



Ambrózia Badacsonyi Rózsakő - töppedt szőlőből készült minőségi édes fehérbor

A Kéknyelű és Budai fajták keresztezéséből származó hibrid. Dr. Király Ferenc állította elő 1957-ben, Badacsonyban. Nevét a Badacsony-hegyen található, legendás „Rózsakő” elnevezésű bazaltkőről kapta. Bora savas karakterű, a Kéknyelű fajtára emlékeztető kiváló minőségű.

A magas termésmennyiség mellett igen jó minőségű termést ad, a must, illetve bor titrálható savtartalma még az aszályos években is kiváló. 2006-ban a kezdeti, szüret elejei kedvezőtlen időjárás után szép, száraz, meleg késő őszi töppedést idézett elő a fajtánál, mely termésből szamorodni technológiával készítettünk természetes csemegebort.

Fogyasztása ajánlott édes süteményekhez, tortákhoz vagy akár aperitifként is.



Badacsonyi Pinot noir – minőségi száraz vörösbor

Franciaországból származó világfajta. Borvidékünkön az utóbbi évtizedben került telepítésre, nem számottevő területen. Az Intézet 2001-ben hozott létre 1,5 ha-os ültetvényt a fajtából. A Balaton irányába lejtő kiváló mikroklímájú terület magas cukortartalmú és jó színanyaggal rendelkező termést produkált 2006-ban. Körfejtéses

technológiával erjesztettük borrá, mely a fajta általánosan ismert tulajdonságát felülmúlva, mely rubinpiros és megfelelő cserzőanyaggal is rendelkező közepesen testes, minőségi vörösbor.

Ajánlott marhahúsból, vadhúsból készült és káposztás ételek, valamint félzsíros sajtok fogyasztásához.



Elérhetőségeink:

*NATK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet
H-8261 Badacsonytomaj, Római út 181.
Tél.: (36)-87/532-200; Fax: (36)-87/532-202
E-mail: vitihi@mailto:mail.ujf.hu
www.szbfk-badacsony.hu*

Borajánló





Badacsonyi Kéknyelű - minőségi száraz fehérbor

A Badacsonyi borvidék egyik leghíresebb tájfajtája, mindösszesen 40 ha-on termesztik a borvidéken. A hungarikumnak számító fajtából Intézetünk 2 ha-os területtel rendelkezik. A fajta nővirágú, rosszul termékenyülő. Hagyományosan Budai zöldet telepítenek mellé porzó fajtaként, de terjedőben van a Kutatóintézetben nemesített Rózsakő (Budai x Kéknyelű) fajta is.

A friss bor halványzöld színű, érlelés során is világos marad. Illata határozott, de nem tolazkodó. A száraz, magas alkoholtartalmú bort a savak harmóniája és eleganciája jellemzi. A fehérborok között a legmagasabb kálium tartalommal rendelkezik, ezért kedvező élettani hatásokkal bír.

Malacsültekhez, magyaros káposztaételekhez, baromfiúsokhoz ajánljuk.



Badacsonyi Olasz rizling - minőségi száraz fehérbor

A Balatoni régió borvidékeinek legelterjedtebb fajtája az Olasz rizling. A Badacsonyi borvidéken a legnagyobb felületen termesztett fajta. Kiváló tulajdonságait legjobban talán a badacsonyi mikroklímában lehet kamatoztatni. E kitűnő természeti adottságú területen, a "bazalt hatás"-nak tulajdoníthatóan, az Intézet teraszain termesztett Olasz rizling sajátosan finom bort terem. Bora tüzes, kissé lágú, savai finomak. Jelleget a rezedára emlékeztető finom illat, valamint a keserűmandulát idéző íz és zamatanyagok utóíze adja.

Az Olasz rizlingről a közmondás úgy tartja, hogy "olyan, mint a jó feleség, nem csillog, nem villog, de jó vele élni".

Ajánlott sertéshúsból készült sülték, halak, félzsíros sajtok mellé.



Badacsonyi Olasz rizling -töppedt szőlőből készült minőségi édes fehérbor

A Balaton közelségében termesztett Olasz rizling abból a szempontból is különleges, hogy a különböző időpontokban szüretelt terméséből, borászati szempontból eltérő minőségű és karakterű bor készíthető. Badacsonyban e fajta rációfolt a fent említett közmondásra, mert itt bizony tud „csillogni, villogni és ettől még jobb vele élni”. Ezt bizonyítják az Olasz rizlingből készült

különleges minőségű, kései szüretelésű-, aszú- és jégbor tételek borversenyeken nyújtott sikerei.

Ajánlott édes süteményekhez, tortákhoz, ünnepi alkalmakra önállóan.



Badacsonyi Szürkebarát - minőségi száraz fehérbor

A fajta Franciaországból származik (Pinot gris). Bár az egész világon termesztik, de az itt termelt sajátos minősége miatt a Szürkebarát is tájfajtának tekinthető. A

Badacsonyi Szürkebarát ezért nem egy a „Pinot gris” fajta boraink hosszú sorából,

hanem egy egyedi, a páratlan helyi adottságokat is megjelenítő borkülönlegesség, így a Badacsonyi borvidék egyik vezető fajtája, „zászlós bora” lett. A bor illata fűszeres, zamatos, speciálisan a fajtára jellemző. Aromái és ízei szárazon mutatkoznak meg igazán. Ízében jellegzetes gyógyfüvekre emlékeztető ízkomponensek vannak. Kiváló kísérője lehet tartalmas, fűszeres ételeknek.



Badacsonyi Vulcanus - minőségi száraz fehérbor

A Szürkebarát és a Budai fajták keresztezéséből származó hibrid. Dr. Király Ferenc állította elő 1957-ben, Badacsonyban. Bora savas karakterű, minőségi fehérbor. A magas termésmennyiség mellett igen jó minőségű termést ad, a must, illetve bor titrálható

savtartalma pedig még az aszályos években is kiváló. Szerencsésen ötvöződik benne a Szürkebarát kedves, elsődleges gyümölcs illata és a Budai karakteres savas jellege. A 2006-os évszám különösen magas savtartalmat produkált, ennek ellenére a bor harmonikus, savai lekerekedettek, testes, magas szárazanyag tartalommal rendelkezik.

Ajánlott sertéssültek, májételek, magyaros káposztaételek vagy akár babfőzelék fogyasztásához és nehéz, aromás sajtok mellé.



Badacsonyi Zeus - minőségi száraz fehérbor

Ezerjő és Bouvier keresztezéséből származó hibrid, a Badacsonyi sorozat egyik jellegzetes fajtája. Fekvés és talaj iránt igényes, viszonylag fagyérzékeny, szárazságtűrő, rothadásra hajlamos. Bora zöldes árnyalatú, nemesen finom illatú, savas karakterű, savát túlérésben is jól megtartja. Extrakttartalma nagy.

A kései érésben szüretelt Zeus, különleges minőségű borának köszönhetően a Badacsonyi Borvidék egyik sajátos színfoltjává vált.

Ajánlott libamáj és kék sajtok mellé.