telt ház as programok, borkóstolók és elegáns vacsorák. Növekedést látunk az árverési tételeknél is, több termelőtől több tételt tartalmaz a katalógus, és bízom benne, hogy ez vevői oldalon is még tovább fokozza az érdeklődést. Mert minden szépséges dűlő, megismert borász, kóstolt ritkaság között a legnagyobb izgalom maga az aukció lesz, amihez sok sikert kívánok mindannyiunknak.

Winkler Nóra
Árverésvezető



AS WE LOOK FORWARD to the spring in Tokaj for the 4th time, let's see the landscape with the eye to perceive how much joy it will give our guests at the wine auction. This international auction which began 4 years ago is going in the right direction: record hammer prices, full-house events, wine tastings and elegant dinners. We see an increase in the auction lots too; the catalogue contains more producers and more lots than ever, and I trust that this in turn will stimulate buyers' interest too. Because of all the beautiful vineyards, renowned winemakers and rarities tasted, the auction is the most exciting. And I wish all the very best in their endeavours.

Nóra Winkler
Auctioneer

IMMÁRON HATODIK ÉVE, hogy Tokajban élek. Ez idő alatt figyelemre méltó változásokat érzékeltem a borvidéken a Tokaji bortermelők szemlélete, valamint a száraz és aszú borok minősége terén egyaránt. Úgy gondolom, hogy a valaha volt legjobb borok készülnek most a térségben (melyekből párat a Nagy Tokaji Borárverésen is megtalálhatnak), és nagy öröömre szolgál, hogy részese lehetek ennek a történelmi újjászületésnek.

Ronn Wiegand
Master of Wine, Master Sommelier



THIS IS THE SIXTH YEAR that I have lived in Tokaj. During this time, the changes that I have seen in the attitudes of Tokaji wine producers and in the quality of the wines - both dry and aszú - have been nothing short of remarkable. I believe that Tokaj's best-ever wines are being made right now (some of them are here in this auction!), and it is exciting and rewarding for me to be part of its historic rebirth.

Ronn Wiegand
Master of Wine, Master Sommelier

HORDÓS TÉTELEK BARREL LOTS

BARANYAI BÉLA
Tokaji Furmint Istenhegy 21-es hordó 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 190–263 eFt / €610–850

Palack / bottle: 1030–1440 Ft / €3–5

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

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Rátka, Istenhegy
Telepítés éve: 1985
Talaj: zeolit, riolittufa, kvarc
Szüret: 2015. október 1.

Variety: Furmint
Vineyard: Rátka, Istenhegy
Planted: 1985
Ground: zeolite and quartz, rhyolite tuff
Harvest: 1st October 2015

Alkohol: 13% vol.
Cukor: 4 g/l

Alcohol: 13 % vol.
Sugar: 4 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A szőlőt hagyományos módon dolgozom fel, mely során állókosaras kézi működtetésű prést használok. Mind az erjesztés, mind az érlelés zempléni tölgyből készült fahordóban történik.

Október eleji szüretből származik az alapanyag, mely 100%-ban az Istenhegy-dűlőben született. Ez a terület jellemzően sok kvarc- és zeolitmaradványt tartalmaz, ami az itt termelt borok igen határozott, de mégis eleven, vibráló karakteréért felelős.

BORJELLEMZÉS: „A bor 500 literes fahordóban erjedt, jelenleg már külön kis hordóban érik. Remek egyensúlyú, finom és elegáns szerkezetű bor. Klasszikusnak nevezhető igen tartalmas, szinte vastagnak mondanám. Aromatikája jellemzően az ásványos borok visszafogottabb gyümölcsösségét mutatja. Hosszú, telt, utóízében sós-matt jegyekkel.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: I process the grapes in a traditional way, using a hand-press. Both the fermentation and the aging are in barrels made of local Zemplén oak.

All the grapes were harvested in early October in Istenhegy vineyard. This land contains plenty of quartz and zeolite remains which give the wines a distinct but vibrant, lively character.

WINE TASTING: “This wine fermented in 500-l wooden barrel and is currently aging in a separate small barrel. Superb balance, this wine has a refined and elegant structure. A classical style, very substantial, I would say almost thick. The aroma presents the more restrained fruit of mineral wines. Long, full finish with salty-matt notes.” (Gabriella Mészáros)

BARTA PINCE
Tokaji Furmint Öreg Király Válogatás 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1185–1675 eFt / €3820–5410

Palack / bottle: 6500–9200 Ft / €21–30

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

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Öreg Király-dűlő
Telepítés éve: 2004–2005
Talaj: vulkanikus riolittufa, zeolit és vörös agyag
Szüret: 2015. szeptember

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Öreg Király-dűlő
Planted: 2004–2005
Ground: volcanic rhyolite tuff, zeolite and red clay
Harvest: September 2015

Alkohol: 12,5% vol.
Cukor: 6 g/l

Alcohol: 12.5 % vol.
Sugar: 6 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Az Öreg Király-dűlő legkövesebb DK-i fekvésű teraszáról szüretelt furmint szőlőből készült, a birtok egyik legmagasabb fekvésű, kb. 1500 m²-es tölgyerdő által határolt területéről. A szüretet az optimális érettségi állapotú, arany-sárga fürtök válogatásával végeztük. Hordóban, spontán erjesztettük és érleltük.

A gondos szüreti és borászati munkának köszönhetően született meg ez a gyümölcsös, gyémánt tisztaságú, ásványos, elegáns és jó arányú bor, hosszú érlelési potenciállal.

BORJELLEMZÉS: „Az Öreg Király-dűlő borai lassabban fejlődnek, mint más mádi dűlők borai. Lehet, hogy fiatalon nem a legbehízeltőbb karaktert mutatják, de idővel a határozott, tiszta vonalú és cizellált borok etalonját kösölhetjük ezekben a tételekben. Teltebb karakter, visszafogott aromavilág jellemzi a bort a fejlődésnek ebben a fázisában. Határozott és koncentrált.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: Made from Furmint grapes harvested on the stoniest southeast-facing terrace, one of the highest land of the Old King vineyard, around 1500 m² bordered by oak forest. We harvested the golden bunches at the optimal point of ripeness. We spontaneously fermented and aged the wine in barrels.

Thanks to meticulous harvest and winemaking work this fruit-driven, crystal-clear, mineral wine is elegant and harmonious with long cellaring potential.

WINE TASTING: “Wines from Öreg Király vineyard develop more slowly than wines from other Mád vineyards. It is possible that they do not present the most attractive character when young, but over time we come to taste the reference quality in these lots: distinct, clear line and chiselled wines. Fuller character, restrained aromas describe the wine at its current stage of development. Distinct and concentrated.” (Gabriella Mészáros)

BÉRES SZŐLŐBIRTOK

Tokaji F&Z 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 675–947 eFt / €2180–3060

Palack / bottle: 3700–5200 Ft / €12–17

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

Szőlőfajta: furmint, zéta

Termőhely: Erdőbénye, Lőcse-, Diókút-dűlő

Telepítés éve: 2004

Talaj: riolit, riolittufa

Szüret: 2015. október

Variety: Furmint, Zéta

Vineyard: Erdőbénye, Lőcse-, Diókút-dűlő

Planted: 2004

Ground: rhyolite, rhyolite tuff

Harvest: October 2015

Alkohol: 13% vol.

Cukor: 1,8 g/l

Alcohol: 13 % vol.

Sugar: 1.8 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A Béres Tokaji F&Z 2015 egy egyedi tétel, melyet kifejezetten a 2016-os árverésre készítettünk el. Október elején ép, egészséges, száraz borhoz kiváló furmint és zéta alapanyagot tudunk szüretelni a Béres Szőlőbirtokon. Ez a különleges lehetőség adta az ötletet ahhoz, hogy kísérletet tegyünk a két fajta száraz borként történő házasítására. Zúzás-bogyózás után, egyéjszakás ülepítést követően, Erdőbényén készült tölgyfa hordóban történt az erjesztés. Erjedés után február végéig finomseprőn tartottuk a bort, heti kétszeri felkeveréssel.

BORJELLEMZÉS: „Egyedi, ritka összeállítás. A zéta a Diókút-, a furmint a Lőcse-dűlő termése. Kóstoláskor a zéta határozottan parfümös illata nem telepszik rá a borra, szinte egy friss, virágosan édeskes felütést ad csak. Részben virágos karaktere mellett érezhető fűszeresség is feltűnik. Savai meglehetősen lendületesek, a hordós erjesztésnek köszönhetően kis cserzőanyag egészíti ki a bor férfias oldalát. Izeiben a barátságosabb gyümölcsös, őszibarackos karakter uralkodik. Jó egyensúly, meglehetősen hosszú utóíz.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: Béres F&Z 2015 is a unique lot we prepared specifically for the 2016 Auction. In early October at Béres we harvested healthy ripe Furmint and Zéta grapes perfect for dry wine. This special occasion inspired us to make an experimental blend of the two varieties. After destemming and crushing, the must settled overnight. Fermentation was in oak barrels made in Erdőbénye. After fermentation we kept the wine on fine lees until late February, with stirring twice a week.

WINE TASTING: “Unique, a rare composition. Zéta from Diókút, Furmint from Lőcse-dűlő. On tasting the distinctly perfumed Zéta aromas do not smother the wine, they give a fresh, slightly sweet floweriness. Alongside the flowery character is a discernible spiciness. Incredibly lively acids, a touch of tannin from barrel fermentation complements the wine’s masculine side. Friendlier fruit and peach nature dominate in the mouth. Good balance, fabulously long finish.” (Gabriella Mészáros)

DEMETERVIN

Tokaji Öregek 2015

75 liter / 100 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / lot: 700–980 eFt / €2260–3170

Palack / bottle: 7000–9800 Ft / €23–32

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

Szőlőfajta: furmint, hárslevelű

Termőhely: Mád, Úrágya 57, Öreg Király-dűlő

Telepítés éve: 1930-as évek, 2005

Talaj: köves, vörös nyirok

Szüret: 2015. október

Variety: Furmint, Hárslevelű

Vineyard: Mád, Úrágya 57, Öreg Király-dűlő

Planted: 1930s, 2005

Ground: stony, red nyirok clay

Harvest: October 2015

Alkohol: 13,5% vol.

Cukor: 1-2 g/l

Alcohol: 13.5 % vol.

Sugar: 1-2 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A szőlő az Úrágya 57-es parcellájában és a Öreg Király-dűlőben termett. Az érett, egészséges fürtöket bogyózták, majd kíméletes kézi préselést alkalmaztak. A must spontán természetes élesztőkkel zempléni tölgyfa hordóban erjedt és jelenleg is érik.

BORJELLEMZÉS: „Igazi egyéniség ez a bor. Az Úrágya-dűlő borai nem a korán érő típusba tartoznak, a Király-dűlő viszont mindig egy kissé barátságosabb arcát mutatja a területnek. Ennél a bornál a két dűlő szinte tapintható egymásra találását érezhetjük. Illatában még érezni az erjedésből származó finom élesztősséget, kevesebb gyümölcsöt, némi csonthéjassal kiegészítve. Savai lendületesek, cserzőanyaga érezhető, de nem túlzó. Finom szerkezet, hosszú utóíz, komoly beltartalom jellemzi.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: The grapes were grown in Úrágya 57 parcel and Öreg Király. The ripe, healthy bunches were destemmed then gently hand pressed. The must fermented spontaneously with indigenous yeasts in Zemplén oak barrels where it is currently aging.

WINE TASTING: “This wine is a real character. Wines from Úrágya vineyard are not among the early maturers, while the Király vineyard always shows a slightly friendlier face. In this wine we can almost feel the meeting of two vineyards. The nose still has subtle yeast notes from fermentation, less fruit with some stone fruits. Dynamic acids, tangible tannin, but not overpowering. Refined structure, long finish, serious content.” (Gabriella Mészáros)

DISZNÓKŐ Tokaji Furmint Illésházy-dűlő 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 675–947 eFt / €2180–3060

Palack / bottle: 3700–5200 Ft / €12–17

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mezőzombor, Illésházy-dűlő

Telepítés éve: 1994

Talaj: riolit (biotit), agyagos vályog

Szüret: 2015. szeptember 18.

Variety: Furmint

Vineyard: Mezőzombor, Illésházy-dűlő

Planted: 1994

Ground: rhyolite (biotite), clay loam

Harvest: 18th September 2015

Alkohol: 13,5% vol.

Cukor: 1 g/l

Alcohol: 13.5 % vol.

Sugar: 1 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A tökéletesen beérett, egészséges fürtöket kis (20 kg-os) ládába szüreteltük, majd bogyózás nélkül a szőlőt kisméretű pneumatikus présszel alacsony nyomáson sajtoltuk. A must 500 literes zempléni új fahordóban ülepedett, majd ülepítést követően fájélesztős beoltás mellett abban is erjedt. Az erjedést követő fejtést és stabilizálást követően a bor ugyanabban a hordóban érlelődik. A teljes 500 literes tételből önállóan csak 136 liter kerül lepalackozásra a Borlovagrend árverésére.

BORJELLEMZÉS: „Visszafogottabb illatvilág, igen tartalmas ízekkel. Finom savszerkezet érezhető benne, leheletnyi cserzőanyaggal. Az 500 literes új hordó jelenléte csak jelzésszerűen érezhető. Kifogástalan egyensúly, határozott és nagyon tiszta karakter. Szép savai és a visszafogott hordóhasználat eredményeként textúrája is elegáns, hosszan és tartósan tölti be a szánkát.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: We harvested the perfectly ripe bunches in small (20 kg) boxes then pressed them at low pressure in our small pneumatic press without destemming. The must settled in 500-litre new Zemplén oak barrels, then fermented there with cultured yeast. Fermentation was followed by racking and stabilisation and the wine is aging in the same barrel. Of the 500-litre lot only 136 litres will be bottled alone for the Confrérie auction.

