



DULA PINCÉSZET EGER

2021. 03.01.

Az árak 27% ÁFA-t tartalmaznak.

Blanc de Pinot noir '20 Március végétől kapható

0,75 l száraz Pinot noir fehérbor

Friss fűszeres illatok és ízek, harmonikus szárazanyag, sav és alkoholérzet, hosszú lecsengés. A Pinot noir fajta a szőlőbirtok tradícióján alapul, hiszen a Kisburgundi a Mezey család és Eger egyik fő fajtája volt. Ez a különleges, kékszőlőből készült fehérbort „Blanc de noir”, majd „Vörös de Fehér” néven már forgalmaztuk, ebben az évjárásban is a világhíres pezsgő alapborok izgalmas szépségét rejti magában.

1.200 Ft (1601 Ft/l)



Egri Csillag 2019

0,75 l oltalom alatt álló, eredet védet, száraz cuvée

Leányka, Sauvignon blanc, Olaszrizling, Fűszeres Tramini fajtákból, késői szüreteléssel, egytűtjesztéssel készült valódi cuvée. Dula Áron szőlője és bora egy új nemzedék, egy új stílus, egy új érzés. A frissesség és a már bontakozó érettség játéka, az illatok kavalkádja, rafinált húzóerő trükkje. Fűszeres saláták, tengernek gyümölcssei, szárnyasok sírva rimánkodnak érte. Kár, hogy csak 3200 palackot töltöttünk.

1.200 Ft (1601 Ft/l)



N°7 DULA Tramini Superior 2017

0,75 l késői szüretelésű édes fehérbor

Újdonság! A szűkmarkú évjárata, a Ráchegyen kevés termést adott a késői szüret, melyet héjon áztattunk, kíméletesen préseltünk így alakulhatott ki az elegáns fajtajellel, a meghatározó illat és ízharmonia, Dula Áron által hangszerelve. Vadas, gombás és vegetáriánus ételeket, gyümölcsös, diós, mandulás, vaníliás desszerteket ajánlunk hozzá. 850 palackot töltöttünk.

3.600 Ft (4800 Ft/l)



Egri Tramini SUPERIOR 2018

0,75 l Töppedt szőlőből készült félédes fehérbor

1.900 Ft (2533 Ft/l)



TOKAJI ASZÚ 5 puttonyos 2008

0,5 l édes fehér tokaji borkülönlegesség

A család Hegyalján, Tolcsván a Szentvér dűlőben termő szőlőjéből, klasszikusan Gönci hordóban 5+2 évig érlelt, Furmint alapú aszúbor. Virginia dohány, aszalt sárgabarack illatokkal és ízekkel teli, még hosszú éveig érő bor, mely nem csak desszertekhez, de libamájhoz és kéksajtokhoz is bátran ajánlható.

7.800 Ft (15600 Ft/l)



TOKAJI ASZÚ 5 puttonyos 2007

0,5 l édes fehér tokaji borkülönlegesség

A család Hegyalján, Tolcsván a Szentvér dűlőben termő szőlőjéből, klasszikusan Gönci hordóban 5+2 évig érlelt, Furmint alapú aszúbor. Virginia dohány, aszalt sárgabarack illatokkal és ízekkel teli, még hosszú éveig érő bor, mely nem csak desszertekhez, de libamájhoz és kéksajtokhoz is bátran ajánlható.

12.500 Ft (25000 Ft/l)



Nyáridő '19

0,75 l száraz Pinot noir **rozé**

Az egri „Kisburgundi” már megmutatta hogy a fajta, termőhely, a szőlőtermelő mire képes. Fűszeres illat, nádszálkisasszony termet, természetes elegáns pezsgés, hosszan záródó gyümölcsös zamat. Ez a rozé egy csók, egy könnyed tavaszi, nyári szellő. A rozé a pincészet azon bora amely a legszigorúbb minőségi kritériumok alapján készül mely buja illatával, gazdag ízvilágával szerez örömet annak, akinek jut a 4500 palack egyikéből.

