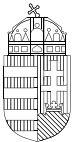




SOPRONI BORVIDÉK

SOPRONI BORÚT EGYESÜLET BORÁSZATAI



**MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA**

Európai Unió

Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA



Európai Unió



JELMAGYARÁZAT



palackozott borok
értékesítése



borkóstoló



meleg étel



hidegtál



borkimérés



rendezvény-
helyszín



szállás



borkiszállítás



bortúra

KEDVES BORBARÁT!

Szeretettel köszöntöm a Soproni borvidéken, a Kárpát medence egyedülálló táján az Alpok lába, a Fertő tó, a Sopron–Vasi-síkság által ölelt lankákon, és Sopronban, a Kékfrankos fővárosában. A borvidék szőlőtermesztésének, borkészítésének alapját a kelták és az ókori Róma által teremtett szőlő- és borkultúra jelenti. A hagyományok ápolása, valamint a modern borkészítés tudománya egyesülnek gazdapolgáraink hordóiban, s szép boraink bizonyítják az európai hírű

termőhely adottságait. Kiadványunk célja bemutatni a Soproni borvidék borászatait, borosgazdáit: ezzel kívánjuk segíteni Önt a „soproni bor útjának” bejárásában, emellett szeretettel várjuk a bortúráinkon, ahol a tőkétől a pohárig megismerheti a Soproni borvidéket. Kóstolja, ízlelje meg borainkat! Ha elnyerte tetszését, kérem, vigye magával a soproni bor és Sopron, a Kékfrankos fővárosának jó hírét!



Molnár Ákos

elnök, Soproni Borvidék Hegyközségi Tanács



BACSKAY PINCE

A Bacskay Pince a hagyományokhoz hűen ma is a belvárosban, a Lehár Ferenc utcában található. Ez a patinás épület eredendően egy bornagykereskedőé volt, míg végül több tulajdonos után családdunké lett, felújításával ismét eredeti funkciójában működik. A szőlők nagyobb része a Fertő tó szubalpin klímájától érlik zamatossá, a szőlő feldolgozása tartályokban, irányított erjesztéssel történik a fehér- és rozéborok esetében, hagyományos hordós vagy betonkádás érlelést csak a vörösborok kapnak. Kézműves borászatként magunk végezzük a feladatokat, pincénkben igazi különlegességek is megtalálhatóak, hordóink egy részén még a Kossuth-címer díszeleg.

 Zöldveltelini, Irsai Olivér, Chardonnay, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon

 Kogl, Steiner, Karnatz, Présház Fertőpart

 9400 Sopron, Bécsi út 91.

 +36 30 957 2014

 bacskay.gyuri@gmail.com

 [@bacskaypincenesopron](https://www.facebook.com/bacskaypincenesopron)



Sopron

BÓNIS-REITTER BORÁSZAT

A bor és borkészítés iránti elkötelezett szeretet több generációra nyúlik vissza családjunkban, így nem volt kérdés, hogy ezt az örökséget a nagyapáinktól tanult módon, de a legmodernebb ismeretekkel kiegészítve visszük tovább. Az első 'új generációs' boraink a 2014-es évjáratok voltak, akkor friss arculattal, újragondolt technológiával indult el a mai formájában ismert borászatunk. Fokozatosan tértünk át a természetes művelésre, a borok egyediségét, gyümölcsös ízvilágát kíméletes préseléssel, hosszabb seprőn tartással és kevés fejtéssel tartjuk meg. Borászatunk a több száz éves, történelmi Pálos Pincében található. Ebben a különleges, boltíves épületben fogadjuk vendégeinket, ahol nem csak borainkat, de a pince, a borászat és borkészítés történetét is megismerhetik a hozzánk érkezők.



max. 80 fő



max. 80 fő



előrendelés
min. 10 fő



 Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Zenit, Muscat Ottonel, Zöldvelteli

