



BORKATALÓGUS 2020



Szilágyi Pincészet



Boraink és borkülönlegességeink készítése során a tokaji hagyományokat ötvözzük a legmodernebb szőlő-feldolgozási technológiákkal. A korszerű és a tradicionális borkészítés egyöntetű alkalmazása, valamint a kései szedés eredményezi a magas minőséget, amit kiváló ár-érték arány mellett kínálunk.

A Szilágyi Pincészet és Borház sátoraljaújhelyi székhellyel működik 1999 óta. A tokaj-hegyaljai település az „aszú szülővárosa”, hiszen az első – világszerte ismert– édes borkülönlegességet Szepsi-Laczko Máté éppen a sátoraljaújhelyi Várhegy és Sátorhegy melletti Oremus dűlő terméséből készítette. Ezen a hegyekkel és folyókkal övezett varázslatos tájon az egyedi mikroklímának köszönhetően harmonikus, méltóságteljes, emlékezetes borok készülnek ma is. Mindez biztosíték pincészetünk borainak kiváló minőségére, az egyedi ízre és zamatra. A vulkáni talajú dűlőkben, 7 hektáron termelt szőlő levének egy részét a világörökség kiemelt részét képező





a sátoraljaújhelyi 800 éves, több szintes Ungvári-pincesoron zempléni tölgyfa hordókban érleljük. Míg másik része a finom nedűnek Várhegyen a Sátorhegy lábánál, a cég 2012-ben épült modern feldolgozó épületében várja, hogy gondosan előkészítve palackokba kerüljön.

Boraink több borversenyen aranyérmet nyertek, pl. a Tokaji Cuvée Zsófia-Sophie borunk 2014-ben a hajdúszoboszlói Bio-étel és bor fesztiválon a fehér bor kategória győztese lett. A 2012-es furmintunk a Grand Tokaj Furmint verseny 3. helyezést ért el 2016-ban, és a Costes Michelin csillagos étterem egyik bora. A pincészet elnyerte a közönség tetszését svájci, lengyel és szlovák borvásárokon is. Boraink helyi versenyek rendszeres aranyérmes győztesei.

Szilágyi László
Szilágyi Pincészet és Borház

*„Amikor a tél megházasodik a tavasszal,
amikor a gyermektelen házaspár kezdi feladni a reményt,
amikor az öreg férfiak ismét fiataloknak akarják magukat érezni,
megindul a kereslet tokaji iránt.”*

George Sand

Tokaji Zsófia-Sophie Cuvée

Félédes védett eredetű fehérbor Cuvée

2019

Sárgamuskotály-hárslevelű borokból készült, ami rendkívül izgalmas párosítás. A muskotály illata és zamatintenzitása a bodzás íz világgal, a késői hárslevelű édességével, a hársfavirág illatával és kellemes savaival szép kerek egyensúlyt teremt.

A borász a kislányáról nevezte el, ezért is lehet a hölgyek kedvenc bora.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő(k): Alsó-Esztáva, Kincsem

Szőlőfajták: 80 % Sárga Muskotály, 20 %

Késői szüretelésű Hárslevelű

Érlelés: acéltartályos

Érlelés hossza: 4 hónap

Palackozás időpontja: 2020. Február

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 12,5 %

Maradék cukor: 33,5 g/l

Savtartalom: 6,5 g/l

Kiszerezés: 0,75 l



Tokaji Furmint (öregtőkés)

Száraz védett eredetű fehérbor

2013

Védett eredetű bor, külön szüretelve az öreg tőkés szőlőkről, amelyek a 100 éves kort is elérhetik. A vulkáni talaj és az abban mélyen gyökerező szőlő különleges ásványi ízvilágot ad. 13% alkohollal.

4 éves tölgyfa hordós érleléssel. Többszörösen aranyérmes bor.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő(k): Alsó-Esztáva

Szőlőfajták és arányai: 100 % Furmint

Érlelés: 4 éves tölgyfahordós

Érlelés hossza: 4 év

Palackozás időpontja: 2017. Május

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 13 %

Maradék cukor: 6,2 g/l

Savtartalom: 7 g/l

Kiszerezés: 0,75 l



Tokaji Sárgamuskotály

Száraz védett eredetű fehérbor

2019

Friss, gyümölcsös bor, illatos, kellemes savakkal. Sárgamuskotályból ritkán készítenek száraz kategóriát, ezért is érdemes megkóstolni ezt a borkülönlegességet.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő: Kincsem

Szőlőfajta: 100 % Sárga Muskotály

Érlelés: acéltartályos

Érlelés hossza: 6 hónap

Palackozás időpontja: 2020. Március

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 12,5 %

Maradék cukor: 3,0 g/l

Savtartalom: 7,0 g/l

Kiszerezés: 0,75 l



Tokaji Hárslevelű

Félédes védett eredetű fehérbor
2018

Ehhez a borfajtaához a szőlőt magas cukortartalommal szüreteljük. Illatos, gyümölcsös, bor: a mézes-hársfavirágos ízén kívül már egy kellemesen kesernyés mandula íz is párosul kóstolásakor. 12,5% alkohollal.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő: Szemszúró

