

# NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS

2017



# GREAT TOKAJ WINE AUCTION

KATALÓGUS / CATALOGUE



# Tartalomjegyzék / Content

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Szepsy István: Üdvözljük Tokaj-Hegyalján! / Welcome to Tokaj! . . . . .               | 6  |
| Samuel Tinon: „Nagyot álmodtunk” / “We had a great dream” . . . . .                   | 8  |
| Wojciech Bońkowski: Köszöntjük a Tavaszt! / Cheers to spring! . . . . .               | 10 |
| Tokaji Tavasz 2017 – Programok. . . . .                                               | 14 |
| Tokaj Spring 2017 – Events . . . . .                                                  | 15 |
| Mészáros Gabriella: „Erő sarjad ki az aranyból” / “Power sprouts from gold” . . . . . | 16 |

## HORDÓS TÉTELEK / BARREL LOTS

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Barta Pince – Barta Öreg Király Dűlő Teraszok Furmint 2016 . . . . .        | 18 |
| Disznókó – Disznókó Lajosok-dűlő 2016, Tokaji Száraz Furmint . . . . .      | 19 |
| Disznókó – 2014 Disznókó Tokaji Aszúkollektív . . . . .                     | 20 |
| Kikelet Pince – Váti-dűlő Hárslevelű 2016 . . . . .                         | 22 |
| Kvaszinger – Meszes-dűlő Furmint 2016 . . . . .                             | 23 |
| Márton Birtok – Sípós-dűlő Furmint 2016. . . . .                            | 24 |
| Myrtus Pince – Lestár-dűlő Furmint 2016. . . . .                            | 25 |
| Pajzos Tokaj – Tokaji Dry Megyer-dűlő Furmint 2/1 Hárslevelű 2016 . . . . . | 26 |
| Tokaj Hétszőlő – Hétszőlő-dűlő Hárslevelű 2016 . . . . .                    | 27 |

## PALACKOZOTT TÉTELEK / BOTTLED LOTS

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Barta Pince – Öreg Király Dűlő Szamorodni Válogatás 2015. . . . .        | 29 |
| Demetervin – Tokaji Furmint a Király és Úrágya teraszokról 2015. . . . . | 30 |
| Grand Tokaj – Tokaji Esszencia 2013 . . . . .                            | 31 |
| Holdvölgy – Intuition № 3. Furmint 2015 . . . . .                        | 32 |
| Pajzos Tokaj – Pajzos Esszencia 2013. . . . .                            | 33 |
| Samuel Tinon Tokaj – Tokaji Aszú Esszencia 2003. . . . .                 | 34 |
| Samuel Tinon Tokaj – Szent Tamás Furmint 2016 . . . . .                  | 35 |
| Szent Benedek – Tokaji Furmint Birtokbor 2006 . . . . .                  | 36 |
| Szepsy – Tokaji Aszú 6 puttonyos 2011. . . . .                           | 37 |

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tállya Wines – Tállyai Horizont. . . . .                                   | 38 |
| Tokaj Generation Y – Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013 palackválogatás. . . . . | 39 |

## BORÁSZATOK / WINERIES

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Barta Pince . . . . .                       | 41 |
| Demetervin . . . . .                        | 42 |
| Disznókó Szőlőbirtok és Pincészet . . . . . | 43 |
| Grand Tokaj. . . . .                        | 44 |
| Holdvölgy. . . . .                          | 45 |
| Kikelet Pince . . . . .                     | 46 |
| Kvaszinger . . . . .                        | 47 |
| Márton Birtok . . . . .                     | 48 |
| Myrtus Pince . . . . .                      | 49 |
| Pajzos Tokaj. . . . .                       | 50 |
| Samuel Tinon Tokaj. . . . .                 | 51 |
| Szent Benedek Pincészet . . . . .           | 52 |
| Szepsy. . . . .                             | 53 |
| Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok . . . . .        | 54 |

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Kiemelt szálláshely partnereink / Our partners for accommodation . . . . . | 56 |
|----------------------------------------------------------------------------|----|

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Általános szerződési feltételek. . . . . | 58 |
| Terms and conditions of sale . . . . .   | 60 |



Csúcsborok is készülnek már Tokaj-Hegyalján. Ez az egyetlen lehetőség, hogy a borvidék viszszaemlékeztessen a világbor-térképére. A minőség folyamatosan emelkedik, ezt évről évre meg tapasztalhatják azok, akik az elmúlt négy évben ellátogattak a Nagy Tokaji Borárverésre.

A borvidék talajainak egyedisége minden palack borban ott van. Ezt elismeri mindenki, aki valaha belekortyolt egy pohár tokajiba.

A termelők áldozatos munkájának köszönhetően a dűlőselektált tételek mellett egyre gyakoribbak a parcellaválogatások is, amelyek a terroir valódi specifikációt pontosan súlyozva mutatják. A munkánk, melynek minden mozzanata ott van a borokban, csak így lesz egyedi és megismételhetetlen, utánózatlan. Az aszúkészítésnél is erre kell törekedni. Egy nagy aszú a komoly cukortartalom ellenére is meg tudja mutatni a különbségeket.

Nagyon hiszek a furmintban, és abban, hogy az édes borban is megmutatja majd a képességeit. Még van dolgunk. Haladunk előre. Hol gyorsabban, hol lassabban, de mindig előre.

Az árverés fontos lépés ezen az úton. Itt van igazán lehetőség arra, hogy nagyon kicsi tételeket mutassunk be. Nekünk, magunknak is meg kell tanulnunk, melyik dűlőből mit tudunk végül kihozni. Folyamatosan meg kell mutatni, meddig jutottunk.

Ehhez is nagyon fontos, hogy az árverésre sokan eljöjjenek, itthonról is, külföldről is. Kóstolják meg a borokat, nézzék meg a területeket, a dűlőket. Ez adhat nekik tudást és tapasztalatot. Akár csak nekünk is.

Tartson velünk ezen a rögös, de annál szebb és derűsebb úton, ahol az elért csúcsokról újabb meghódítandó csúcsokra nyílik kilátásunk.

Szepey István - elnök

Top quality wines are being made in the Tokaj Wine Region – this is the only way for the wine region to place its flag irrevocably on the world wine map. Quality is constantly increasing and those who have attended the Great Tokaj Wine Auction over the last four years have experienced that.

The uniqueness of the wine region soils are in every bottle of wine. Anyone who has ever taken a sip of Tokaji wine recognises that this is beyond argument.

Thanks to the devoted work of the producers, parcel selections – which exactly show the true qualities of the terroir – are increasingly popular alongside the single-vineyard wines. Only this way can our work, every movement of which is there in the wines, be unique, unrepeatable and unparalleled. This should also be the aim for Aszú making. In spite of its serious sugar content, a great Aszú can also show differences.

I truly believe in Furmint and that it will show its qualities in sweet wine too. But we still have work to do. We are progressing. Sometimes faster, sometimes slower, but always forward.

The Auction is an important step on this route. It gives the real opportunity for us to show very small lots. And we also have to learn what we can bring out of which vineyard. We must continuously show how far we have travelled.

For this it is important that many come to the Auction, from Hungary and from abroad. That they taste the wines, see the lands, the vineyards. This can give knowledge and experience. And for us too.

So join us on this bumpy, but because of that an even more beautiful and joyful road. From the peaks reached our view will open to new peaks to be conquered.

István Szepey - President



Samuel Tinon

„Nagyot álmodtunk négy évvel ezelőtt, és bebizonyosodott, hogy a mi hegyaljai álmaink megvalósíthatók.”

Különleges tételek és válogatások színesítik idén is az árverési sort, mely most 20 tétellel csábítja licitálásra a nemzetközi borértő nagyközönséget.

A hegyaljai termelők egyre szélesebb körben ismerik el a Nagy Tokaji Borárverés törekvéseit, és felismerik a benne rejlő lehetőségeket. Ezt mi sem példázta jobban, mint hogy a borvidék legifjabb borásza, az Y generáció is összefogott, és egy különleges aszútétel-válogatással készülnek az aukcióra.

Tállya Horizont néven egy friss termelői kör is bemutatkozik, itt a cél a termőhely legkiválóbb dűlőit sorra venni palackválogatásukkal.

Mindezek mellett talán az idei év egyik nagy szenzációja lesz a Tokaji Tavaszon – természetesen az árverés mellett – az I. „Tokaj Fair” – Borvidéki szakkiallítás, portfólió bemutatós vásár, melyet neves külföldi minták nyomán álmodtunk meg.

Itt is a Confrérie legfőbb céltörekvése érvényesül, visszaemléni Tokajt az őt megillető piedesztálra, a borvidék megismertetése és páratlanságának bemutatása világszerte.

Terveink szerint a kiállításra olyan nemzetközi szakmai kört invitálunk, amely híret viszi a hegyaljai borok egyediségének és népszerűsíti azokat. A meghívottak között üzletemberek, importőrök, nagykereskedők, szállodák, éttermek, szupermarketek, üzletek, élelmiszerhálózatok beszerzői és borszakírók lesznek. Őket pedig Hegyalja top borászatai egy olyan különleges kóstolóra várják, ahol, reményeink szerint, valamennyi vevőkör megtalálja számításait.

Nagyot álmodtunk négy évvel ezelőtt, és bebizonyosodott, hogy a mi hegyaljai álmaink megvalósíthatók. A célkitűzések sokasodnak, de már érezni a siker ízét, nemcsak a csodás hegyaljai borokban, hanem a borvidék mindennapjaiban is.

Samuel Tinon - alelnök

“We had a great dream four years ago, but it has been proven that we can make our Tokaj dreams come true.”

Special wines and selections assemble in the Auction line this year too. Twenty lots to tempt international appreciators of wine.

An increasing circle of Tokaj producers recognise the endeavours of the Great Tokaj Wine Auction and the opportunities it offers. And perhaps there is no better example than the fact that the youngest producers in the wine region, Generation Y, have joined together with a special Aszú selection for the Auction.

A new producers' circle, Tállya Horizon, is also presenting itself with the aim of showing the most outstanding terroirs of the village through their bottle selection.

In addition to these one of this year's Tokaj Spring attractions will be – naturally alongside the Auction itself – the 1st Tokaj Fair, a wine region portfolio presentation and sale that we dreamt up inspired by famous international examples.

This validates one of the main aims of the Confrérie, to return Tokaj to the place it deserves, to present the wine region and its uniqueness worldwide.

We plan to invite an international circle of experts who will take the message of the uniqueness of Tokaji wines and thus promote them. Invited guests include members of the business community, importers, wholesalers, hotels, restaurants, supermarkets, supply managers of food chains and wine writers. They will be offered a special tasting of top Tokaj producers where we hope the buyers will be satisfied.

So, we had a great dream four years ago, but it has been proven that we can make our Tokaj dreams come true. The aims have multiplied, but we can already feel the taste of success, not only in the superb Tokaji wines but also in the everyday life of the wine region.

Samuel Tinon - Vice President



## Köszöntsük a tavaszt!

Ahogy minden évben, ismét itt a tavasz. A természet nagy leckére tanít: minden sötét után új fény jön. Minden pusztulás után új élet sarjad. Minden egyes tél, szendergés és bezártság után tavasz jön: remény, energia és megújulás.

Így van ezzel Tokaj is: a borok fönixmadara, ami hamvaiból egyre jobbá és jobbá lesz. Tokaj aranykora a török hadjáratokat követően, a 18. században volt. A bűnös kommunista időket után, Tokaj újjászületett 1991-ben, mint a világ legnagyobb borainak termőhelye.



Wojciech  
Bońkowski

Ha ürügyre van szükség, hogy mindezt felfedezzük, erre remek alkalmat nyújt a Nagy Tokaji Borárverés, a folyamatosan nyüzsgő borrégió a legszebb évszak közepén. Tegyük sétát az árnyas utcákon Tokajban, Mádon vagy Tolcsván, egy pohár frissítő furminttal a kezünkben. Lépjünk be a vulkanikus hegyoldalakra vájt, jellegzetes szűk pincékbe, ahol lelkes borászok lopóval a kezükben invitálnak kóstolásra hordóikból. Másszuk meg az 514 méter magas Tokaji-hegyet, mely a ropogós reggeli levegőben, fenséges panorámával mutatja be a lélegzetelállító régiót. Válasszunk egyet a számos új, izgalmas bár vagy étterem közül, és üljünk be egy pohár szamorodni, hogy azt egy különleges helyi, fűszeres specialitással párosítsuk. Az friss energia átjár mindent.

Mégis úgy érzem, a legjobb még hátra van. Nincs más régió Magyarországon vagy a környékén, ahol a legjobb borokat 30, 40 éves emberek készítik, többen közülük tehetséges hölgyek. Nincs más olyan régió, ahol tucatnyi új borászat indul minden évben. Kivülállók először csak bérelt területeken, vagy régi helyi családok, akik úgy döntenek, fejest ugranak a sűrűjébe, és készítenek egy saját tételt a Szent Tamás-, a Lapis- vagy más grand cru dűlőről. Nincsen ehhez hasonló régió, ahol három olyan lenyűgöző szőlőfajta, mint a furmint, a hárslevelű és a sárgamuskotály a fehér és az arany valamennyi árnyalatában elkészülnek, mind száraz, mind édes formában.

Innen belülről nehéz megítélni, de úgy érzem, Tokaj évről-évre erősebb nemzetközi brand. Egy téli szemináriumon 30 nemzetközi Master of Wine hallgató kóstolta majd csodálta a 2009-es 6 puttányos aszú hihetetlen koncentrált ízeit. Egy felkapott tokiói étterem sommelier-je egy egyensúlyos, ásványos száraz furmintot szolgáltat fel a párolt kínai sügér mellé, melyet egy lökésszerű Instagram-poszt követett az asztal körül. A kritikus tömeg növekszik.

Csatlakozzon hozzánk a Nagy Tokaji Borárverésen, hogy részese legyen a történelemnek.

– Wojciech Bońkowski

## Cheers to spring!

As every year, it is spring again. Nature teaches us a powerful lesson: after darkness, there is always new light. After decay, there is always new life. After every winter, its slumber and closure, comes spring: hope, energy, renewal.

It is also the image of Tokaj: the phoenix of wines, always rising from the ashes toward a better version of itself. After the Turkish wars, the Golden Age of Tokaj in the eighteenth century. After the wicked time of Communism, Tokaj was reborn in 1991 as one of the world's great wines.

