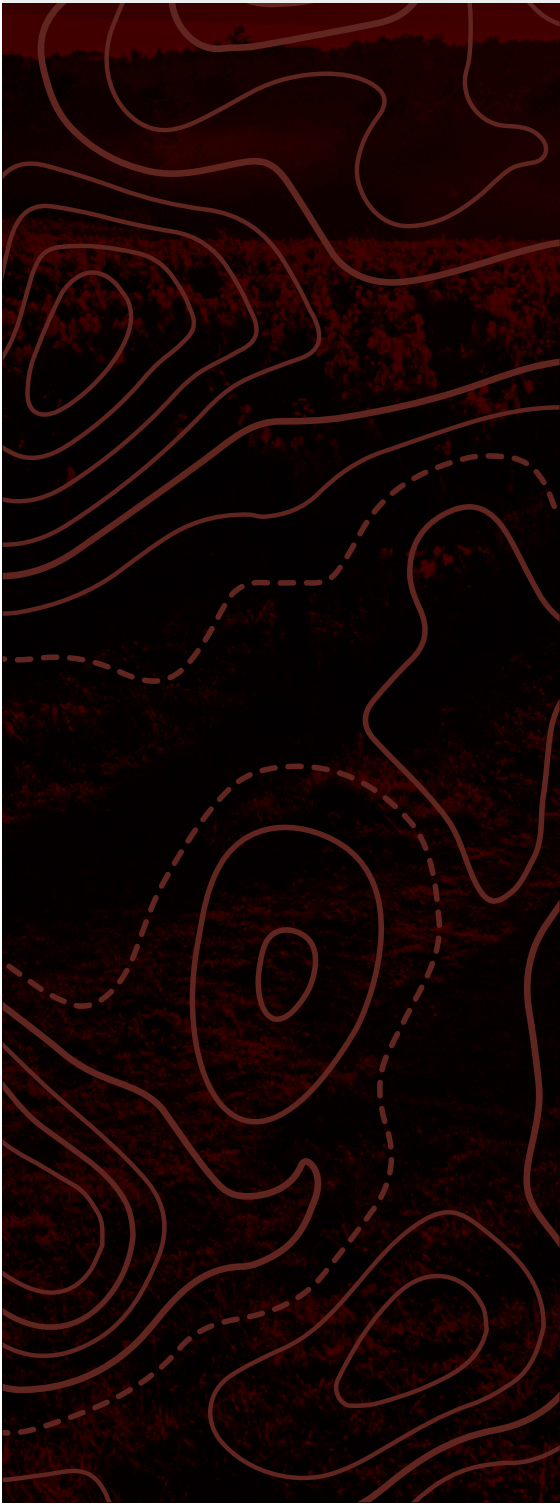




**MAGYAR BOROK
ÚTJA RALLYE**





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

Legszebb magyar tájak, legfinomabb magyar borok, baráti társaságok, üzleti kapcsolatok

Célunk, hogy a borkedvelő üzletemberekkel, közéleti személyiségekkel megismertessük hazánk szebbnél szebb tájait, pincészeit a közlekedésbiztonságot és a felelősségteljes alkoholfogyasztást szem előtt tartva. A Rallye „a mindenki tegeződik” alapelvre épül, így a felhőtlen kikapcsolódás olyan üzleti kapcsolatok, barátságok kiépítését alapozza meg, amelyre a mindennapi nagyvárosi légkör nem nyújt lehetőséget. A három napos verseny alatt számos szakmai kapcsolat és barátság jön létre. E tény nemcsak a kitűnő borok, hanem az egymás iránti őszinte érdeklődés erősíti.

A tájékozódásban egy itiner segít a versenyzőknek, mely nem csak a pincészetekhez mutatja meg a helyes utat, hanem időellenőrző check point-okon is átvezet. Az útvonalról való letérést, az ellenőrző pontok kihagyását vagy a hosszas időzés nem javasolt a versenyben maradás szempontjából. Az időkeretek betartása mellett vezetéstechnikai, illetve ügyességi játékokkal és borismereti feladatokkal, kvíz kérdések megválaszolásával lehet pontokat szerezni a rallyen résztvevőknek.

A sofőrök az „iszik vagy vezet” elv szem előtt tartásával soha nem fogyaszthatnak alkoholt egészen addig, amíg a kijelölt napi táv teljesítése után le nem teszik a slusszkulcsot. Persze nélkülözniük nekik sem kell, hiszen a pincészetektől versenyzőink ajándékba kapnak egy-egy üveg bort. A KRESZ szabályairól nem feledkezhet meg senki. Versenyzőink többször számíthatnak szondáztatásra és traffipaxra. A szabályok megszegése a bírságon felül a versenyből való kizárást is maga után vonhatja.