 Kogl, Steiner, Sipkoja, Karnatz, Harmler, Rusten, Irtás

 9400 Sopron, Gesztenyés körút 64.

 +36 30 473 2965 | +36 20 931 2776

 peter@bonis-reitter.com

 www.bonis-reitter.com

 @bonisreitter

 @bonisreitter





FÉNYES PINCE

Családunkban a szőlőművelés iránti elhivatottság, a borkészítés szeretete évszázadok óta öröklődik apáról fiúra. A Fényes Pince ma 9 hektáron termel szőlőt, amit magunk művelünk, dolgozunk fel és palackozunk. Működésünk ötvözi a 21. századi csúcstechnológiát a tradíciókhoz köthető nemes hagyományokkal. A szőlészet háromnegyedét környezetkímélő rendszerben műveljük. Borászati feldolgozónk egyedülálló módon a Fertő-parton, a szőlőtáblák közepén található, melynek különleges értéke a teraszról a látogatóink elé táruló lenyűgöző panoráma. Szinte kizárólag fajtaborokat készítünk, fehérboraink reduktív technológiával, míg a vörösek acéltartály mellett, tölgyfahordós érleléssel készülnek.

 Sauvignon Blanc, Merlot, Kékfrankos, Irsai Olivér, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Zöldveltelini, Tramini, Chardonnay

 Steiger, Kraftner, Virág völgy, Harka, Harmler, Steiner

 9400 Sopron, Présház telep

 +36 20 213 9683 | +36 99 702 287

 feny.es.tibio1@gmail.com

 www.feny.es.pince.hu

 [@feny.es.pince](https://www.facebook.com/feny.es.pince)

 [@feny.es.pince](https://www.instagram.com/feny.es.pince)



max. 50 fő



max. 50 fő



GANGL BORÁSZAT

Családunk szőlész-borász hagyományai másfél évszázadra nyúlnak vissza, a poncichter tradíciókat őrizve apáról fiúra szállt a szőlőművelés, bor- és hordókészítés mestersége. A 200 éves, hegybe vájt pincerendszert a belvárostól fertájóra alatt érhetik el a látogatók, ahol a család egykori muzeális termelőeszközei is megtekinthetők. Szőlőink többnyire a Fertő tó partján, kilenc hektáron teremnek. A szőlőmunkákat a legnagyobb odafigyeléssel magunk végezzük, gondosan ügyelve a környezetkímélő gazdálkodásra. A szortimentben a modern vonalú vörösborokon túl megtalálható családunk büszkesége, a tradicionális módon készült, vadélesztős „nagyapapa kékfrankosa” is. A gyors fogyasztásra szánt, friss és ropogós fehérborainkat, valamint rozéinkat modern technológiával készítjük.



max. 60 fő



max. 60 fő



max. 60 fő



max. 60 fő



 Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tramini, Sauvignon Blanc, Irsai Olivér, Zöldveltelini, Zenit

 Steiner, Harmler, Kohlenberg, Kogl, Steinhoffer

 Sopron, Lehár Ferenc utca 58.

 +36 20 931 5980 | +36 20 448 5808

 ganglbor@gmail.com

 www.ganglbor.hu





HANYVÁRI BORÁSZAT

Minden munkafázist a metszéstől a szüretig, a növényvédelemmel együtt szakértelemmel, odafigyeléssel magunk végzünk. Jó minőségű boraink záloga, hogy kizárólag a saját területünkről származó szőlőt dolgozzuk fel, a palackokba csakis a teljesen érett, ép és egészséges termés kerülhet. A szőlőt hagyományos kézi csömölöszlési eljárással erjesztjük, tartózkodunk a bor kémiai beavatkozásától, így sikerül az íz- és illatanyagot eredeti szépségében megtartani.