WINE TASTING: “Restrained aromas, very substantial flavours. Refined acidity structure with just a hint of tannin. The presence of the 500-litre new barrel is only just discernible. Impeccable balance, a distinct and very pure character. Its beautiful acids and careful barrel use have resulted in an elegant structure of this wine which fills our mouth splendidly for a long finish.” (Gabriella Mészáros)

DISZNÓKŐ Tokaji Aszúkollekció 2013

136 liter / 270 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 4298–5984 eFt / €13 870–19 310

Palack / bottle: 15 800–22 000 Ft / €51–71

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

Termőhely: Mezőzombor, Disznókő Szőlőbirtok

Telepítés éve: 1976, 1988, 1994

Talaj: vulkanikus agyag

Szüret: 2013. szeptember 23. – november 11.

Vineyard: Mezőzombor, Disznókő Estate

Planted: 1976, 1988, 1994

Ground: volcanic clay

Harvest: 23rd September – 11th November 2013

Szőlőfajta / Variety	Hárs	Furmint	Zéta
Alkohol / Alcohol:	13%	13%	13,5%
Cukor / Sugar:	132 g/l	156 g/l	156 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A három különböző fajtából készült aszú aromái és szerkezete sokban eltérnek egymástól, a feldolgozás módja azonban nagyjából megegyezett. A 2013-as aszúszemek erőteljesen botritiszesek és koncentráltak voltak. Másfél éves hordós érlelést követően egy-egy hordót külön megőriztünk az árverésre.

BORJELLEMZÉS: „Ha az évjárat karakterét aszúkon keresztül szeretné valaki megismerni, ideális választás. A fajták önálló illat- és ízvilága és szerkezete még azokat is meglepi, akik rendszeresen kóstolnak tokaji édes borokat.

Hárslevelű Aszú 2013: Intenzív, finom illat, a három tétel közül talán ennek a legbujább az aromavilága. Szerkezetre meglehetősen élénk, fiatalosan vibráló. Ízeiben citrusos, egyensúlyra nagyon jó.

Zéta Aszú 2013: Aszúkategóriában egyedülálló ez a fajta bor. Jellegzetesen édeskes, picit parfümös karaktere van. Kóstolva végig sima és selymes. Krémes, gyümölcsös, izgalmas. Buja, meleg.

Furmint Aszú 2013: Tiszta és határozott, izgalmas az illata. Fűszeresség és édes körtés karakter jellemzi. Szájban már most komplex és sima. Valójában maga a tökéletesség. Izgalmas és hosszú.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: The aromas, flavours and structures of the Aszú from three varieties vary greatly. However, the handling of the aszú berries was basically the same. The plentiful exceptional aszú berries of 2013 were strongly botrytised and very concentrated. After about one-and-a-half year's barrel aging we retained a barrel of each for the auction.

WINE TASTING: “An ideal choice to discover the 2013 vintage through Aszú. The individual aromas and flavours, structures and textures surprise even those who regularly taste sweet Tokaji wines.

Hárslevelű Aszú 2013: Intensive, refined nose, perhaps the most charming aromas of the three lots. Incredibly lively structure, youthfully vibrant. Citrus flavours, very good balance.

Zéta Aszú 2013: Unique Aszú wine style. Distinctively sweet, slightly perfumed. Smooth and silky on tasting. Creamy, fruit, exciting. Charm and warmth.

Furmint Aszú 2013: Pure and defined, exciting nose. Spiciness and sweet pear character. Already both complex and smooth in the mouth. Perfection itself. Exciting and long.” (Gabriella Mészáros)

FÜLEKY
Tokaji Hárslevelű Úrágya 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 840–970 eFt / €2700–3100

Palack / bottle: 4600–5300 Ft / €15–17

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

Szőlőfajta: hárslevelű
Termőhely: Mád, Úrágya-dűlő
Telepítés éve: 1970–1975
Talaj: riolitos, köves nyirok
Szüret: 2015. szeptember 9.

Variety: Hárslevelű
Vineyard: Mád, Úrágya-dűlő
Planted: 1970–1975
Ground: rhyolite, stony nyirok clay
Harvest: 9th September 2015

Alkohol: 14% vol.
Cukor: 4,1 g/l

Alcohol: 14 % vol.
Sugar: 4.1 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Szép, egészséges fürtöket válogattunk 14% potenciális alkoholtartalommal a mádi Úrágya-dűlőből, a közel 40 éves DK-i fekvésű ültetvényünkből. Ebből a termőhelyből származó borokra jellemző a lassú, de egyenletes erjedés. Évről évre felismerhető intenzív illattal, sós–édes–minerális jegyekkel.

BORKÉSZÍTÉS: We selected beautiful, healthy bunches with 14 % potential alcohol from our nearly 40-year-old vines in our southeast-facing vineyard in the Úrágya-dűlő, Mád. Wines from this terroir typically ferment slowly and evenly and have intensive aromas with salty-sweet mineral notes that can be discerned every year.

BORJELLEMZÉS: „Kétszeri szüret eredménye az alapanyag. A korábbi, üdebb bort adó rész jelenléte alapvetően meghatározó a bor illatában. Kimondottan intenzív hársmezes jegyei sem a fajtát, sem a termőhelyet nem tagadhatnák le. Nagyon lassú erjedést követően kezdte meg érlelődését, nehezebben nyílik ízben, mint illatban. Igen jó az egyensúlya. Határozott, az illattal ellentétben kissé markáns szerkezete a fajtát idézi. Kimondottan koncentrált a bor, már érezni a hosszú eltarthatóság garanciáját benne. Ásványos, sós utóíz zárja, nagyon tartós a szánkban.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: “Grapes from two harvests. The earlier, crisper wine defines the aromas. Clearly intensive linden flower honey notes do not betray either the essence of either variety or terroir. Aging followed a very slow fermentation, the wine opens more slowly in the palate than the nose. Very good balance. Defined, slightly marked (in contrast to the nose) structure typical of the variety. A very concentrated wine whose guarantee for long cellaring can already be felt. Mineral, salty long finish.” (Gabriella Mészáros)

FÜLEKY
Tokaji Late Harvest 2015

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1250–1440 eFt / €4050–4650

Palack / bottle: 4600–5300 Ft / €15–17

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

Szőlőfajta: kabar, furmint
Termőhely: Vinnai-dűlő és Király-dűlő
Telepítés éve: Vinnai: 1992, Király: 80-as évek
Talaj: löszös nyirok; riolitos, köves nyirok
Szüret: Kabar: 2015. 11. 03., Furmint: 2015. 11. 07.

Variety: Kabar, Furmint
Vineyard: Vinnai-dűlő and Király-dűlő
Planted: Vinnai: 1992, Király: 1980s
Ground: loess clay; rhyolite, stony clay
Harvest: Kabar: 03.11.2015., Furmint: 07.11.2015.

Alkohol: 11% vol.
Cukor: 95 g/l

Alcohol: 11 % vol.
Sugar: 95 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A késői szüretelésű borunk 15%-ban a Vinnai-dűlőből származó kabarból, és 85%-ban a Király-dűlőből származó furmintból készült. Töppedt, részben botritiszes fürtöket szüreteltünk. A feldolgozás is hasonló módon történt a két tételnél, a bogyózás, majd alacsony hőmérsékleten történő áztatást követően préseltünk. Külön erjedtek ki fahordókban, és utána kerültek összeházasításra. Jelenleg egy harmadtöltésű 225 l-es fahordóban érlelődik.

BORKÉSZÍTÉS: Our Late Harvest wine is 15 % Kabar from Vinnai vineyard, 85 % Furmint from Király. We picked shrivelled, partly botrytised bunches. Winemaking was similar for both lots: after pressing and maceration at a relatively low temperature, we pressed the grapes. The two lots fermented separately in wood barrels and were later blended. Currently the wine is aging in 225-l third-fill barrel.

BORJELLEMZÉS: „Intenzív illatot mutató bor, melyben a kabar jelenléte csak egy leheletnyi őszi-barkos jelzésként érezhető. Mellette a furmint határozottabb, élénkebben fűszeres jegyei fedezhetők fel. Kóstolva édessége visszafogottnak tűnik a szép savai mellett. Remek arányai, finom cserzőanyaga sokkal többet jelent egy késői szüretelésű bornál. Határozott, mégis légies bor, hosszú, de nem toladó utóízzel. Lendületességét semmi nem töri meg.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: This wine offers intensive aromas and the hint of peach denotes the presence of Kabar. The Furmint is more powerful with livelier spicy notes to discover. On tasting the sweetness seems almost restrained: its beautiful acids mean it doesn't behave as a sweet wine. Superb proportions, lightness, subtle tannins mean far more than a late harvest wine. Definite yet airy, long but not overpowering with the finish. Nothing breaks its dynamism.” (Gabriella Mészáros)

GRÓF DEGENFELD
Tokaji Hárslevelű A Terézia 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 675–947 eFt / €2180–3060
Palack / bottle: 3700–5200 Ft / €12–17

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

Szőlőfajta: hárslevelű

Termőhely: Tarcál

Telepítés éve: 2008

Talaj: rozsdabarna erdőtalaj, lösz, agyagos vályog

Szüret: 2015. szeptember 15. – október 1.

Variety: Hárslevelű

Vineyard: Tarcál

Planted: 2008

Ground: brown forest soil, loess, clay loam

Harvest: 15th September – 1st October 2015

Alkohol: 12,5% vol.

Cukor: 7,5 g/l

Alcohol: 12.5 % vol.

Sugar: 7.5 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Szüret teljes érésben, válogatva, 1 kg/tőke terhelés, ideális sav/cukor/pH-egyensúly szem előtt tartása a szüreti időpont megállapításánál. A szőlő 18 fok alatt érkezett a pincéhez, válogatóasztal után bogyózást és enyhe zúzást követően kíméletes préselés, csak a szín lé felhasználása a tételhez. Egynapos ülepítés acél tartályban, majd hűtött erjesztés fahordóban. 5 hónapos érlelés hordóban másodtöltésű 500 l-es Kádár-hordóban, március közepén palackozás.

BORJELLEMZÉS: „Hárslevelűk között igazi ritkaság ez a tétel. Határozottsága és komoly karaktere talán a fajta igazi arcát tudja megmutatni. Ásványossága erőteljesebb, mint a szokásos mézes-hársas tónusok. Szerkezetében is kitűnő alapanyag, tartalmas és koncentrált. Még nagyon fiatal, érezzük a hordót, de elegáns savait nem tudja elnyomni. Kimondottan hosszú, tartalmas és komplex bor.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: Perfectly ripe grapes were selected, 1 kg / vine. Ideal acidity, sugar and pH balance were carefully considered to choose the perfect harvest time. The grapes arrived to the winery at under 18 °C and after the selection table were destemmed, lightly crushed and gently pressed. Only the pure must was used for this lot. One-day settling in stainless steel then cooled fermentation in barrel. Five months aging in second-fill 500-l Kádár barrels, bottling in mid-March.

WINE TASTING: “This wine is rare among Hárslevelű wines. Its firmness and serious character can perhaps show the variety’s true nature. Stronger minerality than the usual honey-linden tones. Superb grapes, substantial and concentrated in the structure. Still very young, we feel the barrel but it cannot repress the elegant acidity. Expressly long, full and complex wine.” (Gabriella Mészáros)

KVASZINGER
Tokaji Furmint Meszes-dűlő 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 747–1056 eFt / €2410–3410
Palack / bottle: 4100–5800 Ft / €13–19

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Olaszliszka, Meszes-dűlő

Telepítés éve: 1950-es évek

Talaj: közettörmelékű kötött anyag

Szüret: 2015. szeptember 20.

Variety: Furmint

Vineyard: Olaszliszka, Meszes-dűlő

Planted: 1950s

Ground: firm clay with rock fragments

Harvest: 20th September 2015

Alkohol: 14% vol.

Cukor: 2-3 g/l

Alcohol: 14 % vol.

Sugar: 2-3 g/l

BORKÉSZÍTÉS: 50-es években telepített ültetvényről szedtük az alapanyagot 21 mustfokkal 1 kg/tőke hozamkorlátozás mellett. Hordókban erjedt és érlelődött a tétel. Erjedés után 1 hónapos seprőn kevergetés következett.

BORJELLEMZÉS: „Olaszliszka és Szegilong határa a valóságban a Meszes-dűlő. Illatában rengeteg a kerti fűszer, kis mentás felhang uralja. Élénk savak, ízeiben érezhető cserzőanyag, finom élesség. Remek az egyensúlya, ízében is meglehetősen gazdag, lassan fejlődik. Karakterében inkább szikár bor, visszafogottabb gyümölcsösséggel, érezhetően nagyon ásványos területről származik. Élénk, meglehetősen hosszú is, utóízében az illatból már ismert finoman vegetális kerti fűszerekkel.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: We harvested the grapes at 23 Brix from vines planted in the 1950s with 1 kg/vine. The wine fermented and aged in barrels. Fermentation was followed by one month lees stirring.

WINE TASTING: “Meszes vineyard is on the border between Olaszliszka and Szegilong. A plethora of garden herbs in the nose, mint slightly has the upper hand. Lively acids, tannins and subtle yeastiness in the mouth. Superb balance and incredibly rich in flavours. Develops slowly. This wine is on the sinewy side with restrained fruit. It clearly comes from a very mineral terroir. Vibrant and supremely long finish with subtle garden herbs familiar from the nose continuing.” (Gabriella Mészáros)

KVASZINGER
Tokaji Édes Szamorodni Hatalos 2015

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 789–1102 eFt / €2550–3560

Palack / bottle: 5800–8100 Ft / €19–26

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

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Szegilong, Hatalos-dűlő
Telepítés éve: 1998
Talaj: közettörmeléken kötött anyag
Szüret: 2015. október 30.

