



*Bács - Kiskun Megye legjobb borai 2010*





Fehér bor  
Ezerjó 2009  
Frittmann Testvérek Kft.  
Soltvadkert



Vörös bor  
Kékfrankos 2009  
Koch-Vin Kft.  
Borota



Rozé  
Kékfrankos Rozé 2009  
Font Pincészet  
Soltvadkert



Desszert bor  
Nektár 2008  
Béla Borászati Kft.  
Imrehegy


2010-ben Bács-Kiskun Megye legjobb fehérbora

*Ezerjő 2009*  
*Frittmann Testvérek Kft.*


Frittmann Borászat és Borház  
Kapcsolattartó: Frittmann István, Frittmann János  
Postacím: 6230 Soltvadkert, Eötvös u 5.  
Tel./fax.: +36-78/482-690  
Mobil: +36-30/9255-701  
Mobil: +36-30/2078-790  
E-mail: info@frittmann.hu  
Honlap: www.frittmann.hu  
Gps koordináta: 46°34'37.74"N, 19°24'25.79"E




*Ezerjő*

 Régi magyar szőlőfajta. 40 éves átlag életkorú ültetvényekről szüreteljük, aminek a gyökerei nagyon mélyen vannak. Tőkefejen termeljük, ami sok kézi munkát igényel. Egyik legzamatgazdagabb, nem illatos, hanem gyümölcsös bor. A fajta nagyságát mutatja, hogy többféle szegmensben készíthető belőle bor, redukzív, fahordós, késői szüret. Soltvadkerten az egyik legnagyobb felületen termesztett szőlőfajta. A város zászlós bora. Reduktív technológiával készült, friss, gyümölcs illatú és ízű bor. Igazi hungarikum. Ajánljuk szárnyasokhoz, halételekhez, és sajtokhoz.

*Ezerjő*

 Old Hungarian grape's variety. Average age, 40 years old plantations is harvested with the roots are very deep. Grape- wine produce, which requires a lot of manual work. One of the most juicy, not fragrant, but fruity wine. The amount of variety shows that different segments of wine made from it, reductive, oak, late harvest. Soltvadkert one of the largest grape growing surface. The city's flagship wine. Reductive technology, fresh, fruity bouquet and taste of wine. Real Hungarica. Featured poultry, fish dishes and cheeses.

*Ezerjő*

 Alte ungarische Rebsorte. Durchschnittsalter 40 Jahre alt ist, Plantagen mit den Wurzeln geerntet sind sehr tief. Weinstock produzieren, was eine viel Handarbeit erfordert. Einer am saftigsten, nicht wohlriechend, aber fruchtiger Wein. Die Höhe der Vielfalt zeigt, dass die verschiedenen Segmente der Wein daraus, reduktive, Eiche, Spätlese gemacht. Soltvadkert eine der größten Weinbau Oberfläche. Die Stadt Flaggschiff Wein. Reduktiver Technologie, frisches, fruchtiges Bouquet und Geschmack des Weines. Hungarikum. Geflügel, Fisch und Käse empfiehlt.



2010-ben Bács-Kiskun Megye legjobb vörösbora

*Kékfrankos 2009*

*Koch-Vin Kft.*

Koch-Vin Kft.  
Koch Csaba borász  
6500 Baja, Kaszás u. 16/A.  
Tel.: +36-30/2787-888  
Borászat helye: 6445 Borota, V. ker. 5. sz. (Kiskunhalas  
Baja főút mellett 28. km-nél)  
E-mail: kochboraszat@tvnetwork.hu  
Weboldal: www.kochboraszat.hu



*Hajós-Bajai Kékfrankos*



Szárász minőségi vörösbor: Válogatott szőlőből, hagyományos technológiával készített és palackozás előtt fahordóban érlelt kiváló minőségű, karakteres bor. Sötét rubin színe, kellemes illata összhangban van beltartalmi értékeivel. Minősítés: Hegyközségi Borverseny: aranyérem. Borvidéki Borverseny: aranyérem. Nemzetközi Kékfrankos Borverseny: ezüstérem 2007.

*Hajós-Baja Gamay*



Quality dry red wine: A selection of grapes, using traditional technology and made high-quality oak barrels before bottling, a wine character. Sötét rubin színe, kellemes illata összhangban van beltartalmi értékeivel. Dark ruby color, pleasant scent is consistent with the values of chemical composition. Rating: Wine community Wine Competition: Gold Medal. Wine growing region: a gold medal. In 2007. Gamay International Wine Competition: Silver Medal 2007th

*Hajós - Baja Blaufranken*



Quality trocken Rotwein: Eine Auswahl der Trauben, mit herkömmlicher Technologie und machte hochwertigen Eichenfässern vor der Abfüllung, ein Wein Charakter. Sötét rubin színe, kellemes illata összhangban van beltartalmi értékeivel. Dunkle rubinrote Farbe, angenehmer Duft ist im Einklang mit den Werten der chemischen Zusammensetzung: Bewertung: Weinbaugesbiet: eine Goldmedaille. Im 2007. Internationalen Blaufränkische Wein Wettbewerb: Silbermedaille 2007