 Kékfrankos, Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, Zöldveltelini Cabernet Sauvignon

 Langschilling, Marbe-Satz, Rothpeter, Kohlenberg, Hard

 Üzlet: 9400 Sopron, Árpád utca 6.
Pincészet: 9400 Sopron, Présház telep

 +36 30 325 4365

 hanyvari.akos@gmail.com

 [@hanyvari.akos](https://www.facebook.com/hanyvari.akos)



max. 30 fő



HERMANN PINCE

Több lábon álló szőlész-borász családként a borászat mellett oltvány előállításával és szőlő szaporítóanyag forgalmazással is foglalkozunk. Ültetvényeink és boraink BIO minősítéssel rendelkeznek. A szőlőt jelentős hozamkorlátozással műveljük, borainkat a klasszikus és modern technológiák ötvözésével, nagy szakértelemmel és gondoskodással termeljük. Az érett szőlőt a kézi szüretnek köszönhetően már a szőlőben szelektáljuk, a túlérlett szőlőből magasabb, nem ritkán 15-16 %-os alkoholfokkal rendelkező, hordóban hosszan érlelt, karakteres, intenzív borok kerülnek palackba.



max. 60 fő



Kékfrankos, Zweigelt, Blauburger, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Néró, Sauvignon Blanc, Orémus, Chardonnay, Muscat Ottonell, Olaszrizling, Tramini, Szürkebarát, Rajnai Rizling, Hárslevelű, Furmint, Sárga Muskotály



Kogl, Újhegy



9421 Fertőrákos, Szent Sebestyén út 21.



+36 20 934 5970



hermann@hermann-wein.com



www.hermann-wein.com





IVÁNCICS PINCE

Második generációs borászokként, a poncichter hagyományokhoz hűen készítjük borainkat. A szőlő feldolgozása, a bor érlelése háznál, a pincénkben történik. A gépi és kézi művelést ötvöző szőlészetből kikerülő borainkra jellemző a gyönyörű koncentráltság, a fajtajellegek és elegáns gyümölcsösség. Büszkéek vagyunk borainkra, amelyek a különböző versenyeken és az országos szaklapok tesztjein is rendre remekül szerepelnek.

 Kékfrankos, Zöldveltelini, Merlot, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Irsai Olivér

 Steiner, Rothe Peter, Weindengrund, Neuberg

 9400 Sopron, Szegfű utca 30.

 +36 30 5320 661 | +36 99 317 262

 ivancicspince@freemail.hu



max. 15 fő



min. 6 palack



JANDL PINCE

Fertőrákosi poncichter családként a borászkodást nem csak munkának, hanem életformának tekintjük, elkötelezetten ápolva tradícióinkat, amelyek generációk óta kísérik életünket. Magyarország legelső shiraz telepítése is családunk nevéhez kapcsolódik. A szőlő- és bortermelésben is a természetesség hívei vagyunk, megalkuvás nélkül törekedve a legmagasabb minőségre. Kínálatunkkal a legfelső minőségi szegmenst célozzuk meg, borainkkal jelen vagyunk a budapesti csúcsgasztronómiában, sőt kisebb mértékben exportálunk is. Terméskálánk a Pinot Blanc-tól (Fehérburgundi) indul, s a szép, gyümölcsös rozén át a koncentrált, hordóban érlelt vörösborokig terjed.



max. 35 fő



max. 35 fő



Pinot blanc, Kékfrankos, Kékfrankos Rosé, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz



Kohlenberg, Harmler, Steiner, Höllesgrund, Kraeftner, Újhegy, Görbék



9421 Fertőrákos, Patak sor 26.



+36 20 927 6442



jandlbora@jandl.hu



www.jandl.hu





KOCSIS BORÁSZAT

Klasszikus kézműves borászként a legtöbb feladatot magam végzem. Azt vallom, hogy a szőlő-bor-pince egységből a legfontosabb pillér a gondos művelés mellett termett, kellő mennyiségű és minőségű szőlő. A szakmával való kapcsolatom generációs örökség, felmenőim is foglalkoztak szőlővel és borral, tradicionális soproni formában. A csendes kis soproni utcában található Bercsényi borozóban folyó és palackos boraink kaphatók és fogyaszthatók.