Az autós Rallye több, mint 20 éves múltjára való tekintettel, de egy új lendülettel szeretnénk az idén újra megrendezni a versenyt. Az előző évektől eltérően az idén szeretnénk egy „intimebb”, kevésbé hirdetett rendezvényt létrehozni, ahol a résztvevőknek nem kell a médiák kíváncsi tekintetétől fészengeniük.





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

Örömmel jelentjük be, hogy 2024-ben ismét megrendezzük a rallyet, ami a **Magyar Borok Útja Rallye 2.0** elnevezést kapta.

Időpontja: **2024.09.27-29**

Tervezet: Útvonala **Szekszárd és Villány** borvidéke, ahova terveink szerint **50 autó és 100-120 résztvevővel** fogunk ellátogatni a jelenlegi egyeztetések alapján **16 pincészethez**. Borászaink és mi, a szervezők is minden tőlünk telhetőt megteszünk azért, hogy a **3 napos** program alatt mindenki felejthetetlen élményekkel gazdagodjon és kedvet kapjon a jövő évi rendezvényhez is csatlakozni.

Résztvevőink pihenéséről, a wellness élményről, a félpanziós ellátásról a harkányi **Dráva Hotel Thermal Resort** gondoskodik. Ugyanitt kerül megrendezésre a rallye díjátadó ceremóniája, valamint magyar termékek, mint sajt, fűszerek, csokoládé, borászatok megismerésére.

Tervezett program során meglátogatott és résztvevő pincészetek:

1.nap

Takler Pincészet, Bodri Pincészet, Fritz Borház és Panzió, Dúzsi Pincészet, Lajvér Borbirtok, Szeleshát Szőlőbirtok

2.nap

Sauska Borászat, Gere Tamás Pincészete, Jummertal Borbirtok, Lator Borbisztró, Szende Pincészet, Bock Pince

3. nap

A program tervezés alatt, amit biztosan tudunk, hogy ekkor sem maradnak élmény nélkül a résztvevők.

Részvételi díj: 400000 Ft+ÁFA, amelyet kettő részletben is fizethetnek a programban résztvevők. Első részlet megfizetésére 2024.06.01-ig, majd a fennmaradó összeget 2024.08.01-ig van lehetőség. Azok a jelentkezők, akik korábban megrendezett bármelyik Magyar Borok Útja Rallyen már legalább egyszer részt vettek, most 20%-os fizetési kedvezményt kapnak. Azoknak a jelentkezőknek is szeretnénk kedvezményt biztosítani, akik kettőnél több autó és utasai számára adják be a jelentkezésüket. Itt minden esetben egyedi megbeszélés alapján tudunk kedvezményt nyújtani. Az egyedi kedvezményért csak és kizárólag a Magyar Borok Útja Rallye tulajdonosa, Kelemen Krisztián jóváhagyása szükséges. A rallyen való részvétel ajándékként is adható olyan cégek esetében, ahol a munkatársak jutalmazása, motiválása, elismerése a cél.

A részvételi díj tartalmazza:

-a felsorolt borászatok meglátogatását, borkostolást, borászatoknál egy palack bort ajándékba, minden borászat egyedi kedvezményt nyújt termékeik megvásárlása esetén, amit 2024 december közepéig fel lehet használni.

-kettő éjszaka szállást és félpanziós ellátást a fentiekben említett harkányi Dráva Hotel Thermal Resortban, ahol a wellness részleget korlátlanul használhatják a rallye vendégei

-a hotelban kézműves termékek (sajt, fűszer, pálinka, kávé) bemutatója, kóstolása és vásárlási lehetőség

Reméljük, hogy az idén téged és kedves barátaidat, munkatársaidat, esetleg családtagjaidat is a rallye résztvevői között köszönhetünk.

A jelentkezést a borokutja2.0@gmail.com címre várjuk. Bármilyen kérdésed merült fel a rendezvény kapcsán, kérlek, a fenti email címen tedd fel.

Baráti üdvözléssel,

*Kelemen Krisztián
Magyar Borok Útja Rallye tulajdonosa*



MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

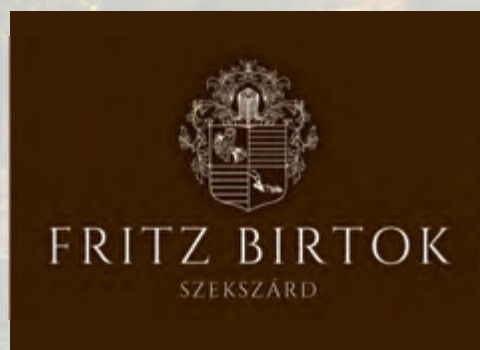
Fritz Birtok

A Fritz Birtok nem csupán egy hely, hanem a családnak múltja, jelene és jövője. Harminc hektárnyi szőlőterület, ahol leginkább a borvidékhez szorosan kötődő helyi fajtákat termesztjük. Egy pince, ahol a legnagyobb odafigyeléssel készült boraink hosszú évekig tölgyfahordóban pihennek. Egy föld alatti borszentély, ahol felejthetetlen élmény a borkóstolás. Egy étterem, ahol valódiak az ízek, és igazán jól esnek a klasszikus magyar és sváb ételek. Egy panzió, ahol minden egyes szoba egyedi és szerethető. Egy hely, ahová szeretünk megérkezni és mindig visszatérni.