If you ever needed an excuse to experience this for yourself, the Great Tokaj Wine Auction provides a perfect backdrop to explore this buzzing region at the most beautiful time of year. Walk the shaded streets of Tokaj, Mád or Tolcsva towns with a glass of invigorating Furmint in hand. Step into the characteristic narrow cellars dug into the volcanic hills and be greeted by an enthusiastic vintner, pipette in hand for tasting from the barrel. Climb the Tokaj Hill in the crisp morning air, all the 514 meters of its panoramic glory with a breathtaking view across the region. Sit in one of the many exciting new bars and restaurants with a glass of Szamorodni to match the spicy local flavours. Everywhere, the new energy is palpable.

Yet I feel the best is still to come. There is no other region in Hungary or around where the best wines are made by people in their early 30s and 40s, many of them talented ladies. There is no other region where a dozen new wineries are started every vintage, from outsiders in rented garages to local families deciding to take the plunge and bottle their own from their small plot in Szt. Tamás, Lapis or another grand cru. There is also no other region where three fascinating grape varieties such as Furmint, Hárslevelű and Muscat are made in all shades of white and golden, dry and sweet.

It might be difficult to notice from the inside but I feel Tokaj is every year becoming a stronger international brand. At a seminar this winter, Master of Wine students of 30 nationalities were served a glorious sweet wine blind—a 2009 Aszú 6 puttányos—and there was a gasp of disbelief at the wine's amazing concentration of flavour. In Tokyo, a sommelier in a posh restaurant served a poised mineral dry Furmint with Chinese steamed bass and there was a flurry of exclamative Instagram posts around the table.

The critical mass is growing. Come join us at the Great Tokaj Wine Auction to be part of that history.

– Wojciech Bońkowski



## 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, a Tokaji Borlovagrend megalapításáról döntöttek.

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 30<sup>th</sup> 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.



TOKAJI  
TAVASZ  
TOKAJ  
SPRING  
2017





# TOKAJI TAVASZ – PROGRAMOK

## PÉNTEK, 2017. ÁPRILIS 21.

- » **14.00 Avatási ceremónia** – a Tokaji Borlovagrend új tagjainak felavatása  
Helyszín: Rákóczi Pince, Tokaj
- » **15.00 V. Tokaji Tavasz ünnepélyes megnyitó**  
Helyszín: Paulay Ede Színház, Tokaj
- » **15.30 I. „Tokaj Fair” – Borvidéki szakkiállítás, sétáló kóstoló és vásár**  
Tokaj Reneszánsz évjárat-bemutató, Riedel Tokaji Furmint Pohár Masterclass, Vezetett kóstolók magyar és angol nyelven : Mészáros Gabriella (AIWS) és Ronn Wiegand (MS/MW)  
Helyszín: Paulay Ede Színház, „üveg folyosók”, Tokaj
- » **15.30 Mádi dűlőse a Tokaji Borbarátnők szervezésében**  
Találkozó: Tokaji Borbarátnők Borboltja, Mád

## PÉNTEK ESTI PROGRAMKÍNÁLAT

### OROSZLÁNOS BORVENDÉGLŐ ÉS BORHOTEL, TÁLLYA

- » **19.30 Borvacsora** – pincelátogatás
- » **21.00 Jazz koncert: Panktastic** – Vincellér Ház, Tállya

### HENYE BORÁSZAT, BODROGKERESZTÚR

- » **18.00 A „Keresztúri esték”** műsorában: a For You Acapella énekegyüttes /Felvidék/ koncertje. Borbár és kísérő falatok

## SZOMBAT, 2017. ÁPRILIS 22.

- » **10.00 Regisztráció**
- » **10.30–12.00 V. Tokaji Borárverés tételeinek vakkóstolója**  
Helyszín: Orthodox templom, Tokaj
- » **12.00 Tételek felfedése**
- » **12.30 Ebéd - Első Mádi Borház & Bisztró.** Helyszín: Paulay Ede Színház udvara, Tokaj
- » **13.30–14.30 Visszakóstolási lehetőség** (felfedett tételek)
- » **15.00 V. NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS**  
Helyszín: Zsinagóga, Tokaj
- » **16.30 Visszatérés a szállásokra**
- » **19.00 Gálavacsora : Gusteau – Botrytisre hangolva.** Helyszín: Aszú Ház, Mád

## VASÁRNAP, 2017. ÁPRILIS 23.

- » **10.00 A Szirmay-Waldbott-kastély látogatása és a Kincsem Kastély Szőlőbirtok borkóstolója** Helyszín: Szirmay-Waldbott-kastély, Tolcsva
- » **11.00 Dűlőtúra és birtoklátogatás** a történelmi Kincsem-dűlőben
- » **11.00–14.00 Tolcsvai Jazz Brunch** Helyszín: Hélia-D Herba-kastély és a kastélykert, Tolcsva. Jazz a kertben. Modern és inycsiklandó, hideg és meleg fogások. Közben: Dr. Lovász Emese régész-muzeológus Tokaj bortörténeti előadása „Mindenkori hedonizmus a bor bűvöletében” címmel.

# TOKAJ SPRING – EVENTS

## FRIDAY 21<sup>st</sup> APRIL 2017

- » **14.00 Intronization ceremony** – intronization of new knights of the Confrérie de Tokaj  
Venue: Rákóczi Cellar, Tokaj
- » **15.00 Official opening of the 5<sup>th</sup> Tokaj Spring**  
Venue: Paulay Ede Theatre, Tokaj
- » **15.30 1<sup>st</sup> “Tokaj Fair”** – presentation of Tokaj portfolio – fair and tasting. Tokaj Renaissance Vintage Presentation. Riedel Furmint Glass Masterclass. Guided tastings in English and Hungarian: Gabriella Mészáros (AIWS), Ronn Wiegand (MS/MW)  
Venue: Paulay Ede Theatre “Glass corridors”, Tokaj
- » **15.30 Mád Vineyard Tour with Tokaj Women and Wine Association.**  
Venue: The Tokaj Women and Wine Shop, Mád

## FRIDAY NIGHT OPTIONS

### OROSZLÁNOS WINE RESTAURANT AND WINE HOTEL, TÁLLYA

- » **19.30 Wine dinner** – cellar visit
- » **21.00 Jazz concert: Panktastic** – in the Vincellér House, Tállya

### HENYE WINERY, BODROGKERESZTÚR

- » **18.00 In the “Keresztúr evenings”** programme: concert by For You Acapella from Slovakia. Wine bar and light bites.

## SATURDAY 22<sup>nd</sup> APRIL 2017

- » **10.00 Registration**
- » **10.30–12.00 Blind tasting of Great Tokaj Wine Auction lots**  
Venue: Orthodox church, Tokaj
- » **12.00 Revealing the lots**
- » **12.30 Lunch by Első Mádi Borház & Bisztró.** Venue: Paulay Ede Theatre courtyard, Tokaj
- » **13.30–14.30 Chance to re-taste** (revealed lots)
- » **15.00 5<sup>th</sup> GREAT TOKAJ WINE AUCTION**  
Venue: Synagogue, Tokaj
- » **16.30 Return to accommodation**
- » **19.00 Gala dinner: Gusteau - focus on Botrytis** Venue: Aszú House, Mád

## SUNDAY 23<sup>rd</sup> APRIL 2017

- » **10.00 Visiting the Szirmay-Waldbott mansion and “Kincsem Kastély Winery” wine tasting.** Venue: Szirmay-Waldbott Mansion, Tolcsva
- » **11.00 Vineyard tour and estate visit** in the historic Kincsem vineyard
- » **11.00–14.00 Tolcsvai Jazz Brunch.** Venue: Hélia-D Herbal House mansion and gardens, Tolcsva. Jazz in the garden. Modern and exciting hot and cold dishes. Dr. Emese Lovász, archaeologist and museologist, talk on wine history entitled “Hedonism under the spell of wine”.



## „Erő sarjad ki az aranyból” “Power sprouts from gold”

„Erő sarjad ki az aranyból: régi dal, -  
magyar föld osztja az arany legremekebbjét;  
a hegy tele arannyal, hát a nemes ital  
ily erőssé, mint itt, másutt hol nevelkednék?”

“Power sprouts from the gold: an old song, -  
Hungarian land shares the most glorious gold;  
the hill full of gold, so, this noble drink  
as strong as here, where else could it be raised?”

Gottfried Benjamin Hancke A magyar bor di-  
csérete című verse szól így, és nincs, aki vitatná  
az abban foglaltakat – már ha kóstolt valaha to-  
kaji bort. A minap ugyan a lassan tavaszba öl-  
töző balatoni vulkánokban gyönyörködtem, de  
hazafelé az úton már többnyire Hancke sorai jár-  
tak a fejemben. A sorok mellé kép-  
zeletben neves hegyaljai termelők  
teremtéséről vallott nézeteit illesz-  
tettem, így a két gondolatsorból  
kikerekedett egy számomra nem  
titkolt boldogságot és valamiféle  
megelégedettséget is adó öröm és  
hála érzése. Így, immár az ötödik  
Nagy Tokaji Borárverésre készülve,  
az öröm és hála nagyon egyszerűen  
nevesíthető is: jó itt lennem. Már-  
mint a Kárpát-medencében. Ahol  
a Csobánc éppúgy képes elvár-  
zsolni, mint Tarcal, Mád vagy ép-  
pen Tokaj dűlői. És a bor. Ami kívülről is szép, de  
talán igazi kincské akkor válik, ha közelebb ke-  
rülünk hozzá. Belélegezzük, szinte elmélyedünk  
benne és visszük magunkkal a találkozás élmé-  
nyét – bárhová is megyünk. Mert mindez gaz-  
daggá tesz akkor is, ha nem a mi pincénkbe ke-  
rül egy-egy licitre kerülő tétel...

Mészáros Gabriella



So waxes lyrical Gottfried Benjamin Hancke's  
poem In Praise of Hungarian Wine, and no one  
can argue with its content – if they have ever tast-  
ed Tokaji wine. Today I was admiring the Bala-  
ton volcanoes as they slowly take their spring at-  
tire, but on my way home it was Hancke's lines  
that were going around in my head. Alongside the lines I imagined our  
renowned Tokaj producers' way of  
seeing creation, and from these two  
trains of thought emerged a feeling  
of joy and gratitude that gave me  
clear happiness and a kind of satis-  
faction. Thus, preparing for the fifth  
Great Tokaj Wine Auction, this joy  
and gratitude can be very simply ex-  
pressed: it is good to be here. In the  
Carpathian Basin. Where just as  
Csobánc can conjured up, so were  
the vineyards of Tarcal, Mád and  
Tokaj. And the wine. That which is beautiful on  
the outside but maybe truly becomes a treasure  
when we come closer to it. We breathe it in, prac-  
tically sinking into it and take the experience of  
meeting with us – wherever we may go. Because  
all that makes richer, even if one of the lots being  
bid for does not end up in our cellar...

Gabriella Mészáros

# HORDÓS TÉTELEK BARREL LOTS

# BARTA PINCE Barta Öreg Király Dűlő Teraszok Furmint 2016

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1850–2070 eFt / €6000–6700

Palack / bottle: 10 200–11 500 Ft/ 33–37 EUR

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mád, Öreg Király-dűlő

Telepítés éve: 2004-2005

Talaj: zeolit, riolitufa, vörösgyag

Szüret: 2016. szeptember 24.

Variety: Furmint

Vineyard: Mád, Öreg Király-dűlő

Planted: 2004–2005

Ground: zeolite, rhyolite tuff and red clay

Harvest: 24<sup>th</sup> September 2016

Alkohol: 13% vol.

Cukor: 7 g/l

Alcohol: 13 % vol.

Sugar: 7 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Az Öreg Király-dűlő teraszairól szüretelt 100% furmint. A szüret időpontja szeptember 24., a 2016. évi szüretben leeső első nagy eső előtt csak az érett fürtöket válogatva. A szőlő feldolgozása kíméletesen vertikális préseléssel, majd ülepítés, színelés, spontán erjesztés hőmérsékletkontroll mellett. A Teraszok bora jelenleg finomseprőn pihen előre láthatólag február vége, március elejéig.

**BORJELLEMZÉS:** „A mádi Király-dűlő legkoncentráltabb borokat adó teraszos területéről származik a szőlő. A pincészet évek óta organikus termesztésmódot folytat, külön ügyelve a hegy minél jobb védelmének biztosítására. Tökéik lassan eléri azt a kort, amikor már beállt ültetvényről beszélhetünk. A bor illata tiszta és határozott. Finoman érezhető benne még a fiatalság üde élesztőssége, borsos-fűszeres kiegészítéssel. Zöldfűszerek és sós-ásványos jegyek érezhetők a háttérben. Szerkezetre a bor kifogástalan, remek egyensúlyal. Cserző anyaga még élénk, de savaival együtt sem billentik meg a remek struktúráját. Kiegyensúlyozott, elegáns bor. Ízbéli gyümölcsössége még kissé háttérben, amiért kárpótól hosszúsága.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We harvested 100 % Furmint grapes, selecting only the ripe bunches, from the Öreg Király terraces on 24<sup>th</sup> September, right before the first significant rains of the 2016 vintage. The grapes were gently treated in the vertical press, then the must settled and was drawn off before temperature controlled spontaneous fermentation. The Teraszok (“terraces”) wine is resting on fine lees until late February, early March.

**WINE TASTING:** “The grapes are from the terraced part which give the most concentrated wines of the Király-dűlő (“Old King”) in Mád. The winery has cultivated the vines organically for years, specifically to ensure the greatest possible protection for the hill. The vines are slowly reaching the age when we can talk of an established plantation. The nose is clean and defined. The fresh yeastiness of youth can still be subtly discerned in the mouth complemented by peppery spiciness. Herbs and salty-mineral notes in the background. The structure of the wine is impeccable, with perfect balance. The tannins are still lively but together with the acids they do not unsettle the superb structure. Balanced, elegant wine. The fruit flavours are still slightly in the background, but the length compensates for this.” (Gabriella Mészáros)

# DISZNÓKŐ Disznókő Lajosok-dűlő 2016, Tokaji Száraz Furmint

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 864–1170 eFt / €2800–3770

Palack / bottle: 4800–6500 Ft / €15,5–21

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mezőzombor, Lajosok-dűlő

Telepítés éve: 2000

Talaj: biotites riolit, agyagos vályog

Szüret: 2016. október 10.

Variety: Furmint

Vineyard: Mezőzombor, Lajosok-dűlő

Planted: 2000

Ground: rhyolite (biotite), clay

Harvest: 10<sup>th</sup> October 2016

Alkohol: 12,5% vol.

Cukor: 1 g/l

Alcohol: 12.5 % vol.