 Irsai Olivér, Zöldveltelini, Leányka, Zenit, Kékfrankos, Zweigelt, Korai Piros Veltelini, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Turán

 Hamler, Kanratz, Dudles, Bedles, Warne Infrid, Kogl, Kalkweg

 9400 Sopron, Bercsényi utca 21.

 +36 30 979 5379

 www.kocsisboraszat.hu

 @KocsisBoraszat



max. 40 fő



max. 40 fő



LÖVÉR PINCE

Balf-Fertőrákos legjobb dűlőiben, környezetkímélő „zöld” technológiával termesztett szőlőinket Sopronban dolgozzuk fel, és az 1893-ban épített pincénkben neveljük borrá. Stílusunkban a hagyomány és a modern szemlélet ötvöződik. Fehér és rozé boraink ropogós gyümölcsei a beérett szőlő teltségével harmonizálnak, vörösborainkat fahordós érleléssel gömbölyítjük. Boraink minőségét a hazai és nemzetközi borversenyeken elnyert számtalan aranyérem mellett a sok-sok pozitív fogyasztói visszajelzés is tükrözi.



max.
40-60 fő



 Zöldvelteleni, Chardonnay, Királyleányka, Irsai Olivér, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Pinot Noir, Shiraz

 Fertő-part és Balf közötti terület

 9400 Sopron, Deákúti út 2.
9400 Sopron, Ady Endre út 31.

 +36 20 353 5963

 sopvin@loverpince.hu

 www.loverpince.hu





OTTÓ PINCE

Pincészetünk a természettel és a növény igényeivel összehangoltan tudatosan, gondosan gazdálkodik 11 hektár területen. Boraink tradicionális eljárással készülnek Sopronban a Lóki sori családi pincénkben, illetve a Kohlenberg dűlőben található pincénkben. Egyik büszkeségünk az igazán különleges Totti küvé, amely kékfrankos alapon Dornfelder és Turán fajtákból készült vörös házasítás, a másik pedig az Apám bora, mely édesapánk emlékét hordozza minden egyes palackban.

-  Zöldvelteli, Chardonnay, Zenit, Sauvignon Blanc, Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Turán, Dornfelder, Néró, Szt. Lőrinc
-  Kohlenberg, Hard, Apollónia Földek, Koronázó domb, Kogl
-  Termelői borkimérés: 9400 Sopron, Lóki sor 21.
Borozó és panzió: 9400 Sopron, Répcefüi sor 22.
-  +36 20 470 9086
-  foglalas.ottopince@gmail.com
-  @ottopinceborozoespanzio



max. 100 fő



PFNEISZL BIRTOK

Egyes borász-utódok számára a legfontosabb, hogy megalkothassák a saját borukat, de nem ez a helyzet a Pfneiszl lánytestvéreknél. Ők a saját borászatukat alkotják meg, amely a Fertő tó déli oldalán, a Soproni borvidéken található. Birgit és Katrin az új Pfneiszl generáció.



max. 8 fő



 Cabernet Sauvignon, Carmenere, Kékfrankos, Malbec, Merlot, Sangiovese, Shiraz, Zefír, Zinfandel

 Kräftner, Warmer Infried

 9400 Sopron, Kőszegi út 81.

 +36 30 560 0736

 info@pfneiszl.hu

 www.pfneiszl.hu

 @Pfneiszl

 @pfneiszlestate





ROLL PINCÉSZET

Pincészetünk igazi kézműves családi vállalkozás, a szőlő körüli feladatokat szűk családi körben végezzük. Boraink korszerű technológiával, saját termelésű szőlőinkből, jórészt nagyhordós érleléssel készülnek, miközben végig ügyelünk a gyümölcs frissességének, zamatosságának megőrzésére, az ízek életben tartására. Vörösboraink az évjáratnak megfelelő hosszúságú ászokhordós érlelést kapnak. Büszkéek vagyunk arra, hogy boraink közül rendszeresen kerülnek ki díjnyertes tételek.

