



2011 - Szép évjárat gyümölcse pihen a pincében

Az év eleje mindig a számvetés időszaka. Értékeljük az Őévet és tervezünk az Újévre. Mi is így tettünk és örömmel adjuk hírül, hogy nagyszerű évet tudhatunk magunk mögött. Vásárlóink igazán jól tették a dolgukat, amit kiváló borokkal igyekszünk 2012-ben is meghálálni! A természet ebben partnerünk volt, nagyon jó lett a 2011-es évjárat. Ne feledjék, a 2011-es Kúria White és Rosé Márton nap óta kapható és január elején a várva várt Sauvignon Blanc is palackba, majd a polcokra került. Az évjárat új, de az ára a régi!



MEGÉRKEZETT!

SAUVIGNON BLANC 2011

Jégbor bemutató és nyitott pince



December 3-án került megrendezésre a már hagyományosnak számító Borbála-napi Nyitott Pince nap.

Az eseményen egy igazi különlegességgel kedveskedtünk vendégeinknek:

Jégbor 2010

Pinot Noirből készült, a 6 puttonyos aszúk cukorfokával bíró remekmű. Sorszámozott palackba töltöttük, csak és kizárólag Etyeken, a pincében kapható.

Most mindenki beleszólhat: Programok 2012-ben

2012-ben továbbra is szeretettel várunk mindenkit, aki egy kis kikapcsolódásra és egy pohár jó borra vágyik!

Mindennapos nyitva tartásunk mellett igyekszünk izgalmas programokat is szervezni, amelyek tematikájából a borok sosem hiányozhatnak.

Biztos sokan emlékeznek még a csokoládé és borkóstolónkra, a Pinot Noir évjáratkóstolóra vagy az ifjúsági bulira.

Rengeteg ötletünk van 2012-re is. Úgy döntöttünk, rendhagyó módon most megkérdezzük olvasóinkat, hogy melyik az a program, amelyiken szívesen részt vennének.

Pinot Noir Évjáratkóstoló „újrátöltve”

Minden évben megrendezzük, hiszen nagy érdeklősére tart számot a Pinot rajongók körében. Visszanyúlunk egészen 2003-ig az első évjáratig és picit a jövőt is kutatjuk, megkóstoljuk a 2011-es évjárat hordómintáit is. A hab a tortán a 2010-es Pinot Noir jégbor lesz!



Bor és csokoládé kóstoló Szántó Tibor csokoládé mesterrel

Terroir szemlélet a csokoládéknál? Igen, tavaly megtanultuk milyen hasonlóságok vannak a kakaófa és szőlő között, és hogyan készül a csokoládé. Aztán kóstoltunk kézműves csokoládékat, közülük néhányat a borainkhoz kreált Szántó Tibi. Annyit elárulhatunk: idén sem lesz endorfinban hiány!

Ifjú Borbarátok Klubja Buli

Nyáron a szabadtéri buliknak mindig extra hangulata van. A szőlőtőkék szomszédságában kifejezetten romantikus is. A hangulatról szuper dj és a Kúria borok gondoskodnak. Idén is találkozunk?



Kóstoló az Esterházy borászattal

Köztudott, hogy az Etyeki Kúria különösen jó kapcsolatot ápol az osztrák Esterházy borászattal. Egy közös kóstoló remek alkalom arra, hogy megismerjék őket és boraikat, és még utazni sem kell olyan sokat.

Sauvignon Blanc kóstoló

A Pinot Noirt vertikálisan, a Sauvignon Blanc-t horizontálisan kóstoljuk. Egy évjáratban általában egy tételt palackozunk, ezért vendég borászatokat is meghívunk. Ha szereti a parfümös, üde Sauvignon-t, akkor itt a helye!



Szokatlan szalámik

Kóstolt már struccból készült szalámit? Esetleg halból, pulyából vagy nyúlból? És még mindig lehet tovább fokozni, van gyümölcsös, boros és szarvasgombás szarvas is. Nem viccelünk, kedvenc alföldi szalámi mesterünk műhelyében valóban különleges szalámik készülnek, borokkal párosítva igazi gasztronómiai élményt nyújtanak.

Ön melyikre jönne el?

A programokra szavazhat e-mailben: marketing@etyekikuria.com

Invitáló

Továbbra is várjuk kedves vendégeinket az Etyeki Kúria Borgazdaságba, ahol a hús pincékben megkóstolhatják legújabb tételeinket és gyönyörködhetnek természet adta szépségekben. Előzetes egyeztetés és további információk:

Megyeri Zsuzsanna: +3630-952-07-50

Matolcsy Sára: +3630-922-52-61

marketing@etyekikuria.com

Etyeki Kúria nyitva tartás: H-P 8:00 - 16:30. További időpontok egyeztetés szerint.