Variety: Furmint
Vineyard: Szegilong, Hatalos-dűlő
Planted: 1998
Ground: firm clay with rock fragments
Harvest: 30th October 2015

Alkohol: 12,5% vol.
Cukor: 150 g/l

Alcohol: 12.5 % vol.
Sugar: 150 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Több mint 50%-ban aszúsodott fürtöket kiválogatva az alapanyagot 30 mustfokkal szüreteltük október végén. A szigorú válogatás következtében 1 gönci hordónyit sikerült készítenünk. Zúzás, bogyózás után 12 órás áztatás következett, majd kíméletes préselés. Hordókban erjedt és érlelődött a tétel.

WINEMAKING: We selected bunches with over half aszú berries at 33 Brix at the end of October. After strict selection we managed to make one Gönci barrel (136 l). The grapes were destemmed and crushed before 12 hours of maceration then gentle pressing. The wine fermented and aged in barrel.

BORJELLEMZÉS: „Illatában élénk és fiatalos, eszményien tiszta karakter. Gyümölcsbomba és határozott botritiszesség érezhető benne. Ha lehetne a botritisz illatát és ízét önállóan is érezni, ez a bor biztosan etalonként mutatná azt. Kóstolva finom szerkezetet kapunk, érezhetően eleven savakkal, finom cserzőanyaggal. Selymes textúra és bonyolult, izgalmas gyümölcsösség jellemzi ízeit. Hosszú és határozott bor, fiatalos és tiszta.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: "Lively and youthful in the nose, stunningly clean character. Distinct botrytised notes can be felt in this fruit bomb. If it were possible to sense the aroma and flavour of Botrytis separately, then this wine would certainly be a reference. Tasting gives a refined structure with perceptibly lively acids, subtle tannins. Silky texture and complex, exciting fruit characterise the flavours. A long, defined wine, young and clean." (Gabriella Mészáros)

PATRICIUS BORHÁZ
Tokaji Furmint Szárhegy-dűlő 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 747–1056 eFt / €2410–3410

Palack / bottle: 4100–5800 Ft / €13–19

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

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Sáradsadány, Szárhegy-dűlő
Telepítés éve: 1998
Talaj: kőmorzsás barna erdőtalaj, piroxénandezit
Szüret: 2015. október 21.

Variety: Furmint
Vineyard: Sáradsadány, Szárhegy-dűlő
Planted: 1998
Ground: stony brown earth on pyroxene andesite
Harvest: 21st October 2015

Alkohol: 14,5% vol.
Cukor: 6 g/l

Alcohol: 14.5 % vol.
Sugar: 6 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A Szárhegy dűlőt mint termőhelyet először 1329-ben említi az irodalom. Tökéletesen egészséges fürtök kíméletes, gravitációs feldolgozásával készült a must, mely 400 literes, első töltésű magyar tölgyfa hordókban erjedt és érik.

WINEMAKING: Szárhegy vineyard was first mentioned as a vineyard in 1329. The must was gently made from perfectly healthy bunches in a gravity flow process and fermented and is aging in 400-l first-fill Hungarian oak barrels.

BORJELLEMZÉS: „A dűlőre jellemző egyedi ízvilág és egyensúly szép alapot ad a bornak, melyet elegánsan egészítenek ki az érlelés finom aromái. Hosszú, rendkívül ásványos és gazdag bor, a furmint minden szépségével. Részben tartályban, részben hordóban érett. Ennek köszönhetően a friss, primer aromák éppúgy helyet követelnek maguknak az ízvilágban, mint a kissé visszafogottabb, melegebb tónusok. A furmint fahéjas-ánizsos fűszeressége körtés-bírses gyümölcsösséggel együtt érezhető ízeiben, amit komoly ásványosság zár a korty végén.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: "This vineyard gives its typical unique range of flavours and balance, providing a beautiful base for this wine which is elegantly complemented by refined aromas of aging. A long, very mineral and rich wine, Furmint in all its glory. Part of the wine aged in stainless steel, part in barrel. Thus it has fresh primary aromas along with slightly more restrained, warmer tones in the flavours. The Furmint's cinnamon-aniseed spiciness with pear-quince fruits can be discerned in the mouth. A serious minerality closes the sip." (Gabriella Mészáros)

SAMUEL TINON GRANDS VINS DE TOKAJ

Tokaji Furmint Szent Tamás 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1130–1602 eFt / €3640–5170
Palack / bottle: 6200–8800 Ft / €20–28

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mád, Szent Tamás-dűlő

Telepítés éve: 1960-as évek

Talaj: vörös mészkő, zeolit, riolittufa

Szüret: 2015. szeptember 25.

Variety: Furmint

Vineyard: Mád, Szent Tamás-dűlő

Planted: 1960s

Ground: red limestone, zeolite, rhyolite tuff

Harvest: 25th September 2015

Alkohol: 13% vol.

Cukor: 1,8 g/l

Alcohol: 13 % vol.

Sugar: 1.8 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A 2012-es évjáratú Szent Tamás Furmintunk elsőként kelt el sikeresen az első Nagy Tokaji Borárverésen 2013-ban. Ez a furmint remekül tükrözi a Tokaji borvidék e nagy dűlőjének tulajdonságait. A 2015-ös év érdekes volt a száraz borok tekintetében. Úgy gondoltuk, hogy a csapadékhány miatt kevesebb savtartalomra számíthatunk, de ez végül nem így történt, hiszen remek harmóniájú borok születtek. Samuel Tinon számára ez az év tökéletes volt arra, hogy száraz borain keresztül nagyokat alkosson különböző nagyszerű termőhelyekről. Őt dűlő-szelektált bor kerül nála forgalomba hamarosan a 2015-ös évjáratból.

BORJELLEMZÉS: „Intenzív, tiszta illatú bor, kétségkívül gyorsabban fejlődik, mint az évjárat száraz borai általában. Köves-sós jegyek mellett számottevő gyümölcsösség is érezhető benne. Szájban a jó savak finom cserzőanyaggal együtt jelennek meg, kimondottan lendületes kezdést adva a kortynak. Szerkezete a termőhelynek megfelelően a karcsúbb, de nagyon határozott karaktert jelzi. Aromavilága élénk és intenzív, finoman fűszeres, őszibarackos-körtés körben játszik. Hosszú bor.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: After the great success of the Dry Furmint Szent Tamás 2012, the very first wine sold at the very first Tokaj Wine Auction in April 2013, we continue our experience expressing Grand Cru Szent Tamás. This Dry Furmint is a photograph of Tokaj's most famous terroir. 2015 was a very interesting vintage for dry wines. First, we thought that the wines would be short of acidity because of the lack of rain but actually the wines offer a nice acidity and a superb balance. For Samuel Tinon it was the perfect vintage to explore new terroirs. Five other growths representing the entire region will be soon be available.

WINE TASTING: “Intensive, clean aromas of this wine which is undoubtedly developing more quickly than dry wines of the same vintage. Rock and salty notes with an abundance of fruit. Good acids with refined tannins give the sip an expressly dynamic beginning. The structure is both lean and very distinct in character as befits the terroir. Its world of aromas is lively and intense, subtly spicy, playing in a peach-pear sphere. Long wine.” (Gabriella Mészáros)

SAMUEL TINON GRANDS VINS DE TOKAJ

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 2081–2911 eFt / €6720–9390
Palack / bottle: 15 300–21 400 Ft / €49–69

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Olaszliszka

Telepítés éve: 1920–1930

Talaj: riolittufa

Szüret: 2011. november 2. fele

Variety: Furmint

Vineyard: Olaszliszka

Planted: 1920–1930

Ground: rhyolite tuff

Harvest: 2nd half of November 2011

Alkohol: 12% vol.

Cukor: 197 g/l

Alcohol: 12 % vol.

Sugar: 197 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Ennek az aszúnak az első része a tavalyi árverésen talált gazdára. Ez a tétel az egyetlen hordónyi aszúbor, amelyet Samuel 2011-ben készített, tehát mondhatjuk, hogy az egész aszúévjárat ebben a borban koncentrálódik. Az aszúszemeket egyenként szüretelték. Az eszencia benne maradt az aszúbogyókban, és így átmentődött a borba. Az aszúszemeket három héten át a már kierjedt száraz borban áztatták, majd a préselést követően a tételt gönci hordóba töltötték. Ez a bor számunkra a 2011-es évjárat legeslegjobb bora.

BORJELLEMZÉS: „Színben, illatban komoly intenzitást mutat a bor. Érettebb, meleg illat, kis dohánnyal, dióval. Szerkezetében a meleg évjáratnak megfelelő visszafogottabb savtartalom a vezető karakter. Cserzőanyag-tartalma még erőteljes, egyensúlya jó. A tipikus kajszis-őszibarackos aromatika finom csonthéjas vonallal egészül ki. A bor hosszú, mélyebb karakterű, nem a virgonc, fiatalos aszúk egyike. Utóízét határozott ásványosság zárja.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: This lot is the second half of the lot sold at last year's Auction. This Aszú 5 puttonyos is the only barrel of Aszú wine that Samuel produced in 2011: the whole aszú vintage is concentrated in this wine. Each aszú berry was picked individually and the Eszencia remained in the aszú berries, thus entering the wine. These aszú berries were soaked in finished dry wine for three weeks, and after pressing, the wine was moved to the Gönci barrel. It was racked only once. It's the Best of the Best of this vintage for us.

WINE TASTING: “The colour and nose of this wine show its serious intensity. More mature, warm aromas with a touch of tobacco and walnut. The structure has the more restrained acidity typical of warm vintage, a leading character. Tannins are still powerful, the balance is good. The typical peach and apricot aromatics are complemented with a delicate stone fruit line. This long wine with deeper character is no sprightly youthful Aszú. Its finish is closed by a definite minerality.” (Gabriella Mészáros)

SAUSKA TOKAJ Tokaji Furmint Medve 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 2392–2680 eFt / €7720–8650

Palack / bottle: 10 600–14 800 Ft / €34–48

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Bodrogkeresztúr, Medve-dűlő

Telepítés éve: 1980

Talaj: riolit, nyiroktalaj hézagokkal

Szüret: 2015. szeptember 24.

Variety: Furmint

Vineyard: Bodrogkeresztúr, Medve-dűlő

Planted: 1980

Ground: rhyolite, with nyirok clay lines

Harvest: 24th September 2015

Alkohol: 14% vol.

Cukor: 0,5 g/l

Alcohol: 14 % vol.

Sugar: 0.5 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A bodrogkeresztúri Medve-dűlő egyike pincészetünk legmagasabban fekvő ültetvényeinek. A 10-30 éves telepítések együttesét erdő veszi körül, ami hűti a szőlőt és lassítja az érést. Meghatározó a talaj magas magnézium-szintje is, amely a vibráló ásványosság mellett tűzkoillatot és fanyar, kesernyős karaktert ad az innen származó boroknak.

A 2015. szeptember 24-i kézi szüretet követően bogyóztuk a termést. Felerészben használt és új francia hordóban, felerészben tartályban erjedt, jelenleg is ebben érleljük. Várhatóan az árverést követően, májusban fejtjük ki, és nyáron palackozzuk.

BORJELLEMZÉS: „A bor 60%-a érett hordóban, részben almasav bontott tétel. Illatában a friss, fiatal furmintok jellegzetes fűszeresen élesztős karakterét érezzük. Gazdag aromavilág érezhető benne már most is, holott fejlődése legelején tart. Szerkezete elegáns, savai határozottak, de a bor textúrája sokkal inkább mondható selymesnek. Kifogástalan egyensúly, remek arányok. Hosszú, tartalmas utóíz zárja.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: The Medve vineyard in Bodrogkeresztúr is one of the winery's highest. The vines, between 10 and 30 years old, are surrounded by forest which cools the vines and slows ripening. The soil has a high magnesium content which, along with vibrant minerality brings flint aroma and a dry, slightly bitterness to the wines.

The grapes were hand-picked on 24th September, then destemmed. Half fermented in used and new French barrels, half in stainless steel where it is currently aging. We expect to rack the wine in May and bottle it in summer.

WINE TASTING: “60 % of the wine is barrel-aged, part with malolactic fermentation. Distinctively spicy, yeasty notes of a fresh, young Furmint in the nose. A rich world of aromas can be perceived already, though the wine is only at the beginning of its development. Elegant structure, defined acids but the mouthfeel of the wine is definitely rather silky. Impeccable balance, superb. A long, full finish to end.” (Gabriella Mészáros)

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ Tokaji Furmint Kővágó 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 801–1129 eFt / €2590–3640

Palack / bottle: 4400–6200 Ft / €14–20

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mád, Kővágó-dűlő

Telepítés éve: 1992

Talaj: riolit, riolituffa

Szüret: 2015. szeptember 15–16.

Variety: Furmint

Vineyard: Mád, Kővágó-dűlő

Planted: 1992

Ground: rhyolite, rhyolite tuff

Harvest: 15–16th September 2015

Alkohol: 14% vol.

Cukor: 2 g/l

Alcohol: 14 % vol.

Sugar: 2 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A mádi Kővágó-dűlőnkben szeptember 15-én és 16-án az ép, egészséges furmintot kézzel kis, 15 kg-os szüretelőládákba szedtük és szállítottuk be a tolcsvai feldolgozóba. A szőlő azonnal válogatásztalra került, ezután egész fürtökben préseltük. A kíméletes lékinyerés után a mustot 24 óráig ülepítettük, az erjesztés és az érlelés első töltésű, M-es égetésű, 136 literes tölgyfa hordóban történt, finomseprőn tartással.