 Zöldveltelini, Irsai Olivér, Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

 Rothe Peter, Scheicner, Kalte Imfried, Kogl

 9400 Sopron, Áfonya utca 8.

 +36 70 556 6159

 roll.p@freemail.hu

 www.rollpinceszeti.hu

 [@rollpinceszeti](https://www.facebook.com/rollpinceszeti)



max. 16 fős



STERLIK PINCE

Pincénk története közel 40 éves múltra tekint vissza, fő profilunk 2008 óta a rozé. Zászlóshajónk a Kékfrankos-Zweigelt-Merlot-Cabernet Sauvignon házasításból létrejött Pirkadat, amit baráti csapat kóstol ki az alapborkból, sokszor egy teljes éjszakán át pirkadatig. Ennek a bornak már a címkéje is páratlan, a napfelkelte színeinek változásait mutatja be 60 különböző árnyalatban, ezzel is jelezvén: a pirkadat nem egy pillanat, hanem egy folyamat. Érdekes kiemelni a szortimentből az Éjszaka névre hallgató Kékfrankost, az éj leple alatt szüretelt és a hajnali hidegben feldolgozott szőlőből készült különleges borunkat is.



max. 16 fő



max. 16 fő



 Irsai Olivér, Zöldvelteli, Zenit, Zweigelt, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon

 Sporn Steiner, Kohlenberg, Kogl, Kanratz, Dudles

 9400 Sopron, Lővér körút 28.

 +36 30 936 3353 | +36 30 351 1535

 pince@sterlik.hu

 www.sterlik.com

 [@SterlikPince](https://www.facebook.com/SterlikPince)





TASCHNER BOR- ÉS PEZSGŐHÁZ

Több generációra visszavezethető poncichter család örököseként, elkötelezetten visszük tovább a szőlő-termesztés és borkészítés tudományát. Nagyszüleim borkimérésétől hosszú út vezetett a Balf felé vezető úton található, lenyűgöző kilátással bíró, minden technológiai igényt kielégítő borházig, ahol patikatisztaságú környezetben érlelődnek boraink és pezsgőink. A fajták közül kiemelkedő a Kékfrankos, míg a Chardonnay és a Pinot Meunier pezsgők alapját képezik. Ahogy az utóbbi fajta, úgy a pezsgőkészítés is különlegességnek számít a borvidéken. A Magyar

-  Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Pinot Meunier, Cabernet Franc, Irsai Olivér, Zenit, Chardonnay, Zöldveltelini, Korai Piros Veltelini
-  Sporn Steiner, Ranisch, Gauer, Weidengrund, Dudles, Warme Infried, Langschilling, Kogl
-  9400 Sopron, Balfi út 168.
-  +36 20 931 5225
-  pincelatogatas@taschner.hu
-  www.taschner.hu

Bor Akadémia rendes tagjaként örömmel várom látogatóimat, hogy pincelatogatással egybekötve bemutathassam pezsgőimet, boraimat, és pálinkáimat. Mindezek webshopunkban is elérhetők.



max. 64 fő



max. 64 fő



TÖLT L PINCÉSZET

Családunk szőlőtermesztéssel és borászattal kapcsolatos hagyományai 1566-ig nyúlnak vissza, ekkor említik először az Oberbayernből származó Töltl Lénárdot, aki bort adott el a lengyel piacra. Fiának, Johannesnek az özvegyét a híres polgármester, Lackner Kristóf vette feleségül. Pincészetünk büszkesége a Pinot Blanc, azaz a Fehérburgundi szőlőfajta és annak különleges bora, amely több elismerésben is részesült. A szőlőművelés során kifejezetten figyelünk a kemikália-mentes, természetes eljárások alkalmazására, borainkat az elődök hagyományait őrizve, de korszerű, modern pincészet előnyeit kihasználva készítjük.



max. 45 fő



max. 45 fő



-  Irsai Olivér, Pinot Blanc, Kékfrankos, Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
-  Steiner, Harmler, Sauerbrunn, Felső Korenthegey, Kanratz
-  9400 Sopron, Zárányi utca 21.
-  +36 30 946 5387
-  toltl.jozsef@chello.hu





VINCELLÉR BORBIRTOK

A három család (Molnár-Pieler-Sásdi) tulajdonában lévő pincészetünk 1986-ban készítette első két borát, egy 1972-es telepítésű kékfrankosból és egy 1979-es Zweigeltből. 1996-ban megvásároltuk a fertőbozi Széchenyi Pincét, itteni feldolgozóinkban készülnek az alap (Vincellér) és válogatás (Molnártiti Selection) boraink, emellett évről évre igyekszünk újdonságokkal is előállni. Szintén Fertőbozon, közvetlenül az út mellett alakítottuk ki borozónkat és vinotékánkat is, de Sopronban, a Höflányi utcában termelői borboltot is üzemeltetünk.