20 % kedvezmény borainkra

egyszer felhasználható kedvezmény kupon
a rallye résztvevői számára





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

Bock Pince

A Bock család 1850 óta foglalkozik szőlőtermesztéssel és borkészítéssel a Villányi borvidéken, immár 9 generáció óta. A Villányi borvidék legkiválóbb dűlőin – Jammertál, Ördögárok, Fekete-hegy, Bocor, Makár, Csillagvölgy, Kopár – termő szőlőkből készülnek boraink.

A 110 hektár saját és a 60 hektár integrált terület termése különös gonddal szüretelve érkezik minden évben a legmodernebb technológiákkal felszerelt feldolgozóüzemünkbe, ahol évente 1,5 millió palack bor készül.

Bock Hotel Ermitage****

Villány szívében, Pincénk tőzsomszédságában 70 férőhellyel és hangulatos wellness részleggel várjuk a pihenni vágyókat, legyen szó családokról, baráti társaságokról vagy üzleti céllal érkező vendégekről. A Bock Pince és az Óbor Étterem közelségének köszönhetően egy helyen biztosítunk sokoldalú élményt és színvonalas pihenést, a borkultúra és a gasztronómia kedvelői részére.

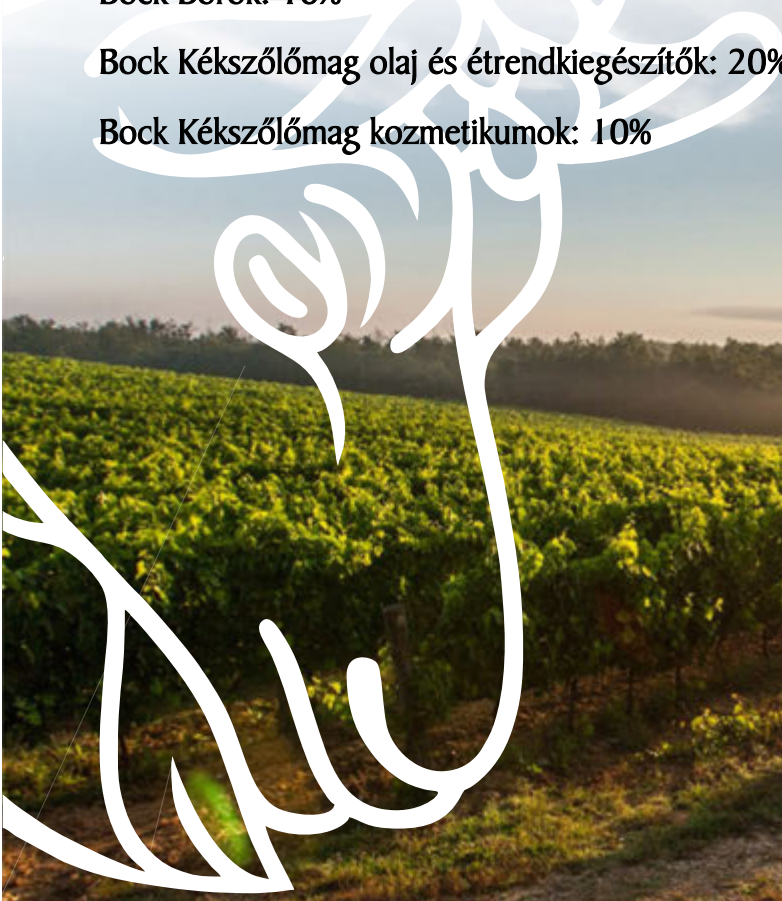
Hotelünkben 4 különböző, minden kényelmi szolgáltatással felszerelt szobatípus közül válogathatnak vendégeink. A legkisebbek kültéri játszóterünkön vagy emeleti játszósarkunkban szórakozhatnak. Szállodánk teljesen akadálymentesített. Állatbarát vendégeink kedvenceit is szívesen látjuk.

Kedvezmények:

Bock Borok: 10%

Bock Kékszőlőmag olaj és étrendkiegészítők: 20%

Bock Kékszőlőmag kozmetikumok: 10%





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

Dúzsi Tamás Családi Borászata

Családi borászatunkat 1994-ben alapítottuk a szekszárdi történelmi borvidéken. A gazdaság alapját a nagyszülők öröksége után, kárpótláson kapott Sióagárd-Lányvári területek adják. Bővítettük területeinket a Zomba- Berekfeletti, a Szentgáli, majd Szálka felett, a Görögszó dűlőben.

