

**FUM INF FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Árvay Családi Pincészet
Bor neve / Name of the wine	Istenhegyi Fumirt
Évjárat / Vintage	2009
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	1,5
Savtartalom / Acidity (g/l)	6,4
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13,5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes	Rátka, Tokaji Borvidék
Szőlő kora / General age of the vines	30 év
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare	4000
Hektárra számított terméshozam / Yield per hectare	8 hl/hektár
Szüret időpontja / Date of the harvest	2009. október 02.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation	horodban erjedt, vadélesztővel / fermented in barrel by indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation	1 éves magyar tölgy, 225 l / 1 year old Hungarian oak barrel of 225 liter
Érlelés időtartama / Length of maturation	3 hónap / 3 months
Palackozás ideje / Date of bottling	-
Palackhozam / Number of bottles produced	10 hl
Hol kapható / Shops	-
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	-
Egyéb információk / Additional information	Horodminta / barrel sample

**FUM INF FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Balassa Bor
Bor teljes neve / Name of the wine	2008 Tokaji Fumirt Betsek
Évjárat / Vintage	2008
Félszáraz / off dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	9
Savtartalom / Acidity (g/l)	6,8
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	14,5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes	Tokaji-Hegyalja Betsek dűlő
Szőlő kora / General age of the vines	Kortalan és 40 év / ageless and 40 years old
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare	3000
Hektárra számított terméshozam / Yield per hectare	12 hl/ha
Szüret időpontja / Date of the harvest	2008. 11. 02.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation	Horod, vadélesztő / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation	Horod / barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation	9 hónap / 9 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. augusztus
Palackhozam / Number of bottles produced	382
Hol kapható / Shops	<a href="http://www.balassabor.hu">www.balassabor.hu</a>
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	5000 Ft
Egyéb információk / Additional information	

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkedvezményes Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Barta Pince
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fum int. Őszkirály dűlő
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / Dry
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2
Savtartalom / Acidity (g/l) 5.4
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mál Őszkirály dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 3 év / 3 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 5500
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 10 g
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007 szeptember
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Hordóspontán erjesztés / barrel, indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation Hordó / barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 10 hónap / 10 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008 aug.
Palackonkénti mennyiség / Number of bottles produced 550 db
Hol kapható / Shops Borkedvezményes Magazin boltja, <a href="http://www.pincearon.hu">www.pincearon.hu</a>
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 6500 Ft/db
Egyéb információk / Additional information Szüretelés / First vintage of the vineyard

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkedvezményes Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Erdőbénye
Bor neve / Name of the wine Lőcse Fum int
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / Dry
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content 1.5
Savtartalom / Acidity (g/l) 5.9
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14.3
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Lőcse Dűlő Erdőbénye
Szőlő kora / General age of the vines 35 év / 35 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 3000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 40 g
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. november 10.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation
Érlelésmódszer / Method of maturation új tölgyfahordó / new oak barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 5 hónap / 5 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. 08. 13.
Palackonkénti mennyiség / Number of bottles produced 6.500
Hol kapható / Shops Veritas, BéresWéruháza, Réba Winotéka, AKONYHA Étterem
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2.700,- Ft
Egyéb információk / Additional information Díjak / Awards <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prestige Reserve Award (2009) Aranyérem</li> <li>- Top 10 fehérbor Népszabadság (2009)</li> <li>- Pannon Borkedvezményes Magazin Csúcsbor</li> <li>- Decanter Wine Awards (2009) ajánlott bor, Bronzérem</li> </ul>

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkedvezményes Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Erdőbénye
Bor neve / Name of the wine Fűlás Fumirt
Évjárat / Vintage 2007
Száras / dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2
Savtartalom / Acidity (g/l) 5.9
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13.6
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Fűlás Dűlő Erdőbénye
Szőlő kora / General age of the vines 3 év / 3 years
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare 5700
Hektárra számított terméshozomány / Yield per hectare 40q
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. november 3.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation
Érlelésmódszer / Method of maturation Új fahordó / new barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 5 hónap / 5 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. 09. 02.
Palackhozomány / Number of bottles produced 2000
Hol kapható / Shops BéresW-borház, Béres Borszaküzlet, Gő-Bor Borszaküzlet, Réba Winotéka
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2.300,- Ft
Egyéb információk / Additional information díjak / awards <ul style="list-style-type: none"> <li>• Japan Wine Challenge – Tokyo (2009) bronzérem</li> <li>• Prestige Reserve Award (2009) aranyérem</li> </ul>

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkedvezményes Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Bott Pince
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumirt Csontos dűlő
Évjárat / Vintage 2008
Száras / dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 3.1
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.2
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Csalziszka Csontos dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 35 év / 35 years
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare 3500 átlag / 3500 in general
Hektárra számított terméshozomány / Yield per hectare 15 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008 október közepe / middle of October in 2008
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Hordó sajtás / barrel, indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation Hordós érlelés, 1X fejtve / barrel, racking only occurred once
Érlelés időtartama / Length of maturation 8 hónap / 8 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. június
Palackhozomány / Number of bottles produced 1400
Hol kapható / Shops Terroir Club Tokai.hu Pincénél
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 4000 Ft - február 25-től kapható
Egyéb információk / Additional information

**FUM INF FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkapazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Bottlence
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumirt Teleki dűlő
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 1,4
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,3
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13,5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Tokaji, Teleki dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 65 év / 65 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 10 000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 6 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. szeptember 27.
Erjesztésmóda / Method of fermentation 4 éves hordósaítással / 4 year old barrel, indigenous yeast
Érlelés időtartama / Length of maturation Hordóban egyszer fejtve / in barrel, racking only occurred once
Palackozás ideje / Date of bottling 8 hónap / 8 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. június
Palackmennyiség / Number of bottles produced 800
Hol kapható / Shops Terroir Club BorivóMiskolc, Tokaji.hu Decanter Borszaküzlet
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 3750 forint a pincénél / 3750 forint at the winery
Egyéb információk / Additional information