BORJELLEMZÉS: „Igazi egyéniség ez a bor. A Kővágó-dűlő ásványossága határozott zöldfűszeres kísérettel érkezik az illatban. Remek savak, erőteljes struktúra, jó egyensúly. Komoly, férfias jegyek, amit ízben a finoman elegáns turbolyás, ánizsos karakter tesz vonzóvá. Telt, koncentrált és komplex furmint, vélhetően hosszú potenciállal.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: In Kővágó vineyard, Mád, we hand-picked healthy Furmint grapes in small 15-kg boxes and delivered them to our Tolcsva winery on 15th and 16th September. The grapes were immediately sorted and we pressed the whole bunch. After gentle pressing we settled the must for 24 hours. Fermentation and aging were in first-fill, medium-toasted, 136-l oak barrels, kept on fine lees.

WINE TASTING: “This is a unique wine. The minerality of Kővágó vineyard arrives with green herb notes. Wonderful acidity, powerful structure, good balance. A serious, masculine character whose subtly elegant chervil and aniseed character make it attractive. A full-bodied, concentrated and complex Furmint which probably has long aging potential.” (Gabriella Mészáros)

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK

Tokaji Furmint 2015 Hétszőlő-dűlő 1502

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 619–947 eFt / €2000–3060
Palack / bottle: 3400–5200 Ft / €11–17

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

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Tokaj
Telepítés éve: 1994
Talaj: lösz
Szület: 2015. szeptember 8.

Variety: Furmint
Vineyard: Tokaj
Planted: 1994
Ground: loess
Harvest: 8th September 2015

Alkohol: 13% vol.
Cukor: 2 g/l

Alcohol: 13 % vol.
Sugar: 2 g/l

BORKÉSZÍTÉS: 2015-ben döntöttünk úgy először, hogy külön Hétszőlő-dűlőnkéről, száraz furmintot készítünk.

Megemlékezve a Hétszőlő-dűlő alapítóévéről (1502), és lévén, hogy az első 2015-ös évjárat számai az alapítóév számaival megegyeznek, az árverésre szánt bornak a Tokaji Furmint 2015 Hétszőlő-dűlő 1502 nevet adtuk.

A bort a szeptember eleji szüret és préselés után, használt fahordóban erjesztettük, majd érleltük. Várhatóan áprilisban lepalackozzuk. Érlelés közben átlagosan 2 hetente felkeverjük a finomseprőt.

BORJELLEMZÉS: „Tiszta, élénk, lendületes illattal indul. Körte és számottevő ásványosság finoman édes, mézes tónusokkal. Élénk, lendületes savak, karcsúbb test. A hordó jelenléte még érezhető a borban, de leginkább csak az aromavilágot gazdagítja. A lendületes savak mellett a bor hosszú, elegáns, némi vegetális karakterrel. Szinte Chopin etűdjeinek egyikét hallhatjuk ebben a borban. Lendület, szenvedély és elegancia jellemzi.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: In 2015 we decided for the first time to make single-vineyard dry Furmint from the various Hétszőlő vineyards.

In commemoration of the founding year of the vineyard (1502), and because the numbers of the 2015 vintage are the same, we gave our auction wine the name Tokaji Furmint 2015 Hétszőlő-dűlő 1502.

Grapes harvested in early September were pressed then fermented and aged in used barrel. We expect to bottle in April. During aging we stir the lees every two weeks on average.

WINE TASTING: “The wine begins with a clear, lively, dynamic nose. Pear, considerable minerality with subtle sweet, honey tones. Vibrant, spirited acids, leaner body. Very lively acidity in the mouth. The barrel can be discerned in the wine, but it primarily enriches the aromas. The wine has length and elegance alongside the lively acids and a slight vegetal character. You can almost hear one of Chopin’s études in this wine. This wine has dynamism, passion and elegance.” (Gabriella Mészáros)

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK

Tokaji Édes Szamorodni 2013

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1687–2367 eFt / €5440–7640
Palack / bottle: 6200–8700 Ft / €20–28

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

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Tokaj
Telepítés éve: 1994
Talaj: lösz
Szület: 2013. november

Variety: Furmint
Vineyard: Tokaj
Planted: 1994
Ground: loess
Harvest: November 2013

Alkohol: 11,5% vol.
Cukor: 143 g/l

Alcohol: 11.5 % vol.
Sugar: 143 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Ehhez a borhoz két első osztályú dűlőnkől, Hétszőlő, és a Nagyszőlő, szüreteltük a szőlőt. Egész botritiszes fürtöket szedtünk és préseltünk. Zempléni új fahordóban erjesztettük, majd 2 éven át használt hordókban érleltük. Ez az édes szamorodni egy komoly 5 puttonyos aszú értékeivel rendelkezik, amit a 143 g/l maradékcukor is jól mutat. Ezzel a borral is szeretnénk megmutatni, hogy az édes szamorodni kategória igenis egy komoly borkategória Tokaj-Hegyaljának.

BORJELLEMZÉS: „Illatban intenzíven érezzük a botritisz és némiképp a hordó jelenlétét a borban. Kajszi- és őszibarack, citrusok és édeskés fűszeresség jellemzi. Szerkezetét a lendületes savak vezetik, még némi finomodásra váró cserzőanyaggal. Lendületes szerkezet, jó arányok jellemzik. Édesérzete visszafogott, az aromatikát ízében is sokkal inkább a fűszerek alakítják. Hosszú és fiatal bor.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: We harvested the grapes for this wine in our Hétszőlő and Nagyszőlő vineyards, both of which are historically Premier Cru. We picked and pressed fully botrytised bunches, fermented in new Zemplén oak and aged the wine for two years in used barrels. This Sweet Szamorodni has the content of a serious 5 puttonyos Aszú, as the 143 g/l sugar indicates well. With this wine we would also like to show that Sweet Szamorodni is a serious Tokaj wine style.

WINE TASTING: “Botrytis is intensive in the nose, with a hint of barrel aging. Apricot, peach, citrus and sweet spices abound. Dynamic acidity leads the structure, with some tannins that will soften with time. Dynamic structure, good balance. Restrained sense of sweetness, spices lead the aromatics. Long and young wine.” (Gabriella Mészáros)

ZSIRAI PINCÉSZET
Tokaji Furmint Középhegy 25-ös hordó 2015

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 783–1092 eFt / €2530–3530

Palack / bottle: 4300–6000 Ft / €14–19

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mád, Középhegy

Telepítés éve: 1970-es évek eleje

Talaj: vörös agyag, riolittufa, kvarc

Szüret: 2015. szeptember 19. és október 7.

Variety: Furmint

Vineyard: Mád, Középhegy

Planted: early 1970s

Ground: red clay, rhyolite tuff, quartz

Harvest: 19th September and 7th October 2015

Alkohol: 13% vol.

Cukor: 4-5 g/l

Alcohol: 13 % vol.

Sugar: 4-5 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Többszöri szüret házasításából készült. Mindegyik szüret alkalmával bogyózást követően 3-4 órát áztattuk a szőlőszemeket a mustban, majd egy kíméletes préselést követően hordóban, spontán erjesztettük a borokat. Erjedés után házasítottuk, jelenleg egy 136 literes hordóban érleljük.

WINEMAKING: A blend of grapes from several pickings. After each harvest we destemmed the grapes and macerated them in the must for 3-4 hours. Then it was gently pressed before spontaneous fermentation of the wine in the barrel. We blended them after fermentation and are currently aging it in a 136-l barrel.

BORJELLEMZÉS: „Illatában élénk fűszeresség érezhető, menta, ánizs, némi sós beütéssel. Kissé visszafogott, de levegővel nagyon szépen megnyílik. Szájban határozott savak fogadnak, eleven, de nem túlzó sem mennyiségét, sem minőségét illetően. Kis cserzőanyag érezhető a savak mellett. Kimondottan hosszú és tartós a számban. Ízeiben is keveredik egy finoman visszafogott zöldfűszeres vonal a sós-ásványos jegyekkel. Egyenes vonalú, szép szerkezetű bor, mely fejlődése legelején tart.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: “Vibrant spiciness in the nose with mint, aniseed, slight saltiness. A touch restrained but opens beautifully with some air. Distinct acids in the mouth, lively but not overpowering in quantity or quality. A hint of tannin perceptible next to the acids. Expressly long and extended on the palate. A subtly restrained herbiness combines with the salty-mineral notes. Straight, beautiful structure that is right at the start of its development.” (Gabriella Mészáros)

PALACKOS TÉTELEK BOTTLED LOTS

BASILICUS Tokaji Cuvée Eleven 2011

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 680–952 eFt / €2200–3080
Palack / bottle: 2500–3500 Ft / €8–11

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

Szőlőfajta: furmint, zéta, sárgamuskotály
Termőhely: Tarcál, Mestervölgy-dűlő, Fekete-hegy; Tokaj, Verebes-dűlő
Telepítés éve: 1986 Mestervölgy-dűlő, 1990 Fekete-hegy, 1997 Verebes-dűlő
Talaj: lösz
Szüret: 2011. november 11.

Alkohol: 11% vol.
Cukor: 91 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A szőlőszüret 2011. november 11-én történt nagyon szigorú válogatással. A beérkező szőlőt zúzást-bogyózást követően rövid ideig áztattuk. A préselés kíméletesen, 2 bar nyomásig történt. A kipréselt mustot ülepítettük, majd hordóban történt az erjesztés, melyhez fájlesztőt használtunk. Az erjedést követően a bor többéves 225 literes hordókban 2012 márciusáig érlelődött.

BORJELLEMZÉS: „A már-már érett állapotban lévő borok tiszta és határozott karaktere jellemzi. Illatában meglehetősen gazdag, részben egy törökmézes vonulattal, mellette finom gyümölcsösség és lendületes fűszeresség érezhető. A meleg évszónak megfelelően nem a legélénkebb savtartalom az, ami miatt szeretjük ezt a tételt. Szinte szelíden selymes karaktere, érdekes, szép ízei, kerek-sége teszi behízelgővé. Textúrája nagyon sima és selymes. Mély, gazdag és buja bor, sokak kedvence lehet.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint, Zéta, Sárgamuskotály
Vineyard: Tarcál, Mestervölgy-dűlő, Fekete-hegy; Tokaj, Verebes-dűlő
Planted: 1986 Mestervölgy-dűlő, 1990 Fekete-hegy, 1997 Verebes-dűlő
Ground: loess
Harvest: 11th November 2011

Alcohol: 11 % vol.
Sugar: 91 g/l

WINEMAKING: Harvest with strict selection on 11th of November 2011. After destemming the grapes were macerated for a short time and then gently pressed at 2 bar. The pressed must settled, then fermented with cultivated yeast in barrels. After fermentation it was aged in 225-litre barrels until March 2012.

WINE TASTING: “It has the clean and defined character of mature wines. Incredible richness of aromas, with a honeycomb aspect alongside delicious fruits and dynamic spiciness. As one would expect of a hot vintage, it’s not the liveliest acidity for which we love this wine. It’s attractive for its almost modestly silky character, interesting and beautiful flavours, and roundedness. Very silken and smooth texture. A deep, rich and charming wine that could be a favourite for many.” (Gabriella Mészáros)

DOROGI TESTVÉREK PINCÉSZETE Tokaji Sárgamuskotály Aszú 6 p. Lónyai dűlő 2012

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 4026–5631 eFt / €12 990–18 170
Palack / bottle: 14 800–20 700 Ft / €48–67

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

Szőlőfajta: sárgamuskotály
Termőhely: Tarcál, Lónyai-dűlő
Telepítés éve: 2000
Talaj: lösz, alapkőzet riolit
Szüret: 2012. november közepe

Alkohol: 11,5% vol.
Cukor: 177 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A tarcali Lónyai-dűlő sárgamuskotály-parcellájában szeptember közepén kezdtük az aszúszemeket több menetben, ami november közepén a szürettel zárult. Az összegyűjtött aszúszemeket a maradék szőlőből készült mustban (murciban) áztattuk 48 órán keresztül. Ezek után harmadik töltésű, zempléni hordóban erjedt tovább spontán. Kétéves fahordós érlelést követően palackban fejlődik tovább.

BORJELLEMZÉS: „Illatában már bódítóan muskotályos ez a bor. Tele gyümölcsökkel, mézzel és a szőlő izgalmas, parfümös karakterével. Nyomokban citrusosság, leheletnyi dió és levendula. Szájban vastag és telt karaktert érzünk, a meleg évszón nagyon tiszta és egyértelmű lenyomata. Finom savszerkezet, érezhető, de éppen csak érintésnyi cserzőanyag. Meleg tónusú, puha, simogató bor, mely nagyon hosszán megmarad a szánkban.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Sárgamuskotály
Vineyard: Tarcál Lónyai-dűlő
Planted: 2000
Ground: loess, rhyolite base rock
Harvest: mid-November 2012

Alcohol: 11.5 % vol.
Sugar: 177 g/l

WINEMAKING: We started our first selection of aszú berries in the Tarcál Lónyai vineyard parcel of Sárgamuskotály in mid-September and, after several passages, we finished in mid-November. The aszú berries were macerated in the must of the remaining grapes for 48 hours. Then they fermented spontaneously in third-fill Zemplén barrels. After two-years’ barrel aging they are further developing in the bottle.