20 hektár saját, kb. 20 hektár integrált ültetvényen dolgozunk.

Termelt szőlőfajtáink:

Kékfrankos, Merlot, Zweigelt, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah, Kadarka, Pinot noir, Mencia, Ezerfürtű, és Olaszrizling.

A pincészet fő terméke a kékfrankos rozé, és az e fajtán alapuló rozé cuvée bor.



E borokat elsősorban friss változatban hozzuk ki a piacra, de kísérletezünk a rozébor érlelésével is. Különleges, öblös palackban jelennek meg a battonage-n, és fahordóban érlelt rozéink, amelyekkel számos sikert értünk el a nemzetközi versenyeken is. A le Mondial de Rosé borversenyen eddig 36 arany, ill. ezüst érmet értünk el a szekszárdi rozéborainkkal.





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

Vörösborainkat előszeretettel érleljük fahordóban.” Görögszó”, Cabernet franc, Cabernet sauvignon borunkkal számos nemzetközi versenyen értünk el arany, ill. ezüst érmet, és különdíjat is.

Legkedvesebb eredményünk: 2014-ben, a Görögszó 2011-es borunkkal a Vinalies Internationales de Paris Borversenyen elnyertük a verseny legmagasabb pontszámát a vörösborok mezőnyében, így megkaptuk a verseny különdíját.



A családi borászat alapítója édesapánk, aki szőlész-borász szakmérnök. Édesanyánk tanárként csatlakozott a családi vállalkozáshoz, majd a felnövő 5 gyermek közül hárman a vállalkozás aktív tagjaivá váltak. Tamás és Bence a borászatban, Vince a műszaki ügyekben ténykedik, Lőrinc a szállítmányozásban, marketing ügyekben dolgozik. Éva a Nemzeti Múzeum művészettörténésze lett. Érdemei vannak a Parlament bora borverseny elindításában, és a Parlamenti kiadványok megírásában.

Boraink egyedi, különleges ízvilágával igyekszünk meghódítani a borszerető közönséget. Új pincénk építésével a vendéglátás irányában is bővítjük pincénket, hogy helyben is teljes élményt tudjunk nyújtani a borszerető embereknek.



A rendezvény idején borainkra 15% kedvezményt biztosítunk a Borok Útja Rallye résztvevőinek.





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0



Miért válassza a Lajver
Borbirtokot?

**Mert közel vagyunk, és érdemes
ránk időt szánni**

Budapest 1,5 óra Pécs 45 perc Baja
30 perc Szekszárd 10 perc

Mert megszervezzük Ön helyett

Esküvők, Céges vagy családi
rendezvények, Terepjárós túra,
Repülő vagy hajós kirándulás
Csapatépítő tréningek, Horgászat,
vadászat, Transzfer

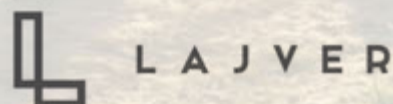
Mert vendégül látjuk

Borkóstolók, svédasztalos vagy
többfogásos gála
ebédek, vacsorák, borvacsorák

**Mert egyedi hangulatot
nyújtunk a Szekszárdi
Borvidéken**

Páratlan panoráma a
szőlőbirtokra és akörnyező
dombokra 100 fős
rendezvényterem, panoráma
terasszal, 5 exkluzív szobával és
egy lakosztállyal További
szálláshelyek Szálkán (2 km)
aborvidék spirituális
központjában, ahol a sváb
építészeti kultúra mellett
horgászto, strand, kerékpár és
túraútvonalak várják

**10% kedvezményt biztosítunk a Borok Útja Rallye
részvevőinek szolgáltatásainkból és borainkból.**





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0



BODRI PINCÉSZET ÉS OPTIMUS ÉTTEREM

Szekszárd déli határában, a festői szépségű Faluhely-dűlőben található egy családi vállalkozásból növekedő pincészet a Bodri Birtok, mely ma már egy igazi borturisztikai komplexum, hiszen borászatot, rendezvénycentrumot, éttermet és vendégházakat is magában foglal.

A birtokot ifjabb dr. Bodri István kezdte el kiépíteni és mára több generáció együttes munkájának köszönhető.

A szekszárdi borok jellemzője a gyümölcsösség és a lágyság. Itt a Bodrinál is erre törekednek az újító szemléletmód mellett. A kínálatban megtalálhatók tradicionális fajtaborok mint például a Merlot és a Cabernet franc, illetve fehérborok például Sauvignon Blanc, Traminer, Chardonnay és ezek házasításai. A szőlészet borai az évek során számos hazai, és nemzetközi versenyen méretettek meg, ahonnan kitűnő eredményekkel tértek vissza.