**FUM INF FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkapazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Breitenbach Pince
Bor neve / Name of the wine Halas Fumirt
Évjárat / Vintage 2008
Félszáraz / off dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 11
Savtartalom / Acidity (g/l) 7,2
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13,48
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Bodroegkeresztúr, Lapis dűlő, Halas
Szőlő kora / General age of the vines 60 év / 60 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 4500
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 10 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. 10. 24.
Erjesztésmóda / Method of fermentation hordóban erjedt, vadélesztővel / in barrel, by indigenous yeast
Érlelés időtartama / Length of maturation 300 literes hordó / in barrel of 300 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation 14 hónap / 14 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2010. 02. 25.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 400
Hol kapható / Shops nincs forgalomban / not yet on the market
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2500-2800 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Breitenbach Pince
Bor neve / Name of the wine Lapis fűrt
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / Dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 7
Savtartalom / Acidity (g/l) 7,4
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14,2
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Bodroegkeresztúri fémáncse, Lapis dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 45 év / 45 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 30m <sup>3</sup> /ha
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. 11. 20.
Erjesztésmóda / Method of fermentation 225 és 300 literes magyartőgyfahordóban erjedt, természetes élesztővel erjedt / in barrel of 225 and 300 liter capacity by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Fahordóban érlelődik / in oak barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 14 hónap / 14 months
Palackozás ideje / Date of bottling Még fahordóban van fennsoron / still in barrel on lees
Palackmennyiség / Number of bottles produced 1014
Hol kapható / Shops Kéműves Borok Háza, Qualitas Borház
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2500 Ft
Egyéb információk / Additional information Még fahordóban van / Still in barrel.

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Dmter Zoltán
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fűrt
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / Dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 3,5
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,6
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Lapis dűlő - Bodroegkeresztúri
Szőlő kora / General age of the vines 30 év / 30 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 3300
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 2000 kg
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. 11. 04.
Erjesztésmóda / Method of fermentation 4 hl-es tőgyfahordó / oak barrel of 400 liter capacity
Érlelésmóda / Method of maturation 4 hl-es tőgyfahordó / oak barrel of 400 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation 5 hónap / 5 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. 05. 08.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 1023
Hol kapható / Shops Terroir Club
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 6750 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Dénérvin
Bor neve / Name of the wine Dénérvin Űfágyva-dűlő Fumint 2008
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2
Savtartalom 5,7 g/l
Alkohol / Alcohol (%) 14
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mál Űfágyva-dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 70 év / 70 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 8000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 30 m <sup>3</sup> /ha
Szüret időpontja / Date of the harvest 2009. október második fele / second half of October 2009
Erjesztés módja / Method of fermentation Spontán, 2-4 töltésű zempléni kis hordókban / in small barrel from Zemplén used second, third or fourth time by indigenous yeasts
Érlelés módja / Method of maturation úgyanabban a hordóban / in the same barrels
Érlelés időtartama / Length of maturation 12 hónap / 12 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. november
Palack mennyiség / Number of bottles produced 900
Hol kapható / Shops mégsehol, hamarosan Borközvetítő, Radovin / not yet on the market, later in Borközvetítő, Radovin
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price kb. 3800 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Dénes Hegybirtok
Bor neve / Name of the wine Arvisura „Jegyszőlés” Sághelyi Fumint 2009
Évjárat / Vintage 2009
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 7,6
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,2
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Sághely, Név-Sziló BV
Szőlő kora / General age of the vines 3 éves / 3 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 6944
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 17,43 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2009. október 17-18.
Erjesztés módja / Method of fermentation Hordóban, saját „vadélesztővel” spontán (idegen, hozzáadott élesztőt nem használtunk, de hogy az élesztőgombák ne szaporodjanak a hordóból vagy a pincéből származóknak-e, a fiatal ültetvény és az évi áratok hiányában itt sem ismert) / in barrel by indigenous yeasts
Érlelés módja / Method of maturation 500 literes tölgyfahordóban, seprőn tartással / in barrel of 500 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation Folyamatosan / still in barrel
Palackozás ideje / Date of bottling n.a. / not yet
Palack mennyiség / Number of bottles produced várhatóan ~500 / approximately 500
Hol kapható / Shops n.a. / not yet on the market
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price n.a.
Egyéb információk / Additional information Szüzetem és hordóm írta / first vintage of the vineyard barrel sample

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Dösznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Bor neve / Name of the wine	Dösznókő Fumint Dry
Évjárat / Vintage	2007
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	1,3
Savtartalom / Acidity (g/l)	5,8
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13,5
Szőlő szám / Szőlőbirtok / Origin of the grapes	Dösznókő Szőlőbirtok – Dösznókő, Dorog és Kari dűlők
Szőlő kora / General age of the vines	15 év / 15 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare	5000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	40 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest	2007. szeptember
Erjesztésmódszer / Method of fermentation	Tartályos / in tank
Érlelésmódszer / Method of maturation	-
Érlelés időtartama / Length of maturation	-
Palackozás ideje / Date of bottling	2008. június
Palack mennyiség / Number of bottles produced	20.000
Hol kapható / Shops	Dösznókő Borbutik budapesti borszaküzletek
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	2.400 Ft
Egyéb információk / Additional information	