Sugar: 1 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** A tökéletesen beérett, egészséges fürtöket kis (20 kg-os) ládába szüreteltük, majd bogyzás nélkül a szőlőt kisméretű pneumatikus présrel alacsony nyomáson sajtoltuk. A must 500 literes zempléni másodtöltésű fahordóban erjedt kb. 3 héten keresztül. 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:** „A Lajosok-dűlő a pincészet legmagasabban fekvő területe, a már legendássá lett Kapi-dűlő fölött helyezkedik el. Riolit alapú területen terem a szőlő, agyag és lösz talajon, ami határozott szerkezetét erősíti. Az 500 literes hordóban érett bor struktúráját a savak és a finom cserzőanyag együtt határozzák meg. A viszonylag késői szüret ellenére nem hordoz késői szüretre jellemző jegyeket. Tiszta és határozott illattal indul, nem hiálkodó, de elég intenzív gyümölcsösséggel, élénk, picit vegetális felhanggal. Ízében minden apró részlet a helyén, finoman árnyalt bor, sima textúrával. Ízében kevésbé a gyümölcsök, sokkal inkább a talaja és finom hordóhasználat érvényesül. Szájban hosszú, tartós bor.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We harvested the perfectly ripe, healthy bunches in small 20 kg boxes and pressed them in the pneumatic press at low pressure without destemming. The must fermented in 500-litre, second-fill Zemplén oak barrels for about three weeks. After fermentation, racking and stabilisation the wine is aging in the same barrel. Only 136 litres of the 500-litre lot will be bottled independently and this will be offered especially for the Confrérie Auction.

**WINE TASTING:** “Lajosok dűlő is the highest lying land of the winery, above Kapi-dűlő which has become legendary. The vines grow on rhyolite base rock with clay and loess, thus strengthening the wines defined structure. The structure of this wine aged in 500-litre barrel is defined by the acidity and refined tannins. Despite the relatively late harvest, it carries no notes typical of late harvest wines. Beginning with a clean and defined nose, not overly explicit but with quite intensive fruit, it is lively with a slight vegetal touch. In the mouth all the tiniest details are in order in this subtly complex wine with smooth texture. The fruits come through less on the palate, rather the soil and subtle barrel use. Long in the mouth, a substantial wine.” (Gabriella Mészáros)

# DISZNÓKŐ

## 2014 Disznókő Tokaji Aszúkollekció

136 liter / 270 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 5350–6000 eFt / €17 200–19 200  
Palack / bottle: 19 700–22 000 Ft / €64–72

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

**Szőlőfajta:** furmint, hárslevelű, zéta  
**Termőhely:** Disznókő Szőlőbirtok  
**Telepítés éve:** Hárslevelű 1976, Zéta: 1988, Furmint: 1994  
**Talaj:** vulkanikus agyag  
**Szüret:** 2014. szeptember 9–október 30.

**Variety:** Furmint, Hárslevelű, Zéta  
**Vineyard:** Disznókő Szőlőbirtok  
**Planted:** Hárslevelű: 1976, Zéta: 1988, Furmint: 1994  
**Ground:** volcanic clay  
**Harvest:** 9<sup>th</sup> September – 30<sup>th</sup> October 2014

| Szőlőfajta / Variety | Hárslevelű | Furmint | Zéta    |
|----------------------|------------|---------|---------|
| Alkohol / Alcohol:   | 12%        | 12,3%   | 12,5%   |
| Cukor / Sugar:       | 142 g/l    | 166 g/l | 176 g/l |

**BORKÉSZÍTÉS:** A három különböző fajtából készült aszú aromái, ízei és szerkezete sokban eltérnek egymástól. A 2014-es év hűvösebb és csapadékosabb volt az előző évjáratoknál, ebből eredően az aszúszemek erőteljesen botritiszesek voltak, élénk, friss savtartalommal. A furmint és zéta aszú tételeket felerészen erjedő mustban, felerészen borban; a hárslevelű aszúszemeket kizárólag borban áztattuk. A borok 2 éves hordós érlelést követően a 2014-es Disznókő 5 puttonyos aszúk házasításának tételeivé váltak. A legszebb hordókból egyet-egyet őrzünk tovább, amiket az árverést követően fogunk lepalackozni.

**WINEMAKING:** The aromas, flavours and structures of these Aszús from three varieties vary greatly. The year 2014 was a cooler vintage with higher precipitation than those previously and thus the aszú berries were strongly botrytised, lively with fresh acidity. We macerated half of the Furmint and Zéta Aszú lots in fermenting must, half in wine; the Hárslevelű aszú berries were macerated only in wine. After two years' barrel aging the wines became the lots for blending the Disznókő 5 puttonyos Aszú wines. We kept one of each of the most beautiful barrels and will bottle them after the Auction.

# DISZNÓKŐ

## 2014 Disznókő Tokaji Aszúkollekció

136 liter / 270 x 500 ml

**BORJELLEMZÉS:** „A három különböző fajtából készült aszú most is erősen eltér egymástól. A fajták közötti különbséget ebben a különleges összeállításban kitűnően lehet tanulmányozni. Három önálló egyéniség, amit mégiscsak összeköt a táj, a talaj és az aszúszemek adta koncentráció.

**Hárslevelű Aszú 2014** - Illatában a botritisz uralkodik, gazdag hársmézes, fűgés, citrushéjas karakterével. Finoman árnyalt bor jó arányokkal, nem túlzó cserzőanyaggal. Ízeiben is a botritisz citrusos-barackos jegyei érezhetőek leginkább gazdag diós-mandulás kiegészítéssel. Szerkezetében végig megőriz egyfajta könnyedséget. A még hordóban érlelődő tétel fejlődése legelején tart.

**Zéta Aszú 2014** - A fajta karakterének megfelelően ez a bor a hárslevelű aszúnál jóval vastagabb, melegebb, puhább, édesebbnek tűnő szerkezettel mutatkozik be. Valamelyest koncentráltabb, gazdagabb. Mintegy 160 grammnyi maradékukortartalma a jó savak mellett inkább csak a bor ízét egészíti ki, egyensúlyát nem billenti a kerekítő tényezők felé.

**Furmint Aszú 2014** - A pincészet egyik kedvelt dűlőjének, a Dorgónak a termése. Ugyan nem deklaráltan dűlőselektált aszúról van szó, de ezekhez a tételekhez a legjobb területek termését használják. A furmint adja ebben az évben is a legmarkánsabb és egyben leghatározottabb karaktert is.

A hárslevelű szinte bohém, a zéta nagyvonalúan telt és puha karaktere mellett a furmint maga a felsőbbrendűség megtestesítője. Remek szerkezet, finoman árnyalt aromatika fűszerekkel és határozott botritiszes jegyekkel. A három bor együtt ragyogó stílusgyakorlat.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “These Aszú from three different varieties again differ markedly from one another. This special selection gives an excellent opportunity to study the differences between them. Three independent characters which nevertheless are linked by the concentration endowed by the land, the soil and the aszú berries.

**Hárslevelű Aszú 2014** - Botrytis dominates the nose with rich character of linden honey, fig and citrus zest. A subtly complex wine with good proportions, not exaggerated tannins. The Botrytis citrus-apricot notes can be felt in the mouth with rich walnut-almond complement. Its structure retains a kind of lightness throughout. Still in the barrel, this lot is at the beginning of its development.

**Zéta Aszú 2014** - True to the variety, this wine is much denser than the Hárslevelű, presenting a warmer, softer, seemingly sweeter structure. Indeed it is somewhat more concentrated, richer. Alongside good acidity, the around 160 g residual sugar simply complements the flavour of the wine, not tipping the balance towards the rounding factors.

**Furmint Aszú 2014** - The fruits from one of the winery's favourite vineyards, Dorgó. Although not declared a single-vineyard Aszú, the very best grapes from the best lands are vinified for these lots. In this year the Furmint gives the sharpest face and at the same time the most defined character.

The Hárslevelű is almost Bohemian, the Zéta generously full and soft while the Furmint is the embodiment of superiority. Superb structure, subtle shades of aromatics with spices and defined Botrytis notes. The three wines together present a stunning style.” (Gabriella Mészáros)

## KIKELET PINCE Váti-dűlő Hárslevelű 2016

300 liter / 2 x 198 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

1 Tétel / 1 Lot: 950–1100 eFt / €3000–3400  
Palack / bottle: 4600–5200 Ft / €15–17

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

Szőlőfajta: hárslevelű  
Termőhely: Váti-dűlő  
Telepítés éve: 1980  
Talaj: lösz  
Szület: 2016. szeptember vége

Variety: Hárslevelű  
Vineyard: Váti-dűlő  
Planted: 1980  
Ground: loess  
Harvest: end of September 2016

Alkohol: 12,8% vol.  
Cukor: 5 g/l

Alcohol: 12.8 % vol.  
Sugar: 5 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Szület: szeptember végén. Direkt préselés, erjedés hordóban. Természetes úton indult el az erjedés, majd 2 hónapon át tartott. Érlelés azóta használt 5 éves francia hordóban finomseprőn.

**WINEMAKING:** Harvest: end of September. Direct pressing, fermentation in barrel. It fermented naturally for two months. Since then the wine has been aging on fine lees in used 5-year-old barrel.

**BORJELLEMZÉS:** „Berecz Stéphanie borai megjelensüktől izgalomban tartják a hazai borkedvelőket. A pincészetre jellemző lezser elegancia különösen dűlőválogatásból származó boraikban mutatkozik meg. A hárslevelű amúgy is Stéphanie kedvenc fajtája, igen szép sikereket ért már el ezzel a szőlőfajtával. A Váti-dűlő a lazább talajszerkezet ellenére nagyon határozott karaktert ad az itt termő boroknak. Tiszta és határozott illat, visszafogott, elegáns gyümölcsösség fogad. Kis fűszeresség, kevés bazsalikom, nagyon kevés a hárslevelű erőteljesebb oldalából. Savai finomak, eléggé határozottak is. Élő cáfolata a fajtával kapcsolatban gyakorta hangoztatott véleménynek, miszerint a hárslevelű sokkal lágyabb borokat ad, mint a furmint. Arányai kifogástalanok, ízeiben tartalmas és hosszan tartó. Határozottsága mindvégig érezhető.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “Stéphanie Berecz’s wines have kept Hungarian wine lovers in suspense since they appeared. The easy-going elegance characteristic of the winery presents itself particularly in their single-vineyard wines. Hárslevelű is Stéphanie’s favourite variety, and she has achieved many impressive successes with this grape variety. Despite the looser soil structure of Váti-dűlő, it gives a very distinct character to wines from here. Clean and defined nose, restrained, welcoming with elegance fruitiness. A slight herbal quality, touch of basil, very little of Hárslevelű’s more forceful side. Refined acidity, but still quite distinct. A living example to disprove the often-expressed opinion of the variety that Hárslevelű gives much lighter wines than Furmint. Impeccable balance, substantial and long-lived in the mouth. Its distinctness is felt to the end.” (Gabriella Mészáros)

## KVASZINGER Meszes-dűlő Furmint 2016

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 830–930 eFt / €2700–3000  
Palack / bottle: 4500–5200 Ft / €15–17

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

Szőlőfajta: furmint  
Termőhely: Olaszliszka, Meszes-dűlő  
Telepítés éve: 1950-es évek  
Talaj: közettörmelékcs kötött vályog, alapkőzet: riolitufa  
Szület: 2016. október 6.

Variety: Furmint  
Vineyard: Olaszliszka, Meszes-dűlő  
Planted: 1950s  
Ground: firm clay with rock fragments on rhyolite tuff  
Harvest: 6<sup>th</sup> October 2016

Alkohol: 12,5% vol.  
Cukor: 7 g/l

Alcohol: 12.5 % vol.  
Sugar: 7 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Az 1950-es években telepített ültetvényről szedtük az alapanyagot 20 mustfokkal. Tőkekerhelés 1 kg/tőke. Tartályban erjedt és januárban került harmad töltésű hordóba a tétel.

**WINEMAKING:** We harvested grapes from our vineyards planted in the 1950s at 22° Brix. Yield of 1 kg/vine. The wine fermented in stainless steel, transferred in January to third-fill barrels.

**BORJELLEMZÉS:** „A Meszes-dűlő furmintját szintén nem első évjáratában kóstolhatjuk. Határozott szerkezete mellett egy légies vonal mindig szinte végighúzódik rajta. A tartályban erjedt tétel most még hordóban pihen, ami gazdag savait jótékonyan kerekíti. Könnyedsége és eleganciája most is érezhető. Struktúrája jó keret ad finoman érezhető cserzőanyagának és a jellemzően virágos-fűszeres ízeinek. Aromatikájában sok a kerti fűszer, kis mentás-ánizsos karakter uralja. Élénk, hosszú és tartós bor.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “This is not the first vintage from which we taste Furmint from Meszes-dűlő. Alongside its defined structure, it has an airy line that always practically stretches the whole length. Fermented in stainless steel, the lot is now resting in the barrel, which will beneficially round its rich acids. Its lightness and elegance can already be felt. Its structure gives a good framework for the subtle tannins and characteristic flower-herb flavours. Many garden herbs in the aromatics, with a slight mint-aniseed character ruling. Lively, long and substantial wine.” (Gabriella Mészáros)



# MÁRTON BIRTOK

## Sípos-dűlő Furmint 2016

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 650–750 eFt / €2000–2400

Palack / bottle: 3500–4000 Ft / €11–13

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Tállya, Sípos-dűlő

Telepítés éve: 1950-es évek

Talaj: agyagbemosódásos barna erdőtalaj

Szüret: 2016. október 25.

Variety: Furmint

Vineyard: Tállya, Sípos-dűlő

Planted: 1950s

Ground: brown soil, clay

Harvest: 25<sup>th</sup> October 2016

Alkohol: 12,2% vol.

Cukor: 2 g/l

Alcohol: 12.2 % vol.

Sugar: 2 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** A Tállya nagy, történelmi dűlői között is kiemelkedő tulajdonságokkal bíró Sípos-dűlő ép és egészséges szőlőszemeit gondos szüreti munkával, kézzel szedték. Bogyózás után, rövid áztatást követően kíméletesen, alacsony nyomáson préseltük. Az ülepített mustot helyi kádár által készített, új zempléni tölgyfa hordóba töltöttük, majd spontán erjedés után jelenleg finomseprőn tartjuk. A borkészítés során mindvégig a természetes eljárások alkalmazására törekedtünk: figyeltünk a minél kevesebb kén használatára, a termőhelyet lóval szántottuk és gondoztuk, a parcellában mellőztük a vegyszeres kezeléseket.