750 Ft (1000 Ft/l)



Egri Kékfrankos 2012 **Áprilistól kapható**

0,75 l minőségi száraz vörösbor

Az évjárat igen alacsony termése, kiemelkedő töppedt gyümölcsminősége, a Gőzmalmos dűlő rendkívüli adottságai, a rövid barrique majd a hosszan tartó nagy tölgyfahordós érlelés eredménye, az érett erdei piros gyümölcsök, a „bőrösség, tölgy erdők eső áztatta avarának nehéz illata, a meleg szilvalekvár dunsztos érettsége”, egy buja telt illat- és ízvilág. Vadállatias, valódi pecsenyék ajánlhatók hozzá. Ettől a Gőzmalmos dűlői Kékfrankostól csak a gazdája „bodzásabb”, na meg az, akinek nem jut e szűkmarkú évjárat 6900 palackjából.

3.000 Ft (4000 Ft/l)



Dula Kadarka „TÜZES” 2012

0,75 l védett eredetű száraz vörösbor

A törökök elől menekülő Rácok hozták Egerbe, így lett egri fajta a Kadarka. Magas alkohol tartalommal, határozott fűszeres ízekkel bíró, glicerines édessége finoman észteressedett, igazán tüzes bor, pikáns „portói” jegyekkel. Paprikás, fűszeres, magyaros ételekhez, aperitifként kissé hűtve ajánljuk. 1650 palackot töltöttünk.

3.000 Ft (4000 Ft/l)



Egri Menoir (Medoc noir) Bajusz dűlő 2012

0,5 l oltalom alatt álló száraz vörösbor

Szeretnénk egy tősgyökeres egri szőlőfajtát megszabadítani a hamis mítoszoktól, a csalárd, felesleges „édesítéstől”. Az igazi száraz vörösborok bársonyossága, az érett tanninok és harmonikus savak szájban elolvadó különleges bája a fajta és borkészítésünk igazi erénye. Forró éjszakák, fűszeres vadhúsokból készült ételek, keserűcsokoládés desszertek borritkasága.

3.000 Ft (6000 Ft/l)



Terézia Cabernet EXCELLENCE 2012

0,75 l védett eredetű száraz vörösbor

A pincészet klasszikus barrique hordós érlelésű ritkasága, melyet Duláné Kovács Terézia válogatott. Az egri Eged hegy lankájának Czegléd és Bajusz dűlője, a Cabernet sauvignon és a Cabernet franc fajták, a zempléni erdőnk fájából készült tölgyfahordók együttesen eredményezik a mediterrán illat- és ízharmoniót, a palackba zárt napfény csodáját. Őzgerinc füstölt szalonnával spékelve, hecsedli mártással koronázhatja meg a bort, melyből 6700 palackot töltöttünk, kizárólag „barátainknak”

3.500 Ft (4667 Ft/l)



Egri Hegybíró Bora - Egri Bikavér 2012

0,75 l védett eredetű OEM száraz vörösbor

A pincészet újkori történetének hetedik Egri Bikavére. A több mint öt éves nagy tölgfahordós érlelés, és a több mint 12 hónapos palackos érlelés megőrizte a bor gyümölcsösségét, fűszerességét. Tipikus Egri Bikavér, nem a négy fajta: a Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, vagy a Blauburger jellemzői dominálnak, ez már egy hosszú, sejtelmes igazi palackbuké. Az érett, finom tanninok, a tüzes alkohol és a bársonyos savgerinc együttműködése jellemzi. Igen hosszú, tiszta ízek kísérik a végjátékot. Igényes ételek bora, ekkor mutatja meg szebbik arcát. Az Egri hegybírók örökös joga, hogy saját szőlőjükből minden évben készíthetnek az Egri Bikavér Eredetvédelmi Szabályzatának megfelelő 6500 palack Bikavért, amelyet „Egri Hegybíró Bora” elnevezéssel hozhatnak saját nevük alatt forgalomba. Ezt a bort dr. Dula Bence egri hegybíró (1995-2005.) készítette saját szőlőjéből.

3.000 Ft (4000 Ft/l)



Az árak 2021. március 1-től érvényesek.

dr. Dula Bence

*kertészmérnök, címzetes főiskolai tanár, szőlő - bortermelő
Eger város tiszteletbeli örökös hegybírója*

3300 Eger, Eszterházy tér 9.

mobil: +36 20 941c6795

e-mail: dulabence@dulabor.hu