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Dobogó Pincészet
Bor neve / Name of the wine	Dobogó Fumint 2008
Évjárat / Vintage	2008
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	2,8
Savtartalom / Acidity (g/l)	6,5
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13,5
Szőlő szám / Szőlőbirtok / Origin of the grapes	Szent Timoteus Pálota dűlő
Szőlő kora / General age of the vines	30 év / 30 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare	4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	4 tonna / tons
Szüret időpontja / Date of the harvest	2008. november 5.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation	Tartályos és hordó / felferlesztő / in tank and barrel by indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation	Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation	11 hónap / 11 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. szeptember 1.
Palack mennyiség / Number of bottles produced	5860
Hol kapható / Shops	Pincészetnél és Zwack Unicum Névt.
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	2500.- HUF
Egyéb információk / Additional information	

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Dobogó Pincészet
Bor neve / Name of the wine	Dobogó Fumint 2007
Évjárat / Vintage	2007
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	2,9
Savtartalom / Acidity (g/l)	5,7
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	14,0
Szőlő származási helye / Origin of the grapes	Szent Timkai Pincek Palota dűlő
Szőlő kora / General age of the vines	30 év / 30 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare	4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	4 tonna
Szüret időpontja / Date of the harvest	2007. október 20.
Erjesztésmóda / Method of fermentation	Tartály és hordó felflesztő / in tank and barrel, by cultivated yeast
Érlelésmóda / Method of maturation	Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation	11 hónap / 11 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2008. szeptember 2.
Palackmennyiség / Number of bottles produced	14330
Hol kapható / Shops	Pincészetnél és Zwack Unicum Névt.
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	2000,- HUF
Egyéb információk / Additional information	

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Gzella Pince Tokai
Bor neve / Name of the wine	Fumint Battonage
Évjárat / Vintage	2008
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	4,8
Savtartalom / Acidity (g/l)	7,2
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13,5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes	80% Kástelev dűlő Bodrogkeresztúr, 20% Mész Műv dűlő Tarcal
Szőlő kora / General age of the vines	43 év. n.a / 43 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare	4.600 és 2.700
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	40 q
Szüret időpontja / Date of the harvest	2008. 11.06. 2008. 10.27
Erjesztésmóda / Method of fermentation	Fahordóban élesztővel / in oak barrel by yeast
Érlelésmóda / Method of maturation	Fümmes szőlőtartályok másodhasznált szőlőszedő típusú hordókban / in second-hand type barrel used second time on lees
Érlelés időtartama / Length of maturation	7 hónap / 7 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. június 24.
Palackmennyiség / Number of bottles produced	1.800
Hol kapható / Shops	Radoványi Bors, Asztali Borok Háza, Drop-shop, Műlinca Borbár Debrecen, Szent Vince Borbár Tokai, Fakanu Tokai, Gzella Pince Tokai
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	2.200-2.500 Ft
Egyéb információk / Additional information	



**FUM INF FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumirt Barrel Aged
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 4
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.1
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13.5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mézószőlőbirtok, Gálmezős dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 8 éves / 8 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 5000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 6500 kg
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. 10. 08.
Erjesztés módja / Method of fermentation hordó felfestő / in barrel by indigenous yeasts
Érlelés módja / Method of maturation Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 6 hónap / 6 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. június
Palack mennyiség / Number of bottles produced 5332
Hol kapható / Shops Bortársaság, Corvinnm
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2100 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INF FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumirt
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 5.2
Savtartalom / Acidity (g/l) 5.4
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mézószőlőbirtok, Gálmezős dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 9 éves / 9 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 5000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 6500 kg
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. 10. 20.
Erjesztés módja / Method of fermentation tartály / felfestő / in tank by cultivated yeasts
Érlelés módja / Method of maturation Tartály / in tank
Érlelés időtartama / Length of maturation 4 hónap
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. június
Palack mennyiség / Number of bottles produced 5336
Hol kapható / Shops Bortársaság
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 1500 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkedvezményes Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Györgykovács Pince
Bor neve / Name of the wine	Fumint
Évjárat / Vintage	2008
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	1
Savtartalom / Acidity (g/l)	6.1
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13.5
Szőlő szám / Szőlő száma / Origin of the grapes	Nagy-Smólyborvidék / Smóly-hegy / Tanosóktű-dűlő (régen: Augustus-dűlő)
Szőlő kora / General age of the vines	15 év / 15 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare	6500
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	5000 l
Szüret időpontja / Date of the harvest	2008. 10. 20.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation	Hordós / természetes vadélesztők / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation	500 literes fahordókban / in barrel of 500 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation	9 hónap / 9 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. augusztus
Palackok mennyisége / Number of bottles produced	3000
Hol kapható / Shops	Budapest Borkereskedés - Borkereskedés - Borkereskedés - Borkereskedés - Borkereskedés
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	Mennyiség függvényében / 3000-3500 Ft között várható
Egyéb információk / Additional information	Kézi válogatott szüret, kézi bontás, kézi szűrés, kézi fejtés, kézi derítés / Harvested and selected by hand, careful vinification, racked twice and fined once

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borkedvezményes Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Hárs Birtok Tállya
Bor neve / Name of the wine	Hárs Birtok No. 1 Fumint
Évjárat / Vintage	2008
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	5.5
Savtartalom / Acidity (g/l)	6.9
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13.3
Szőlő szám / Szőlő száma / Origin of the grapes	Tállya
Szőlő kora / General age of the vines	50 év / 50 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare	3800
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	3500 kg
Szüret időpontja / Date of the harvest	2008. nov. 11.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation	50% -atartályos, 50% -ahordós / 50% in tank, 50% in barrel
Érlelésmódszer / Method of maturation	50% -atartályos, 50% -ahordós / 50% in tank, 50% in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation	5 hónap / 5 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. május
Palackok mennyisége / Number of bottles produced	2100
Hol kapható / Shops	Borkereskedés - Borkereskedés - Borkereskedés - Borkereskedés - Borkereskedés
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	2990.- Ft
Egyéb információk / Additional information	