**BORJELLEMZÉS:** „Debütáló pincészet az árverésen a tállyai Márton Birtok. Területeik a legjobb tállyai dűlőkben találhatók, céljuk nagy minőségű és egyedi borokat készíteni. A bor nagyon fiatal, de már most lehet érezni hűvösen elegáns tónusait. Jó savak mellett érezhető cserzőanyag, finom hordóhasználat. Aromatikája könnyed és gyümölcsös, a fa jelenléte sokkal inkább csak az illatban érzhető tetten. Tartós, élénk karakterű bor, mely mindvégig könnyedséget, üdeséget sugall.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Sípos-dűlő is among Tállya's great historic vineyards. The healthy grapes were picked by hand during a careful harvest and delivered to the winery in boxes. After destemming and a short maceration, we pressed them gently at low pressure. After settling, the wine fermented spontaneously in first-fill Zemplén barrels and currently we are keeping it on fine lees. During the winemaking, we pay particular attention to use as little sulphur as possible. The parcel was not treated with any pesticides in 2016. Nor did we use herbicides. We ploughed by horse and weeded with hoes.

**WINE TASTING:** “The Márton Birtok of Tállya debuts at this year's Auction. Their lands are in the best Tállya vineyards, their aim is to create high quality and unique wines. The wine is very young but its coolly elegant tones can already be discerned. Alongside the good acidity, the tannins and subtle barrel notes can be felt. It has light and fruity aromatics; the presence of the wood is far rather detectable in the nose. A substantial, lively wine that radiates lightness and freshness throughout.” (Gabriella Mészáros)

# MYRTUS PINCE

## Lestár-dűlő Furmint 2016

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 590–660 eFt / €1900–2150

Palack / bottle: 3200–3700 Ft / €11–14

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Tarcál, Lestár-dűlő

Telepítés éve: 1970-es évek

Talaj: lösz

Szüret: 2016. szeptember 24.

Variety: Furmint

Vineyard: Tarcál, Lestár-dűlő

Planted: 1970s

Ground: loess

Harvest: 24<sup>th</sup> September 2016

Alkohol: 13,4% vol.

Cukor: 6 g/l

Alcohol: 13.4 % vol.

Sugar: 6 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Kézi, válogatott szüret 2016. szeptember végén. Bogyózás után azonnali préselés 1,2 bar maximális nyomással A mustot 5 éves Dósa-hordóban erjesztettük, tarcáli élesztővel. Erjedés után finomseprőn tartottuk, heti kétszeri felkeveréssel.

**BORJELLEMZÉS:** „Csak löszös területen termett szőlő bora. A 70-es években telepített ültetvényről szeptember végén szüretelték. A teljesen egészséges és érett szőlő jelenti a családi birtok számára a kiindulást.

Illatában a bor kimondottan behízsgő, mézes-körtés-szegfűszeges karakterrel mutatkozik be. A hordóban történő érlelés szerkezetének határozott keretet adott, kis cserzőanyag tartalma a kortyot végigkíséri. Spontán erjedt, kifogástalan egyensúlyt és jó arányokat mutat. Ízeinek kedves és könnyed jellege igazán barátságossá teszi ezt a bort.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** Hand selected grapes were harvested at the end of September 2016. Pressed immediately after destemming at a maximum of 1.2 bars. We fermented the must in 5-year-old barrels with local yeast. After fermentation, we kept it on fine lees, batonnage twice a week.

**WINE TASTING:** “A wine of grapes from vines planted in the 1970s, grown exclusively on loess and harvested in early October. The totally healthy and ripe grapes are the foundation for this family winery.

Expressly charming in the nose, with honey-pear-clove nature introducing itself. Aging in barrel gives a defined framework to the structure, a slight tannin content accompanies the sip to the end. Spontaneously fermented, impeccable balance and proportions. Appealing and light flavours make this a truly friendly wine.” (Gabriella Mészáros)

# PAJZOS TOKAJ

## Tokaji Dry Megyer-dűlő Furmint 2/1 Hárslevelű 2016

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 650–730 eFt / €2100–2400

Palack / bottle: 3600–4000 Ft / €12–14

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

**Szőlőfajta:** furmint, hárslevelű  
**Termőhely:** Sárospatak, Megyer-dűlő  
**Telepítés éve:** 1968–1974  
**Talaj:** riolitufa  
**Szüret:** 2016. szeptember közepétől

**Variety:** Furmint, Hárslevelű  
**Vineyard:** Sárospatak, Megyer-dűlő  
**Planted:** 1968–1974  
**Ground:** rhyolite tuff  
**Harvest:** from the middle of September 2016

**Alkohol:** 13% vol.  
**Cukor:** 2-4 g/l

**Alcohol:** 13 % vol.  
**Sugar:** 2-4 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** 2016. szeptember közepétől több lépcsőben zajlott a szüret. Szeptember közepén a magas sav, alacsony cukortartalmú fürtöket, szeptember végén teljes érésben lévő fürtöket, október közepén töppedt szőlőfürtöket szürettünk. Mind a furmint, mind pedig a hárslevelű alapborok 500 literes 3. töltésű tölgyfa hordókban lettek kierjesztve, illetve 6 hónapig lettek érlelve benne. Maga a tétel 1/3 rész hárslevelű, 2/3 rész furmint házasítása. Az alapborokat külön külön erjesztettük és érleltük utána került összeházasításra a tétel.

**BORJELLEMZÉS:** „A bor teljes egészében a Megyer-dűlő termése, 70%-ban furmint, 30%-ban hárslevelű, a 70-es években történt telepítésből. A kissé hűvösebb terület adottságai nagyon szépen érvényesülnek a borban. Illatában és ízében is kimondottan élénk és lendületes. Nyomokban még némi élesztősség is érezhető benne. Remek savak, finom ásványos karakter jellemzi. Az erjedés 500 literes hordóban ment végbe, a hordóhasználat jegyei finoman simulnak az amúgy igen intenzíven gyümölcsös aromatikába. A bor textúráját lehetőleg teszi markánsabbá.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The harvest was carried out in several steps starting from the middle of September. We harvested bunches with high acidity and low sugar in mid-September, fully ripe bunches in late September and bunches with shrivelled berries in mid-October. Both the Furmint and the Hárslevelű base wines were fermented in 500-litre, third-fill oak barrels in which they were aged for 6 months. The lot is a blend of 1/3 Hárslevelű, 2/3 Furmint. We fermented and aged the base wines separately before they were blended.

**WINE TASTING:** “All the grapes for the wine come from vines that were planted in the Megyer dűlő in the 1970s: 70 % Furmint, 30 % Hárslevelű. The qualities of this slightly cooler terroir show very beautifully in this wine. Both nose and palate are exceedingly lively and dynamic. A trace of yeastiness can still be discerned. Superb acids, subtle minerality. Fermented in a 500-litre barrel, the barrel notes glide into the otherwise intensively fruity aromatics. The texture of the wine makes it slightly more strong featured.” (Gabriella Mészáros)

# TOKAJ HÉTSZŐLŐ

## Hétszőlő-dűlő Hárslevelű 2016

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1100–1250 eFt / €3600–4000

Palack / bottle: 6200–6900 Ft / €20–23

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

**Szőlőfajta:** hárslevelű  
**Termőhely:** Tokaji Kopasz-hegy déli oldala, Hétszőlő történelmi dűlő  
**Telepítés éve:** 1992–1995  
**Talaj:** Löss-, és dacit altalaj  
**Szüret:** 2016. szeptember 14.

**Variety:** Hárslevelű  
**Vineyard:** historic Hétszőlő-dűlő on the south slopes of Tokaj Hill  
**Planted:** 1992–1995  
**Ground:** loess and dacite bedrock  
**Harvest:** 24<sup>th</sup> September 2016

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

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

**BORKÉSZÍTÉS:** A szőlőt szeptember közepén szüretelték. A teljes fürtös préselés után azonnal használt fahordókba került a must, amelyet erjesztés, és 5 hónapos érlelés követett. Érlelés közben átlagosan 1 hetente alkalmaztak a boron batonnage-t. Várhatóan április-májusban lesz lepalackozva.

**WINEMAKING:** We harvested the grapes in mid-September. After pressing the whole bunch the must was fermented and aged for 5 months in used wood barrels. Batonnage was employed on average once a week during the aging. We expect to bottle it in April-May 2017.

**BORJELLEMZÉS:** „Ez a bor valójában az első tudatosan, magas minőségben készített száraz hárslevelű bora a pincészetnek Makai Gergely birtokigazgatónak, és Oroszlán Tamás kereskedelmi igazgatónak régi nagy álma, hogy megmutathassák, milyen szép és egyben komoly tud lenni egy száraz Tokaji Hárslevelű löszről, a történelmi Hétszőlő-dűlőből. Illatában nagyon letisztult, finoman gyümölcsös-mézés karakterrel indul. Épp hogy érezhető hordóval, szegfűszeggel folytatódik. Ízében a savak még erősen elől érezhetők, kis cserzőanyaggal megnyújtva a bor szerkezetét. Finoman sós az íze, a gyümölcsösség itt háttérben. Hosszú és végig könnyedséget sugall. Nagyon fiatal, de komoly reményekkel kecsegtető bor. Határozott, nagyon tiszta és tudatos jellemzők érezhetők benne.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “This is the winery’s first consciously made, high-quality dry Hárslevelű wine. Estate manager Gergely Makai and sales director Tamás Oroszlán have long dreamt of showing how beautiful and serious a dry Tokaji Hárslevelű from loess can be, from the historic Hétszőlő-dűlő. Very clean in the nose, it opens with refined fruit-honey character. Just as the barrel is perceptible, it continues with clove. In the mouth the acids are still strongly perceptible at the front, providing the wine’s structure together with the slight tannins. Subtly salty in flavour, the fruit is in the background here. It radiates length and lightness to the end. Very young wine but announcing serious hopes. Is defined, very clean and conscious character can be felt.” (Gabriella Mészáros)

# PALACKOS TÉTELEK BOTTLED LOTS

## BARTA PINCE Öreg Király Dűlő Szamorodni Válogatás 2015

136 liter / 270 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 2780–3110 eFt / €9000–10 000

Palack / bottle: 10 300–11 500 Ft / €33–38

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mád, Öreg Király-dűlő

Telepítés éve: 2004–2005

Talaj: zeolit, riolitufa és vörös agyag

Szüret: 2015. október vége, november eleje

Variety: Furmint

Vineyard: Mád, Öreg Király-dűlő

Planted: 2004–2005

Ground: zeolite, rhyolite tuff and red clay

Harvest: end of October, early November 2015

Alkohol: 12,36% vol.

Cukor: 96 g/l

Alcohol: 12.36 % vol.

Sugar: 96 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Október végétől november elejéig szüreteltük a már leaszúsodott bogyókat bőven tartalmazó fürtöket az Öreg Király-dűlőben. Az áztatás az adott nap beérkező szőlőfürtöktől függően 6-48 órán át tartott. Ülepítés után spontán erjesztés 220 literes Szerednyi-hordókban. Az árverezésre kerülő bor az általunk kiválasztott legjobb Szamorodni-hordó.

**WINEMAKING:** We harvested the grapes, which already had plenty of aszú berries, from late October to early November in the Öreg Király-dűlő. The maceration was for 6-48 hours depending on the bunches brought into the winery. After settling, it fermented spontaneously in 200-litre Szerednyi barrels. We have chosen the most beautiful barrel to offer at the Auction.

**BORJELLEMZÉS:** „A Király-dűlő felső részén termett szőlő bora, mely ebben az évjáratban nagyon csekély mennyiségben szamorodniként is elkészült. Maga a dűlő 100%-ban riolit és riolitufa összetételű. Ahogy minden tétel a pincészetnél, ez is spontán erjedt. A bor 96 gr maradékcukor ellenére is kimondottan könnyednek, szinte légiesnek tűnik. Illatában méz és mézelő virágok illata keveredik a finom botritiszes karakterrel. Élénk és lendületes, finom sav-aláfestéssel adva meg a bor keretét. Pici cserzőanyag, hosszan tartó ásványos karakter jellemzi. Az édesborok között kimondottan jól iható, hosszú. Utóízében egyáltalán nem a cukor vagy a gyümölcsösség, sokkal inkább határozott sós-ásványos karakter uralkodik.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** “Wine of grapes from the upper part of Király-dűlő from which only an extremely small amount of Szamorodni was made in this vintage. The vineyard is 100 % rhyolite and rhyolite tuff. As all the lots from this winery, this fermented spontaneously. Despite the wine’s 96 g/l residual sugar, it is expressly light, almost airy. Honey and honey-giving flowers in the nose mix with subtle Botrytis character. Lively and dynamic, the refined underpinning of acidity gives the wine’s framework. A hint of tannin, long-lasting mineral character. Of the sweet wines, this is very drinkable, long. The finish is neither the sugar nor the fruit; far rather it is the defined salty, mineral character that dominates.” (Gabriella Mészáros)

# DEMETERVIN Tokaji Furmint a Király és Úrágya teraszokról 2015

75 liter / 100 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1240–1380 eFt / €4000–4500  
Palack / bottle: 12 300–13 800 Ft / €40–45

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:** Különböző összetételű és színű riolit málladék

**Szüret:** 2015. október 10 - 21.

**Alkohol:** 14% vol.

**Cukor:** 1,3 g/l

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

**BORJELLEMZÉS:** „A mádi pincészet területei hegy-alja legmarkásabb talajaihoz, a Király- és Úrágya-dűlőkhöz kapcsolódnak. Nagyon öreg tőkék, alacsony termés hozam, nagy koncentráció. Ezekkel a jelzőkkel írhatjuk le leginkább, mit is tudnak az itt termett borok.