Közép- Európa legnagyobb kézzel épített 12 kupolás pincészete, mely tökéletesen zavartalan helyszínt biztosít családi, céges vagy egyéni rendezvények számára. A Pincészet épület-együttese szervesen illeszkedik a szekszárdi tájba. A pincében 400 kóstolóvendég tud helyet foglalni.



A birtokon nagy hangsúlyt fektetnek a gasztronómiai szolgáltatásokra. A Bodri borokkal összhangban álló ételpárosítások Makk Norbert séf kezei alól kerültek az étlapra. Az Optimus Étterem célja a magyar konyha sokszínűségének bemutatása, illetve modernizálása. Az étterem 40 fő befogadására képes, amit a teraszok bővítenek.

A Bodri birtok jelenleg 22 szobával rendelkező vendégházakkal és 9 db különálló luxusapartmanokkal várja a szállóvendégeket, valamint a wellness részlegen megtalálható termásvizes kupolás római fürdővel, jakuzzival és szaunával. Az itt töltött időt a vendégek még kellemesebbé tehetik egy borkóstolóval vagy egy terepjárós bortúrával a Szekszárdi-dombság lankáin vagy a 4 eltérő hosszúságú Bodri Körrel.

10 % KEDVEZMÉNY

Optimus Étteremben történő helyszíni borvásárlásra

Felhasználható: 2024.09.27-én



OPTIMUS
ÉTTEREM



MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

TAKLER

1767



AJÁNDÉKUTALVÁNY 15% KEDVEZMÉNY

Az utalvány a szabad helyek függvényében felhasználható borvásárlásra és/vagy szállás és/vagy éttermi és/vagy wellness szolgáltatásra, kombináltan is. Beváltásához a recepció előzetes, írásos visszaigazolása szükséges. Érvényesség: 2024.12.18.

+36-20-429-2430 | www.taklerkuria.hu | kuria@takler.com





Szeleshát

A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK KÖZEPÉN

SZELESHÁT SZŐLŐBIRTOK



CSALÁDUNK 1998-BAN FEDEZTE FEL A TELJESEN ELHAGYATOTT, DE NAGY POTENCIÁLLAL RENDELKEZŐ TERÜLETEKET A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK DÉLI RÉSZÉN, A SZELES-HÁT DŰLŐBEN. A 2001-BEN KEZDŐDŐ SZŐLŐTELEPÍTÉSEK 2019-BEN FEJEZŐDTEK BE, ÍGY SZELESHÁT BIRTOK SZŐLŐTERÜLETE 55 HA.

A SZELESHÁTI „TERROIR” A KORÁBBAN JÓL ISMERT ÉS BÜSZKE SZEKSZÁRDI BORVIDÉK KÖZEPÉN HELYEZKEDIK EL, AMI 25 KM HOSSZAN TERÜL EL A DUNA NYUGATI OLDALÁN, BUDAPESTTŐL DÉLRE, 140-165 KM TÁVOLSÁGRA.

A SZELES-HÁT MIKROKLÍMÁJA SPECIÁLIS, ERRŐL KAPTA A NEVÉT IS, HISZEN DÉLI KITETTSÉGŰ LEJTŐJE KÖNNYEN FELMELEGEDIK, EZ BEÉKELŐDIK A VÖLGYSÉG HŰVŐSEBB ÉS AZ ALFÖLD SZÁRAZ MELEG LEVEGŐJE KÖZÉ. ENNEK A KÉT LÉGTÖMEGNEK A KEVEREDÉSE HOZZA LÉTRE AZ ITT JELLEMZŐ SZÉLJÁRÁST.

A BIRTOK LEGNAGYOBB RÉSZÉN MERLOT, KÉKFRANKOS ÉS CABERNET FRANC SZŐLŐFAJTÁKAT TERMESZTÜNK. BORAINKAT A LEGKORSZERŰBB TECHNOLÓGIÁVAL FELSZERELT ÚJ FELDOLGOZÓ ÜZEMÜNKBEN KÉSZÍTJÜK, KIS TÖLGYFAHORDÓKBAN, LEGALÁBB 6 HÓNAPIG ÉRLELJÜK. CÉLUNK, HOGY EGYENSÚLYBAN LÉVŐ, TARTALMAS, RÁNK JELLEMZŐ TERROIR BOROKAT KÉSZÍTSÜNK.

📍 7140 BÁTASZÉK-LAJVÉR, HEGYALJA UTCA 2. ✉ SZELESHAT@SZELESHAT.HU ☎ +36-74/506-156



KUPON AKCIÓ

ÉRVÉNYES:
2024. DECEMBER 15.

