

VÁSÁRLÁS A BORÁSZAT- BAN VAGY BEJELENTKEZÉS BORKÓSTOLÓRA

+36 70 452 2626;

info@kovacsnimrodwinery.com

www.KovacsNimrodWinery.com

Tel: +36 36 537 232

H-3300 Eger, Verőszala u. 66

+36 70 452 2610

GPS: N 47.9101548, 20.3677828

BORAINKAT MEGTALÁLJA:

MAGYARORSZÁG

Monarchia Borszaküzlet

1052 Budapest, Haris köz 2.

Telefon: +36 1 337 0604

www.monarchiaborok.hu

USA

Nimród Wines

www.NimrodWines.com

info@nimrodwines.com

+1 720 636 6511



KNW

KOVÁCS NIMRÓD
WINERY

VILÁGOT LÁTOTT EGER



NIMRÓD

1000 ÉVES BORKÉSZÍTÉSI HAGYOMÁNY

A kereszténységet közvetítő francia és olasz szerzetesek tudására, szakértelmére alapozva alakult ki a minőségi szőlőtermesztés és borkészítés: Egerben a borkultúra már több mint ezeréves hagyomány.

EGYEDI, VILÁGSZÍNVO- NALÚ TERROIR

Szerencsések vagyunk, hogy a méltán híres Egri borvidék legjobb terroirjai közül hármat a magunkénak mondhatunk.

KÜLÖNLEGES EGRI BOROK

A kiváló magyar fajták mellett (furmint, kékfrankos) azokat a burgundi (chardonnay, pinot noir) és Észak-Rhône (syrah) fajtákat telepítettük, amelyek itthon érzik magukat nálunk. Elődeink tudása, a természet és a fenntarthatóság tisztelete vezérel bennünket, amely kiegészül világot látott csapatunk magas szintű szakértelmével. Saját szőlőinkből elegáns, egyedi borokat készítünk.



ÜLTETVÉNYEINK

NAGY EGED

Eger, 10 hektár - Grand Superior

Dél-délnyugatra néző meredek, egyedi kitétségű, lejtős mészkőhegy. Az itt termett, gazdag ízvilágú, koncentrált szőlőből rendkívül ásványos, igazán egyedi, nagy potenciálú borokat készítünk.

Szőlőfajták: Furmint, Kékfrankos és Syrah



NYILASMÁR

Noszvaj, 8 hektár - Grand Superior

A Bogácsi-tó áldásos hatásának köszönhető egyedi mikroklíma, az ásványi-, és tápanyagokban gazdag, masszív tufapadon ülő termőréteg segít abban, hogy jellegzetes, elegáns, gyümölcsös borokat készítsünk.

Szőlőfajták: Pinot Noir, Chardonnay, Syrah, Kékfrankos



NAGYFAI

Noszvaj, 12 hektár – Grand Superior

Enyhén lejtős, helyenként köves talaj, melyet erodált erdőtalaj egészít ki.

Ez adja az itteni egyedülálló terroirt, s a kiegyensúlyozott, harmonikus, lekerekitett borokat.

Szőlőfajták: Chardonnay, Pinot Noir, Syrah, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Gris



A BORÁSZAT

A BORÁSZAT

A Kovács Nimród Borászat (KNW) hét egybefüggő pinceágban talált otthonra, a történelmi egri, verőszalai pincesoron. Már a 18. században volt itt közel száz, a miénkhez nagyon hasonló présház, ahol a helyszíni feldolgozás után a kierjedt szőlő levét a pincék hűvösében, hordókban érlelték, tárolták. Elődeink tudását nem feledve, hagyományait megőrizve, de a 21. század technológiáját segítségül hívva készítjük borainkat.

Korszerű, felújított, az épített örökséget megóvó borászatunkban mindig örömmel látjuk Önt vendégül!



EGER, A VÁROS

Eger történelme a 11. századig nyúlik vissza: ekkor alapította Szent István király az első püspökséget. A 16. században Eger vára ellenállt a török invázióknak – e korszakból származik a Bikavér legendája - s védte meg Európát. Az egyház fontos szerepet játszott abban, hogy Eger később kulturális és barokk központtá válhatott. A város ma bájos keveréke a régi és modern építészetnek: az ódon hangulatú utcákat üzletek, kávéházak, éttermek tarkítják, gyógyfürdői világszerte ismertek. Borászatunk Eger történelmi városrészéből könnyű sétával megközelíthető.