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Heidi Schröck
Bor neve / Name of the wine Fumint hordón / Fumint barrel sample
Évjárat / Vintage 2009
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 1,2
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,2
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13,8
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Turner, Rustm, Neusiedler, See
Szőlő kora / General age of the vines 17 éves / 17 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 2200 l
Szüret időpontja / Date of the harvest
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Akáchorodóban felflesztővel / Acacia barrels, added yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation
Érlelés időtartama / Length of maturation
Palackozás ideje / Date of bottling
Palackmennyiség / Number of bottles produced
Hol kapható / Shops
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Heidi Schröck
Bor neve / Name of the wine Fumint Mili
Évjárat / Vintage 2007
Félszáraz / Off-dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 51
Savtartalom / Acidity (g/l) 7
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14,5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Turner
Szőlő kora / General age of the vines 1992-ben telepítették / Planted 1992
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 600 l
Szüret időpontja / Date of the harvest November 2007
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Használt tölgyfahordóban, felflesztővel / Used Barrique, added yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation Használt tölgyfahordóban / Used Barrique
Érlelés időtartama / Length of maturation 9 hónap / 9 months
Palackozás ideje / Date of bottling August 2008
Palackmennyiség / Number of bottles produced 280 bottles of 0,75l
Hol kapható / Shops
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price €20,00
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Tokai- Hétszőlő
Bor neve / Name of the wine	Tokaji Fumint
Évjárat / Vintage	2009
Száras / Dry	Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)
	1,3
Savtartalom / Acidity (g/l)	6,2
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	15,5
Szőlő szám / Szőlő száma / Origin of the grapes	Hétszőlő és Névszőlő dűlők
Szőlő kora / General age of the vines	17 év / 17 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare	1555
Hektárra számított termés / Yield per hectare	50 HL
Szüret időpontja / Date of the harvest	2009 október közepe / middle of October 2009
Erjesztés módja / Method of fermentation	Tartály / tank
Érlelés módja / Method of maturation	Palackos / in bottle
Érlelés időtartama / Length of maturation	2-3 hónap / 2-3 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2010 február
Palack mennyiség / Number of bottles produced	13000
Hol kapható / Shops	Borszaküzletek és Rákóczi-Herceg (Tokai)
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	1500 HUF körül
Egyéb információk / Additional information	Ádász Kata (Tokai- Hétszőlő kereskedelmi vezető) <a href="mailto:kata@hepszolo.hu">kata@hepszolo.hu</a>

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Hollóvár Pincészet
Bor neve / Name of the wine	Szőlő Fumint
Évjárat / Vintage	2008
Száras / Dry	Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)
	2,4
Savtartalom / Acidity (g/l)	6,4
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	14
Szőlő szám / Szőlő száma / Origin of the grapes	Szőlőhegy
Szőlő kora / General age of the vines	6 év / 6 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare	4500
Hektárra számított termés / Yield per hectare	35-40 q
Szüret időpontja / Date of the harvest	2008. október 26.
Erjesztés módja / Method of fermentation	Tartályban 20-22°C-on, természetes élesztővel / in tank on 20-22 degree by indigenous yeast
Érlelés módja / Method of maturation	Érlelés / in Hungarian oak barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation	6 hónap / 6 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. augusztus
Palack mennyiség / Number of bottles produced	~ 1750 palack
Hol kapható / Shops	Terroir Club és a Pincészetnél
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	3500 Ft
Egyéb információk / Additional information	-

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Karádi-Berger Borászat
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumint
Évjárat / Vintage 2007
Szárász / dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 4
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.5
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14.5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Tokai – Oászliska – Palandor. Narancsi
Szőlő kora / General age of the vines 25-100
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare 3500
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 17 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest Szeptember-október
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordó / in barrel
Érlelésmóda / Method of maturation Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 8 hónap / 8 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. április
Palackmennyiség / Number of bottles produced 4500
Hol kapható / Shops Bomlára Esszencia, MWine, L'Enoteca
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2500
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Királyudvar
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumint Sec
Évjárat / Vintage 2007
Félszárász / Off-dry
Mázadék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 9
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.8
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12.7
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Bodroegkeresztúr, Mál
Szőlő kora / General age of the vines 35 év / 35 years
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare 2.800
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 2.000
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. szeptember 25.
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordó, vadélesztő / in barrel, indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Fahordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 6 hónap / 6 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. március 28.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 19.515
Hol kapható / Shops Terroir Club
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 5.250 Ft.
Egyéb információk / Additional information A birtok száraz bora aromás virágillatokkal rendelkezik. Szájban forogva enyhén grapefruitos, fiatalos és lendületes.