Szőlőfajta: 100 % Hárslevelű

Érlelés: 6 hónap hordós - 4 hónap acéltartályos

Érlelés hossza: 10 hónap

Palackozás időpontja: 2019. Szeptember

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 12,5 %

Maradék cukor: 35,6 g/l

Savtartalom: 6,5 g/l

Kiszerezés: 0,75 l



Tokaji Furmint

Száraz védett eredetű fehérbor

2019

Az Felső-Esztvá-dűlő vörös vulkáni talaján érlelt szőlő, szelektálva lett szedve, ebből készült egy nagyon testes bor, ásványos különleges ízvilággal.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő: Felső-Esztvá

Szőlőfajta: 100 % Furmint

Érlelés: 3 hónap tölgyfahordó - 3 hónap acéltartályos

Érlelés hossza: 6 hónap

Palackozás időpontja: 2020. Március

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 12,5 %

Maradék cukor: 3,0 g/l

Savtartalom: 7,0 g/l

Kiszerezés: 0,75 l



Tokaji Szamorodni

Száraz tokaji borkülönlegesség fehérbor
2012

Világos borostyán színű, nemesen érlett tokaji ászkolási illattal, 4 évig érleltük zempléni tölgyfahordóban. Ízében, teljes harmóniában olvad össze a dió, mandula íz, savai finoman lekerekedtek. Kiváló aperitif bor.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő: Alsó-Esztáva

Szőlőfajta: 100 % Furmint

Érlelés: 3 év tölgyfahordó - 2 év palackos

Érlelés hossza: 5 év

Palackozás időpontja: 2017. Április

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 13,5 %

Maradék cukor: 3,0 g/l

Savtartalom: 7,5 g/l

Kiszerezés: 0,5 l



Tokaji Fordítás

Édes tokaji borkülönlegesség
2005

Tokaji borkülönlegesség, amely 5 évig érlelődött tölgyfahordóban. Jellemzi az aszús, botrytiszes ízvilág, mégis kellemesen, nem tολakodóan édes bor. Magas cukortartalma miatt íze vetekszik a 4 puttonyos aszúéval. 13% alkohollal. Többszörösen aranyérmes bor. Nagykanizsai bor és dődölle fesztivál fehér bora nyertese. Sátoraljaújhely Város Bora.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő: Alsó-Esztáva

Szőlőfajta: 100 % Furmint

Érlelés: 5 évtölgyfahordós - 3 év palackos

Érlelés hossza: 8 év

Palackozás időpontja: 2013. Augusztus

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 13 %

Maradék cukor: 80,5 g/l

Savtartalom: 7,0 g/l

Kiszerezés: 0,5 l



Tokaji Aszú

Édes tokaji borkülönlegesség

2005

Édes tokaji borkülönlegesség, a „borok királya, a királyok bora”. 6 évig érlelődött tölgyfahordóban. Intenzív sötétborostyán szín, szép savak jellemzik e sokrétű, gazdag ízvilágú bort. Klasszikus tokaji aszú, fejlett aszú jegyekkel: aszalt szilva, kajszi, trópusi gyümölcsök, méz, dió. Savai lendületesek, az illatnak megfelelő ízek visszatérnek. Akár gyógyszerként is fogyasztható. 11% alkohollal. Többszörösen aranyérmes.

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ADATOK:

Dűlő: Alsó-Esztáva

Szőlőfajta: 100% Furmint

Érlelés: 6 év tölgyfahordó - 2 év palackos

Érlelés hossza: 8 év

Palackozás időpontja: 2013. Augusztus

BOR JELLEMZŐI:

Alkoholtartalom: 11 %

Maradék cukor: 215 g/l

Savtartalom: 7 g/l

Kiszerezés: 0,5 l



Szuvenír

Borainkat 100 ml-es palackokba is tudjuk tölteni, ami előny lehet a repülőgéppel utazók számára, ha egy kis emléket vinnének magukkal.



ÁRAK

(1 palackra vonatkoznak és tájékoztató jellegűek)

Tokaji Zsófia-Sophie Cuvée (félédes, 2019)	2.500 Ft
Tokaji Furmint (öregtőkés) (száraz, 2013)	2.200 Ft
Tokaji Sárgamuskotály (száraz, 2019)	1.800 Ft
Tokaji Hárslevelű (félédes, 2018)	2.500 Ft
Tokaji Furmint (száraz, 2019)	1.700 Ft
Tokaji Szamorodni (száraz, 2012)	2.100 Ft
Tokaji Fordítás (édes, 2005)	3.000 Ft
Tokaji Aszú (édes, 2005)	9.000 Ft





Szilágyi Pincészet és Borház Kft.

3980 Sátoraljaújhely Várhegy Varga-tanya 11012/9 Hrsz.
info@szilagyipinceszeti.hu
www.szilagyipinceszeti.hu
+36 30 599-1700