WINE TASTING: “This wine starts with the enchanting fragrance of Muscat. Full of fruit, honey and the exciting perfumed character of the grapes. A hint of citrus, a touch of walnut and lavender. Viscous and full in the mouth, this is a very clear and direct print of the hot vintage. Refined acidity with just perceptible tannin, a mere suggestion. Warm tones, a soft and caressing wine that stays very long in the mouth.” (Gabriella Mészáros)

DOROGI TESTVÉREK PINCÉSZETE

Tokaji Eszencia 2012

10 liter / 40 x 250 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 988–1380 eFt / €3190–4460
Palack / bottle: 24 700–34 500 Ft / €80–111

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

Szőlőfajta: furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, kövérszőlő, zéta
Termőhely: Tarcál, Előhegy, Lónyai, Mestervölgy, Thurzó, Mogyorós-dűlők
Telepítés éve: 1950–2002 között
Talaj: lösz, riolit-dácit alapkőzetek
Szüret: 2012. szeptember 20. – november végéig

Alkohol: 3,5% vol.
Cukor: 493 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A tarcali dűlők aszútermését szeptember 20. és november vége között több menetben összegyűjtöttük és ládákban tároltuk. Az így összegyűjtött aszúszemek saját súlyától kicsepegő eszenciáját üvegballonokba helyeztük, ahonnan hosszú, felületi érjedés után palackba kerültek.

BORJELLEMZÉS: „A nagyon meleg és száraz tokaji évjáratok – akárcsak 2012 – furcsa, kissé szokatlan módon viselkednek. Nagyon kevés, de kitűnő minőségű aszúszem termett ebben az évben, viszont az alapanyag a komoly szárazság miatt kimondottan egészséges és komplex ízeket hordoz. Így lesz egy nemes rothadásra építő karakter buja és határozott, sűrű és a gyümölcsösségtől átitatott. Az illatos szőlőfajták pikáns ízei zárják a kortyot.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Kövérszőlő, Zéta
Vineyard: Tarcál, Előhegy, Lónyai, Mestervölgy, Thurzó, Mogyorós-dűlők
Planted: between 1950 and 2002
Ground: loess, rhyolite-dacite base rock
Harvest: 20th Sept. to end of Nov. 2012

Alcohol: 3.5 % vol.
Sugar: 493 g/l

WINEMAKING: We selected the aszú berries of the Tarcál vineyards in several passages between 20th September and the end of November and stored them in vats. The Eszencia pressed out under the weight of the aszú berries was kept in glass demi-johns for a long, light fermentation after which it was bottled.

WINE TASTING: “Very hot and dry Tokaji vintages – like 2012 – behave a little strangely, unusually. The very few aszú berries formed this year were of outstanding quality, but thanks to the great aridity the grapes bring expressly healthy and complex flavours. And this becomes the charm built on noble rot, firm and thick, imbued with fruit. The spicy flavours of fragrant varieties close the sip.” (Gabriella Mészáros)

ERZSÉBET PINCE

Tokaji Király 1A 2009

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 558–789 eFt / €1800–2550
Palack / bottle: 4100–5800 Ft / €13–19

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

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Király-dűlő
Telepítés éve: 1992
Talaj: agyagos nyiroktalaj, riolituffával
Szüret: 2009. október

Alkohol: 10,5% vol.
Cukor: 144 g/l

BORKÉSZÍTÉS: 100% furmint a mádi Király-dűlőből. Mikroparcella, azért kapta a Király 1A nevet. Szamorodnieljárással készült a bor. 2009-ben kevés volt az aszúszem, ezen a szőlőn 15-20% volt a botritisz aránya. Egy éjszakai áztatás után hagyományos feldolgozást kapott. Tartályban erjedt és érjedés után került zempléni tölgyfa hordóba (2. töltésű, szerednyei) 11 hónapos fahordós érlelésre.

BORJELLEMZÉS: „Ez a bor újabb bizonyítéka annak, hogy a kevésbé botritisz évjáratok is milyen komoly beltartalmi értékekkel bíró édes borokat tudnak adni. Az alapanyag tisztasága és határozottsága a furmint mély fűszerességében érezhető. Visszafogottabb savszerkezet, már teljesen letisztult ízkép jellemzi. Érett, meleg tónusú bor.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Király-dűlő
Planted: 1992
Ground: clay nyirok earth with rhyolite tuff
Harvest: October 2009

Alcohol: 10.5 % vol.
Sugar: 144 g/l

WINEMAKING: 100 % Furmint from a small parcel in Király vineyard in Mád, hence the name. There were few aszú berries in 2009. About 15-20 % of the grapes were botrytised in this vineyard. Made using the Szamorodni method. After one night's maceration we processed it traditionally. It was fermented in stainless steel and then aged in a (second-fill Szerednyei, 200-l) Zemplén oak barrel for 11 months.

WINE TASTING: “This wine is further proof that vintages with less Botrytis can also give sweet wines with such impressive content. The cleanness and the distinct character of the grapes can also be felt in the Furmint's deep spiciness. Restrained acid structure, it has a totally clear world of flavours. A mature wine with warm tones.” (Gabriella Mészáros)

HOLDVÖLGY Tokaji Édes Szamorodni Eloquence 2011

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 844–1184 eFt / €2720–3820

Palack / bottle: 6200–8700 Ft / €20–28

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

Szőlőfajta: furmint, hárslevelű

Termőhely: Mád, Király, Kakas, Becsek,

Nyúlászó, Úrágya, Holdvölgy, Dorgó-tető

Telepítés éve: 1965–2004

Talaj: riolit, andezit és ezek tufái

Szüret: 2011. november 11–30.

Variety: Furmint, Hárslevelű

Vineyard: Mád, Király, Kakas, Becsek, Nyúlászó,

Úrágya, Holdvölgy, Dorgó-tető

Planted: between 1965 and 2004

Ground: rhyolite, andesite and their tuffs

Harvest: 11-30th November 2011

Alkohol: 12% vol.

Cukor: 115 g/l

Alcohol: 12 % vol.

Sugar: 115 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A szamorodnifürtök túlrett, aszúsodásnak indult szőlőszemeket és kész aszúszemeket tartalmaztak. Bogyózás és 12 órás áztatás után lett préselve és kierjesztve. Ezután hordókban érett két évig. Palackozás után a tervezett palackos érlelése 3 év. Most ebben a fázisban van a bor.

WINEMAKING: Szamorodni bunches contained overripe grapes that had begun to become and were already aszú berries. After destemming and 12 hours' maceration, it was pressed and fermented. Then the wine aged in barrels for two years. Three years of bottle aging are planned after bottling. The wine is currently in this phase.

BORJELLEMZÉS: „A bor illata már-már érett jegyeket mutat, de a furmint és a hárslevelű karaktere is egyértelműen érezhető benne. Meleg tónusú, izgalmas, gyümölcsös karakter. Kimondottan jó az egyensúlya, a maradékcukor nem nyomja el az egyensúlyát. Szépek a savai, finom a cserzőanyaga. Remek egyensúly, izgalmas és buja tétel, mely az eleganciát sem nélkülözi. Már most is teljes komplexitást mutat.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: “The nose already shows mature notes but the character of Furmint and Hárslevelű are both clearly discernible. Warm tones, exciting fruit character. Extremely good balance, the residual sugar does not override the fruit notes. Beautiful acidity, subtle tannins, this exciting, elegant wine is charming. Already showing complete complexity.” (Gabriella Mészáros)

KVASZINGER Tokaji Aszú 2013

60 liter / 120 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1476–2076 eFt / €4770–6700

Palack / bottle: 12 300–17 300 Ft / €40–56

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Szegilong, Hatalos-dűlő

Telepítés éve: 1998

Talaj: közettörmelék kötött anyag

Szüret: 2013. október

Variety: Furmint

Vineyard: Szegilong, Hatalos-dűlő

Planted: 1998

Ground: firm clay with rock fragments

Harvest: October 2013

Alkohol: 11,5% vol.

Cukor: 191 g/l

Alcohol: 11.5 % vol.

Sugar: 191 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Életem első aszúja. A 2013-as év kiváló volt az aszúsodás számára és nagyon jó minőségű aszúszemeket sikerült szüretelnünk. Az alapbor a Meszes-dűlőről készült. Szépen beérett, magas savtartalmú tétel volt. Az aszúszemeket 72 órán keresztül áztattuk erjedő mustban, majd kíméletesen préseltük. Az erjesztés 225 l-es használt hordóban történt, majd 2 évig érleltük hordóban. Összesen 360 palack készült.

WINEMAKING: The first Aszú I've ever made. 2013 was an excellent year for aszú and we were able to select very good quality aszú berries. The base wine was from Meszes vineyard. Beautifully ripe with high acidity. We macerated the aszú berries for 72 hours in fermenting must, then gently pressed them. Fermentation happened in 225-l used barrels and then we aged it for two years. A total of 360 bottles made.

BORJELLEMZÉS: „Illatában érezzük az évjárat komplexitását, gyümölcsös, aszús és ásványos jegyek egyszerre érezhetők benne. A kitűnő alapanyag jelenlétét nem csak az illat árulja el, ízeiben is érezni a határozott savszerkezet, jó arányok meglétét. Még a bor nagyon fiatal, cserzőanyaga nem kevés, de finom szemcsézettségével csak a bor határozottságát erősíti. Hosszú bor, amely nem cukortartalmával hódít. Elegáns, tiszta vonalú, nagyon tartalmas bor.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: “The nose gives the complexity of the vintage, with fruit, aszú and mineral notes all appearing at once. Not only the aromas tell of the outstanding grapes used which can be felt in the defined acid structure and good proportions. This is still a very young wine, with no paucity of tannin but its delicate structure only reinforces the firmness of the wine. A long wine that does not conquer with sugar alone. Elegant, focussed, very substantial wine.” (Gabriella Mészáros)

SZENT BENEDEK Tokaji Remete 2006

33 liter / 66 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 113–152 eFt / €370–490

Palack / bottle: 1700–2300 Ft / €5–7

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

Szőlőfajta: furmint, hárslevelű, zéta

Termőhely: Tállya, Köveshegy, Nyírjes-dűlő, Mád, Szent Tamás-dűlő

Szüret: 2006. november 2.

Variety: Furmint, Hárslevelű, Zéta

Vineyard: Tállya, Köveshegy, Nyírjes-dűlő, Mád, Szent Tamás-dűlő

Harvest: 2nd November 2006

Alkohol: 10% vol.

Cukor: 71,2 g/l

Alcohol: 10 % vol.

Sugar: 71.2 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A pincészetnél először készítettünk ilyen típusú, kései szüret jellegű bort. A kiválasztott területekről a túlérésben lévő, Botrytis cinerea-mentes, töppedt szőlőt egybe szüreteltük, a házasítást már a présben elvégezve. A mustot nagy 500 literes hordókban erjesztettük, majd féléves korában egy kíméletes derítés és szűrés után palackoztuk.

BORJELLEMZÉS: „Intenzív és elragadó illat, a hárslevelű legszebb oldalát mutatva. Ritka jelenség, hogy ilyen érett állapotú bort kóstolhatunk, melynek illatintenzitása emyire erőteljes. Botritiszmentesen, három dűlőből szedték az alapanyagot, mely mindhárom fajta karakterét képes megmutatni. Remek savak, élénk és sima karakter. A 70 g körüli maradékcukor szinte észrevétlen marad, olyan határozott a bor szerkezete. Élénk, ereje teljében lévő tétel, igazi kuriózum.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: This is the first time we made this type of late harvest wine at the winery. We harvested overripe shrivelled grapes without Botrytis cinerea from the chosen parcels and the blend was created in right in the press. We fermented the must in large 500-l barrels, then gently clarified and filtered before bottling it after 6 months.

WINE TASTING: "Intensive and captivating nose that shows the most beautiful side of Hárslevelű. It is rare that we are able to taste such a mature Hárslevelű whose intensity of aroma is so intense. The grapes were picked, without Botrytis, from three vineyards, which show the character of all three. Superb acidity, lively and smooth. The residual sugar around 70 g is almost imperceptible as the wine's structure is so defined. Lively lot in full strength. A real curiosity." (Gabriella Mészáros)



KÜLÖNLEGES TÉTEL SPECIAL LOT



A 2015. júliusában leégett Dalmát Grgić borászat javára.
For the benefit of the fire-damaged Grgić Winery, Dalmatia

MÁDI KÖR Mádi Kör Válogatás

14 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE
500 000 HUF

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT
A Tokaji Borlovagrend Általános Szerződési Feltételei nem vonatkoznak a különleges tételekre.
Confrérie terms and conditions do not apply to this special lot.

Árvay Tokaji Aszú 6 puttonyos 1997
Áts Károly Tokaji Aszú 2013
Barta Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008
Budaházy Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013
Demetervin Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008
Gergely Vince Tokaji Aszú 6 puttonyos 1998
Holdvölgy Tokaji Aszú 6 puttonyos 2006

Lenkey Tokaji Aszú 6 puttonyos 1999
Mád Hill Tokaji Aszú Eszencia 1999
Orosz Gábor Tokaji Aszú 6 puttonyos 1993
Royal Tokaj Tokaji Aszú 5 puttonyos 2003
Szent Tamás Tokaji Aszú 6 puttonyos 2009
Szepsy Tokaji Aszú 6 puttonyos 1996
Tokaj Classic Tokaji Aszú 6 puttonyos 2002

A Mádi Kör tagjai már immáron 10 éve látogatnak Korčula szigetére, hogy megismerjék a környéken található minőségi borok termelőit. Az egyik kirándulás alkalmával ismerkedtek meg a Pelješac-félszigeten, Trstenik városka határában található Grgić borászattal, ahol a pincészetet vezető család munkába vetett hite, odaadása és szerénysége különleges benyomást tett rájuk. A borászat vezetője, Krešimir Vučković személyesen is részt vesz az árverésen. A legismertebb, és világszerte leghíresebb horvát borásznak Mike Grgić számít, aki Kaliforniából tért haza Horvátországba, a kilencvenes évek közepén és megalapította borászatát. (www.grgic-vina.com)

Members of Mád Circle have been visiting the island of Korčula for the last ten years to get to know the quality winemakers in the region. During one of their trips they discovered the Grgić winery on the edge of Trstenik on Pelješac Peninsula where the family who ran the winery made a deep impression on them with their faith, generosity and modesty in their work. The manager of the winery, Krešimir Vučković, will participate in the Auction. The most famous Croatian winemaker, Mike Grgić is known around the world. He returned home to Croatia from California in the mid-1990s and founded his winery. (www.grgic-vina.com)

A 2015. július 20-án fellobbant pusztító tűz a szigeten óriási károkat okozott a Grgić borászatban, illetve az ahhoz tartozó első osztályú szőlőültetvényeken. A tűz martaléka lett 26 000 palack Plavac mali vörös, és mintegy 1500 palack Pošip fehérbor.