A kupon tulajdonosa
15% árengedményt
kap Szeleshát borok
vásárlásakor





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

● SAUSKA

EGYCSALÁD, KÉT BORVIDÉK, HÁROM UNIVERZUM
Modern magyar borok a természet, terroir és tradíció jegyében

Michelin ajánlott éttermünk, a Sauska 48 csapata örömmel mutatja be Baranya kincseit, a tavaszi természet friss kínálatát hagyományos sváb ízekkel és izgalmas világkonyha villanásokkal.

A város központjától egy percre, ezerszínű festői dűlők mellett vezet az út 48 férőhelyes bisztrónkig, ahol két borvidéken átívelő gasztronómiai utazásra invitáljuk vendégeinket executive séfünk, Bicsár Attila vezetésével.

Kínálatunkban nemcsak Villány számos nemzetközi versenyt nyert vörösborai, hanem tokaji borászatunk hús pezsgői, dús vulkanikus fehérborai és édesborai is helyet kapnak.

Szeretettel várjuk vendégeinket éttermünkben és nem utolsósorban Villány legszebb teraszán.



SAUSKA VILLÁNY

7773 Villány, 048/10 hrsz.

Tel: +36 30 220 1339, +36 1 123 4567

www.sauska.hu

@suskavillanyhu

Csak a mai napon 15% kedvezménnyel!

● SAUSKA



GERE TAMÁS & ZSOLT

A PALACKBA ZÁRT ELEGANCIA.

VILLÁNY

Pincészetünk a villányi borvidék szívében igazi magyar mediterrán és a vidéki hangulat harmóniáját elhivatott képviselni. 35 hektáros birtokunkon a tradíciót és a minőséget szem előtt tartva készítjük borainkat több mint 30 éve. Elsősorban magyar fajtákra koncentrálnunk, de választékunkban megtalálható számos világfajta is. Az elegancia és a kedvesség, mely megkülönbözteti és egyedivé teszi borainkat.



Boraink 2006 óta az egész borvidékre kiterjedő eredetvédelmi rendszer keretében kerülnek forgalomba (DHC Villány). A termelés nagyrésztét a birtoksorozat (DHC Classicus) borai adják, míg a válogatás sorozat borai (DHC Premium) csak néhány ezres tételben készülnek. Munkánk során mindenekelőtt a terroir jegyek megőrzését tartjuk szem előtt a tradicionális borkészítéssel karöltve természetesen. Különösen fontos célkitűzés borászatunk számára a magyar fajták megőrzésének és népszerűsítésének kérdése is. Célunk mindenekelőtt palackba zárni Villány egyedi adottságait és hangulatát.



Villány központjában található pincészetünk bisztrójában a hét minden napján várjuk a borkedvelő vendégeinket. A hangulatos bisztrónk és a hozzá kapcsolódó kerthelyiség vidéki hangulatot árasztva marasztalja a betérő látogatókat. Hitvallásunk, a hagyományos magyar konyha egy cseppnyi vidéki hangulattal megfűszerezve. Izgalmas és jól érthető ételekkel készülünk hétről-hétre.

Panzióinkban jelenleg 20 fő számára tudunk szállást biztosítani. Legyen szó céges, baráti-, családi összejövetelekről, konferencia- vagy különtermünk minden igényt kielégít. Jöjjön és pihenjen meg az öreg diófa árnyékában, és élvezze a természet ajándékait.

7773, Villány, Diófás utca 1.
www.geretamas.hu



GT&ZS 10 % kedvezmény kupon*

*A kupon felmutatása 10 % kedvezményre jogosítja fel Önt a pincészetünknel történt személyes palackos bor vásárlása során, amely kedvezmény a végösszezből kerül levonásra.

A kedvezmény a geretamas.hu oldal felületén nem érvényesíthető.

Felhasználható: 2024. december 20.



MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

Jammertal Borászati Élményközpont | Villány

A villányi borvidék ritka szerencsés adottságait felismerve a Jammertal Borbirtok fejlesztései 2001-ben kezdődtek. Mára a világ egyik legjelentősebb vörösbor készítő műhelyévé fejlődtek.

A villányi **Jammertal-dűlőre** és a **Szárсомlyóra** néző látogatóközpontvendégei egész évben élvezhetik a szőlőtermő villányi lankák **pazar** látványát. A CMB 2021 borversenyen a földkerekség összes beküldött vörösborra közül a legmagasabb pontszámot érte el Cassiopeia Merlot 2015 tételük. Ezzelborászatot és a villányi borvidéket is letörölhetetlenül felhelyezték a világelit vörösbor régióinak térképére. Tökéletesen felszerelt és a legmagasabb szintű kihívásoknak megfelelő borászatban folyik a nemzetközileg folyamatosan magasan elismert tételek készítése. Szőlő-alapanyagaikkitűnő fekvésű, nagyon szépen karbantartott területekről származnak.

A szőlészeti munkálatokat Nagy Zsolt vezeti.

Főborászuk: Kövesdi Zsófia.

