



DULA PINCÉSZET EGER

palackos bor ajánlata 2018

„A birtok, az egri Mezey – Mayer – Dula és az erdőbényei Margittai - Szepsi-Szűcs – Dula pincészetek, mai tulajdonosai, az ősöktől örökölt gazdaság működtetői dr. Dula Bence és fia Dula Áron vallja, hogy a név és a tradíció kötelez. Az újrakezdetés felelőssége nagyobb kihívás, mint a birtokalapítás. Egri és Tokajhegyaljai szőlők szépen díszlenek, a visszafogott terheléssel magas minőséget produkálnak. Pincészeteik kialakulójában vannak, borkészítési filozófiájuk egyszerű. A természetes, kíméletes technológia szolgálja a szőlő illat- és ízharmoniját, amely a borban úgy jelenik meg, hogy érezni lehet a táj, a fajta, a hagyomány szellemét. Aki megkóstolja

borait, az egy kicsit boldog, egy kicsit elvarázsolt lesz, s nem felejt el a pillanatot. Egerben 42ha szőlőültetvényük van a legpatinásabb dűlőkben, Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Blauburger, Pinot noir, Kadarka, Menoir, Syrah, Leányka, Tramin, Sauvignon blanc, Ottonel muskotály fajtákkal. Tolcsván 3ha Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály fajtájú, saját szőlőt művelnek, melyből jó évjáratokban aszú borokat készítenek.”

Blanc de Pinot noir '17

száraz Pinot noir fehérbor

Friss fűszeres illatok és ízek, harmonikus szárazanyag, sav és alkoholérzet, hosszú lecsengés. A Pinot noir fajta a szőlőbirtok tradícióján alapul, hiszen a Kisburgundi a Mezey család és Eger egyik fő fajtája volt. Ez a különleges, kékszőlőből készült fehérbor „Blanc de noir”, majd „Vörös de Fehér” néven már forgalmaztuk, ebben az évjáratban is a világhíres pezsgő alapborok izgalmas szépségét rejtje magában.



1.270 Ft (1.000 Ft)

Egri Csillag SUPERIOR 2016

oltalom alatt álló, eredet védett, száraz cuvéé

Leányka, Sauvignon blanc, Muscat Ottonel, Fűszeres Tramin fajtákból, késői szüreteléssel, együttesítéssel készült valódi cuvéé. Dula Áron szőlője és bora egy új nemzedék, egy új stílus, egy új érzés. A frissesség és a már bontakozó érettség játéka, az illatok kavalkádja, a rafinált hízelgés trükkje. Fűszeres saláták, tengernek gyümölcsei, szárnyasok sírva rimázkodnak érte. Kár, hogy csak 3200 palack készült.



1.400 Ft (1.102 Ft)

TOKAJI ASZÚ 5 puttonyos 2006

OEM édes fehér tokaji borkülönlegesség

A család Hegyalján, Tolcsván a Szentvér dűlőben termő szőlőjéből, klasszikusan Gönci hordóban 5+2 évig érlelt, Furmint alapú aszúbor. Virginia dohány, aszalt sárgabarack illatokkal és ízekkel teli, még hosszú évekig érő bor, mely nem csak desszertekhez, de libamájhoz és kéksajtokhoz is bátran



ajánlható.

5.700 Ft (4.480 Ft)

Nyáridő'17

száraz Pinot noir rozé

Az egri „Kisburgundi” már megmutatta hogy a fajta, termőhely, a szőlőtermelő mire képes. Fűszeres illat, nádszállkisszony termet, természetes elegáns pezsgés, hosszan záródó gyümölcsös zamat. Ez a rozé egy csók, egy könnyed tavaszi, nyári szellő. A rozé a pincészet azon bora amely a legszigorúbb minőségi kritériumok alapján készül mely buja illatával, gazdag ízvilágával szerez örömet annak, akinek jut a 4500 palack egyikéből.



1.000 Ft (787 Ft)

Egri Pinot noir 2009 Gróber dűlő

oltalom alatt álló védett eredetű száraz vörösbor

Klasszikus módon nagy tölgyfahordóban érlelt bor, igazi egri Kisburgundi. Az érett fekete cseresznye illat mellett izgalmas animalitás is felbukkan a borban. A Gróber dűlő sajátosságai, a gyümölcsösség, a fűszeres zamatok teszik gömbölyűvé. Erdei gombás ételek, mártások, leginkább tárkonyos őzragu illik hozzá. 4650 palackot töltöttünk.



