

VINÁRSTVO

Vínna pivnica

V pivniciach sa spájajú tradičné a moderné vinárske techniky, zretie vína v drevených sudoch, ako aj použitie oceľových nádob. Biele vína vyrábame chladeným kvasným procesom, takto sa môžu v našich vínach uplatniť v plnej svojej miere charakteristické čuchové a chuťové vlastnosti jednotlivých odrôd nášho hrozna. Naše červené vína sa pripravujú šetrným spracovaním, zretím spolu so šupkami a odborným zaobchádzaním.

Naše vína

Iršai muškát: Polosladké víno muškátového rázu, v ktorom sa vynikajúco dopĺňujú bohaté čuchové vlastnosti, korenitosť a charakteristická čerstvosť prameniaca z jedinečného zloženia kyselín.

Vlašský rizling: Jedno z najtypickejších odrôd vinárskeho kraja v okolí Mátry. Suché víno s príjemným buketom pripomínajúcim horké mandle, ktorý je sprevádzaný plnou chuťou pretrvávajúcou dlho v ústach.

Rulandské sivé: Rozšírená odroda na úbočí Mátry. Suché víno s intenzívnymi vôňami po ovociu, s plnými a bohatými chuťami, s živým, avšak harmonickým obsahom kyselín.

Cabernet sauvignon: Zemité jadrné víno s typickým buketom, v jeho vône a chuti možno objaviť korenie a čierne bobuľovité ovocie. Na výstave vín v obci Gyöngyöspata toto víno zvíťazilo v kategórii Najkrajšie víno roka 2006.

Frankovka modrá: Víno bohaté na tanín s tmavočerveným zafarbením, ktoré vplyvom zretia postupne zjemnie. Mladé víno je charakteristické príjemnou ovocnou vôňou.