On 20th July 2015 a devastating fire broke out on the island which caused great damage in the Grgić winery and its first class vineyards. Some 26,000 Plavac Mali red wine and 1,500 bottles of Pošip white wine fell victim to the fire.

A Mádi Kör tagjai az árverési tétel bevételét a borászat felújításának költségeihez való hozzájárulásként ajánlják fel.

Members of Mád Circle have offered the income from this auction lot to assist in the renovation of the winery.

Kapcsolattartó: Mád Királydűlő Kft.

Contact: Mád Királydűlő Kft.

BORÁSZATOK WINERIES

Baranyai Béla

2007-ben vásároltam szőlőterületeimet a Padi-hegyen, az Isten-hegyen, a Közép-hegyen és a Kővágóban. Később három barátommal létrehoztam a Mádi Borház Kft., melynek tevékenységét 2015 szüretéig irányítottam, azóta önállóan dolgozom családom segítségével a tarcali pincénkben.

Területeim talajösszetétele változatos: riolit, andezit, riolittufa, valamint kovaüledék és zeolit, melyek egészen komoly mineralitást biztosítanak az általuk készített boroknak. Szőlőim művelése során szigorú terméskorlátozás mellett törekszem az integrált termesztési technológia irányelveinek betartására. Boraim a helyi értékek megőrzésével, minimális technológia alkalmazásával, minimális beavatkozással, kézműves módon készülnek. Minden évjáratban csak annyi bor készül, amennyi abban az évben tökéletes lehet.

I bought my vineyards on Padi-hegy, Isten-hegy, Közép-hegy and in Kővágó in 2007. Together with three friends I later founded Mádi Borház Kft. which I managed until the harvest of 2015. Since then I have worked independently with the help of my family in our cellar in Tarcali.

The varied soils of rhyolite, andesite, rhyolite tuff, siliceous sediment and zeolite give their wines impressive minerality. I keep strict yield control during vine cultivation and strive to keep the principles of integrated production techniques. My wines are made in keeping with local traditions, using minimal technology and interference, in an artisan way. Every year I only make as much wine as can be perfect in that year.

Baranyai Béla
3915 Tarcali, Téglagyári u. 10.

Tel: +36 70 639 7893

madiborhaz@gmail.com



TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint
Istenhegy 21-es Hordó 2015

Barta Pince



Barta Pince
H-3909 Mád, Rákóczi út 83.
Mád Királydűlő Kft.

Székhely / Headquarters
1158 Budapest, Késmárk u 9.

Tel.: +36 30 324 2521
Fax: +36 1 417 3251

sales@bartapince.com
www.bartapince.com



TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint Öreg Király
Válogatás 2015

2003-ban kezdődött a Király-hegy egyik legimpozánsabb, legmeredekebb részén fekvő terület, az Öreg Király-dűlő újratelepítése. A csaknem 3 éves munka eredményeképpen éledt újjá a hatalmas történelmi múltú, teraszosított 10 hektáros birtok.

Célunk, hogy e különleges terület megjelenésében és talajában egyaránt a lehető legeredetibb formájában óvjuk meg a következő nemzedékek számára. Ezért a szőlőművelés során törekszünk az organikus módszerek használatára. Filozófiánk a borkészítés során is a következő: a lehető legkisebb technológiai beavatkozással, maximális tisztasággal, organikus módszerekkel készítjük borainkat. Fontosnak tartjuk, hogy boraink tükrözzék különleges termőhelyük egyedi adottságait: a talaj, dűlőnk fekvése, az adott évjáratra jellemző időjárási viszonyok, a borkészítésben résztvevő társaink egyénisége mind egy-egy egyedi és megismételhetetlen tételben öltösznek testet.

A birtok központja a 16. századi Rákóczi-Aspremont kúria épülete, melynek felújítása 2015-ben fejeződött be. Itt található borászati feldolgozó, az érlelő pince, a vendégfogadás helyiségei, a hangulatos borbolt és az exkluzív vendég lakosztályok.

The replanting of the Old King vineyard, one of the most imposing and steepest areas of Király Hill, began in 2003. After nearly three years' work, this legendary 10-ha terraced estate had been revived. During restoration we managed to save the terraces that had evolved over centuries.

We strive to preserve the appearance and the soil of this special land as much as possible for future generations. Thus we try to cultivate the vineyards organically. This is true of our winemaking philosophy too: we intervene as little as possible, maintain maximum cleanliness and use organic methods to create our wines. We would like our wines to reflect the unique qualities of their exceptional terroir: the land, vineyard orientation, weather conditions of the vintage and the character of those involved in making the wines – to present exclusive and unrepeatable lots.

The winery is based in 16th-century the Rákóczi-Aspremont mansion in Mád. Restoration was completed in 2015. The winery, cellar, tasting rooms, atmospheric wine shop and exclusive suites are all on one site.

Basilicus Szőlőbirtok

A 2009-ben létrejött Basilicus Szőlőbirtok ültetvényein (10,5 ha) vegyszermentesen művelt, idős tőkét találunk. A tarcali Mestervölgy- és Hosszú-dűlőkből és a bodrogkeresztúri Lapis-dűlőből zászlos borok készülnek, furmint és hárslevelű. A főborász, Kanczler András a pincében hagyományos módszerekkel dolgozik.

A Basilicus Borkultúra Központ többféle csomagot kínál: a néhány órától a többnapos időtartamig terjedő, többállomásos kóstolóutakon át a borismereti előadásokig, dűlőbejárásokig. Emellett rendezvényhelyszín-profillal is rendelkezik; csapatépítőknek, esküvőknek, baráti összejöveteleknek szolgál helyszínül.

Mestervölgyre tűzött zászló
Kiemelendő dűlő a 250 méter magasan található Mestervölgy – talaja nyirok és lösz. Elegáns, egyensúlyos bor születik itt, mely nemrég az amerikai borszakíró, Joe Roberts által népszerűsített FurmintUSA projekt tengerentúli rendezvényén is elnyerte a szakmabeliek elismerését.

Founded in 2009, Basilicus cultivates its vineyards (10.5 ha) of old vines without chemicals. Flagship Furmint and Hárslevelű wines are made from the Mestervölgy and Hosszú vineyards in Tarcal and Lapis in Bodrogkeresztúr. Head winemaker András Kanczler uses traditional methods in the cellar.

The Basilicus Wine Culture Centre offers various packages from a couple of hours to several days, from tasting tours with several stops to wine courses and vineyard trips. It is also an event venue for team building, weddings and friends meeting.

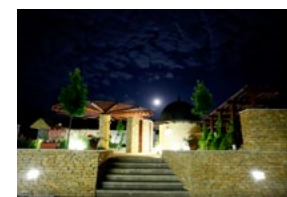
Flagship Mestervölgy
The outstanding Mestervölgy vineyard is 250 metres high. Soils are nyirok clay and loess. They give elegant and balanced wines that were recently acclaimed by professionals at overseas events part of US wine writer, Joe Roberts' FurmintUSA project.



Basilicus Szőlőbirtok Borászati Kft.
H-1121 Budapest,
Szilassy út 10/A.

Tel: +36 70 338 0038

info@basilicus.hu
www.basilicus.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Cuvée Eleven 2011

Béres Szőlőbirtok és Pincészet



Béres Szőlőbirtok és Pincészet
H-3932 Erdőbénye, 085/18 hrsz.

Tel.: +36 47 536 000
Fax: +36 47 536 001

beresbor@beres.hu
www.beresbor.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji F&Z 2015

A tokaji bor és a Béres Csepp egy ponton mindenképpen összeköthető: mindkettő valódi hungarikum. Hungarikumot szolgálni, értékeit, hírnevét, rangját építeni megtisztelő, nemes és egyúttal felelősségteljes feladat. Erre vállalkozott a Béres család, amikor 2002-ben Tokaj-Hegyalján, a festői Erdőbényén birtokot vásároltak és pincészet kialakításába kezdtek.

A „Minden cseppje Béres” jelmondatuk azt szeretné közvetíteni, hogy a borászatukat is jellemzik a megszokott béreses értékek: a minőség, a megbízhatóság, a kitartás.

A Béres Szőlőbirtok fiatalos, lendületes, prémium kategóriás borokkal büszkélkedő borászat, igazi színfolt Tokaj-Hegyalján. 2015-ben a Bor és Piac Magazin a Béres Szőlőbirtokot Magyarország Legszebb Szőlőbirtokának választotta.

Tokaj wine and the Béres Drops are certainly linked in one point: both are true Hungarikums, unique Hungarian products. To serve Hungarikums, to build their value, fame and prestige, is both a noble and responsible task. The Béres family undertook this duty when they bought their estate and started to develop their winery in picturesque Erdőbénye, the Tokaj wine region in 2002.

The slogan “Every drop is Béres” aims to convey the Béres values that also characterise our winery: quality, reliability, tenacity.

The Béres Winery is proud of its youthful and dynamic premium category wines, a real treasure in Tokaj-Hegyalja. In 2015 Bor és Piac trade magazine chose Béres Vineyard and Winery as Hungary’s Most Beautiful Vineyard.

Demetervin

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. Feladatuknak tartják ezen adottságok bemutatását: egyensúlyos, boldog szőlőből készíteni bort, természetes és hagyományos módszerekkel, kompromisszumok nélkül, a tökéletességre törekedve.

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.



Demetervin
3909 Mád, Bercsényi utca 5.

Tel.: +36 20 931 2234

info@demetervin.hu
www.demetervin.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Öregek 2015

Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet



Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
3931 Mezőzombor, hrsz. 0202

Tel.: +36 47 569 410
Tel.: +36 47 569 418
Fax: +36 47 369 138

disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu



TÉTELEK / LOTS

Tokaji Furmint Illésházy 2015

Tokaji Aszúkollekció 2013

A Disznókő 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 Disznókő-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 Disznókő 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.

Disznókő, a leading winery in the Tokaj wine region, is a trendsetter. This historical estate, which has 104 hectares of vineyards and has belonged to the AXA Millésimes group since 1992, is playing a defining role in the rebirth of Tokaji wines.

Disznókő wines express terroir and vintage through their pure flavours, fruit, freshness and richness, as well as the depth and perfect balance given by noble rot grapes. Since 1992 we have produced Tokaji Aszú wines in every vintage, and today these form a fantastic collection in which wines offer even more complex aromas and harmony over time, while losing nothing of their original freshness.

Dorogi Testvérek Pincészete



Dorogi Testvérek Pincészete
H-3915 Tarcal, Klapka u. 7.

Tel.: +36 20 957 6470

dorogibor@freemail.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Sárgamuskotály Aszú 6 p.
Lónyai dűlő 2012

Tokaji Eszencia 2012

A Dorogi Testvérek Pincészete 1999-ben alakult önérből, első generációs kis családi birtok. Az akkor félhektáros családi birtok az azóta eltelt időben héthektárosra hizott köszönhetően a birtok által termelt profit folyamatos visszaforgatásának.

A cél édes borok terén egyensúlyban lévő illatos, krémes textúrájú bort készíteni, ahol a fajta és a terroir egymás értékeit kiemelve és kiegészítve harmóniában jelennek meg a palackban. A pince az abszolút természetesség híve, a borok fahordóban erjednek, az erjesztés spontán zajlik.

Filozófia: Tokaj nekem lehetőséget jelent a folyamatos tanulásra. A borkészítést egy tanulási folyamatnak tekintem, ahol újabb és újabb ismereteket szerez az emberekről, a borvidékről, a fajtákról, környezetemről és saját belső énemről. Tokaj nevel engem, segít az alázatban, a nyitottságban, minden új információ hozzájárul fejlődésemhez, segít elhelyezni magam a borvidéken és a nagyvilágban.

A borkészítésben fontos a természetesség, a termőtalajban rejtőző értékek teljes mértékben való bemutatása.

Dorogi Brothers Winery (Dorogi Testvérek Pincészete) is a small, self-financed first-generation family estate founded in 1999. From half a hectare the family estate has since grown to seven hectares thanks to the constant reinvestment of profits.

Regarding sweet wines, the aim is to make balanced, fragrant wines with creamy texture where the variety and terroir support and complement each other's strengths and appear in harmony in the bottle. The winery is a believer in absolute naturalness; wines ferment spontaneously in wood barrels.

Philosophy: To me Tokaj means the opportunity to learn constantly. I see winemaking as a continual learning in which I always gain new knowledge about people, the wine region, the varieties, my environment and my inner me. Tokaj educates me, assists in humility and openness. All new information contributes to my development and helps me find my place in the wine region and the wider world.

Naturalness and the complete presentation of the values hidden in the soils are vitally important in winemaking.

Erzsébet Pince



ERZSÉBET PINCE
TOKAJ 1743

Erzsébet Pince
H-3910 Tokaj, Bem utca 16.