Határozott, nyomokban éresre utaló tercier aromákat mutat ez az évjárat. Kis kenyérhéj, zöld bazsalikom, tárkony és érett körte keveredik illatában. Finom cserzőanyag, az évjáratnak megfelelően visszafogottabb savtartalom alakítja ízeit. Szájban hosszú, a viszonylag meleg nyárnak köszönhetően nagyon gyakran kialakult finom virágos fátlyott itt is érezhető a bor aromatikájában. Buja, izgalmas és egyben elegáns tétel is.” (Mészáros Gabriella)

**Variety:** Furmint, Hárslevelű

**Vineyard:** Mád, Úrágya 57, Öreg Király-dűlő

**Planted:** 1930s, 2005

**Ground:** rhyolite stones of varied composition, colour

**Harvest:** 10<sup>th</sup> – 21<sup>st</sup> October 2015

**Alcohol:** 14 % vol.

**Sugar:** 1,3 g/l

**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 Mád winery's lands are linked to the most distinctive soils of the Tokaj Wine Region: Király and Úrágya vineyards. Very old vines, low yield, great concentration. These points best describe the wines from here. This vintage shows defined tertiary aromas that partly refer to the ripening. A little bread crust, green basil, tarragon and ripe pear mingle in the nose. Refined tannin and the restrained acidity appropriate to the vintage form the flavours. Long in the mouth, the subtle flowery veil that often developed thanks to a relatively hot summer can be felt in the wine's aromatics. This is a charming, exciting and yet elegant lot." (Gabriella Mészáros)

# GRAND TOKAJ Tokaji Esszencia 2013

10 liter / 27 x 375 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 2290–2570 eFt / €7400–8300  
Palack / bottle: 84 800 – 95 000 Ft / €274–308

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

**Szőlőfajta:** furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, zéta, kövérszőlő, kabar  
**Termőhely:** Tokaji borvidék

**Alkohol:** 2,03 % vol.

**Cukor:** 563,3 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** A szőlőtőkéről szemenként, kézzel szüretelt és egyesével válogatott aszúszemek az erre kialakított kádakba kerülnek. Az Esszencia készítéséhez a felhalmozott aszúszemek által alkotott kupac saját súlyától lassan, csöpögve leválasztott színmustot használjuk. Az összegyűjtött színmust az évek során állandó, kb. 10°C hőmérsékleten kiemelkedően magas (>90%) relatív páratartalomban lassú erjesztési folyamaton esik át Szegi pincénkben.

**BORJELLEMZÉS:** „Különleges tétel 500 gr körüli cukortartalommal, 2% alkohollal. Nem minden évjáratban lehet ilyen tiszta esszenciát készíteni. Illata kezdetben kicsit zárkózott, de ennél a kategóriánál ez nem is lehet másként. Mélyebb tónusokat kínál: méz, füge, gesztenye, datolya és dió jelenik meg finom árnyalású hordós kiegészítéssel. Szájban savai igen lendületesek, de az érett szőlő mindenütt megtalálható a kortyban. Textúrája szinte valószínűtlenül selymes, ízvilága lenyűgöző. A roppant magas cukortartalom ellenére nem nehézséggel, sokkal inkább bujaságával vesz le a lábunkról.” (Mészáros Gabriella)

**Variety:** Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zéta, Kövérszőlő, Kabar  
**Vineyard:** Tokaj Wine Region

**Alcohol:** 2.03 % vol.

**Sugar:** 563.3 g/l

**WINEMAKING:** Aszú berries selected individually by hand from the vine are put into specially-made vats. We use the pure must that drips slowly from the mound of aszú berries to make Esszencia. The juice collected ferments slowly over years in our Szegi cellar which has a stable temperature around 10 °C and extremely high relative humidity level (>90%).

**WINE TASTING:** "This special lot has around 500 g/l residual sugar with 2 % alcohol. Such clean Esszencia cannot be made every year. It starts a little closed, but this category is never any other. It offers warm notes: honey, fig, chestnut, date and walnut complemented with the refined hint of the barrel. In the mouth the acids are extremely dynamic, but the ripe grape can be found throughout the sip. Its texture is also unbelievably silky, its world of flavours stunning. Despite the extremely high sugar content, it sweeps you off your feet not with heaviness but far rather with its charm." (Gabriella Mészáros)



## HOLDVÖLGY Intuition № 3. Furmint 2015

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 2220–2490 eFt / €7200–8000

Palack / bottle: 12 300–13 800 Ft / €40–45

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mád, Holdvölgy-dűlő

Telepítés éve: 2000, átoltás éve: 2014

Talaj: Riolituff és kvarcitos vörös nyiroktalaj

Szüret: 2015. szeptember 14.

Alkohol: 13% vol.

Cukor: 8,2 g/l

Variety: Furmint

Vineyard: Mád, Holdvölgy-dűlő

Planted: 2000, re-grafted in 2014

Ground: rhyolite tuff and quartzite red clay

Harvest: 14<sup>th</sup> September 2015

Alcohol: 13 % vol.

Sugar: 8,2 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Válogatott szüret után egészsfűrtős préselés. Tartályban erjedt a bor, majd hordóban ért 5 hónapig. Lepalackozás után fél éve tart a palackos érlelés.

**BORJELLEMZÉS:** „Egyedi, nagyon kis parcella ter-mését mutatja ez a tétel. A pincészet nagy gond-dal válogatja a legjobb területeket, keresve hozzá a legjobbban illő furmint-klónokat. Ennek a munká-nak az eredményeként született meg ez a furmint is. Illata letisztult, de még kissé zárkózott. Kevés zöldfűszer, zöldnövényekre emlékeztető karak-ter. Szájban a bor remek savakat és nagyon finom struktúrát mutat. Izgalmas, de egyben nagyon ele-gáns is. Hosszú, tartós érzetet ad, mindenhol ott van a szánkban, de sehol nem tola-kodó. Nagyon szép bor, rendkívül hosszú érlelési potenciállal.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** After selecting the grapes, the whole bunches were pressed and the wine fer-mented in stainless steel before being barrel-aged for 5 months. After bottling bottle aging lasts for six months.

**WINE TASTING:** “This lot presents the grapes from a unique and very small parcel. The winery select-ed the best vineyards with the greatest care, then found the most suitable Furmint clones for the land. This Furmint is a result of this work. Clean in the nose, but still a little closed. A hint of herbs and green plants. Superb acids in the mouth with a very refined structure. Exciting but at the same time very elegant too. Long, substan-tial feeling, it’s everywhere in the mouth, nowhere is it forceful. A very beautiful wine with extremely long aging potential.” (Gabriella Mészáros)

## PAJZOS TOKAJ Pajzos Esszencia 2013

10 liter / 40 x 250 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1030–1150 eFt / €3300–3700

Palack / bottle: 25 700–28 800 Ft / €83–93

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

Szőlőfajta: furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, kövérszőlő, zéta

Termőhely: Bodroglaszi, Pajzos-dűlő

Telepítés éve: 2005–2007

Talaj: Andezittufa alapkőzetten barna erdőtalaj 90 cm-től 45 cm mélységig

Szüret: 2013. október 1–november 20.

Alkohol: 2,9% vol.

Cukor: 567,3 g/l

Variety: Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Kövérszőlő, Zéta

Vineyard: Bodroglaszi, Pajzos-dűlő

Planted: 2005–2007

Ground: andesite tuff with brown soil from 90 cm to 45 cm

Harvest: 1<sup>st</sup> October–20<sup>th</sup> November 2013

Alcohol: 2.9 % vol.

Sugar: 567,3 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Az aszúszemeket külön válogatva szedtük október elejétől november közepéig. Az aszúszemek a saját testsúlyuknál fogva csepegtet-tek ki a natúr esszenciát. Ami aztán ballonokban erjedt ki hosszú idő alatt. A 2013-as natúr esszen-cia 2016 év végén került palackba.

**BORJELLEMZÉS:** „Ritka alkalom, hogy egy ennyire fiatal esszencia kerüljön poharainkba. Valójában ha valaki ezt a tételt megkóstolja, talán sokkal in-kább gondol egy rafinált fogás fűszerezésére, kif-i-nomult textúrák kísérőjére, mint borra. Magának az esszenciának amúgy is igen alacsony az alko-holtartalma, így a bor klasszikus értelmében nem is beszélhetünk róla.

Sűrű, izgalmasan induló bor. Illata gyógynövé-nyekkel teli, buja és meleg tónusú. A savak igen élénkek az elején, szinte határozott élénkséget sugall, pedig ebben a kategóriában nem nagyon szoktunk effélére gondolni. Itt mégis beszélhe-tünk lendületről és egy határtalan ízbeli tiszta-ságról. ESSZENCIA a javából, mely végtelen fi-atalsága ellenére a »nehéz kiköpni« kategória...” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** We picked the aszú berries in sep-arate selections from early October to mid-No-vember. The aszú berries pressed out the Esszencia under their own weight. Then it fermented over a long time in demi-johns. This 2013 Esszencia was bottled at the end of 2016.

**WINE TASTING:** “It is a rare event to have such a young Esszencia in the glass. Actually if someone tastes this lot, they may indeed think rather of a sophisticated seasoning, the companion of refined textures than a wine. Esszencia always has a very low alcohol content, so we cannot speak of a wine in the classic sense.

A viscous, exciting start to the wine. Abounding with herbs in the nose, charming and warm. The acids are extremely lively at the beginning, practi-cally radiating clear liveliness, although in this cate-gory we rarely think of this. And here we could also speak of its dynamism and boundless clean-ness of flavour. A real essence that, despite its infi-nite youthfulness, is in the “difficult to spit” cate-gory.” (Gabriella Mészáros)

## SAMUEL TINON TOKAJ Tokaji Aszú Esszencia 2003

136 liter / 3 x 48 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

1 Tétel / 1 Lot: 1480–1660 eFt / €4800–5400  
Palack / bottle: 30 800–34 500 Ft / €100–110

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

**Szőlőfajta:** 90% furmint, 10% hárslevelű  
**Termőhely:** Tokaj-Hegyalja  
**Szüret:** 2003. október  
**Alkohol:** 7,8% vol.  
**Cukor:** 330 g/l

**Variety:** 90 % Furmint and 10 % Hárslevelű  
**Vineyard:** Tokaj-Hegyalja  
**Harvest:** October 2003  
**Alcohol:** 7.8 % vol.  
**Sugar:** 330 g/l

Jótekonysági céllal ajánljuk a tételek leütési árának 10%-át az alábbiakra:  
1. Olaszliszka Kerekerdő Óvoda  
2. Olaszliszka Hegyalja Általános Iskola  
3. Augustin Tinon tanulmányai Kínában az AFS programban 2017-2018

We would like to grant 10 % of the sum of each lot to three different causes:  
1. Olaszliszka Kerekerdő Óvoda (Olaszliszka's kindergarten)  
2. Olaszliszka Hegyalja Általános Iskola (Olaszliszka's primary school)  
3. Augustin Tinon's stay in China with the AFS / School year 2017-2018

**BORKÉSZÍTÉS:** A 2003. évi, fejtés nélkül és egyéves seprőfelkeveréssel készült Tokaji Aszú Esszencia rendkívüli tétel. Nagyon közel áll a hordóban vagy nyitott tartályban tárolt aszúszemek saját súlyánál fogva kipréselődő levéhez, melyet esszenciának neveznek. Aszú Esszenciát csak a nagyon korai érést produkáló évjáratokban készítünk, amikor a szemek tiszta édességgel és ragyogó napfénnel telnek el. Nagyon meleg, „könnyű” év volt ez, a megfelelő cukorfokkal és savakkal jól beérett alapanyagból egyensúlyos borok készülhettek.

**BORJELLEMZÉS:** „Ez a kategória már mostanában nem kerülhet forgalomba, így egyre kevesebb ilyen tétellel találkozhatunk. Kivételességét a ragyogó, nagyon tiszta és egészséges szőlőből adó 2003-as évjárat is alátámasztja. A termelő, Samuel Tinon 2008-ban töltötte palackba. Itt érdemes az analitikai adatokat is megosztanunk: 7,5% alkohol, 9,6 sav és 330 gr cukor; összetételében nagyjából 1 liter borhoz 4 liter aszúszemet adott a gazda. Színében már sötét borostyán. Illata gazdag és meleg tónusú, tele dohánnyal, melasszal és szantálfa karakterével. Szájban is nagyon vastag és meleg, orientális fűszerek sokszínű világával. Mellette füge, datolya és dohány érezhető nagyon hosszasan a szánkban.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** This Tokaji Aszú Esszencia 2003 is an outstanding wine, made without racking and with lees stirring for one year. It's very close to Eszencia, the juice from the berries when stored in a barrel or open tank. We make Aszú Esszencia only in very early-ripening years when the berries are full of natural sugar and sunshine. It was a hot, "easy" vintage with great weather during the harvest. Ripening was very good, giving enough sugar and acidity to balance the wines.

**WINE TASTING:** "This category can no longer be sold, so we see ever fewer of such lots. Its exceptionalness is supported by the radiant, very clean and healthy grapes given by the 2003 vintage. The producer Samuel Tinon bottled it in 2008. Here it is worth sharing the analysis: 7.5 % alcohol, 9.6 g acidity and 330 g/l sugar. The winemaker gave around four litres of aszú berries to one litre of wine. Already dark amber in colour. Rich and warm nose, full with the character of tobacco, molasses and sandalwood. Very thick in the mouth, with the colourful world of warm oriental spices. Along with fig, date and tobacco, it lingers very long in the mouth." (Gabriella Mészáros)

## SAMUEL TINON TOKAJ Szent Tamás Furmint 2016

136 liter / 180 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 1110–1250 eFt / €3600–4000  
Palack / bottle: 6200–6900 Ft / €20–23

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

**Szőlőfajta:** furmint  
**Termőhely:** Mád, Szent Tamás-duló  
**Telepítés éve:** 1960-as évek  
**Talaj:** vörös agyag, zeolit, riolittufa  
**Szüret:** 2016. október 2.

**Variety:** Furmint  
**Vineyard:** Mád, Szent Tamás-duló  
**Planted:** 1960s  
**Ground:** red clay, broken zeolite, rhyolite tuff  
**Harvest:** 2<sup>nd</sup> October 2016

**Alkohol:** 12,34% vol.  
**Cukor:** 2,5 g/l

**Alcohol:** 12.34 % vol.  
**Sugar:** 2.5 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** A legelső tételünk, amit a 2013-as, első borárverésen bemutattunk, egy száraz furmint volt a Szent Tamás-dűlőről, 2012-ből – egy történelmi jelentőségű bor. Felfedezőként folytatjuk a Grand Cru minőségű Szent Tamás-dűlő bemutatását, ahol a gyorsított borkészítési eljárás remek lehetőség a borásznak, hogy a terület speciális karaktereit kiemelve. Tréfás év volt a 2016-os, ennek ellenére gyönyörű, botrytis nélküli szőlőszemeket szüreteltünk. Közvetlen préseléssel készült a must, melyet zempléni fahordóban erjesztettünk.

**WINEMAKING:** The ever first wine presented at the very first auction in 2013 was a Dry Furmint Szent Tamás 2012 - a historic wine! We continue our experience expressing Grand Cru Szent Tamás, a photograph of Tokaj's most famous terroir. The "rapid" winemaking allows the winemaker to catch the plot's specific character. 2016 was tricky but we harvested beautiful grapes without Botrytis. Direct pressing, then the must ferments in Zemplén wooden barrels.