2.300 Ft (1.811 Ft)

Egri Kékfrankos 2009 Gőzmalmos dűlő

1.900 Ft (1.496 Ft)

minőségi száraz vörösbor

Az évjárat igen alacsony termése, kiemelkedő töppedt gyümölcsminősége, a Gőzmalmos dűlő rendkívüli adottságai, a rövid barrique majd a hosszan tartó nagy tölgyfahordós érlelés eredménye, az érett erdei piros gyümölcsök, a „bőrösség, tölgy erdők eső áztatta

avarának nehéz illata, a meleg szilvalekvár dunsztos érettsége”, egy buja telt illat- és ízvilág. Vadállatias, valódi pecsenyék ajánlhatók hozzá. Ettől a Gőzmalmos dűlői Kékfrankostól csak a gazdája „bodzásabb”, na meg az, akinek nem jut e szűkmarkú évjárat 6900 palackjából.



Egri Kadarka „TÜZES” 2011

2.500 Ft (1.968 Ft)

védtett eredetű száraz vörösbor

A törökök elől menekülő Rácok hozták Egerbe, így lett egri fajta a Kadarka. Magas alkohol tartalommal, határozott fűszeres ízekkel bír, glicerines édessége finoman észteresedett, igazán tüzes bor, pikáns „portói” jegyekkel. Paprikás, fűszeres, magyaros ételekhez, aperitifként kissé hűtve ajánljuk. 1650 palackot töltöttünk.



Egri Menoir (Medoc noir) Bajusz dűlő 2011

2.500 Ft (1.968 Ft)

oltalom alatt álló száraz vörösbor (0.5 l/pal)

Szeretnénk egy tősgyökeres egri szőlőfajtát megszabadítani a hamis mítoszoktól, a csalárd, felesleges „édesítéstől”. Az igazi száraz vörösborok bársonyossága, az érett tanninok és harmonikus savak szájban elolvadó különleges bája a fajta és borkészítésünk igazi erénye. Forró éjszakák, fűszeres vadhúsokból készült ételek, keserűcsokoládés desszertek bor-ritkasága.



Terézia Cabernet EXCELLENCE 2009

2.600 Ft (2.047 Ft)

védtett eredetű száraz vörösbor

A pincészet klasszikus barrique hordós érlelésű ritkasága, melyet Duláné Kovács Terézia válogatott. Az egri Eged hegy lankájának Czigléd és Bajusz dűlője, a Cabernet sauvignon és a Cabernet franc fajták, a zempleni erdőnk fájából készült tölgyfahordók együttesen eredményezik a

mediterrán illat- és ízharmóniát, a palackba zárt napfény csodáját. Őzgerinc füstölt szalonnával spékelve, hecsedli mártással koronázhatja meg a bort, melyből 6700 palackot töltöttünk, kizárólag „barátainknak”



Egri Hegybíró Bora - Egri Bikavér 2009

2.950 Ft (2.323 Ft)

védtett eredetű OEM száraz vörösbor

A pincészet újkori történetének hetedik Egri Bikavére. A több mint öt éves nagy tölgyfahordós érlelés, és a több mint 12 hónapos palackos érlelés megőrizte a bor gyümölcsösségét, fűszerességét. Tipikus Egri Bikavér, nem a négy fajta: a Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, vagy a Blauburger jellemzői dominálnak, ez már egy hosszú, sejtelmes igazi palackbuké. Az érett, finom tanninok, a tüzes alkohol és a bársonyos savgerinc együttműködése jellemzi. Igen hosszú, tiszta íz kísérik a végjátékot. Igényes ételek bora, ekkor mutatja meg szebbik arcát. Az Egri hegybírók örökös joga, hogy saját szőlőjükből minden évben készíthetnek az Egri Bikavér Eredetvédelmi Szabályzatának megfelelő 6500 palack Bikavért, amelyet „Egri Hegybíró Bora” elnevezéssel hozhatnak saját nevük alatt forgalomba. Ezt a bort dr. Dula Bence egri hegybíró (1995-2005.) készítette saját szőlőjéből.



dr. Dula Bence ev. tel.: 06/20/9416 7953300 E-mail: dulabence@dulabor.hu www.dulabor.hu

TREZOR BOROK

Egri Kékfrankos 2006/2005/2003/2002/2000 Gőzmalmos dűlő

8.827 Ft - 10.827 Ft

Minőségi száraz vörösbor

Az alacsony tőketerhelés, kiemelkedő gyümölcsminősége, a Gőzmalmos dűlő rendkívüli adottságai, a rövid barrique majd a hosszan tartó nagy tölgyfahordós érlelés eredménye, a gyümölcsösség, az érett, telt illat és ízvilág. Ezekről a gőzmalmosi Kékfrankosoktól csak a gazdája „bodzásabb”, na meg az, akinek nem jut. Báránysültek ajánlhatók hozzá.

Egri Cabernet sauvignon 2006/2005/2003/2002/2000 Czigléd dűlő

8.700 Ft – 12.600 Ft

Minőségi száraz vörösbor

Az Eged hegy lankáján, a Czigléd dűlőben termettek mindig azok a „mediterrán” fajták, amelyekből a legbársonyosabb egri borok készültek. A Vertikó művelés, a termőegyensúly, a kiváló évjárat és a tölgyfahordós érlelés garantálja a „palackba zárt napfény” csodáját. Nemes vadhúsok, erdei gombák mártásának ízharmóniáját koronázhatja pincészetünk egyik büszkesége, már csak korlátozott számban tudjuk adni.

