



## 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 szőlőtermesztési technológiával érhető el. Mindig az évszám és a terület adottságaihoz alkalmazkodom.

Balassa Birtok

Minden évszámúban csak annyi bor készül, amennyi abban az évben tökéletes lehet. A sorszámozott palackokba alapvetően száraz borok, megfelelő évszámúban pedig késői szüretelésű, töppedt szőlőből készült borok, borkülönlegességek kerülnek.

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

### **2005 Furmint**

Balassa Borászat

A Furmint, mint szőlőfajta, jellemzően karakteres, összetett savszerkezetű borokat ad, melyek savösszetételét jelentősen befolyásolják az adott termőhely talajtani adottságai, valamint az évszámú időszerűsége.

A mádi Király-dűlő kötött agyagos talaja, valamint a 2005-ös évszámúra jellemző kemény, éles savak, különösen összetett savszerkezetű eredményezetek. Ezzel hosszú élet lehetőségét adhat meg a boroknak, viszont a savak élessége hosszabb idejű hordós érlelést igényel, amelyet szintén hosszú palackos érlelés követett.

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

Alkohol: 13 %

Cukor: 5 g/l

Sav: 6,9 g/l

### **2005 Zéta, töppedt szőlő, Tarcál**

Balassa Borászat

A zéta vagy oremus, a furmint, valamint a francia bouvier szőlőfajták keresztezésével született 1951-ben. Korai érésű, aszúsodásra, töppedésre kifejezetten hajlamos. Borászati szempontból nem könnyű fajta, hiszen sok törődést igényel, nehéz vele dolgozni.

A 2005-ös évben szeptember végén szüreteltük, 28-as mustfokkal. A fürtök egészséges, töppedt és aszús szemeket egyaránt tartalmaztak. Fahordóban erjedt, majd érlelődött.

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**

---