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközlemény Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Lenkevi Pincészet Tokai-Hevővalia Művelődési és Sportközpont
Bor neve / Name of the wine Korposd Fumint 2007
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2,7
Savtartalom / Acidity (g/l) 7,5
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12,6
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Művelődési és Sportközpont
Szőlő kora / General age of the vines 20 év / 20 years
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare Hektárra számított terméshozam / Yield per hectare
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. szeptember 26.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Hordó és vadélesztő / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 12 hónap / 12 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. december 18.
Palackhozam / Number of bottles produced 748
Hol kapható / Shops Művelődési és Sportközpont / not yet in shops
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközlemény Magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Lenkevi Pincészet Tokai-Hevővalia Művelődési és Sportközpont
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumint 2004
Évjárat / Vintage 2004
Félszáraz / off-dry Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 11,5
Savtartalom / Acidity (g/l) 7,9
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12,74
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Művelődési és Sportközpont, Kishégy, Városliget, Bodrockeresztvári hegyfark
Szőlő kora / General age of the vines 30 év / 30 years
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare Hektárra számított terméshozam / Yield per hectare
Szüret időpontja / Date of the harvest 2004. november 26-27.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Hordó és vadélesztő / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation Újhordó / in new barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 9 hónap / 9 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2005. szeptember 27.
Palackhozam / Number of bottles produced 2012
Hol kapható / Shops Művelődési és Sportközpont / not yet in shops
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bortárgazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Tokai Örményes
Bor neve / Name of the wine Mandolász 2002
Évjárat / Vintage 2002
Száraz / Dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2,7
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,2
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Birtokborok Mandolász, Serédy Vá. Gvapáros, Petrács, Teleki. Műassz
Szőlő kora / General age of the vines 8-80 év között / 8-80 years old
Hektárra számított tőkeszám / Number of vines per hectare 10.000
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare 25-50 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest többmunkában / in several rounds
Erjesztés módja / Method of fermentation új tölgyfahordókban (136 ill. 210 l-es, Zempléni tölgy) / in new barrel of 136 and 210 liter capacity from Zemplén oak
Érlelés módja / Method of maturation Finomserpen 2-3 éves hordókban / On fine lees in 2-3 years old barrels
Érlelés időtartama / Length of maturation 6 hónap / 6 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2003. június
Palackmennyiség / Number of bottles produced 120.000, de ebből 960 dbmunka / 119.040 normal and 960 ml bottle
Hol kapható / Shops Budapest Bortársaság Örményes Votéka
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 6500 Ft (munka)
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bortárgazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Tokai Örményes
Bor neve / Name of the wine Mandolász 2007
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2,0
Savtartalom / Acidity (g/l) 6
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13,5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Birtokborok Mandolász, Serédy Vá. Gvapáros, Petrács, Teleki. Műassz
Szőlő kora / General age of the vines 8-80 év között / 8-80 years old
Hektárra számított tőkeszám / Number of vines per hectare 5800
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare 25-50 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest többmunkában / in several rounds
Erjesztés módja / Method of fermentation új tölgyfahordókban (136 ill. 210 l-es, Zempléni tölgy) / in new barrels of 136 and 210 liter capacity from Zemplén oak
Érlelés módja / Method of maturation Finomserpen 2-3 éves hordókban / On fine lees in 2-3 years old barrels
Érlelés időtartama / Length of maturation 6 hónap / 6 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. június
Palackmennyiség / Number of bottles produced 50.000
Hol kapható / Shops Budapest Bortársaság Örményes Votéka
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 3000
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Ország / Country	Hungary
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fürtös Betegek	
Évjárat / Vintage 2006	
Száraz / Dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 3	
Savtartalom / Acidity (g/l) 7,3	
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14,5	
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mád Betegek dűlő	
Szőlő kora / General age of the vines 20 év / 20 years	
Hektárra számított tövesszám / Number of vines per hectare 6500	
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 30 tonna / 30 tons	
Szüret időpontja / Date of the harvest 2006. október 29.	
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordósaiát / In barrel by indigenous yeast	
Érlelésmóda / Method of maturation Hordó / 225 l / in barrel of 225 liter capacity	
Érlelés időtartama / Length of maturation 1 év hordó / 1 év / in barrel / 1 year in barrel, one year in bottle	
Palackozás ideje / Date of bottling 2007. november	
Palack mennyiség / Number of bottles produced 1245	
Hol kapható / Shops Mátinszky és Társa	
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 4500 Ft	
Egyéb információk / Additional information	

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Ország / Country	Hungary
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fürtös Betegek	
Évjárat / Vintage 2007	
Száraz / Dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 7	
Savtartalom / Acidity (g/l) 5,9	
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 15,5	
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mád Betegek dűlő	
Szőlő kora / General age of the vines 20 év / 20 years	
Hektárra számított tövesszám / Number of vines per hectare 6500	
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 30 tonna / 30 tons	
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. szeptember 22.	
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordósaiát / In barrel by indigenous yeast	
Érlelésmóda / Method of maturation Hordó / 225 l / in barrel of 225 liter capacity	
Érlelés időtartama / Length of maturation 1 év hordó / 1 év / in barrel and 1 year in bottle	
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. szeptember	
Palack mennyiség / Number of bottles produced 1350	
Hol kapható / Shops Mátinszky és Társa	
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 5500 Ft	
Egyéb információk / Additional information	



**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Oszvald Pincészet
Bor neve / Name of the wine Nagy-Smó Fumirt
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 1,9
Savtartalom / Acidity (g/l) 7,8
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12,54
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Smó-hegy, Doba
Szőlő kora / General age of the vines első termés / first vintage of the vineyard
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 3500
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. október
Erjesztésmóda / Method of fermentation Természetes indulás, irányított folyamatra / Naturally started but controlled process
Érlelésmóda / Method of maturation tartály, hordó / in tank and barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation hordó 3 hónap, palack 6 hónap / 3 months in barrel and 6 months in bottle
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. augusztus
Palackmennyiség / Number of bottles produced 1000
Hol kapható / Shops Márcsi Borkereskedelmi Kft
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2590 Ft
Egyéb információk / Additional information A bor új telepítésű szőlő első termése, a fiatal szőlőre való tekintettel kevés ászkóval / The wine is produced from the first vintage of the vineyard, because of the young vines only limited oak ageing has been carried out.

