



Borbemutató 4. rész - Figula Pincészet

2009 június 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Figula Pincészet

Az 1993-ban alapított birtok ma 17 ha szőlőterülettel rendelkezik Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely a Tihanyi-félsziget legkiválóbb dőiben. A borászat hamar hírnevet szerzett magának tiszta, illatos és lendületes reduktív fehérboraival, amelyek minden évjáratban tökéletesen mutatták mind a tradicionális balatonfelvidéki fajták, így az olasz rizling és a szürkebarát, mind pedig a borvidéken helyüket megtalált világfajták, például a chardonnay és a

sauvignon blanc, legszebb arcát. Idővel aztán, ahogy a birtok nőtt, úgy szélesedett a választék is. A borok többsége ma is reduktív technológiával készül: friss, gyümölcsös fehérbor, ugyanakkor egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert a hordóban érlelődött és a dőlő szelektált tételek is, míg a fajtaborok mellett már évek óta a fogyasztók kedvence a Szilénuszra keresztelt, késői szüretelésű, olasz rizling-semillon-chardonnay házasítás. Sőt, azt is bebizonyították, hogy a borvidéken a fehéreken túl is van élet: rozéik, készüljenek merlot-ból vagy kékfrankosból, mindig sikert aratnak, csakúgy mint vörösboraik, legyen szó pécselyi cabernet sauvignon-ról, dőlő szelektált cabernet franc-ról vagy válogatott szőlőből készült merlot-ból.

Az idősebb Figula Mihály által alapított és ma már az ifjabb Mihály által kormányzott családi borászat nemcsak "hazai vizeken", a Balatonfüred-Csopaki borvidéken, hanem az egész országban mint az egyik legkiválóbb fehérboros pincészet ismert.

Figula Chardonnay 2007 Balatonfüred

Figula Pincészet

Kiváló adottságú, délnyugati fekvésű területen termett szőlőből készült könnyed, elegáns bor, alma és egres üde gyümölcsjegyeivel, harmonikus savtartalommal.

Figula Kékfrankos Rosé 2008 Balatonfüred

Figula Pincészet

Tihanyi kékfrankosból készült, lazacszerű rozé, illatában érettebb, málnás-cseresznyés jegyek, kóstolva teltebb, szélesebb, de jó savú bor.

Figula Pinot Gris 2007 Balatonfüred

Figula Pincészet

Szürkebarát reduktív köntösben. Két hónapos acéltartályos megnyugvás után került palackba, illata lassabban nyílik, de aztán fajtajelleget mutat gyümölcsökkel és kis gyógynövényességgel. Teltebb, zamatos, jó savú bor, étel mellé tökéletes.

Figula Olaszrizling 2008 Balatonfüred

Figula Pincészet

Egy könnyű rizling Balatonszörsei. Halvány szalma szín zöldes reflexszel, illatában citrusok és vágott fű, üde, élénk savú szomjoltó.

Figula Sauvignon Blanc 2007 Balatonfüred

Figula Pincészet

Egy meleg évjárat bora. Egészen halvány szín, fajtajelleges illatában citrusok, bodza és egy kis viaszosság. Kóstolva nem annyira a ropogósság, mint inkább egy teltebb, lágyabb karakter jellemzi, amelyet a lecsengésben a citrusok mellett egy kis kesernye pezsdít fel.

style.hu

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