2010-ben Bács-Kiskun Megye legjobb rosébora

## *Kékfrankos Rosé 2009*

### *Font Pincészet*

Kapcsolattartó: Fontné Erzsike, Font Sándor  
POSTACIM: 6230 Soltvadkert, Bócsai u 5.  
Tel./fax.: +36-78/482-733  
Mobil: +36-20/3577-404  
Mobil: +36-70/2018-317  
E-mail: [dobosi57@freemail.hu](mailto:dobosi57@freemail.hu)  
E-mail: [info@fontpinceszeti.hu](mailto:info@fontpinceszeti.hu)  
Honlap: [www.fontpinceszeti.hu](http://www.fontpinceszeti.hu)  
GPS koordináta: 46°35'6.86"N, 19°23'42.69"E



## *Kunsági Kékfrankos rosé*



Egyik legértékesebb szőlőfajtánkból reduktív technológiával készült bor. A gondos és szakszerű erjesztésnek köszönhetően rendkívül üde és zamatos, élénk savakkal rendelkező ital. Illatában és ízében a piros bogyós gyümölcsök (málna, eper) dominálnak. Könnyű ételekhez, szárnyasokhoz és salátákhoz ajánlom, de beszélgetésekhez önmagában is kiváló. Fogyasztását 8-10 fokra hűtve ajánlom: Font Gábor, a borász.

## *Kunsági Kékfrankos Rosé*



One of the most valuable wine grape varieties with reductive technology. The careful and proper fermentation due to a very crisp and juicy, vibrant acidity drinks. Its flavor and bouquet of red berries (raspberry, strawberry) dominate. Light meals, salads and poultry recommend, but the conversation itself is excellent. Serve chilled recommend 8 to 10 degrees Font Gábor, winemaker.

## *Kunsági Blaufränkisch Rosé*



Eines der wertvollsten Rebsorten mit reduktiver Technologie. Die sorgfältige und richtige Gärung aufgrund eines sehr knackig und saftig, lebendige Säure trinken. Sein Geschmack und Bukett nach roten Beeren (Himbeeren, Erdbeeren) sind dominant. Leichte Gerichte, Salate und Geflügel zu empfehlen, aber das Gespräch selbst ist ausgezeichnet. Gut gekühlt empfehlen 8 bis 10 Grad. Font Sándor Winzer



2010-ben Bács-Kiskun Megye legjobb desszert bora

*Nektár 2008*

*Béla Borászati Kft.*

Béla Borászat  
Kapcsolattartó: Béla Zoltán  
Postacím: 6238 Imrehegy, Szarkás 56.  
Tel./fax.: +36-78/423-810  
Mobil: +36-20/9386-161  
E-mail: belaboraszat@emitelnet.hu  
Honlap: www.belaboraszat.hu  
GPS koordináta: 46°29'6.98"N, 19°18'0.98"E  
(Imrehegy)



*Imrehegyi Nektár  
Kései szüretelésű édes*



Családi borászatunk 1999-en telepítette ezt az újnak nevezhető hungaricum borszőlő fajtát Imrehegyen löszös, humuszban gazdag talajra. Az országban igen kevés ültetvény van belőle. A Nektár virágos illata túlérett, töppedt jellege ellenére is megmaradt, parfümös édes bukéval. Visszamaradt cukortartalma magas, de egyes években szárazra is képes kierjedni. Különleges iz-illatvilágú ez a bor, aminek fogyasztását 8-10 C fokon javasoljuk desszertek és beszélgetések mellé.

*Nektár (Late Harvest) sweet*



Family winery in 1999 by installing this new wine grape variety. In Hungary it is little orchard. The wine that is made from overripe grapes, retains its flowery bouquet despite of the late harvest. It has high sugar content, but in certain years dry fermentation can occur. This wine has really characteristic taste and bouquet. We recommend serving at 8-10 C with deserts. It is also a talk wine.

*Nektár (Spätlese) süß*



Familienweingut im Jahr 1999 durch die Installation dieser neuen Rebsorte, die auch als Hungaricum. Ungarn hat kleine Plantage von ihm. Nektar der Blume Duft von überreifen, verschrumpelte Natur, überlebt hat, Parfüm, ein süßer Duft. Restzuckergehalt hoch. Einzigartigen Geschmack und Bukett des Weins, dessen Konsum von 8 bis 10 Grad für Desserts und Gespräche auf dieser Seite empfohlen wird.





Tisztelt Borfogyasztó!

2010-ben is kiválasztotta a szakértőkből és borfogyasztókból álló zsűri Bács-Kiskun Megye legjobb fehér-, rozé, vörös-és desszert borát. Bár a mondás azt tartja, hogy „Jó bornak nem kell cégér”, ennek ellenére a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat mégis minden évben külön figyelmet fordít megyénk legjobb borainak a promóciójára. Teszi ezt azért, hogy az alföldi borászok remekműveit évről évre egyre több hazai és külföldi borfogyasztó ismerhesse meg. Hiszen az alföldi bor megváltozott, ideje másként gondolni rá!

[www.megyebora.hu](http://www.megyebora.hu)  
[www.dbborut.hu](http://www.dbborut.hu)