**BORJELLEMZÉS:** „Samuel Tinon száraz furmintjainak már komoly és lelkes közönsége alakult ki. Határozott szerkezete, finoman élénk savai, és nagyon érezhető ásványossága nyílcsek kedvencévé vált. Elődjeihez hasonlóan ez a tétel is hordóban erjedt. Illatában még egy kissé zárkózott; kevesebb a gyümölcs benne, de a fűszeresség megvan a végén. Bazsalikom és finom sós vonal jellemzi. Szájban remek szerkezet mellett elképesztően gazdag és ásványos. Savtartalma nem kevés, de ízbeli gazdagsága komoly kiegészítést ad ehhez. Nagyformátumú bor érezhető cserzőanyaggal. Hosszú furmint nem a behízsgelő, sokkal inkább a »haladó« változatból.” (Mészáros Gabriella)

**WINE TASTING:** "Samuel Tinon's dry Furmint have already gathered a serious and enthusiastic audience. The defined structure, subtly lively acidity and clearly discernible minerality have made it a favourite of gourmets. Similar to its predecessors, this lot also fermented in the barrel. The nose is still a little closed; there is less fruit but the spiciness is there at the end. Basil and refined salty line. In the mouth superb structure along with unbelievable richness and minerals. No lack of acidity, seriously complemented by the richness of the flavours. A gorgeous wine with perceptible tannins. A long Furmint, not the charming type – far rather the "advanced" version." (Gabriella Mészáros)

## SZENT BENEDEK Tokaji Furmint Birtokbor 2006

72 liter / 2 x 48 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

1 Tétel / 1 Lot: 200–240 eFt / €670–750  
Palack / bottle: 4300–4800 Ft / €14–16

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Tállya dűlői: Nyírjes, Bojták,

Köveshegy, Pipiske, Remete

Telepítés éve: 1970-es és 1990-es évek között

Talaj: kötött nyirok, barna erdőtalaj

Szüret: 2006. október 13–november 13.

Variety: Furmint

Vineyard: Vineyards of Tállya: Nyírjes, Bojták,

Köveshegy, Pipiske, Remete

Planted: 1970s–1990s

Ground: clay, brown soil

Harvest: 13<sup>th</sup> October – 13<sup>th</sup> November 2006

Alkohol: 12,08% vol.

Cukor: 6,6 g/l

Alcohol: 12.08 % vol.

Sugar: 6.6 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Ez az első birtokborunk. A dűlők sajátosságait összeadva egy komplex, de könnyed, szép bort akartunk házasítani. A 9 különböző furmint külön erjedt és érett a különböző méretű hordókban (2,2 hl, 4 hl és 5 hl-es hordókban), közel 6 hónapos finomseprőn tartással. A házasítás közvetlenül a palackozás előtt történt 2007 augusztusának végén. A letöltött 3000 palack utolsó 96 palackját ajánljuk árverésre kettősztva 2 x 48 palackként.

**BORJELLEMZÉS:** „Egyedi és ritka tétel ez a 2006-os évjáratú furmint. Az évjárat remek savakat adott érett, és egészséges szőlőt tudtak a termelők szüretelni. A borvidék kivételes adottságait termelőink egyre több olyan tételen keresztül is szeretnék megmutatni, ahol egy komolyabb éreleési időnek a nyomait is érezni a borokon.

Ennek a furmintnak az illata már egyértelműen tercier aromákról szól. Finom dohány, nedves avar, cérdu keveredik határozott fűszerességgel. Határozott karakter, erős kontúrok jellemzik. Kitűnő arányok, érett jegyek, hosszú és tartós utóíz jellemzi.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** This is our first estate wine. We wanted to blend a complex yet light and beautiful wine by combining the traits of the individual vineyards. The 9 different Furmint were fermented and aged in various sized barrels (2.2 hl, 4 hl and 5 hl) and kept on fine lees for around 6 months. We are offering the last 96 bottles of the 3000 wines bottled at Auction in two lots of 48.

**WINE TASTING:** "This 2006 Furmint is a unique and rare lot. Producers were able to harvest ripe and healthy grapes with superb acids of this vintage. Our producers would like to show the exceptional qualities of the wine region through an increasing number of such lots in which the traces of longer aging can be felt in the wines. The nose of this Furmint is clearly all about tertiary aromas. Subtle tobacco, wet leaves and cedar mix with a defined spiciness. Clear character, strong contours. Excellent balance, mature notes, with long and substantial finish." (Gabriella Mészáros)

## SZEPSY Tokaji Aszú 6 puttonyos 2011

136 liter / 270 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 7000–7800 eFt / €23 000–25 100  
Palack / bottle: 25 700–28 800 Ft / €85–92

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

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Mád dűlői

Telepítés éve: 1950-től 1988-ig

Talaj: köves nyirok

Szüret: 2011. október 25–november 30.

Variety: Furmint

Vineyard: vineyards of Mád

Planted: 1950s–1988

Ground: stoney clay

Harvest: 25<sup>th</sup> October – 30<sup>th</sup> November 2011

Alkohol: 10% vol.

Cukor: 251 g/l

Alcohol: 10 % vol.

Sugar: 251 g/l

**BORKÉSZÍTÉS:** Az alapbor a Szent Tamás-dűlőből 26 MM°-kal szüretelt, túlérett, 100% furmint szőlőfajtából 12% alk/vol-ra erjedt, melyhez adtuk a Király-, Betsek- és Szent Tamás-dűlő egyenként szedett aszúszemeit. 72 óráz áztatás, csömöszölés, préselés után az alkohol 7%-ra esett, majd a főerjedés után 12%-on leállt magától 11 C°-on.

**BORJELLEMZÉS:** „Szepsy István első ízben indít édesbort a Nagy Tokaji Borárverésen. Nagyon kis mennyiség készült ebben az évjáratban, hiszen a nagy meleg és nyári szárazság hátráltatta az aszúszemek fejlődését. Az a kis mennyiség viszont, amit sikerült leszedni, kivételesen gazdag és tökéletesen botritiszesedett alapanyagot adott.

A bor illatra mély és buja, tele finoman gazdag gyümölcsösséggel. A kajsziarack és narancsvirág együtt adja illatának legjavát. Ízben vastag, még nem teljesen megnyugodott, nagyon fiatalos. Ízében érezhető és szinte lendületes savak jelennek meg, nagyon finom, szinte puha textúrába ágyazva. Aromatikáját kajsziarack, méz és intenzív fűszerek jellemzik. Hosszúsága, ízbeli tartóssága mintha nem is érne véget. Frenetikus élményt nyújt.” (Mészáros Gabriella)

**WINEMAKING:** The base wine harvested of over-ripe berries 28 °Brix, 100 % Furmint, from St Tamás Vineyard fermented to 12 % alcohol and was added to the individually harvested aszú berries from the Király, Betsek and St Tamás vineyards. After 72 hours' maceration, crushing and pressing, the alcohol fell to 7 %. Subsequently the primary fermentation stopped of its own accord at 12 % at 11 °C.

**WINE TASTING:** "István Szepsy is offering a sweet wine for the first time at the Great Tokaj Wine Auction. Only a very small quantity was made in this vintage as the very hot and arid summer were not conducive to the development of aszú berries. But they managed to pick this small quantity which provided exceptionally rich and perfectly botrytised grapes. The nose is deep and charming, full of sophisticated richness of fruit. Apricot and orange blossom offer the main aromas. Dense in flavour, not yet totally settled, very youthful. The dynamic acids discernible in the mouth are bedded on the very refined, almost soft structure. Aromatics of apricot, honey and intensive spices. Long, as though the permanency of its flavours will never finish. This offers a frenetic experience." (Gabriella Mészáros)

# TÁLLYA WINES

## Tállyai Horizont

22,5 liter / 5 x 6 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 140–160 eFt / €450–550  
Palack / bottle: 4600–5200 Ft / €15–17

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.

6 x Rigófüty 2015 Hárslevelű  
6 x Bohomály 2015 Furmint  
6 x Hasznos 2014 Furmint

6 x Dongó Furmint 2015  
6 x Somszög-dűlő Furmint 2013

A kultúra, a képzőművészet, a hagyományok iránti tisztelet, a jó étek és jó borok szeretete hozott össze 5 termelőt A Tállya Wines formáció első közös száraz furmintja a Tállya nevet kapta. Külön-külön meglehetősen kevés tételt készítenek, ezért érdekes ez a válogatás saját pincészetük boraiból.

Respect for culture, art and traditions with the love of good food and wines brought together 5 producers in Tállya. The first joint Furmint of the Tállya Wines group bore the name Tállya. Individually they also make very small quantities of wines making this selection from their own wineries interesting.

Barta Pince - Tállya  
Somszög 2015. Furmint-dűlőselekcio  
Alkohol: 12,0% vol. Sav: 5,5 g/l

Barta Pince - Tállya  
Somszög 2015. Furmint vineyard selection  
Alcohol: 12.0 % vol. Acid: 5,5 g/l

Márton Birtok - Tállya  
Rigófüty 2015. Hárslevelű  
Alkohol: 13,4% vol. / Sav: 6,6 g/l

Márton Birtok - Tállya  
Rigófüty 2015. Hárslevelű  
Alcohol: 13.4 % vol. / Sav: 6,6 g/l

Polgár Pince - Tállya  
Dongó 2015. Furmint-dűlőselekcio  
Alkohol: 13,5% vol. / Sav: 6,3 g/l

Polgár Pince - Tállya  
Dongó 2015. Furmint vineyard selection  
Alcohol: 13.5 % vol. / Sav: 6,3 g/l

Szűcs Pince - Tállya  
Bohomály 2015. Furmint-dűlőselekcio  
Alkohol: 12,5% vol. / Sav: 6,0 g/l

Szűcs Pince - Tállya  
Bohomály 2015. Furmint vineyard selection  
Alcohol: 12.5 % vol. / Sav: 6,0 g/l

Zsadányi Pince - Tállya  
Hasznos 2014. Furmint-dűlőselekcio  
Alkohol: 14,5 % vol. / Sav: 7,0 g/l

Zsadányi Pince - Tállya  
Hasznos 2014. Furmint vineyard selection  
Alcohol: 14.5 % vol. / Sav: 7,0 g/l

# TOKAJ GENERATION Y

## Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013 palackválogatás

15 liter / 5 x 6 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Tétel / Lot: 560–630 eFt / €1800–2000  
Palack / bottle: 18 500–20 700 Ft / €60–67

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.

Öt fiatal hegyaljai borász. Van aki a nulláról indulva, van, aki a családi pincészet kereteit tágítva, de egyetértésben abban, hogy Tokaj Magyarország legizgalmasabb borvidéke. Az új generáció itt is, mint a többi borvidéken, utat tör magának: kíváncsian, kísérletezve, a hagyományokat tisztelőben tartva terem új értékeket. A Tokaji Y Generáció most egy különleges aszúválogatással rukkolt elő kizárólag az árverésre, a 2013-as évjáratból érkező 6 puttonyos aszúkkal.

Five young Tokaj winemakers. Some have started from nothing, and some have expanded the framework of their family winery, but all agree Tokaj is one of - if not - the most exciting wine regions in Hungary. As in other wine regions the new generation here is making its own way, curiously, experimentally yet respecting tradition and creating new values. The Tokaj Generation Y is bringing an exclusive selection of 6 puttonyos Aszús from to the Auction.

Dávid Rémsz / Budaházy - Fekete Kúria  
Szőlőfajta: furmint és hárslevelű aszúszem, hárslevelű alapbor  
Maradék cukor: 160 g/l

Rémsz Dávid / Budaházy - Fekete Kúria  
Variety: Furmint and Hárslevelű aszú grapes, Hárslevelű base wine  
Residual sugar: 160 g/l

Kvaszinger László / Kvaszinger Borászat  
Szőlőfajta: furmint  
Maradék cukor: 191 g/l

László Kvaszinger / Kvaszinger Winery  
Variety: Furmint  
Residual sugar: 191 g/l

Homoky Dorka / Homoky Pincészet  
Szőlőfajta: furmint  
Maradék cukor: 182 g/l

Dorka Homoky / Homoky Winery  
Variety: Furmint  
Residual sugar: 182 g/l

Varkoly Ádám / Árpád-hegy Pince  
Szőlőfajták: alap bor 100% hárslevelű, az aszúszem pedig 100% furmint  
Maradék cukor 200 g/l

Ádám Varkoly / Árpád-hegy Pince  
Variety: 100 % Hárslevelű base wine, aszú grapes 100 % Furmint  
Residual sugar: 200 g/l

Zsirai Kata / Zsirai Pincészet  
Szőlőfajták: furmint és hárslevelű aszúszemek, furmint-hárslevelű alapbor  
Maradék cukor: 181 g/l

Kata Zsirai / Zsirai Winery  
Variety: Furmint and Hárslevelű aszú berries, Furmint-Hárslevelű base wine  
Residual sugar: 181 g/l





# BORÁSZATOK WINERIES

## Barta Pince

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 öltönnék testet.

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

The replanting of Öreg Király Dűlő ("Old King"), among the most imposing and steepest areas of Király Hill, began in 2003. After nearly three years, this legendary 10-ha terraced estate had been revived. During restoration we managed to preserve the terraces that had evolved over centuries.

We strive to preserve this special land as best possible for future generations. As the estate "slept through the decades of unlimited chemical use, the soil is still untouched. Thus we try to cultivate the vineyards organically and we make our wines using the least intervention possible and with maximum cleanliness. So our wines ferment spontaneously; we entrust this to the natural yeasts in the vineyards and the cellar. 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 unrepeatably 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.



**Barta Pince**  
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

Öreg Király Dűlő Teraszok  
Furmint 2016

Öreg Király Dűlő  
Szamorodni Válogatás 2015

# Demetervin



**Demetervin**  
3909 Mád, Bercsényi utca 5.

Tel.: +36 20 931 2234

info@demetervin.hu  
www.demetervin.hu

## TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint a Király- és Úrággya-  
teraszokról 2015



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.

# Disznókő



**DISZNÓKŐ**  
TOKAJ  
PLEASURE OF PURITY

**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

Lajosok-dűlő Furmint 2016

Tokaji Aszúkollekció 2014

A Disznókő Szőlőbirtok a Tokaji borvidék meghatározó, stíusteremtő pincészet. Régi, történelmi birtok, 100 hektárnyi szőlőterülettel, mely 1992 óta az AXA Millésimes-csoport tulajdonaként vezető szerepet játszik a tokaji borok újjászületésében. A Disznókő-borok kizárólag a birtok szőlőterületén szüretelt szőlőből, parcellák és minőség szerinti sok-sok válogatással készülnek, majd az érlelés során kerülnek a birtokborok összeházasításra. Néhány kivételes minőségű és egyediségű tétel önállóan kerül forgalomba.

Disznókő, a leading winery in the Tokaj wine region, is a trendsetter. This historical estate, which has 100 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 are made exclusively from grapes harvested on the estate and selected according to parcel and quality. After aging they are blended to create the estate wines. Some exceptional quality and unique lots are released in their own right.



