



## Borbemutató 1.rész - Balassa Borászat

2009 június 04. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Balassa Borászat

Tokaj-hegyalja csodálatosan változatos, mind szőlőfajtáit (Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta), mind pedig geológiai adottságait tekintve, ezért a legmagasabb minőség keresése hosszadalmas folyamat, amelyben alapvetően a legkiválóbb minőségű szőlő megtermelése.

Ez csak ?szinte és szigorú sz?l?termesztési technológiával érhet? el. Mindig az évjárat és a terület adottságaihoz alkalmazkodom.

Balassa Birtok

Minden évjáratban csak annyi bor készül, amennyi abban az évben tökéletes lehet. A sorszámozott palackokba alapvet?en száraz borok, megfelel? évjáratokban pedig kés?i szüretelés?, töppedt sz?l?b?l készült borok, borkülönlegességek kerülnek.

„1999 nyarán cseppentem bele a borok világába, egy véletlen folytán, és nagyon úgy t?nik, hogy maradni fogok...Szerencsém volt, kiváló borász mellett dolgozhattam, aki rögtön megszeretette velem a borok megalkotásának, születésének, megfoghatatlan légkörét, az olvadó méhviasz, az erjed? must, a borral teli pince illata az els? pillanattól mély nyomot hagyott bennem.”

### **2005 Furmint**

Balassa Borászat

A Furmint, mint sz?l?fajta, jellemz?en karakteres, összetett savszerkezet? borokat ad, melyek savösszetételét jelent?sen befolyásolják az adott term?hely talajtani adottságai, valamint az évjárat id?járása.

A mádi Király-d?l? kötött agyagos talaja, valamint a 2005-ös évjáratra jellemz? kemény, éles savak, különösen összetett savszerkezetet eredményezetek. Ezzel hosszú élet lehet?sége adatott meg a boroknak, viszont a savak élessége hosszabb idej? hordós érlelést igényelt, amelyet szintén hosszú palackos érlelés követett.

Az érlelés alatt az éles savak kellemessé tompultak, ami bork?-kristályok formájában a palackokban is megjelent. 2006 júniusában palackoztuk (720 palack).

Alkohol: 13 %tf

Cukor: 5 g/l

Sav: 6,9 g/l

### **2005 Zéta, töppedt sz?l?b?l, Tarcál**

Balassa Borászat

A zéta vagy oremus, a furmint, valamint a francia bouvier sz?l?fajták keresztezésével született 1951-ben. Korai érés?, aszúsodásra, töppedésre kifejezetten hajlamos. Borászati szempontból nem könny? fajta, hiszen sok tör?dést igényel, nehéz vele dolgozni.

A 2005-ös évben szeptember végén szüreteltük, 28-as mustfokkal. A fűrtök egészséges, töppedt és aszús szemeket egyaránt tartalmaztak. Fahordóban erjedt, majd érlel?dött.

2006 májusában került 0,375 l-es palackokba (160 palack).

**2006 Furmint**

Balassa Borászat

A lősz, bár simább savakat ad a rajta term? sz?l?nek, különösen szép mézes, virágos illatokkal kárpótol a borban, ami egyedivé teszi a lőszr?l készített száraz furmintoknak. Finom savszerkezete krémessé teszi a bort, de nem túl lággyá. Fahordóban erjedt, majd érlel?dött, 2007 júniusában töltöttük (532 palack).

**2006 Hárslevel?**

Balassa Borászat

A hárslevel?, mint sz?l?fajta, hajlamosabb a töppedésre, viszont a ritkább fűrszerkezetb?l adódóan kevésbé aszúsodik. Általában kés?i szüreteléssel kit?n? édes desszertbor készül bel?le. A 2006-os évjárat viszont alkalmat adott arra, hogy megmutathassa e

A fajta adottságai nagyon szép illatokat eredményeznek a bel?le készült boroknak. A hárslevel? mézessége szépen kiegészül a Mézes Mály lősztalajára jellemz? virágos illattal. Tartályban erjedt, majd fahordóban érlel?dött. 2007 júniusában töltöttük (316 palack).

Alkohol: 14 %tf

Cukor: 1,2 g/l

Sav: 6,4 g/l

**2006 Zéta**

Balassa Borászat

2006 októberében 31-es mustfokkal szüreteltük. A kit?n? évjáratnak köszönhet?en a töppedési, valamint aszúsodási folyamat tökéletesen ment végbe. Az igen magas cukortartalom miatt egy igen lassú erjedés folyt le a rozsdamentes tartályban- Az érlelés már fahordóban történt. Szép gyümölcsös ízek, finom illatok jellemz?ik ezt a Zétát. 2007 júniusában töltöttük (640 palack).

Alkohol: 11,5 %tf

Cukor: 136 g/l

Sav: 7 g/l

[style.hu](http://style.hu), [balassabor.hu](http://balassabor.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---