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Patricius Borház
Bor neve / Name of the wine Patricius Tokaji Fumirt
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 3,5
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,7
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Tokai-Hegyalja
Szőlő kora / General age of the vines 11-100 év / 11-110 years old
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare átlagosan 5700 / 5700 on average
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 4,5 tonna / tons
Szüret időpontja / Date of the harvest Október eleje-közepe / beginning, middle of October
Erjesztésmóda / Method of fermentation 20% fahordóban, 80% tartályban, fajlesztő / 20% in oak barrel, 80% in tank by cultivated yeast
Érlelésmóda / Method of maturation 20% 220 és 300 literes fahordóban, 80% tartályban, majd háziasítás / 20% in oak barrel of 220 and 300 liter capacity, 80% in tank
Érlelés időtartama / Length of maturation 4 hónap / 4 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. június 9.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 30.000
Hol kapható / Shops Corvinus, Faust, Veritas
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 1800-2000 Ft
Egyéb információk / Additional information Jó egyensúlyú, rendkívül ásványos, gazdag bor. Afajta gyümölcsöket szépen egészíti ki a fahordós erjesztés és érlelés jegyei. Fehér húsokhoz, halakhoz kitűnő. A Prestige Réserve Válogatás Trim Vnatus Djs nyertese a fehér száraz borok között.

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Pendits Szőlőbirtok és Pincészet
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumint „Hölvölgy”
Évjárat / Vintage 2006
Száraz / dry
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 4.3
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.3
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mál Hölvölgy dűlő
Szőlő kora / General age of the vines Ca. 35 év / approximately 35 years
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 3500
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare 20 q / 2 tons
Szüret időpontja / Date of the harvest 2006. október vége / end of October 2006
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordóban spontán erjedés / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 2½ év / 2 and a half year
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. április
Palackmennyiség / Number of bottles produced 840
Hol kapható / Shops Pendits
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2500
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Pendits Szőlőbirtok és Pincészet
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumint „Krákó” (ökológiai átállás alatti szőlőből készült bor / the wine was produced from grapes which are under switch to organic viticulture)
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2
Savtartalom / Acidity (g/l) 5.8
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12.5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Abaújszántó Krákó dűlő
Szőlő kora / General age of the vines Ca. 30 év / 30 years old
Hektárra számított tőkészet / Number of vines per hectare 4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare 22 q / 2.2 tons
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. okt. 2
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordó, spontán erjedés / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 18 hónap / 18 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. április
Palackmennyiség / Number of bottles produced 1100
Hol kapható / Shops Pendits, a pincészetnél / at the winery
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2500 Ft
Egyéb információk / Additional information A Krákó hegy (régiesen írva a Tokaj- Hegyaljai Ábony szerinti) a Sátor-hegymellet Abaújszántó művelési területe. Az ültetvény teraszos kialakítású, csak lóval tudjuk művelni. Bővebb információkért forduljunk a Krákó hegy felé. The vineyard structured by terraces so can be cultivated only by horse. Work on biodynamic principles.

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Pók Tüskés Pincéje
Bor neve / Name of the wine Páidos Fumirt- Hárslevelű
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / dry
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2.3
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.0
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13.5
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Egri-Borvidék-Otörös, Páidos-dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 6 év / 6 years old
Hektárra számított tökeszám / Number of vines per hectare 5600
Hektárra számított terméshozam / Yield per hectare 20 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest október vége / end of October
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Őszszüretelt terméshozamot erjesztettük (spontán erjesztés „vadélesztővel”) 3 héti gárgárgatással / We harvested and vinified the two different grape varieties together. The fermentation was carried out by cultivated yeast in three months.
Érlelésmódszer / Method of maturation Préselés nélkül a fahordóba szellettük. Ezután szüretlenül palackoztuk. / Before the maturation there was no pressing we kept the wine in natural oak barrel and bottled without filtration.
Érlelés időtartama / Length of maturation 10 hónap / 10 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. augusztus vége
Palackhozam / Number of bottles produced 250
Hol kapható / Shops Terroir Club Budapest
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 3200 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Spiegelberg Kémműves Birtince
Bor neve / Name of the wine Nagy-Smölgy Fumirt
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 2.3
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.1
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13.18
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Smölgy-hegy, Smölgyenő-dűlő, Szent Ilona-dűlő lefelső részén
Szőlő kora / General age of the vines 7 éves / 7 years old
Hektárra számított tökeszám / Number of vines per hectare 4600
Hektárra számított terméshozam / Yield per hectare 30 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. október 3.
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Természetesen úton, vadélesztővel, tölgyfahordóban, három szori kézi fejtéssel / naturally by indigenous yeast in oak barrel with three manual rackings
Érlelésmódszer / Method of maturation Egy 10 éves 500 literes magyar tölgyfahordóban erjed / in a 10 years old Hungarian oak barrel of 500 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation 20 hónap / 20 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. június 17.
Palackhozam / Number of bottles produced 646
Hol kapható / Shops
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Spiegelberg Kémműves Borkincse
Bor neve / Name of the wine Smóló Fumirt
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 1.6
Savtartalom / Acidity (g/l) 7.0
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 15.05
Szőlőszám az ási helye / Origin of the grapes Smóló-hegy, Smóló-évi dől, Szent Ilona-dűlő lefelső részén
Szőlő kora / General age of the vines 8 éves / 8 years old
Hektárra számított tőkesház / Number of vines per hectare 4600
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare 30 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. október 26.
Erjesztésmóda / Method of fermentation Természetes úton, vadélesztővel, tölgyfahordóban, kétszeri kézi fejtéssel / naturally by indigenous yeast in barrel with natural racking
Érlelésmóda / Method of maturation Egy új 500 literes magyar tölgyfahordóban erjedt / in a new Hungarian oak barrel of 500 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation 8 hónapon át / 8 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. június 17.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 642
Hol kapható / Shops
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Szent Ilona Borkház
Bor neve / Name of the wine St. Ilona Nagy-Smóló Fumirt
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 1.0
Savtartalom / Acidity (g/l) 6.0
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13.0
Szőlőszám az ási helye / Origin of the grapes Nagy-Smóló Borkház Smóló-hegy
Szőlő kora / General age of the vines átlag 6 év / 6 years in general
Hektárra számított tőkesház / Number of vines per hectare 8000
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare átlag 45-50 tonna / 4.5-5 tons in general
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. 09. 26-2007. 10. 01
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordó (tölgy) élesztővel 500 literes tölgyfahordóban „saját” helyi élesztővel / in barrel (made of 500 liter capacity) by „own” yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Tölgyfahordó / in oak barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 9-10 hónap / 9-10 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. 08. 01.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 4825
Hol kapható / Shops Bortársaság
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 1990 Ft
Egyéb információk / Additional information -