Évek során kialakított márkáik:

Koh-I-Noor

Cassiopeia

Ars Poetica

Jammertal

Vendéglátás

A borbarátok Közép-Európa egyik legszebb borászatilátogatóközpontjában ismerkedhetnek a **Jammertal Borbirtok boraival** Villányban nyitvatartási időben, illetve előzetes bejelentkezés esetén, ettőleltérő időpontokban is. A csoport létszámához és igényeihez igazodva egyénre szabott megoldásokat kínálnak. Borkóstolás, előrendelés esetén ebéd és vacsora, a borászat vezetett látogatása és egyéb, egyeztetett programok szerepelnek ajánlataikban.





MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

Rendezvényhelyszín

A látogatóközpont a kis létszámú összejövetelektől, baráti találkozóktól anagyobb konferenciákig, esküvőig vagy exkluzív fogadásokig szintebármilyen esemény számára kiváló helyszíneként szolgál, akár 180 főigbezárólag.

Bortrezor

A borgyűjtők igényeit is figyelembe véve **egyedülálló** szolgáltatásokkal biztosítanak ideális körülményeket a mintegy **90.000** palackbefogadására képes bortrezor rendszerben, amely a maga nemében az egyik legnagyobb és legszebb világviszonylatban is.

Designer Borok

A borbirtok **egyedi igények számára is lehetőséget biztosít, hiszen a segítségükkel a megrendelők akár a saját ízlésüknek megfelelő bort is elkészíthetik. Meghatározhatják a bor összetételét, a kiserelését és a sarcoltatást is. Ez legalább egy hordó bor (~ 300 palack) megvásárlása esetén lehetséges. Egy nagy partnerkörrel rendelkező cég ennél különlegesebb egyedi ajándékot nehezen tud adni fontos partnereinek.**

Ez a szolgáltatás egy igényes étterem számára is érdekes lehet, hiszen világszínvonalú teljesen személyre szabott, máshol nem fellelhető tételhez juthat. Vegye fel a kapcsolatot a Jammertal Borbirtok szakavatott kollégáival és kezdjen neki saját bora megalkotásához.

Díjak

Cassiopeia Merlot 2015 - Concours Mondial de Bruxelles GRAND GOLD + REVELATION RED WINE

Cassiopeia Franc 2015 - Concours Mondial de Bruxelles GOLD Feminalise 2021

Cassiopeia MCS Achird 2016 - Concours Mondial de Bruxelles GRAND GOLD

Cassiopeia Cabernet Sauvignon 2012 - AWC Vienna 2021 GOLD

Koh-I-Noor Cabernet Sauvignon 2011 - AWC Vienna GOLD 2021

**Koh-I-Noor Cabernet Franc 2011 - Vino y Mujer International Awards Madrid
PREMIO GRAN DIAMANDE**

Mundus Vini GOLD + Best Show of Hungary

JBB 10 % kedvezmény*

kupon felhasználható:
2024. december 31.-ig

**JAMMERTAL BORBIRTOK
VILLÁNY**

**Vagányak,
szenvedélyesek,
fékezhetetlenek
vagyunk!
Mi is imádjuk az
adrenalin!**

MAUL
ZSOLT
PREMIUM
WINERY

*„Nem tudom mit
szeretek jobban,
az élvezet hajsolását
vagy a hajsza
élvezetét.”*

Maul Zsolt



Maul Zsolt vagyok, prémium vörösborokat alkotó borász. Aki nem kisebb célt tűzött ki maga elé, mint hogy...

Erről majd személyesen mesélek. Amiről viszont már most szeretnék, az, hogy prémium boraim számos hazai és nemzetközi elismerésben részesültek:

- *Vinagora: 7 aranyérem, illetve a Legsikeresebb családi pincészete cím*
- *2023-as Országos borversenyen hat aranyérem*
- *2022-ben az Országház bora*
- *A Winlovers Wine Awards-on három arany*
- *A Mundus vinia Grand gold és a Gold díj*

Lator, Hedonista, Creator, Démon – izgalmas nevek, még izgalmasabb prémium vörösborok. Borászatom legnagyobb büszkesége pedig a limitált palackszámú *Zsolt Virgó*, melyet a világ legjobb hordóiban érleltünk 30 hónapon keresztül.

Fel akarod fedezni ezeknek a csodás boroknak az ízvilágát? Megteheted! A mai napon 25 % engedménnyel vásárolhatsz palackos prémium vörösboraink közül!