# Grand Tokaj

## GRAND TOKAJ

**Grand Tokaj Zrt.**  
3934 Tolcsva, Petőfi út 36–40.

Tel.: +36 47 384 164

titkarsag@grandtokaj.com  
www.grandtokaj.com



### TÉTEL / LOT

Tokaji Esszencia 2013

A Grand Tokaj Zrt. az UNESCO Világörökség része címet is viselő, történelmi Tokaj-hegyaljai borvidék legnagyobb pincészeteként, a nemzeti borászati tradíció őrzője és védelmezője.

A 54 hektáros szőlőterülettel rendelkező pincészet a borvidék kiemelt jelentőségű és egyben legnagyobb szereplője: a térség teljes bortermelésének mintegy 35%-át adja. A régió integrátoraként mintegy 1050 hektár termőterületről és több mint 1200 kistermelőtől vásárolja fel a szőlőt.

A Grand Tokaj pincészet új szellemiséget képviselő borai a 2012-ben az Év Bortermelője címet elnyert, 100 pontos esszenciáról ismert borász, Áts Károly felügyelete alatt készülnek, aki 2013 óta a társaság főborásza. „Egy olyan borvidékre születtem, ami – úgy gondolom – egy csoda” – vallja Áts Károly. Akárcsak főborászunk, mi is elkötelezett hívei vagyunk ennek az egyedülálló borvidéknek, hiszünk nagyszerűségében és egyediségében, misszióknak tartjuk korábbi hírnevének visszaállítását.

Grand Tokaj, the largest winery in the historic UNESCO World Heritage Tokaj wine region, is the protector of national winemaking traditions.

Of great significance in the wine region, this winery that owns 54 hectares of vineyards, is also the largest player: it is responsible for around 35 % of the region's total wine production. The regional integrator, it buys grapes from around 1200 small-scale growers on about 1050 hectares.

Since 2013 Grand Tokaj wines, which represent the new spirit of the company, have been made under the supervision of head winemaker Károly Áts, winner of the title Wine Producer of the Year and known for his 100-point Esszencia. “I was born in a wine region that – I think – is a miracle,” says Károly Áts. Just like our head winemaker, we are committed believers of this unique wine region and we regard returning its former name, in both greatness and uniqueness, as our mission.

# Holdvölgy

Néhány év alatt Mád központjában, szinte a „semmiből” nőtt ki a borászat. Rendkívüli töredéssel 26 hektár legértékesebb 7 dűlőjének 22 kiváló parcellájáról szüretelünk; szükségszerűen korlátozott mennyiségben, Tokaj kiemelt 6 szőlőfajtájából (furmint, hárslevelű, kabar, zéta, sárgamuskotály, kövérszőlő) állítjuk elő kivételes, prémium borainkat. Bortípusaink a tradíció és a modern precizitás vonalát követik: a dűlő és a fajta legkiválóbb harmóniáját keressük, mindig a tökéletességre törekedve.

A modern birtokközpont kiterjedt, már a XVI. században megkezdett, majd 2 km hosszúságú, háromszintes pincelabirintussal is rendelkezik, ahol napjainkban egyedi kincskereséssel egybekötött pincelátogatásban is részt vehet az idelátogató, amit a VinCE magazin 2016 után 2017-ben is a legkiemelkedőbb boros élménynek választott.

In just a few years, the winery in the centre of Mád grew from almost “nothing”. With the utmost care we harvest from 26 hectares in the most outstanding 22 parcels in 7 vineyards. Where necessary we employ yield control and make our exceptional, premium wines from the 6 grape varieties of Tokaj Wine Region (Furmint, Hárslevelű, Kabar, Zéta, Sárgamuskotály, Kövérszőlő). Our wine style is a blend of tradition and modern precision: we look for the greatest harmony of the vineyard and variety, always striving for perfection.

The modern estate centre has a 2-km long cellar labyrinth on three levels which was begun in the 16<sup>th</sup> century. Today visitors can enjoy a wine tasting as well as a unique treasure hunt. It was chosen as the most outstanding wine experience by VinCe wine magazine in 2016 and again in 2017.



**Holdvölgy**  
3909 Mád, Batthyány u. 69.

Tel.: +36 20 421 1817

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



### TÉTEL / LOT

Intuition No3. 2015  
(száraz furmint / dry Furmint, Holdvölgy-dűlő)

# Kikelet Pince



**Kikelet Pince**  
3915 Tarcas  
Könyves Kálmán u. 62.

Tel.: +36 30 636 9046  
Fax: +36 47 352 141

info@tokajkikelet.hu  
www.tokajkikelet.hu



## TÉTEL / LOT

Váti-dűlő Hárslevelű 2016

A Loire völgyéből származó Berez Stéphanie 1994-ben végzett borász mérnökként Bordeaux-ban és pár hónapra a borvidékre költözött gyakorlatot szerezni egy olyan nemzetközi csapattal, akik szakmailag nagy elismerésre tettek szert. Végül Tokaj Hegyalja lett az új hazája.

A férjével, Berez Zsolttal 2002-ben úgy döntöttek, hogy létrehozzák a családi birtokukat. Egy jellegzetes több száz éves szüretes pincében és a hozzá tartozó érlelő ámban tevékenykednek. Kikelet pince lett a neve. Majoruk jelenleg 5 hektáros területen fekszik, ahol a szőlőfajták így oszlanak meg: 50% furmint és 50% hárslevelű. Évente kb. 14 000 palackot töltenek le. A kézi szüret szigorú válogatással történik. Az erjedés és érlelés hordóban zajlik, elegancia, a szőlőfajták és a helyi dűlők karakteres ízvilága jellemző boráikra, melyeket több Michelin-csillagos étterem is felszolgál Magyarországon és külföldön is.

Legnagyobb elismeréseik:

- Pannon bormustra (nemzetközi MW borbírával) 2011, Champion díj (2007 Tokaji Aszú 6 puttonyos)
- 2014-ben Berez Stéphanie megnyerte az Országos Borászok Borász címet.

In 1994 Stéphanie Berez from the Loire Valley graduated in winemaking in Bordeaux and moved to Tokaj for a couple of months to gain experience with a highly respected international team of experts. But the Tokaj Wine Region was to become her new home.

In 2002 she and her husband Zsolt Berez decided to found their own family estate. They work in a characterful underground cellar with aging branch that is several hundred years old. The winery is called Kikelet. They currently own five hectares where the vines are 50 % Furmint and 50 % Hárslevelű. They bottle around 14 000 bottles a year. The grapes undergo strict selection during the hand harvest. Fermentation and aging are in the barrel and their elegant wines, which reflect the grape varieties and terroir are served in several Michelin-star restaurants in Hungary and abroad.

The highest awards to date are:

- Pannon bormustra (international MW judges) 2011, Champion (2007 Tokaji Aszú 6 puttonyos),
- in 2014 Stéphanie Berez won the title Winemaker of Wine-makers in Hungary.

# Kvaszinger



## KVASZINGER

**Kvaszinger**  
3933 Olaszliszka  
Burgundia utca 6.

Tel.: +36 20 291 7186

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

## TÉTEL / LOT

Meszes-dűlő Furmint 2016

30 éves bortermelő vagyok Olaszliszka. Családi vállalkozásunk irányítását 2013-ban vettem át, és azóta irányítom a szőlőtermesztési és borászati munkafolyamatokat. 6 hektár termő területtel és 1,2 hektár új telepítésű szőlőültetvényel rendelkezünk. Borászatunk Olaszliszka található, a szőlőterületek pedig Olaszliszka és Szegilong határában. Termesztett fajtáink furmint és sárgamuskotály. Elsősorban száraz borokat készítünk, de ha az évszázadi adottságok megfelelőek, késői szüretelésű borok, szamorodni és aszú is a pincébe kerül. Éves palackszámunk 2015-re elérte a 15 000 palackot. Borászatunk célja hogy egyedi ízvilágú, magas minőségű borokat állítsunk elő elérhető áron.

I am a 30-year-old winemaker in Olaszliszka. I took over the helm of our family business in 2013 and since then I have managed grape production and winemaking. We have 6 hectares of vines in production with a further 1.2 hectares of new planting. Our winery is in Olaszliszka, the vineyards in Olaszliszka and Szegilong. We cultivate Furmint and Sargamuskotály. We mainly make dry wines, but if the vintage conditions are right, late harvests, Szamorodni and Aszú wines are also taken into our cellar. In 2015 we made 15,000 bottles. The aim of our winery is to create high quality wines with unique flavours at an affordable price.



## Márton Birtok



**Márton Birtok**  
3907 Tállya, Esze T. u. 25.

Tel.: +36 70 583 5296  
haraszti.agnes@oroszlanos.hu

**TÉTEL / LOT**  
Sípos-dűlő Furmint 2016



Tállya dűlői évszázadok óta kiemelt termőhelyeknek számítanak. A Márton Birtok 2014 óta gazdálkodik Tállya kiemelt, már az 1600-as évek nyilvántartásaiban is szereplő területein: a Palánta-, a Sipos-, a Vároldal-, a Pipiske- és a Bárfai-dűlőkben. Az első osztályú, változatos fekvésű dűlők mindegyike egy-egy történelmi családhoz köthető, akik részt vettek a borkultúra megalapozásában Tokaj-Hegyalján – ezt a történelmi hagyományt kívánja továbbvinni a Márton Birtok is. A jelenleg 8 és fél hektáros birtokon Hegyalja minden jellegzetes talajtípusa megtalálható, így az innen érkező dűlőselektált borok mindegyike egy-egy tállyai szőlőterület történetét, karakterét mutatja be. Az első palackozás a Rigófütyi hárslevelű volt, 2015-ben pedig egy négy tételből álló borsorral jelentkezett a birtok – elegáns, összetett és vibráló borok, akárcsak névadó madaraik.

The vineyards of Tállya have been regarded as outstanding terroir for centuries. Since 2014 Márton Estate has been cultivating superb lands in Tállya that were mentioned in records dating from the 1600s: Palánta, Sipos, Vároldal, Pipiske and Bárfai. These first-growth vineyards, each with different aspects, are linked to various great families who participated in founding the wine culture in the Tokaj Wine Region – and the Márton Estate would like to continue this tradition. All the distinctive soils of the region can be found here in the 8.5-hectare estate and so each of the single-vineyard wines presents the history and character of a Tállya vineyard. The first bottling was Rigófütyi Hárslevelű, and in 2014 the estate presented a wine range from four lots – elegant, complex and vibrant, just like the birds they are named after.

## Myrtus Pince



**MYRTUS**  
TOKAJ

**Myrtus Pince**  
H-3915, Tarcál, Fő út 117.

Tel: +36 20 240 4379

info@myrtus.hu  
www.myrtus.hu

**TÉTEL / LOT**  
Lestár-dűlő Furmint 2016

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

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

## Pajzos Tokaj



**Pajzos Zrt.**  
3950 Sárospatak  
Nagy Lajos u. 12.

Tel.: +36 47 312 310

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

### TÉTELEK / LOTS

Tokaji Dry Megyer-dűlő  
Furmint 2/1 Hárslevelű 2016

Pajzos Esszencia 2013



A Pajzos Pincészetet 1991-ben alapította 12 befektető. A jelenlegi tulajdonos, Jean-Louis Laborde agrármérnök, 1997-ig csak háttérből volt jelen a borszat életében, amelyben 2000-ben szerzett többségi tulajdonrészt. Ekkor kezdeményezésére újratervezítették a Pajzos-dűlőt, így biztosítva az optimális szőlőtermesztést. A Pajzos-borok azóta a világ számos országában helyet kaptak a vacsoraasztalon, kiváló presztízs éttermekben, valamint exkluzív galavacsorákon, így öregbítve a Tokaji borvidék és a tokaji borok hírnevét.

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

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

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

## Samuel Tinon Tokaj

A kiváló 2000-es évjárat terelte először a tokaji bortermelők kalandos életpályájára, s azóta folyamatosan arra törekszik, hogy az aszúszemekből mindig a lehető legszebbet hozza ki. Samuel Tinon számára a botritisz nem volt újdonság: Franciaországban, a Sauternes-nel szemben fekvő édesboros vidéken, Sainte-Croix-du-Mont-ban nőtt fel. Amikor 22 évesen – már akkor jól megalapozott tanulmányi háttérrel és gyakorlattal – megérkezett ide, Tokaj ámulatba ejtette őt. Számos utazása mellett borvidéki tanácsadóként több tokaji évjáratot is végig kísért: ez adta meg számára az alapot a Tokaj kínálta kivételes lehetőségek felismeréséhez.

A Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj a tokaji borok teljes palettáját kínálja, a száraz furminttól egészen a csak itt megtalálható, rendkívül koncentrált esszenciáig. A Tokaji borvidék nagyon izgalmas játéktér, mely a szőlő érettségi állapotának és a dűlők egyedi adottságainak függvényében egyedülálló változatosságot kínál. Ez az, amit Samuel ismét szeretne megmutatni az ötödik Nagy Tokaji Borárverésen, ezúttal egy 2016. évi Szent Tamás-dűlős száraz furminton és egy 2003-as aszúesszencián keresztül. Mindkettő igen csekély mennyiségben készült, egyedülálló tétel.

Since the incredible vintage 2000, which allowed him to start his great adventure as a Tokaj producer, Samuel Tinon tries to express the best of the aszú berries. Botrytis was no 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, so 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 as a consultant. That gave him the insight to understand the exceptional potential of the Tokaj Wine Region.

Samuel Tinon Great Tokaj Wines offers a complete range of Tokaj wines, from the very dry Furmint to the extremely concentrated Esszencia, 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 Fifth Great Tokaj Wine Auction. A Dry Furmint from Szent Tamás from the last harvest 2016, as usual, and an exceptional Aszú Esszencia 2003 will represent the winery this year, both of them unique and very small cuvées.

SAMUEL TINON

**Samuel Tinon Tokaj**  
3933 Olaszliszka, Bánom út 8.

Tel.: +36 47 358 405

samueltinon@samueltinon.com  
www.samueltinon.com



### TÉTELEK / LOTS

Tokaji Aszú Esszencia 2003

Szent Tamás Furmint 2016

## Szent Benedek Pincészet



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

Tel.: +36 30 993 6954

info@szentbenedekpinceszeti.hu  
www.szentbenedekpinceszeti.hu

### TÉTEL / LOT

Tokaji Furmint Birtokbor 2006



Tállya Európa mértani közepontja, 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 areas of Hárslevelű. Though, as the result of natural processes, the wines are very similar every year, the terroirs are still capable of demonstrating ever new characteristics each vintage.