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Szent Ilona Borház
Bor neve / Name of the wine St. Ilona Nagy-Smóly Fumirt
Évjárat / Vintage 2008
Száraz / dry Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)
Savtartalom / Acidity (g/l)
Alkoholtartalom / Alcohol (%)
Szőlő szám / Szőlőhely / Origin of the grapes Nagy-Smóly Borvidék Smóly Hegy
Szőlő kora / General age of the vines átlag 6 év / 6 years in general
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare 8000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare átlag 45-50 tonna / 4.5-5 tons
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. 10. 02-2008. 10. 20
Erjesztésmódszer / Method of fermentation Hordó (túlnyomórészt 500 literes tölgyfahordóban) „saját” helyi élesztővel / in barrel (mainly of 500 liter capacity) by „own” yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation Tölgyfahordó / in oak barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 9-10 hónap / 9-10 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009. 08. 13-14.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 15009
Hol kapható / Shops Ményecske Forgalmi Kft. / Not vet on the market.
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 1990 Ft
Egyéb információk / Additional information -

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Szent Benedek Pincészet
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fumirt
Évjárat / Vintage 2006
Száraz / dry Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 6.6
Savtartalom / Acidity (g/l) 7.4
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12.08
Szőlő szám / Szőlőhely / Origin of the grapes Tálya-Mál
Szőlő kora / General age of the vines 25-35 év / 25-35 years
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare 3300-4500
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 25-35 q / 2.5-3.5 tons
Szüret időpontja / Date of the harvest 2006. 10. 13 és 11. 13. között 5 különböző dűlőből
Erjesztésmódszer / Method of fermentation hordó (különböző méretűek: 220-500 l), fajélesztő / in barrel of different capacity from 220 to 500 liter. by indigenous yeast
Érlelésmódszer / Method of maturation Fahordóban / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 10 hónap / 10 months
Érlelés időtartama / Length of maturation 2007. 08. 24.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 2930
Hol kapható / Shops Bor Nyó Bor és Ándékszaküzlet, Miskolc
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 2490 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Szent Benedek Pincészet
Bor neve / Name of the wine Tokaji Fum int, Szent Tamás-dűlő
Évjárat / Vintage 2006
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 1,2
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,5
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 12,17
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mál Szent Tamás-dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 30 év / 30 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 3300
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 25 q / 2.5 tons
Szüret időpontja / Date of the harvest 2006. 10. 16.
Erjesztésmóda / Method of fermentation hordő 220l, faji élesztő / in barrel of 220 liter capacity by cultivated yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Fahordóban / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 18 hónap / 18 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. 04. 07.
Palack mennyiség / Number of bottles produced 883
Hol kapható / Shops Bor Nővő Bor és Állásbiztosítási és Miskolc
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 4990 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Borközvetítő

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Szepsy
Bor neve / Name of the wine Szepsy Fum int
Évjárat / Vintage 2007
Száraz / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 3
Savtartalom / Acidity (g/l) 5,5
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14,0
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Mál
Szőlő kora / General age of the vines 30 év / 30 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 2,4 tonna/tons
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. Szeptember 30. – október 10.
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordő, saját élesztő / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Hordő (500l) / in barrel of 500 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation 8 hónap / 8 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. 07. 23.
Palack mennyiség / Number of bottles produced 12.600
Hol kapható / Shops Budapest Bortársaság
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 4950 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bortárgazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Szepsy
Bor neve / Name of the wine Szepsy Fumint Urbán-dűlő
Évjárat / Vintage 2007
Szárász / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 4
Savtartalom / Acidity (g/l) 5,2
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14,5
Szőlő szám / Szőlőhely / Origin of the grapes Mál
Szőlő kora / General age of the vines 55 év / 55 years
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 5000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 1,8 tonna/tons
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. október 12.
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordósaiátlesztés / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Hordó (400l) / in barrel of 400 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation 8 hónap / 8 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. 07. 23.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 2100
Hol kapható / Shops Budapest Bortársaság
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 9500 Ft
Egyéb információk / Additional information

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bortárgazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery Tokai KéketENCE
Bor neve / Name of the wine Fumint Birtok
Évjárat / Vintage 2008
Szárász / dry
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 4,8
Savtartalom / Acidity (g/l) 7,1
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13,1
Szőlő szám / Szőlőhely / Origin of the grapes Tarcfal Farkas-dűlő Tokai Verebes-dűlő
Szőlő kora / General age of the vines 35 éves – 20 éves / 35 and 20 years old
Hektárra számított tőkészám / Number of vines per hectare 4000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare 40 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2008. október közepe
Erjesztésmóda / Method of fermentation Hordósaiátlesztés / in barrel by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation 7 hónap / 7 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009 július vége
Palackmennyiség / Number of bottles produced 1180
Hol kapható / Shops Kéményes Borok háza, 75 cl.
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 25000 Ft
Egyéb információk / Additional information -

