



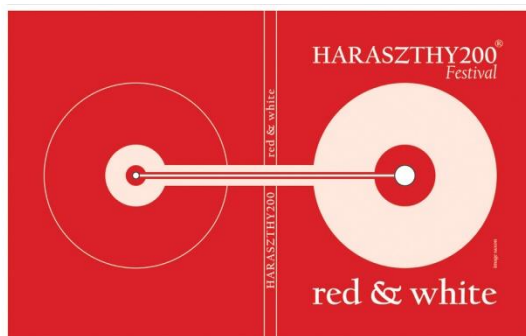
## WHITE & RED BORKÓSTOLÓ

Tisztelettel meghívjuk a "RED & WINE" című - Haraszthy Ágoston (1812-1867) a kaliforniai borok atyja tiszteletére rendezett - emlékkiállításához kapcsolódó borkóstolóra, 2022. október 13. csütörtök 18.00 órától. A borkóstoló résztvevőinek száma limitált és regisztrációhoz kötött. A nagy érdeklődésre való tekintettel kérjük jelezze időben részvételi szándékát Dárdai Zsuzsánál. Meglepetéskvíz várható Haraszthy Ágoston életéből Humayer Balázs közreműködésével. Az 5 tételből álló kiváló válogatást a Haraszthy Pincészet Etyek jóvoltából kóstolhatjuk, Gonda Csaba sommelier prezentálásában.



**Részvételi díj 6000 Ft/fő.**

A bevétel nonprofit galériánk működésére fordítódik, melynek jóvoltából minden kedves regisztrált résztvevő a "Haraszthy200" fesztivál exkluzív kiadványát kapja ajándékba.



A tárlaton Saxon Szász János táblaképeit és különleges borfestményeit láthatjuk, melyek a kiállítás végére meghirdetett aukción megvásárolhatók.

A kiállítás megtekinthető 2022. október 30-ig, kedden, szerdán, csütörtökön 15-18 óra között. Egyéni tárlatvezetés kérhető előre egyeztetett időpontra.

Kurátor: Dárdai Zsuzsa, +36 30 579 1882

Mail: [saxonartgallery@gmail.com](mailto:saxonartgallery@gmail.com)

**SAXON Art Gallery:** Geometric Art, MADI, STEAM & Game

Address: 1063 Budapest, Szív utca 38., (Metro 1, Kodály körönd station)

Contact: Robert Gyurik representative, +36 20 318 8073, [robert@gyurik.hu](mailto:robert@gyurik.hu)

<https://www.saxonartgallery.com>

<https://www.facebook.com/saxonartgallery>

# B O R T É T E L E K



## 1. LOVE Cuvée 2020

Mint a neve is sugallja, ez egy vidám, könnyed gyöngyözőbor a buborékok hazájából, vagyis az Etyek-Budai borvidékről. Egészen halvány zöldessárga szín. Tiszta, friss, virágos és enyhén muskotályos, kedves illat. Szájban is ez az illatos jelleg érezhető, mely zamatos-sággal, fanyarsággal, fröccsöt idéző, nagyobb méretű buborékokkal és élénk sav-tartalommal párosul.



## 2. CHARDONNAY 2019

PREMIUM line

Intenzív illatú, elsősorban vaníliás és kókuszos jegyekkel csábító bor. Krémes, vajas jegyek uralják a kortyot. Diszkrét savszerkezet és aszalt gyümölcsös aromák teszik élvezetessé fogyasztását. Utóíze hosszan megmarad szánkban. A fahordós érlelésnek köszönhetően hosszan eltartható bor.

Ajánlott ételek: Kóstonjások meg sertésszűzzel zöldborsmártásban. Akár sertés ételekhez, akár sült halakhoz is remek passzol, érdemes figyelni a pörkölési aromákra és trópusi ízjegyekre.



### 3. ÖREGHEGY CUVÉE 2016

SUPER PREMIUM line

Borunkat az Öreghegy lankáin termesztett chardonnay, szürkebarát, királyleányka és zenit szőlőinkből készítettük. Minden évben ezzel a területtel zárjuk a szüretet, ezért az aromavilág szárított barackra, mazsolára és nektáros jegyekre épül. Nagy testű, krémes szerkezetű bor intenzív utóízzel.

Ajánlott ételek: Grillezett fehér húsú halakkal, szárnyas ételekkel ajánljuk fogyasztani.



### 4. ÖREGHEGY PINOT NOIR 2017

SUPER PREMIUM line

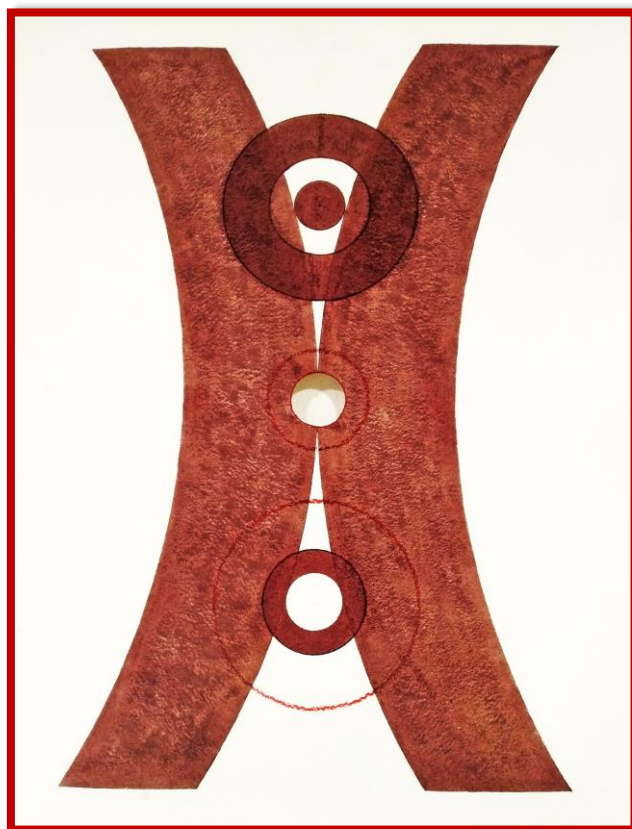
Ezt a pinot noirt is hagyományos technológiával, nagy odafigyeléssel, az Öreghegy lankáin termesztett pinot noir szőlőből készítettük. Az erjesztés nyílt kádakban történik, az almasavbontás fahordóban, az érlelés pedig legalább egy évig, többéves magyar és francia hordókban zajlik. Kirobbanóan egészséges szőlő, tökéletes erjedés. 2020. decemberében palackoztuk.



## 5. FANTÁSTICO MALBEC 2019

SUPER PREMIUM line

Argentína lelke jelenik meg ebben a borban. A bor eredetiségével és vitalitásával hívja fel magára a figyelmet. A malbec és a cabernet sauvignon fajták legszebb tulajdonságait hordozza magában, intenzív, mély ibolyaszín kíséretében. Izében a komoly, édes tanninok mellett felfedezhető a vanília, a bors, a száraz füge, a szilvalekvár és a fekete ribizli. Először egy erős fűszerességet majd csokoládés lecsengést figyelhetünk meg.



**Saxon Szász János: „H210 Fantastico 2019”**

*Az esemény alkalmából készült borfestmény  
(Szigonált: Saxon 2022., borsűrítmény, merített papír, 50x70 cm)*