GYŰJTŐKNEK

E borok az Egri borvidék legnagyobb presztízsű Grand Superior terroirjáról, a Nagy-Eged-hegyről származnak, ahol 300 és 500 méter tengerszint feletti magasságban található tíz hektáros ültetvényünk. Mészke talaja, meredek domboldala, déli fekvése, s az áldásos mikroklíma, melyben a meleg nappalokat hűvös éjszakák követik, mind-mind segítenek abban, hogy elegáns, gyümölcsös, komplex, ásványi anyagokban gazdag borokat készíthessünk.



SKY

Furmintunk illata diszkrét, elegáns melyben idővel kiteljesedik a vanília, őszibarack, s a pirított magvak aromája. A kortyot lágy, kellemes, hosszú lecsengés zárja. E fehérbor komplexitásával hangsúlyozza a Nagy-Eged-hegy egyedi ásványosságát, miközben hagyja érvényesülni a gyümölcs harmonikus, ropogós, friss ízeit.



GRAND BLEU

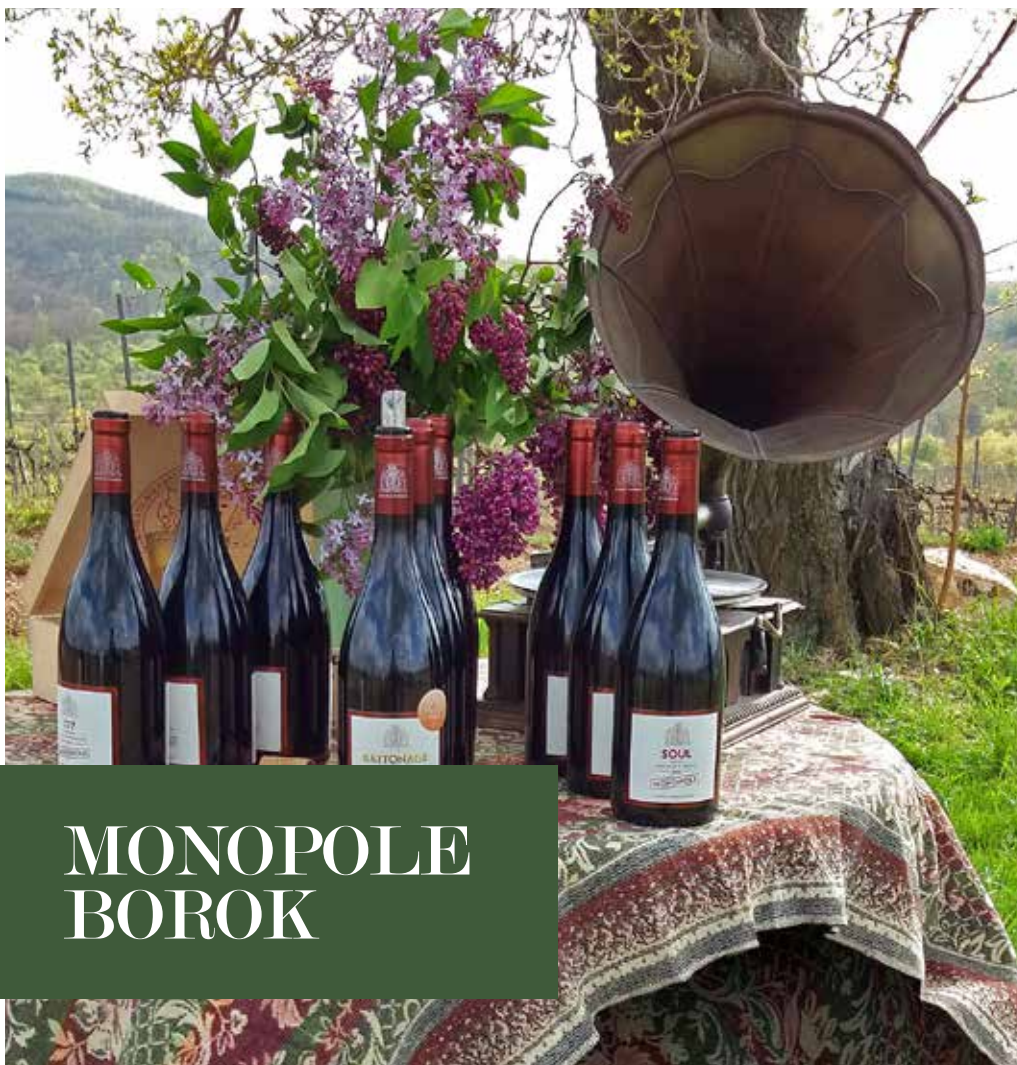
Ez a különleges terroir-borunk a Nagy-Eged-hegy 460 és 500 méter tengerszint feletti magasságában termett Kékfrankos szőlőből készült. Mély harmóniában ötvöződnek az illatok, ízek, a terroir kínálja egyedi ásványossággal. Szilva, cseresznye és étcsokoládé aromája válik eggyé a kiegyensúlyozott savakkal, selymes tanninokkal, s ez a harmónia az évek múlásával csak még szebb és élvezetesebb lesz.



