

ÚJRA Jön - Jön - Jön... a TAVASZ - várjuk, de ne *tétlenül* -

KÓSTOLJON DULA BOROKAT

- ha jól választ - oldhatóak a várakozás „gyötrelmes” percei !!!

*Aggasztó, de a feloldódáshoz „igazából! kizárólag! csak is!” ☺ a válogatott DULA BOROK hatnak.**
(*Érdeklődjön orvosától, gyógyszerészétől !)

Soha vissza nem térő - „**TAVASZI ÓRÜLET**” - megrázó kedvezményekkel.
Húsvétól - Pünkösdig - amikor csak *megkívánja!*

TAVASZI újdonságaink és klasszikus kedvenceink :

Az alábbi árlista alapján kedvére állíthat össze akár egy kóstoló sort is „6”-os kartonokkal.

Kóstoljon, válogasson - majd dőzsöljön egy kicsit.

Reméljük, talál tetsző borokat a kóstolás után, melyekből visszatérve újra vásárolhat

49.000,-Ft összeg feletti vásárlás esetén 25 % árkedvezmény adunk

és házhoz szállítjuk a borokat.

Megrendelés: dulabence@dulabor.hu

Megrendelő lap mellékelve!

Egri Csillag 2015

1.400 Ft

oltalom alatt álló, eredet védet, száraz fehér cuveé

Leányka, Sauvignon blanc, Muscat Ottonel, Fűszeres Tramini fajtákból, késői szüreteléssel, együtterjesztéssel készült valódi cuveé. 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 hízélgés trükkje. Fűszeres saláták, tengernek gyümölcssei, szárnyasok sírva rimáncodnak érte.



Nyáridő'16

1.400 Ft

*száraz Pinot noir **rozé***

Az egri „Kisburgundi” már megmutatta hogy a fajta, termőhely, a szőlőtermelő mire képes. Fűszeres illat, nádszállkissasszony 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.



Egri Kékfrankos 2009 Gőzmalmos dűlő

1.900 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 dűlő Kékfrankostól csak a gazdája „bodzásabb”, na meg az, akinek nem jut e szűkmarkú évjárat 6900 palackjából.



Egri Pinot noir 2009 Gróber dűlő

2.300 Ft

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.



Egri Kadarka „TÜZES” 2011

2.500 Ft

védett eredetű száraz vörösbor

A törökök elől menekülő Rácok hozták Egerbe, így lett egri fajta a Kadarka. Magas alkohol tartalommal, határozott fűszeres ízekkel bíró, glicerines édessége finoman észteresedett, igazán tüzes bor, pikáns „portói” jegyekkel. Paprikás, fűszeres, magyaros ételekhez, aperitifként kissé hűtve ajánljuk. 1200 palackot töltöttünk.



Terézia Cabernet EXCELLENCE 2009

2.2600 Ft

védett 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 zempléni erdőnk fájából készült barrique tölgyfahordók együttesen eredményezik a mediterrán illat- és ízharmoniót, 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

oltalom alatt álló védett eredetű száraz vörösbor

A pincészet újkori történetének hetedik Egri Bikavére. A több mint öt éves nagy tölgyfahordós érlelés, és a több mint 18 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 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.



dr. Dula Bence

Mobil: (+36)-20-9416-795

E-mail: dulabence@dulabor.hu

Web: www.dulabor.hu