

Borbemutató 2.rész - Gere Pincészet

2009 június 07. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Gere Pincészet
GERE Attila és felesége Katalin a kezdetben csupán néhány öles Csillagvölgyben lév? sz?l?területen gazdálkodott, amelyet a szül?kt?l kaptak nászajándékként 1978-ban. Gere Attila az erdészeti ágazatban dolgozott, mellette pedig bort termelt és értékesített. Az 1986-os évjárat volt az els?, mely már palackokban került értékesítésre.

1991-ben nyitotta meg kapuit a GERE Panzió, mely akkoriban az els? szálláshely volt Villányban. Merész

vállalkozás volt, hiszen abban az id?ben a borturizmus még gyermekcip?ben járt nemcsak Villányban, hanem egész Magyarországon.

Gere Attila 1991-ben feladva tanult szakmáját megalapította a Gere családi vállalkozást, mely ma egyike Magyarország legismertebb pincészeteinek. A sz?l?terület az évek folyamán szépen növekedésnek indult. Ma, a hosszú évek munkájának köszönhet?en, a pincészetnek 50 hektár területe van a borvidék olyan kiváló d?l?iben, mint a Kopár, Konkoly vagy az Ördögárok.

A családi birtok mellett jól m?ködik egy közös vállalkozás is, melyet 1992-ben Franz Weninger osztrák borásszal hoztak létre Villányban. Ekkor épült meg a közös pincészet épülete is, mely akkoriban komolynak számító technológiával volt felszerelve. A jelenleg 8 hektár a közös terület, melyeken sok az új telepítés.

Ha villányiakat vagy borral foglalkozó mesterembereket keresünk a GERE családfán, el kell jutni a dédszül?kig. Gere Attila dédnagymamája Villányban élt, férje volt a helybéli kádármester. Ezen a családi vonalon, 7 generáción át tudnak kimutatni borász ?söket.

Olaszrizling
Gere Pincészet

Hagyományos fajtája a borvidéknek. Igazi szépségét ez a bor a magas mustfokkal szüretelt sz?l?nek köszönheti. Gyümölcsös, jellegzetes, citrusos, grapefruitos aromájú, finom savakkal rendelkez? bor. Acéltartályos (reduktív) technológiával készült bor, ezért a fajtára jellemz? illatok és ízek sikerült meg?rizni a borban.

Rosé Cuvée
Gere Pincészet

Friss, üde ropogós rosé bor. Alapfajtája a Kékfrankos. 2004-es évjárattól kezdve a megszokottnál gyümölcsösebb, lendületesebb bort nevelünk bel?le. Bár magasabb alkoholtartalma, testessége miatt még mindig mediterrán stílusú. Fogyasztását jól beh?tve önmagában, vagy aperitifként, esetleg halételekhez ajánljuk. Baráti beszélgetések kedvelt kísér?je.

Cabernet Sauvignon
Gere Pincészet

Azon fajták egyike, amelyek otthonra leltek Villányban. Mint a többi finom csersavakkal bíró fajtánk ez is másfél évet érlel?dött fahordóban. Mélyvörös szín?, határozott fajtajelleg?, jellegzetes illatú. Szép, testes, kellemes vörösbor.

Syrah
Gere Pincészet

A Konkoly d?l?ben található fiatal ültetvényünk sz?ztermése, mely ezentúl birtokboraink szortimentjét gazda gítja majd. Stílusában szerettünk volna egy gyümölcsös, testes vörösbort készíteni. A 2006-os évjáratra jellemz? sok napsütés, érett tanninok, vastag textúra és a rövid másod és harmadtöltés? barrique hordós érlelésb?l adódó elegáns fahordós jegyek egy igazán komplex bort eredményeztek.

Pinot Noir
Gere Pincészet

Az Ördögárok-d?l?ben eltelepített Pinot Noir ültetvényünk els? (sz?z)termése ez a bor. Rendkívül elegáns, gyümölcsös hangvétel? mind ízben, mind illatban. Sajátos villányi stílus, mely hitelesen megmutatja a fajta

és a term?táj minden szépségét.

style.hu



Ajánló