-  Zenit, Zöldvelteleni, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos
-  Kogl, Sipkoja, Steiner, Marbesatz, Gradina, Apollónia
-  Vinotéka: 9493 Fertőboz, Fő utca 33-34.
Borbolt: 9400 Sopron, Höflányi utca 45.
-  +36 20 911 2364
-  tibor@vincellerhaz.com
-  www.vinceller.com
-  [@vincellerborbirtok](https://www.facebook.com/vincellerborbirtok)
-  [@vinceller.borbirtok](https://www.instagram.com/vinceller.borbirtok)



max. 60 fő



max. 60 fő



előzetes
rendelés



Budapest,
Sopron



Gloriette,
Bozi Rozi

WINELIFE BORÁSZAT

Borászati koncepciónk a Winelife esetében: tökéletesen precíz, tiszta borokat előállítani osztrákos stílusban. Pincészetünk kiemelkedő borai a Zöldveltelini és a Kékfrankos, amelyek egyben a borvidék két fő fajtái is, de könnyű, korai édesborunkat, a Supernovat is a különlegességek között említhetjük. Borászatunk központja Fertőrákoson található, két egymás melletti portát vásároltunk meg azzal a céllal, hogy a feldolgozó mellett a vendéglátás is helyben valósulhasson meg.



max. 40 fő



max. 50 fő



előzetes
rendelés



Zöldveltelini, Olaszrizling, Zweigelt, Kékfrankos,
Cabernet Sauvignon



Ranisch, Weidengrund, Kogl, Dudles



9421 Fertőrákos, Fő utca 93-95.



+36 20 497 7329



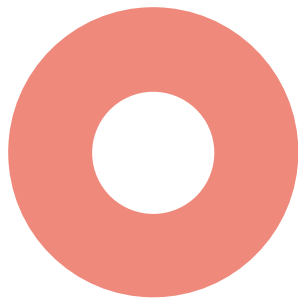
winelife@winelife.hu



www.winelife.hu



[@winelife.hu](https://www.facebook.com/winelife.hu)





PONCICHTEREK FÖLDJE

A Soproni borvidék egyediségét nem csak a sajátos terroir adja, hanem az olyan érdekességek is, miszerint az egykori szőlősgazdák az ültetvényekben babot is termesztettek, hiszen jó kiegészítő jövedelmet jelentett, illetve nem kellett adót fizetni utána. A gazdákra ezért ragadt rá a „Bohnenzüchter” (babtermelő) kifejezés, mely a mai napig fennmaradt a helyi német nyelvjárásban használt „Poncichter” elnevezésként.

KÉKFRANKOS FŐVÁROSA

Sopron történelmében a bor meghatározó szerepet tölt be. A borvidék egyik meghatározó fajtájának elnevezéséről szóló legenda is a városhoz köthető. A napóleoni háborúk idejében, a katonáknak napi kb. egy palack bor járt ingyen. Aki a jófajta nedűből többet akart, azért már fizetni kellett. A gazdák azonban csak a jobb, kék színű frankot fogadták el: „Kékfrankost ide!” - felkiáltással!



A SOPRONI BORVIDÉK





- 1 Bacskay Pince
- 2 Bónis-Reitter Borászat
- 3 Fényes Pince
- 4 Gangl Borászat
- 5 Hanyvári Borászat
- 6 Hermann Pince

- 7 Iváncsics Pince
- 8 Jandl Pince
- 9 Kocsis Borászat
- 10 Lővér Pince
- 11 Ottó Pince
- 12 Pfneiszl Birtok

- 13 Roll Pincészet
- 14 Sterlik Pince
- 15 Taschner Bor- és Pezsgőház
- 16 Tölth Pincészet
- 17 Vincellér Borbirtok
- 18 Winelife Borászat