Tel.: +36 20 802 0137,
Tel.: +36 20 537 3805

contact@erzsebetpince.hu
erzsebetpince@gmail.com
www.erzsebetpince.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Király 1A 2009

Az Erzsébet Pince családi borászati. Prácser Miklós és felesége, Erzsébet alapította 1992-ben. A család megvásárolta a volt orosz cári borvásárló pincét Tokaj belvárosában, a Bem utcában, hogy visszatérjen az anyagi felmenők mesterségéhez, a tokaji „bormíveléshez”. A család első palackos tétele egy 1993-as 5 puttonyos aszú.

Ma éves palackszámuk évről függően 6000-10000 palack, a dűlőselektált száraz boroktól kezdve a nagy édes borokig. Területeik Mád, Bodrogkeresztúr és Tarcsl határában találhatók, történelmileg első és másodosztályú dűlőkben, mint a Király, Betsek, Sajgó, Zafir – jelenleg összesen 9,5 termő hektáron. A Vereseken és a mádi Kővágóban telepítésre készítik elő meglévő területeiket.

Gondos szőlőműveléssel, szigorú terméskorlátozással, kis tételekkel dolgoznak, céljuk a fokozatos átállás a biotermesztésre. Mára már a második generáció is a családi birtok működtetésével foglalkozik. A család munkáját az amerikai Master of Wine Ronn Wiegand is segíti. A birtok borászai ifj. Prácser Miklós.

Erzsébet Winery is a family winery. Miklós Prácser and his wife Erzsébet founded it in 1992. The family bought the former Russian czar's wine-buying cellar in Bém Street in the centre of Tokaj to return to the maternal line's craft, Tokaj winemaking. The family's first bottled wine was a 1993 Tokaji Aszú 5 puttonyos.

Today they make between six and ten thousand bottles annually depending on the vintage, from single-vineyard dry wines to great sweet wines. Their land is around Mád, Bodrogkeresztúr and Tarcsl in vineyards historically classed as first- and second-class, for example Király, Betsek, Sajgó and Zafir, currently 9.5 hectares are producing. They are preparing for planting land in Veresek and Kővágó, Mád.

They practise careful cultivation of the vines, strict yield control and work with small lots. Their aim is a gradual transition to organic growing. The second generation is already involved with the family estate. The work is assisted by American Master of Wine Ronn Wiegand. The winemaker is Miklós Prácser Jr.

Fülek Pincészet

A pincészet Fülek Györgyről, az Első Tokaji Bormívelő Egyesület alapító tagjáról kapta a nevét.

A gyönyörűen felújított és restaurált birtokközpont a XVIII. századi barokk stílusú Fülek-kúriával Bodrogkeresztúr központjában található. A 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 vált az épület aszimmetrikus homlokzata, aminek kompozíciójában az eredeti középkori kőfal, a modern nyersbeton felület és a tölgyfa lágyasága játszott szerepet.

Az 1998-ban alapított birtokborász Brezovcsik György, területe 25 hektár a legjobb tokaji dűlőkben (Teleki, Vinnai, Bakonyi, Dobai, Mestervölgy, Úrágya, Király, Veresek, Somos, Sajgó, Palandor). Birtokborunk, dűlőselektált, késői szüretelésű és aszúboraink közös jellemzője az egyensúly és az elegancia.

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, György Brezovcsik is winemaker at our estate which owns 25 hectares in the best vineyards in the Tokaj wine region (Teleki, Vinnai, Bakonyi, Dobai, Mestervölgy, Úrágya, Király, Veresek, Somos, Sajgó, Palandor). Our estate wine, single-vineyard, late harvest and Aszú wines all share balance and elegance.



Fülek Pincészet
H-3916 Bodrogkeresztúr
Iskola köz 15.

Tel.: +36 20 971 6783
Fax: +36 47 396 478

fulek@tokaj.org
www.tokaj.org



TÉTELEK / LOTS

Tokaji Hárslevelű Úrágya 2015

Tokaji Late Harvest 2015

Gróf Degenfeld



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
3915 Tarcalon, Terézia kert 9.

Tel.: +36 20 996 8182

degenfeld@degenfeld.hu
www.degenfeld.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Hárslevelű A Terézia 2015

A német–magyar származású Degenfeld grófi család múltja a kora középkori Svájcba vezet, Magyarországon és Erdélyben a XIX. század elejétől találjuk meg őket. Elsőrangú birtokaikkal fontos szerepet töltek be Tokaj-Hegyalja történelmében.

A család 1994-ben elhatározta, hogy újjáéleszti a szőlőbirtokot, és első osztályú termőterületeket, valamint egy ősi pincét vásárolt Tarcalon. 1999-ben a család visszavásárolta a Tokaj főterén álló, egykor a család tulajdonában lévő, elhanyagolt állapotú Degenfeld-palotát, ahol elegáns étterem, borüzlet, pinceborozó és konferenciatermek működnek. A szőlőbirtokon álló egykori vincellériskola négycsillagos kastélyszállóvá való alakítása 2003-ban fejeződött be és nyitotta meg kapuit a látogatók előtt.

A szőlőbirtok jelenleg 35 ha-on folytat organikus gazdálkodást, melyhez az átállási időszakot a borvidéken úttörőként 2009-ben kezdte meg és 2015-ben fejezte be. „A nemesség kötelez” – a szőlőbirtok filozófiája tükröződik a kompromisszumot nem ismerő minőségi munkában.

The German-Hungarian Gróf Degenfeld family history leads back to Switzerland. They appear in Hungary and Transylvania in the early 19th century. With their excellent estates, they played an important role in the history of the Tokaj wine region.

In 1994 the family decided to revive the estate and purchased first-class vineyards and an ancient cellar in Tarcalon. In 1999 they bought back a former property, the Degenfeld Mansion on Tokaj main square, which is now an elegant restaurant, wine shop, cellar wine bar and conference rooms. The former oenological school on the estate was developed into a four-star castle hotel and opened to guests in 2003.

They cultivate 35 ha of vineyards organically, a pioneer in the region, starting the transition in 2009 and completing it in 2015. “Nobility brings responsibility”: the estate philosophy is reflected in their high quality work which knows no compromises.

Holdvölgy

A HOLDVÖLGY birtok egy születésnap ajándékból, egy kis parcellából született. A tulajdonost, Demkó Pascalt, a Tokaji borvidék egyedisége és a benne rejlő lehetőségek valósággal lenyűgözték: a birtok mára 26 hektárra nőtt, s minden parcellája történelmileg klasszifikált dűlőben fekszik.

A minőség kulcsa minden egyes parcella alapos ismerete, a kompromisszumok nélküli szőlőtermesztés és szüret, illetve az ennek megfelelő borkészítés. A birtok állandó törekvése, hogy boraik az adott fajta és évszám tükrében a lehető legpontosabb lenyomatát adják a dűlőknek. Akár a megjelenés, akár a technológia szempontjából a birtok a világ bármely borvidékének díszé lehetne.

Ugyanakkor a hagyományok ápolására is nagy figyelmet fordít: tulajdonában van Mád legnagyobb, háromszintes, több mint 1800 méter hosszú pince-rendszere, aminek több mint fele egyedülálló módon lett újítva! Fedezze fel Ön is! További részletekkel gazdagodhat birtokunkról, filozófiánkról, borainkról honlapunkon.

HOLDVÖLGY was born from a birthday present, a small vineyard parcel. The owner Pascal Demkó was became enthralled by the uniqueness of the Tokaj wine region and its hidden potential: today the estate has grown to 26 hectares and each parcel in is historically classified Crus.

The keys to quality are an acute understanding of each different parcel, grape production and harvesting the grapes without compromise and the appropriate winemaking. The winery always strives to make wines provide the most precise terroir signature for the given variety and vintage.

In terms of both appearance and technology the estate could be a gem in any wine region in the world. But they also pay great attention to preserving traditions. They own a more than 1800-m cellar system on three levels, the largest in Mád, more than half of which has been renovated in a unique way. Discover it! Find out more about our estate, philosophy and wines on our website.



Holdvölgy
H-3909 Mád, Batthyány u. 69.

Tel.: +36 20 421 1817
Fax: +36 47 548 024

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



TÉTEL / LOT

Tokaji Édes Szamorodni
Eloquence 2011

Kvaszinger

KVASZINGER

Kvaszinger
H-3933 Olaszliszka,
Burgundia utca 6.

Tel: +36 20 291 7186

kvaszinger.laszlo@gmail.com
www.kvaszinger.hu



TÉTELEK / LOTS

Tokaji Furmint Meszes-dűlő 2015

Tokaji Édes Szamorodni
Hatalos 2015

Tokaji Aszú 2013

Kisméretű családi vállalkozás Olaszliszka. Jelenleg 6 hektár termőterülettel rendelkezik, de borászatuk dinamikusan fejlődik. Szőlőtermesztésükre az 50-60 q/ha tőkesterhelés jellemző. Első kereskedelmi forgalomban megjelenő tételeiket 2011-ben készítették.

Boraikat hagyományos eljárással készítik, és nagyrészt tölgyfa hordós erjesztést, valamint érlelést alkalmaznak. Jelenleg kb. évi 10 000 palack mennyiségben palackozzák boraikat. Céljuk, hogy kiváló minőséget elérhető áron tudjanak a mindennapi fogyasztók asztalára tenni.

Jelenleg ifj. Kvaszinger László vezeti a borászatot, aki a fiatalokra jellemző nagy lelkesedéssel próbálja a családi vállalkozást Tokaj-Hegyalja legjobb borászatai közé emelni.

A small family business in Olaszliszka. Currently this dynamically developing winery owns six hectares on which the grape yield is typically around 50-60 q/ha. Their first wines to be sold were made in 2011.

They use traditional methods to make their wines; most are fermented and aged in oak barrels. They produce around 10 000 bottles annually. They aim to offer consumers outstanding quality wines for every day enjoyment at affordable prices.

László Kvaszinger Jr. manages the winery. With his great enthusiasm typical of his youth, he is trying to bring his family business among the best of the Tokaj wineries.

Patricius Borház

A 2013-ban Magyarország Legszebb Szőlőbirtokának választott Patricius Borházat a tulajdonosok – Kékessy Dezső és lánya, Katinka – múltból táplálkozó és jövő iránt érzett borászati elhivatottsága hívta életre.

A bodrogkisaludi Várhegy-dűlőben lévő birtokközpont tökéletesen tükrözi a hagyományok és a korszerű modernitás tökéletes együttélését a világörökségi tájban.

A gasztronómiai események, koncertek, kiállítások helyeül szolgáló kóstolótermekek, vinotékák és a csodás panorámájú borteraszt magába foglaló 300 éves présházhoz szervesen kapcsolódik a gravitációs rendszerű borászat új épülete.

Öt település határában, hét dűlőben művelik szőlőterületeiket. A termőhelyek sokszínűsége, az alapkőzet, a talaj és a mikroklíma változatossága a borokban jól nyomon követhető. Nemzetközileg elismert boraikat komplexitás és harmónia jellemzi, kiváló évjáratokban a legkiemelkedőbb dűlők teremtését dűlőselektáltan hozzák forgalomba.

A Dezső Kékessy and his daughter Katinka, owners of Patricius Winery, which was voted Hungary's Most Beautiful Vineyard in 2013, established the winery out of a commitment to wine nourished by the past and looking to the future.

The estate centre set in Várhegy vineyard, Bodrogkisalud perfectly reflects the perfect symbiosis of traditions and modernity in the world heritage landscape.

The 300-year-old press house with tasting rooms, wine shop and terrace with superb panorama which serve as venues for culinary events, concerts and exhibitions, and is organically linked to the new building of the gravity-flow winery.

They have land in seven vineyards around five villages. The diversity of terroir, the diversity of bedrock, soils and microclimates, can be well discerned in the wines. Their internationally acclaimed wines are typically complex and harmonious. In exceptional years they release the product of outstanding vineyards as single-vineyard wines.



Patricius Borház
H-3917 Bodrogkisalud,
Várhegy-dűlő 3357 hrsz.

Tel.: +36 47 396 001
Fax: +36 47 596 027

info@patricius.hu
www.patricius.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint Szárhegy-dűlő 2015

Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj

SAMUEL TINON

Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj
H-3933 Olaszliszka, Bánom út 8.

Tel.: +36 47 358 405

samueltinon@samueltinon.com
www.samueltinon.com



TÉTELEK / LOTS

Tokaji Furmint Szent Tamás 2015

Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011

Amióta a 2000-es év hihetetlenül jó termése lehetővé tette számára, hogy belevágjon a nagy kalandba, Samuel Tinon folyamatosan megkísérel, hogy a legjobbat hozza ki az aszúsze-mekből. A botritisz nem volt újdonság számára, hiszen Franciaországban, a Sauternes-vel szemben fekvő édesbor-vidéken, Sainte-Croix-du-Mont-ban nőtt fel. Amikor 22 évesen már jól megalapozott tanulmányi háttérrel és gyakorlattal megérkezett ide, Tokaj ámulatba ejtette őt. Tíz éven keresztül tanácsadóként dolgozott a Tokaji borvidéken és a világ több borászatában is, és az ott összegyűjtött tapasztalatokból alakította ki azt a tiszta képet, hogy mi Tokaj különleges képessége.

A Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj a tokaji borok teljes palettáját kínálja, a száraz furminttól egészen az extrém eszenciakonzentrátumig, amely a borvidék különlegessége. Tokaj-Hegyalja nagyon izgalmas játéktér, amely a szőlő érettségi állapotának függvényében is rendkívüli változatosságot kínál, mint ahogyan az itteni dűlők is. Ez az, amit Samuel szeretne bemutatni a negyedik Nagy Tokaji Borárverésen. Árverésre kínál egy száraz furmintot a Szent Tamás-dűlőről a 2015-ös szüretből, és egy aszút 2011-ből.