Egri Bikavér - Egri Hegybíró Bora 2002

18.192 Ft

Védett eredetű minőségi száraz vörösbor

DECANTER World Wine Awards, London 2009 BRONZÉREM

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE , 2010 COMMENDED

A pincészet újkori történetének harmadik Egri Bikavére. A több mint négy éves nagy tölgyfahordós érlelés, az egy éves palackos érlelés megőrizte a bor gyümölcsösségét, fűszerességét. Tipikus Egri Bikavér, nem a négy fajta: a Kékoportó, a Cabernet sauvignon, a Blauburger vagy a Pinot noir jellemzői dominálnak, ez már egy hosszú, sejtelmes, kissé animális igazi palackbuké. Az érett, finom tanninok, a tüzes alkohol és a bársonyos savgerinc együttműködése jellemzi. Igen hosszú, tiszta ízek kísérik a végjátékot. Igényes ételek bora, ekkor mutatja meg szebbik arcát. Az Egri hegybírók örökös joga, hogy saját szőlőjükből minden évben készíthetnek az Egri Bikavér Eredetvédelmi Szabályzatának megfelelő 6500 palack Bikavért, amelyet „Egri Hegybíró Bora” elnevezéssel hozhatnak saját nevük alatt forgalomba. Ezt a bort dr. Dula Bence egri hegybíró (1995-2005.) készítette saját szőlőjéből. Bemutatták 2008-ban Szent Donát napján, az Egri Bikavér Ünnepe.

Egri Hegybíró Bora - Egri Bikavér 2006

22.860 Ft

védett eredetű OEM száraz vörösbor

Challenge du Vin Bordeaux ARANYÉREM 2014

DECANTER World Wine Awards, London 2014 BRONZÉREM

A pincészet újkori történetének hatodik Egri Bikavére. A több mint öt éves nagy tölgyfahordós érlelés, és a több mint 12 hónapos palackos érlelés megőrizte a bor gyümölcsösségét, fűszerességét. Tipikus Egri Bikavér, nem a négy fajta: a Cabernet franc, Merlot, Kékfrankos, vagy a Pinot noir jellemzői dominálnak, ez már egy hosszú, sejtelmes, kissé animális igazi palackbuké. Az érett, finom tanninok, a tüzes alkohol és a bársonyos savgerinc együttműködése jellemzi. Igen hosszú, tiszta ízek kísérik a végjátékot. Igényes ételek bora, ekkor mutatja meg szebbik arcát. Az Egri hegybírók örökös joga, hogy saját szőlőjükből minden évben készíthetnek az Egri Bikavér Eredetvédelmi Szabályzatának megfelelő 6500 palack Bikavért, amelyet „Egri Hegybíró Bora” elnevezéssel hozhatnak saját nevük alatt forgalomba. Ezt a bort dr. Dula Bence egri hegybíró (1995-2005.) készítette saját szőlőjéből.

Egri Hegybíró Bora - Egri Bikavér 1999

43.815 Ft

Védett eredetű minőségi száraz vörösbor

Challenge du Vin Bordeaux ARANYÉREM 2004

Challenge du Vin Bordeaux ARANYÉREM 2014

Az egri hegybírók örökös joga, hogy saját szőlőjükből minden évben készíthetnek az Egri Bikavér Eredetvédelmi Szabályzatának megfelelő 6500 palack Egri Bikavért, amit „Egri Hegybíró Bora” elnevezéssel hozhatnak saját nevük alatt forgalomba az Egri Hegyközség Választmányának támogatásával. Ezt a bort dr. Dula Bence egri hegybíró (1995-2005) készítette saját szőlőjéből Vincze Béla egri borász pincészetében. Bemutatták 2002-ben Szent Donát napján az Egri Bikavér Ünnepe. 2004-ben Bordeaux-ban aranyérmet nyer, majd 10 év múlva, 2014-ben 15 éves korában, 10 évvel az első aranyérmét követően második aranyérmét is kiérdemli a világ legrangosabb vörösbor versenyén.

A trezor borok limitált mennyiségben, egyedi kiszereelésben, „certifikáció”-val kaphatók.

Előzetes rendelésre, egyeztetést követően!

Az árak a 27%-ÁFA-t tartalmazzák! (zárójelben a nettó ár látható!)

Éves keret-megállapodással „havi / negyed éves szállítási tero”-vel(?) rendelkező partnereinknek, egyedi árkedvezményt adunk, ingyenes kiszállítással, éves árgarancia mellett!

Eger, 2018..

dr. Dula Bence ev. tel.: 06/20/9416 7953300 E-mail: dulabence@dulabor.hu www.dulabor.hu