Baráti üdvözlettel: Maul Zsolt

**CÍM: 7773, VILLÁNY
KŐBÁNYA U. 6**

WWW.MAUL.HU



**KEDVEZMÉNY
KUPON MÉRTÉKE: 25 %**

SZENDE PINCE

7773 Villány, Baross Gábor utca 87.

+36209585247

info@szendepince.hu

www.szendepince.hu

SZENDE

V I L L Á N Y

BEMUTATKOZÁS

A Szende Pincészet immár nyolcadik generáció óta a Villányi Borvidék meghatározó borászatai közé tartozik. 1995-ben elsőként nyitották meg pincéjüket a villányi pincésoron a borkedvelő közönség számára. Szőlőültetvényeik több mint nyolc hektáron terülnek a villányi borvidék legismertebb dűlőiben. A fordulópont a 2010-es év volt a Szende Pince történetében: Karina ekkortól vesz részt aktívan a pinceborozó működtetésében. Ma már szinte teljes egészében ő koordinálja a vendéglátóhelyet. A szőlészeti és borászati munkafolyamatokat pedig immár ifjabb Gábor irányítja, a 2013-as évtől kezdve már ő készíti a borokat.

Természetesen Gabriella és id. Gábor továbbra is aktívan jelen vannak a pince működésében és hasznos tanácsokkal látják el a fiatal generációt.

Az Ördögárok, a Kopár vagy a Csillagvölgy dűlő napsütötte lankáin Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, valamint mint tradicionális villányi Portugieser és Kékfrankos szőlőt termesztnek, melyek évek óta prémium minőségű alapanyagot nyújtanak a többszörösen díjnyertes boraik elkészítéséhez.

SZENDE

V I L L Á N Y

10% KEDVEZMÉNY

A kedvezmény a Szende Pincében vacsora elfogyasztásra vagy borvásárlásra használható fel.

FELHASZNÁLHATÓ: 2024. 12. 31-IG



MAGYAR BOROK ÚTJA RALLYE 2.0

ÉLD ÁT ÚJRA AZ ÖNFELEDT BOROZÁS ÉLMÉNYÉT!

A Mentés Bornál célunk, hogy elérhetővé tegyük mindenki számára!

Hisztaminszegény vegán bioborok
Eleged van a kellemetlen panaszokból?

Bio gazdálkodás, kíméletes eljárások

Garantáltan alacsony hisztamintartalom

Minimális esély a kellemetlen tünetekre
(légúti- és bőrpanaszok, fejfájás,
gyomorégés...)

Fruktóz- és szorbítszegény, hozzáadott
kén nélkül készített szulfitszegény tételeinket
azerre érzékenyek is fogyaszthatják



Alkoholmentesített borok és pezsgők
Nem fogyaszt(h)atsz alkoholt?

Alkohol kivonás forgókúpos, ill. vákuumos
eljárással 30°C körüli hőmérsékleten

Kíméletes eljárás a jellegzetes íz- és
illatjegyek megőrzéséhez

Valóban finom, borra emlékeztető
ízvilág kockázatok nélkül

Alacsony kalória tartalom

Hazai natúr és bioborok
Keresed az új, egyedi élményeket?

Természetes, vegyszermentes szőlőművelés
(bio vagy biodinamikus szemlélet)

Természetes borkészítés fájlesztő
hozzáadása nélkül spontán alkoholos
erjedéssel, szűrés és derítés nélkül

Hozzáadott kén egyáltalán nem, vagy nagyon
kis mennyiségben alkalmaznak

Egyedi zamatok minden kortyban



**NÉZZ KÖRBE
WEBOLDALUNKON!**

**TÖBBÉ SENKINEK
SEM KELL
KIMARADNIA AZ
ÖNFELEDT
KÖZÖS KOCCINTÁS
ÉLMÉNYÉBŐL!**

**EGYSZERI 10% KEDVEZMÉNYT BIZTOSÍTÓ KUPONKÓD 2024.10.31-IG
A WWW.MENTESBOR.HU WEBSHOPRA: MBUR24**



Romantikus kikapcsolódás a Dráva Hotel Thermal Resort****-ban



A legjobb helyen, kettesben a Dráva Hotelben!



Dráva Hotel Thermal Resort****

7815 Harkány, Bartók Béla u. 1. Telefon: +36 72 / 580 980

E-mail: reservation@dravahotel.hu

facebook Dravahotel Thermal Resort Harkány****

Instagram drava_hotel

#drava_hotel #harkany #Harkány #csobbanjadravaban #wellness #romantika #buli
#utazzkutyával #gyerekbarát #dravahotel



www.dravahotel.hu

10% KUPON

* Tetszés szerint minden aktuális csomagajánlatunkra érvényesíthető,
mással nem összevonható, készpénzre nem váltható.

ÉRVÉNYES:

2024.10.01-2025.03.01. között

(kivéve kiemelt időszakokban és ünnepnapokon)

KÖZVETLEN FOGLALÁS:

www.dravahotel.hu

A KEDVEZMÉNY IGÉNYBEVÉTELÉHEZ HASZNÁLJA AZ ALÁBBI KÓDOT:

202410



Jobb, mint otthon!