Since the incredible vintage 2000, which allowed him to start his great adventure as a Tokaj producer, Samuel Tinon has strived continually to express the best of the Aszú berries. Botrytis was not a secret for him: he was born and grew up in a sweet wine region, Sainte-Croix-du-Mont, facing Sauternes in France. Tokaj was fascinating for him, as he came at the age of 22 with a solid background of studies and experiences. Samuel travelled a lot and at the same time, followed several vintages in Tokaj and elsewhere as a consultant. That gave him enough insight to understand the exceptional potential of the region.

Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj offers a complete range of Tokaj wines, from the very Dry Furmint to the extremely concentrated Eszencia, 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). This is what Samuel wants to express once again through this Fourth Great Tokaj Wine Auction. A Dry Furmint from Szent Tamás from 2015 and the other half of the 136 l barrel of Aszú 2011 will represent the winery this year, both of them unique and very small cuvées.

Sauska Tokaj

Pincészetünk törekvése, hogy borainkban megalkuvások nélkül, a lehető legtermészetesebben és tisztábban jelenjen meg a fajta, az évjárat és a borvidék különleges potenciálja, 2009-től száraz borok formájában is.

Hiszünk abban, hogy a modern technológia és a kézműves precizitás egységében komoly erő rejlik. Ez az energia visz minket dűlőink mélyebb megismerése és ezzel remélhetőleg izgalmas, új borok felé.

Tulajdonos: Sauska Krisztián és családja
Borász: Rakaczki Gábor

We strive to craft our wines without compromise, so the variety, vintage and unique potential of the wine region to appear in our wines most naturally and cleanly. We started releasing dry wines too from 2009.

We believe that incredible power lies in the precise combination of modern technology and artisan precision. This leads us to know our vineyards ever better and hopefully towards exciting new wines.

Owner: Krisztián Sauska and his family
Winemaker: Gábor Rakaczki



Sauska Tokaj
H-3910 Tokaj, József Attila utca 2.

Tel.: +36 47 552 155

tokaj@sauska.hu
www.sauska.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint Medve 2015

Szent Benedek Pincészet



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

Tel.: +36 30 993 6954

info@szentbenedekpincszet.hu
www.szentbenedekpincszet.hu



TÉTEL / LOT

Tokaji Remete 2006

Tállya Európa mértani közép-pontja, 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.

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 Hárslevelű areas. Though as the result of natural development the wines are very similar every year, the terroirs are still capable of demonstrating ever new characteristics each year.

Tokaj Kereskedőház

A történelmi Tokaji borvidék legnagyobb, állami tulajdonban lévő pincésze a Tokaj Kereskedőház. Tevékenysége elsősorban a szőlőalapanyag termelésére, felvásárlására, borkészítésre és értékesítésre, valamint borkóstoltatásra épül.

A 70 hektáros szőlőterülettel rendelkező pincészet a borvidék kiemelt jelentőségű szereplője: a térség teljes bortermelésének mintegy 40%-át biztosítja. A régió integrátoraként pedig több mint 1100 hektár termőterületről, mintegy 1500 kistermeltől vásárol fel szőlőt.

A borászat 2013-ban lépett a minőségi megújulás útjára. A teljes átalakulás folyamata – amely a minőségi borkészítés melletti elköteleződést és a 21. századi igényeket kielégítő modern borászati komplexum építését foglalja magába – a tervek szerint zajlik. A cél nemcsak az, hogy a vállalat magasabb színvonalú termékeivel betölessen a világpiacokra, hanem hogy a tokaji nedűk újra elfoglalják az őket megillető helyüket a minőségi borok nemzetközi piacán.

Tokaj Crown Estates, the largest winery in the historic Tokaj wine region, is state-owned. Its main business is the production and purchase of grapes for winemaking and selling, as well as wine tasting.

This winery that owns 70 hectares of vineyards is a key player in the wine region: it is responsible for some 40 % of the region's total wine production. As the regional integrator it buys grapes from around 1500 small-scale growers on over 1100 hectares.

In 2013 the winery took steps to improve quality. The complete transformation – which includes construction of a modern oenological complex that fulfils 21st-century requirements alongside the commitment to quality – is going according to plan. The aim is not only that the company break onto the world markets with higher quality products, but also that Tokaji wines re-occupy the place they deserve on the international market of quality wines.



Tokaj Kereskedőház Zrt.
Tokaj Crown Estates
3934 Tolcsa, Petőfi út 36–40.

Tel.: +36 47 321 934

nemeth.krisztina@tokajwinetrade.com
www.crownestates-tokaji.com



TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint Kővágó 2015

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok



Tokaj-Hétszőlő
H-3910 Tokaj
Bajcsy-Zs. u. 19-21.

Tel.: +36 47 352 009
Fax: +36 47 352 141

tokaj@hetszolo.hu
www.tokajhetszolo.com



TÉTELEK / LOTS

Tokaji Furmint 2015 Hétszőlő-
dűlő 1502

Tokaji Édes Szamorodni 2013

A Tokaj-Hétszőlő Birtok első osztályú dűlői Tokaj városának déli fekvésű lejtőin találhatók. Az 55 hektáros birtok történetét 1502-ben hét szőlőparcella egyesítésével a Garai család indította útjára. A birtok borait a löszös talaj adta selymesség, elegancia és frissesség díszíti. Ez az elegancia, finomság biztosítja a Hétszőlő-borok évszázadok óta fennálló megkülönböztetett értékét.

A Hétszőlő Szőlőbirtokhoz tartozik még a Tokaj város főterén található, XV. századi, műemlékvédelem alatt álló Rákóczi Pince is, amely tökéletes és nagyon hangulatos helyszín borkóstolók, rendezvények számára.

„Hiszünk abban, hogy az organikus műveléssel a termőtalaj és a tökéletes vitalitását megőrizhetjük, és annak érdekében, hogy minden Hétszőlő-palack közvetítse ezt a filozófiát, kizárólag saját termesztésű szőlőt és aszúszermet használunk borainkhoz.”

– Makai Gergely,
szőlész-borász igazgató

The Tokaj-Hétszőlő estate's first-class vineyards lie on south-facing slopes near the town of Tokaj. The history of the 55-hectare Tokaj-Hétszőlő estate began in 1502 when the Garai family assembled seven vineyards (hét=seven, szőlő=vineyard). The loess soil of the estate gives Hétszőlő wines their silkiness and elegance, crowned with freshness. This refined elegance has distinguished Hétszőlő wines for centuries.

The Hétszőlő Estate owns the very atmospheric 15th-century heritage Rákóczi Cellar on the main square in Tokaj, the perfect place for wine tastings and events.

“We believe in using organic methods to preserve the vitality of our soil and of our vines. In order for every bottle of Hétszőlő wine to achieve this philosophy, we only use our own grapes and aszú berries for our wines.” - Gergely Makai, vineyard-winemaker.

Zsirai Pincészet

„Alkotás, gondosság, alaposág, értékek, megőrzés, kitartás, szeretet, öröm, szépség, báj, egyszerűség, érzés, értelem, egyediség” (Zsirai Csaba 1961–2011)

“Creation, care, thoroughness, values, protection, persistence, love, joy, beauty, charm, simplicity, feeling, understanding, uniqueness” (Csaba Zsirai, 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 pincészeté 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 – viszzük tovább, illetve tartjuk életben, törekedve arra, hogy méltó emléket állítsunk neki.

Zsirai Kata és Petra

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

Zsirai

Zsirai Pincészet
LÁT-SAT Kft.
3909 Mád, Batthyány u. 71.

Tel.: +36 30 333 1887
Fax: +36 82 351 826

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



TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint Középhegy
25-ös hordó 2015

Kiemelt szálláshely partnereink

Our partners for accommodation

Foglaljon legalább két éjszakát a „Tokaji Tavasz” programsorozat idejére nálunk és élvezze extra szolgáltatásainkat!

Book at least two nights during the “Tokaj Spring” series of events and enjoy our extra services.



Andrassy Rezidencia Wine & Spa *****

H-3915 Tarcál, Fő út 94.

+36 47 580 015

hotel@andrassyrezidencia.hu

www.andrassyrezidencia.hu



Gróf Degenfeld Kastélyszálló****

H-3915, Tarcál, Terézia kert 9.

+36 47 580 400

hotel@degenfeld.hu

www.degenfeld.hu



Hotel Botrytis

H-3909 Mád, Batthyány u. 12-14.

+36 47 348 017

info@hotelbotrytis.hu

www.hotelbotrytis.com



Oroszlános Borvendéglo és Borhotel

H-3907 Tállya, Rákóczi út 23.

+36 47 598 888

info@oroszlanos.hu

www.oroszlanos.hu



Rákóczi Lakosztályok/Suites

H-3909 Mád, Rákóczi út 81.

+36 30 3242 521

info@bartapince.com

www.bartapince.com

A Tokaji borvidék

The Tokaj Wine Region



Általános szerződési feltételek

Tokaji Tavasz Nagy Tokaji Borárverés 2016

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 Tokaji Tavasz rendezvénysorozat keretében 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, otlatom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedélyek/bizonyítványok birtokában felcímkézett, palackozott állapotban kerülnek árverésre.
 - Száraz és félszáraz félkész 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/2016-ban és azt követően a 2017-es és 2018-as évben megrendező Nagy Tokaji Borárverésen gönci hordónként kerül árverésre.
 - Édes félkész 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 2017-es és 2018-as évben megrendező Nagy Tokaji Borárverésen ajánlja árverésre.
 - Eszencia esetén az árverési tétel egysége 10,125 liter (27 db 0,375 l-es palack)
 - Kész, forgalomba hozatalra alkalmas, palackozott tételek esetén az árverési egység a palack, száraz és félszáraz tételből egyszerre 182 palack (0,75 l) kerül kalapács alá. Édes tételek esetében 136 palack (0,5 l). Eszencia esetén 27 palack (0,375 l) kerül árverésre.
3. Amennyiben az árverési vevő félkész állapotban lévő bortételre licitál, úgy az adásvétel tárgyát kész, forgalomba hozatalra alkalmas, otlatom alatt álló eredetmegjelöléssel 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 info@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 átvethető. Egy licitáló csak egy licitáló tárcsát válthat, mellyel azonban korlátlan számú tételre licitálhat. Az árverésen résztvevők a licitáló tárcsa átvételekor 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 2016. április 17-én déli 12:00 óráig fogad el, az info@tokajiborlovagrend.hu e-mail címen. A vételi megbízásban fel kell tüntetni a licitált tételre vonatkozó 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 2016. április 17-én déli 12:00 óráig jelentheti be, az info@tokajiborlovagrend.hu e-mail címen, licitált tételre 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 kiküldési áron való vételi szándékának 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 becsértéke (intervallum) kerül megjelölésre. A Borlovagrend a saját képviselőinek sajtótájékoztatót tart.
9. A kiküldési ár legkésőbb az árverés napján az árverés vezetője által kerül bejelentésre. A katalógusban megjelölt árak magyar forintban (HUF) megadott bruttó árak, a kiküldési ár szintén bruttó összeg. A Borlovagrend fenntartja a jogot, hogy a katalógusban szereplő egyes tételek árverésre bocsátását – saját belátása szerint – mellőzze.
10. Az árverés becsás szisztéma szerint kerül megrendezésre. Az árverés vezetője, több rangos szakember közreműködésével, az árverési tételeket előszóval röviden bemutatja és kihirdeti a kiküldési árat, ismerteti a beérkezett vételi megbízásokat, az árverési vevők pedig a számozott licitáló tárcsa feltartásával teszik meg ajánlatukat. Ha a kiküldési árra több vételi ajánlat érkezik, az árverésvezető a licitálpcsőnek megfelelően emeli az árat mindaddig, amíg csak egy licitáló marad és a leütéssel létre nem jön az adás-vétel. 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 kiküldése 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 2016. április 29-ig a tételt készítő termelővel megkötö 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 oldalon megtalálható.
12. Abban a nem várt esetben, ha a sikeres licit ellenére a 11. pontban megjelölt szerződés megkötésére az árverési vevőnek felróható 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 meghírusulásával összefüggésben ért károk megtérítésére.
13. Ajánlat hiányában a kiküldési 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 ismertett 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 elővezetett borok adatait, a kiküldési 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 2016 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 2016, and then in 2017 and 2018.
- 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 2017 and 2018.
- In the case of Eszencia the quantity of the Auction lot is 10.125 l (27 x 0.375 l bottles).
- 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).
3. 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.
4. The auction is organised by the Confrérie de Tokaj.
5. 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. 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.
6. 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 until 12 noon on 17th April 2016. 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.
7. 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 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.

8. 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 value of the lot will be noted in the catalogue.
 9. 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 not to offer, at its discretion, lots featured in the catalogue in the auction.
 10. 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.
 11. The auction buyer (who is present) 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 29th April 2016, 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.
 12. 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.
 13. 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.
 14. The sale price is the result of the public bids by auction buyers. The Confrérie does not bear any responsibility for the sale price.
 15. 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.
 16. 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.
- In case of dispute the Hungarian version shall prevail.
19. In all cases these Conditions of Sale shall be governed by the laws of Hungary.

A 2016. évi Nagy Tokaji Borárverés katalógusa
Kiadja: Tokaji Borlovagrend Egyesület
H-3910 Tokaj, Kossuth tér 15.

info@tokajiborlovagrend.hu
www.tokajiborlovagrend.hu



Layout: Szentirmai Zsolt
Megjelenés időpontja: 2016 március

