

Egy különleges bor premierje: Thummerer ÉTOSZ Superior 2017

Létrehozás: 12/11/2024 - 10:21

Szerző: Melano

 [1]

A borkedvelők és gyűjtők számára ritkán adódik ilyen különleges alkalom: a Thummerer Pincészet - Magyarország kétszeres világbajnoki aranyérmes borászata -, fennállásának 40. évfordulóját, egy exkluzív nedűvel ünnepli.

Kapcsolódó cikkek:

[Nincs jobb bor, mint a magyar!](#) [2]

[Feldebrőn felépült az Egri borvidék legnagyobb pincészete](#) [3]

[Idén egy olaszrizling lett az ország legjobb fehérbora](#) [4]

A pincészet új csúcsbora, a kimagasló minőséget adó 2017-es évjárat limitált tételként született; mindössze 200 palack született belőle.

A pincészetet 1984-ben alapító Thummerer Vilmos (1943–2021) célja az első palackba segített tételtől kezdve, világszínvonalú borok készítése volt. Az ő szigorú munkaetikája és makulátlan minőség iránti elkötelezettsége, azóta is a családi pincészet hitvallása. Az Egri Borvidék egyik legismertebb borászatának teljesítményét a borkedvelők elismerései, hazai és nemzetközi sikerek, több száz díj és érem - köztük két világbajnoki aranyérem -, valamint az „Év Pincészete” illetve az „Év Bortermelője” címek támasztják alá. Az ÉTOSZ Superior méltó képviselője a pincészet perfekcionizmusának.

A Thummerer ÉTOSZ, az örökös magyar bajnok sommelier tolmácsolásában

Az ÉTOSZ Superior 2017 megjelenése első látásra magával ragad: intenzív bíborvörös színe fekete maggal párosul. A bor karakterét a nagy beltartalmú Cabernet Sauvignon, a fűszeres, gömbölyű savakkal rendelkező Merlot és a pikáns illatú Syrah adja, amelyek harmóniában alkotják meg ezt a kivételes tételt. Illata mély, sokrétű, finoman árnyalt. Fekete bogyós gyümölcsök és tölgyfűszerek játsszák benne a főszerepet, feketeribizli, feketeszeder és áfonya felvezetésével, sejtelmes vaníliás ölelésben.

Kóstolva száraz, harmonikus savérzet, bársonyosan simogató tannin, izmos test, elegánsan melegítő alkohol és hosszan búcsúzó, hömpölygő lecsengés jellemzik. Nagyszerű egyensúlyú vörösbor, igazi ritkaság a maga nemében. Különleges alkalmakra javasoljuk. A gasztronómiában bárány-, marha- és vadsültek mellé, valamint kemény sajtokhoz ajánljuk kísérőként - méltatta a tételt Kovács Antal, örökös magyar bajnok sommelier.

Az ÉTOSZ Superior 2017 most először kerül bemutatásra, de biztosra vehető, hogy kiemelt figyelmet fog kivívni magának a borértők és borkedvelők körében. A borkülönlegesség limitált darabszámban érhető el, kizárólag a Thummerer Pincészetnél.

Tags:

[bor](#) [5]

Színes:

[ízék](#) [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/egy_kulonleges_bor_premierje_thummerer_etosz_superior_2017

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/thummerer_etosz_pr_cikk_kep2.png

[2] https://www.melano.hu/nincs_jobb_bor_mint_a_magyar

[3] https://www.melano.hu/feldebron_felepult_az_egri_borvidek_legnagyobb_pinceszete

[4] https://www.melano.hu/iden_egyolaszrizling lett_az_orzag_legjobb_feherbora

[5] <https://www.melano.hu/tags/bor>

[6] <https://www.melano.hu/szines/izek>