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Tokai Nobiles Szőlőbirtok
Bor neve / Name of the wine	Tokai Fumint
Évjárat / Vintage	2008
Félszáraz / off-dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	10
Savtartalom / Acidity (g/l)	6.5
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13.5
Szőlő szám / Szőlőhely / Origin of the grapes	Bodrogekisfalud Barakonyi dűlő
Szőlő kora / General age of the vines	10 év / 10 years old
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare	5000
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	25 q / 2.5 tons
Szüret időpontja / Date of the harvest	2008. november eleje / beginning of November 2008
Erjesztésmóda / Method of fermentation	spontán erjedés, saját élesztővel fahordóban / spontaneous fermentation in barrel by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation	Hordó / in barrel
Érlelés időtartama / Length of maturation	6 hónap / 6 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. május
Palackmennyiség / Number of bottles produced	1500
Hol kapható / Shops	Radovány, Karaffa, Faust.
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	2800
Egyéb információk / Additional information	

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bor magazin

E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)

Pincészet neve / Name of the winery	Tornai Pincészet
Bor neve / Name of the wine	Top Selection Apátsági Fumint
Évjárat / Vintage	2007
Száraz / dry	
Maradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l)	4.9
Savtartalom / Acidity (g/l)	6.8
Alkoholtartalom / Alcohol (%)	13.6
Szőlő szám / Szőlőhely / Origin of the grapes	Szőlőhegy Apátsági dűlő
Szőlő kora / General age of the vines	12 év / 12 years
Hektárra számított tőkesszám / Number of vines per hectare	4500
Hektárra számított termés mennyiség / Yield per hectare	40 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest	2007. 10. 01.
Erjesztésmóda / Method of fermentation	500 literes fahordó vadélesztővel / in barrel of 500 liter capacity by indigenous yeast
Érlelésmóda / Method of maturation	500 literes fahordóban / in barrel of 500 liter capacity
Érlelés időtartama / Length of maturation	9 hónap / 9 months
Palackozás ideje / Date of bottling	2009. 03. 10.
Palackmennyiség / Number of bottles produced	1800
Hol kapható / Shops	Corvinus
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price	4000 HUF / forintban: 2600 HUF
Egyéb információk / Additional information	-



**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

 E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)


Pincészet neve / Name of the winery Tornai Pincészet
Bor neve / Name of the wine Tornai Classic Fumint
Évjárat / Vintage 2007
Szárász
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 1,3
Savtartalom / Acidity (g/l) 6,7
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 13,1
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Smlóhegy
Szőlő kora / General age of the vines 12 év / 12 years old
Hektárra számított tőkeszám / Number of vines per hectare 480
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare 60 hl
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007.09.25.
Erjesztésmóda / Method of fermentation reduktív 75% / oxidatív 25% / 75% reductive and 25% oxidative
Érlelésmóda / Method of maturation
Érlelés időtartama / Length of maturation 9 hónap / 9 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2009.03.10.
Palackmennyiség / Number of bottles produced 15 000
Hol kapható / Shops Mero, Tesco, Spar, Interspar, Cora, Corvinum, Flus
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price 1000-1500 HUF-ig
Egyéb információk / Additional information -

**FUM INT FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vnoport.hu Online Bormagazin

 E-mail cím: [inf@vnoport.hu](mailto:inf@vnoport.hu)


Pincészet neve / Name of the winery WérbauWasser
Bor neve / Name of the wine Fumint Vogelssang
Évjárat / Vintage 2007
Drv
Máradék cukor tartalom / Residual sugar content (g/l) 4,1
Savtartalom / Acidity (g/l) 5,7
Alkoholtartalom / Alcohol (%) 14,1
Szőlő származási helye / Origin of the grapes Borvidék, Rust / Burgenland; Döllő, Vogelssang / Wine region: Rust / Burgenland; Weinardt, Vogelssang
Szőlő kora / General age of the vines 25 éves / 25 years
Hektárra számított tőkeszám / Number of vines per hectare 3500
Hektárra számított termés mennyiség / Yields per hectare 2500 l
Szüret időpontja / Date of the harvest 2007. szeptember 20. / 20 <sup>th</sup> of September 2007
Erjesztésmóda / Method of fermentation Természetes élesztővel 6 hónapon keresztül / 3-4 éves tölgyfahordókban / Natural wild yeast fermentation over a period of 6 months in 3-4 years old barriques
Érlelésmóda / Method of maturation Az ahésvontást követően finomszórón tartották, és a palackozásig nem fejtették / Malolactic fermentation maturation on the lees, no racking until bottling
Érlelés időtartama / Length of maturation 11 hónap / 11 months
Palackozás ideje / Date of bottling 2008. augusztus 28. / 28 <sup>th</sup> of August 2008
Palackmennyiség / Number of bottles produced 900
Hol kapható / Shops
Kiskereskedelmi bruttó ár / Retail price € 16,-
Egyéb információk / Additional information A talaj gnejszből, agyag- és csillánplából épül fel, melyet a harmadidőszakban létrejött tengerből és folyóvízből származó üledékes talaj fed. Aszáltnem öntözik / The soil consists of gneiss and mica schist, largely shrouded by tertiary sea and river alluvial deposits. No irrigation.

**FUM INF FEBRUÁR 2010.**

2010. február 25., Budapest

Szervező: Vínoport.hu Online Borkárogató

Email cím: [inf@vinoport.hu](mailto:inf@vinoport.hu)