## Szepesy

A Szepesy család már a XVI. században is termelt bort a Tokaji borvidéken, és azóta generációk sora várja tavasszal a furmint rügyfakadását, és reménykedik egy napos, hosszú őszben, hogy az aszúsodás a legjobb formában mehessen végbe.

A birtok termőterülete 62 hektár (a teljes birtokméret eléri a 100 hektárt), amiből mindössze 50 ezer palack bor készül évente. Területeink Mád, Tállya, Bodrogkeresztúr, Tarcal, Rátka községek 28 dűlőjében helyezkednek el. A borfajták: száraz furmint és hárslevelű, édes szamorodni és 6 puttonyos aszú.

A szőlészetben köves, zeolitos talajokon, kis, laza fürtöt produkáló tőkék teremnek szőlőt, amelyeket az elődök még az 1950-es és 1930-as években telepítettek, de vannak fiatalabb telepítések is, amelyek 5 és 50 év közöttiek.

A mai szőlőtermesztésben alapelv minden egyes tőke termelési egyensúlyának a szabályozása, hogy az képes legyen a legjobbját adni. A talaj, a napfény, a levegő, a szőlőtőke és az ember örökké megújuló és változó összhangjáról van szó, ami beivódik az érzésekbe és gondolkodásba. Az akarat, a tudás, a nehéz, de szeretettel végzett munka nyomán új minőségi szint jelenik meg a borban.

The Szepesy family was already making wine in the Tokaj Wine Region in the 16th century, and since then generations await spring with the bud break of the Furmint in the hope of a sunny, long autumn that allows the best development of aszú berries.

The estate has 62 hectares in production (the entire estate now totals 100 hectares), from which just 50 000 bottles are made annually. Our lands are in 28 vineyards in the villages of Mád, Tállya, Bodrogkeresztúr, Tarcal and Rátka. The wines: Furmint, Hárslevelű, Sweet Szamorodni and 6 puttonyos Aszú.

In stony, zeolite terroirs, vines planted by our predecessors in the 1950s and 1930s produce small, loose-bunched grapes. But there are younger vines too that are between 5 and 50 years old.

One of the principles of current grape production is yield balance for each individual vine so it is able to give the very best. It's all about the constant renewing and changing harmony of soil, sunshine, air, vine and person, that penetrates feelings and way of thinking. Will, knowledge and the difficult work carried out with love mean a new level of quality appears in the wine.



Szepesy Borászati Kft.  
3909 Mád  
Batthyány u. 59.

Tel.: +36 47 348 349,  
Fax: +36 47 348 724

szepesyistvan@t-online.hu  
www.szepesy.hu



### TÉTELEK / LOTS

Szepesy Aszú 6 puttonyos 2011



# Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok



**Tokaj-Hétszőlő**  
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

Hétszőlő-dűlő Hárslevelű 2016

A Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok első osztályú dűlői Tokaj városának déli fekvésű lejtőin található. 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 tőkék 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 15<sup>th</sup>-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, estate manager.*





## 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.



## Andrássy 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



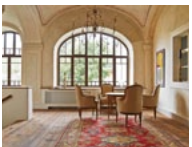
# Oroszlános Borvendéglő és Borhotel

H-3907 Tállya, Rákóczi út 23.

+36 47 598 888

info@oroszlanos.hu

www.orszlanos.hu



## Rákóczi Lakosztályok/Suites

H-3909 Mád, Rákóczi út 81.

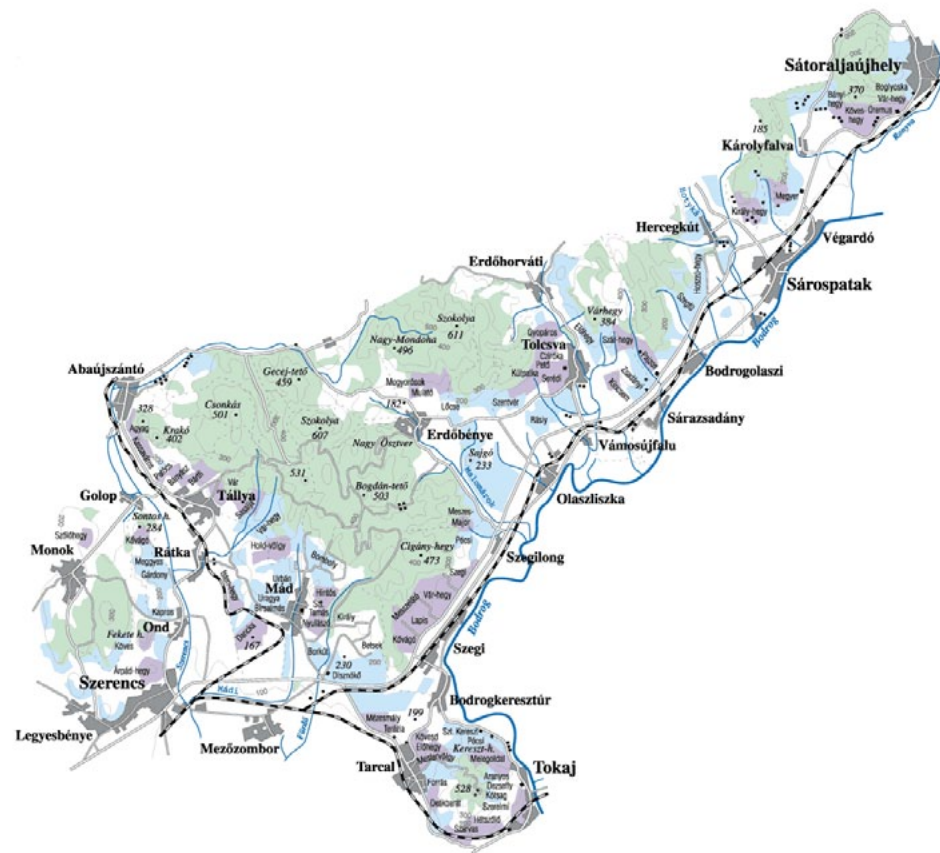
+36 30 3242 521

info@bartapince.com

www.bartapince.com

# A Tokaji borvidék

## The Tokaj Wine Region



# Általános szerződési feltételek

Tokaji Tavasz Nagy Tokaji Borárverés 2017

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, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedélyek/bizonyítványok birtokában felcímkézett, palackozott állapotban kerülnek árverésre.

- Száraz és félszáraz tételek esetén az árverésre bocsátott tételek árverési egysége a gönci hordó (136 liter), azaz, hogy egy Termelő jogosult ugyanazon tételből több gönci hordónyi mennyiséget is árverésre bocsátani, mely esetben a Termelő választása szerint a több gönci hordónyi mennyiség egyszerre egy árverési tételként vagy gönci hordónként külön árverési tételként vagy 2018-ban és azt követően a 2019-es évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésen gönci hordónként kerül árverésre, azzal, hogy a tételből az árverésen kívüli értékesítés minden formája tilos.

- Édes tételek esetén az árverésre bocsátott tételek minimum árverési egysége fél gönci hordó (68 liter), mely nem zárja ki, hogy a Termelő egy árverési tételként az édes tételből gönci hordónyi mennyiséget (136 liter)/külön árverési tételként 68 liternyi mennyiségeket/egy árverési tételként többször 68 liternyi mennyiséget ajánljon árverésre; illetve a Termelő választása szerint lehetőség nyílik arra, hogy az árverésre bocsátott édes tételből megmaradt (68 literen felüli) mennyiséget a Termelő a 2018-es és 2019-es évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésen ajánlja árverésre, azzal, hogy a tételből az árverésen kívüli értékesítés minden formája tilos.

Eszencia esetén az árverési tétel egysége 10,125 liter (27 db 0,375l-es palack)

3. Amennyiben az árverési vevő félkész állapotban lévő bortételre licitál, úgy az adásvétel tárgyát kész, forgalomba hozatalra alkalmas, oltalom alatt álló eredet megjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedélyekkel/bizonyítványokkal rendelkező felcímkézett, palackozott bor képezi; árverési vevő tulajdonjogot a már elkészített bortételen szerez.

4. Az árverést a Tokaji Borlovagrend Egyesület tartja.

5. Az árverésen részt venni személyesen, személyes megbízott útján, vételi megbízással, vagy telefonos licit útján lehet, azzal, hogy az árverésen történő részvétel minden esetben regisztrációhoz kötött. Előzetes regisztráció ajánlott, erre az [info@tokajiborlovagrend.hu](mailto: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 átvehető. Egy licitáló csak egy licitáló tárcsát válthat, mellyel azonban korlátlan számú tételre licitálhat. Az árverésen résztvevők a licitáló tárcsa átvevélekor 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 2017. április 14-én déli 12:00 óráig fogad el, az [info@tokajiborlovagrend.hu](mailto:info@tokajiborlovagrend.hu) e-mail címen. A vételi megbízásban fel kell tüntetni a licitált érintett tételt vagy tételeket és a fizetendő legmagasabb árverési ár összegét. A vételi megbízás elfogadásáról a Borlovagrend visszaigazoló e-mail üzenetet küld. A vételi megbízás érvényesítéséhez 100.000 Ft vagy 320 € kaució befizetése szükséges, amely sikertelen licitálás esetén 5 banki napon belül visszajár. Ha a vételi megbízás sikeres, a kaució teljes összegét a Borlovagrend a vevőnek a vételár kiegyenlítését követően teljes összegben visszautalja, egyebekben pedig a személyesen jelenlevő vevőre vonatkozó szabályok 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 2017. április 14-én déli 12:00 óráig jelentheti be, az [info@tokajiborlovagrend.hu](mailto:info@tokajiborlovagrend.hu) e-mail címen. Licitált érintett tétel vagy tételek megjelölésével. Telefonon történő árveréshez 100.000 Ft vagy 320 € kaució befizetése szükséges, amely sikertelen licitálás esetén visszajár. Ha a telefonos licit sikeres, a kaució teljes összegét a Borlovagrend a vevőnek a vételár kiegyenlítését követően tel-

jes összegben visszautalja, egyebekben pedig a személyesen jelenlevő vevőre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni. Sikertelen licit esetén a távollevő árverési vevő az árverés után a kauciót minden levonás nélkül 5 banki napon belül visszakapja. Telefonos vételi megbízás esetén, ha a hívott fél bármilyen oknál fogva nem elérhető, a megbízás kikiáltási áron való vételi 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 sajtó képviselőinek sajtótájékoztatót tart.

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

10. Az árverés becsásras szisztéma szerint kerül megrendezésre. Az árverés vezetője, több rangos szakember közreműködésével, az árverési tételeket először röviden bemutatja és kihirdeti a kikiáltási árat, ismerteti a beérkezett vételi megbízásokat, az árverési vevők pedig a számozott licitáló tárcsa feltartásával teszik meg ajánlatukat. Ha a kikiáltási árra több vételi ajánlat érkezik, az árverésvezető a licitlépcsőnek 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 kikiáltása után kijelenti, hogy a legtöbbet ajánló az adott tételt megvásárolta.

11. Az árverésen legtöbbet ajánló résztvevő (jelenlevő 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 legkisebb a sikeres licitálást követő héten, azaz 2017. április 30-ig a tételt készítő termelővel megköti a tétel vonatkozásában létrejött adásvételi vagy félkész tétel esetén az adásvétellel vegyes megbízási szerződést, mely szerződés részletesen tartalmazza a termelő és az árverési vevő együttműködésének feltételeit. Az árverési vevő a tétel vételárát közvetlenül a termelő felé köteles kiegyenlíteni, számla vagy félkész tétel esetén előlegszámla ellenében a szerződés aláírását követő 5 banki napon belül. A termelő és vevő közt kötendő szerződés szövege a [www.tokajiborlovagrend.hu](http://www.tokajiborlovagrend.hu) oldalon megtalálható.

12. Abban a nem várt esetben, ha a sikeres licit ellenére a 11. pontban megjelölt szerződés megkötésére az árverési vevőnek 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 meghiúsulásával összefüggésben ért károk megtérítésére.

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

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

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

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

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

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

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

# Terms and conditions of sale

## Tokaj Spring 2017 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 Auction, and then in 2018 and 2019. Sale of the lot in any form outside the Auction is forbidden.

- 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 2018 and 2019. Sale of the lot in any form outside the Auction is forbidden.

- 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 held 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](mailto:info@tokajborlovagrend.hu). It is also possible to register at the venue on the day of the auction from 10am to 2pm. Participation in the Auction is with the numbered bidding paddle that those registered will receive at the venue prior to the auction. A bidder shall receive only one bidding paddle but may bid for an unlimited number of lots. On receipt of the paddle bidders in the Auction declare in writing that they have understood these Conditions of Sale and they accept them fully.

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 the Confrérie [info@tokajborlovagrend.hu](mailto:info@tokajborlovagrend.hu) by noon (CET) on 14<sup>th</sup> April 2017. 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 14<sup>th</sup> April 2017 to the [info@tokajborlovagrend.hu](mailto:info@tokajborlovagrend.hu) email address, noting the lot or lots for which they wish to bid. For telephone bidding a deposit of 100 000 HUF or 320 € must be paid that, in the case of an unsuccessful bid, will be returned in its entirety. Where a Telephone Bid is successful, the Confrérie shall repay the whole deposit to the buyer when the full amount due for the sale has been cleared. In every other respect, the rules for bidding in person shall apply. In other cases regulations applicable to auction buyers present at the auction shall apply. In the case of an unsuccessful bid the telephone bidder will receive the deposit without deductions within 5

working days after the auction. In the case of a telephone absentee bid, if the person called cannot be reached for any reason, the telephone bid will be regarded as a bid at the starting price. The Confrérie does not accept responsibility for any telecommunication problems that may arise.

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. The Confrérie holds a press conference for members of the press.

9. The starting price will be announced at the latest 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 30<sup>th</sup> April 2017, conclude the contract with the producer, in the case of a finished wine or, in the case of an as-yet unfinished wine, or conclude the contract of agency purchase agreement that details the conditions of cooperation between the producer and the buyer. The buyer at auction shall transfer directly to the producer money due for the lot within 5 working days of signing the contract. Such transfer shall be made against an invoice where the lot is bottled wine, or a prepayment invoice where it is a semi-finished lot. The contract to be concluded between the producer and the buyer are available on the Confrérie website at [www.tokajborlovagrend.hu](http://www.tokajborlovagrend.hu).

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 2017. évi Nagy Tokaji Borárverés katalógusa  
Kiadja: Tokaji Borlovagrend Egyesület  
H-3910 Tokaj, Kossuth tér 15.



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

Layout: Szentirmai Zsolt  
Megjelenés időpontja: 2017. március