NJK

Zászlóshajó borunk elnevezése tulajdonosunk, Kovács Nimród (János) nevének kezdőbetűit rejt. A házasítás az általa is kedvelt fajtákat tartalmazza: Kékfrankost és Syrah-t. Az NJK a különböző ízek komplex harmóniáját adja: szilva, málna, szeder, szegfűbors és a dohány jegyeivel teljesedik ki.





MONOPOLE BOROK

E borok kizárólag a Noszvajhoz közeli Nyilasmár és Nagyfai ültetvényünk Grand Superior területeiről származnak. Elegáns, gyümölcsös, kiegyensúlyozott ízük teljességéhez a köves talaj, az ásványosságot adó tufapad, s a közeli Bogácsi-tó teremtette különleges mikroklíma is hozzájárul.



BATTONAGE CHARDONNAY

Klasszikus burgundi technológiával alkottuk borunkat, amelynek lényege a hordós erjesztés, s a hosszú seprőntartás, többszöri felkeveréssel. Az érett körte és alma íze a francia és magyar 225 literes barrique tölgyfahordó vajas aromájával keveredik, a szőlő egyedülálló ásványosságával elegáns, élénk savakat, hosszú, harmonikus lecsengést eredményez.



777 PINOT NOIR

A dijoni 777 Pinot Noir klónra alapuló bor ízei piros gyümölcsöket, főként málnát és ribizlit idéznek, de megjelenítik a barrique-tölgyet is, selymes tanninokkal. Elegáns, tüzes és vibráló, a palackban tökéletessé nemesedik.



DIXIE

A körte és az alma íze finoman vezet át a francia és magyar barrique tölgyhordók vajas aromáján, s lesz végül ízekben gazdag, finom savakkal teljes a francia alapokra helyezett házasításunk. A dixie-zene nem magányos műfaj, sosem unalmas, ahogyan fehér házasításunk sem az: Chardonnay és Pinot Gris alkot benne vibrálóan tökéletes összhangot.



COOL

A Cool mély, gazdag aromákat mutat: piros gyümölcsöket, kék szilvát, majd némi levegőztetés után a dohány illatát is felidézve. Ez a harmonikus együttes adja az egyedülálló mély és szépséges ízt, amellyel felfedezzük a Cool varázsát.



BLUES KÉKFRANKOS

A Blues Kékfrankos mélyvörös színe a pohár szélén ibolyába simul, s ez vezet a piros gyümölcsök, cseresznye, ribizli ízein át az aszalt sárgabarack és a viola karjaiba.

Komplex ízek egyesülnek élénk savakkal, selymes tanninokkal, s az egyedi termőhely karaktereivel, hogy aztán – akár a blues – szenvedélyes kortyban forrjanak össze.



RHAPSODY

Rendkívül koncentrált, szép, bíborszínű Bikavér-házasításunk áfonya, érett cseresznye és fűszeres tölgy ízét villantja fel, a fajtára jellemző közepes testtel, közepesen hosszú lecsengéssel és lágy tanninokkal. A különböző összetevők végül harmonikus performance-ként csendülnek fel, miként egy Gershwin-zenemű.



SOUL SYRAH

A Soul Syrah-t érett fekete cseresznye és földes jegyek jellemzik, amelyekbe másodlagos ízként az édes dohány és a bőr illata olvad. Mély színű vörösborunk a szájban bársonyos tanninokkal és szép lecsengéssel zárul, s a korty még élvezetesebb, ha közben szólhat a soul.



SUPERIOR

A mélyvörös színű Superior Bikavér meggy, szilva, erdei gyümölcsök és fűszerek aromájával, s a háttérben belesimuló szegfűszeges, s a tölgyfahordóból előbukkanó vanília ízével lesz teljes. Hosszú, finom lecsengés, kellemes tanninok, savegyensúly jellemzi ezt az elegáns, már most is elragadó, testes bort, amely néhány év alatt igazi nemes vaddá érik.



MINDENNAPI ÖRÖMÖK

A borcsalád tagjai különböző, az Egri Borvidék jellegzetességeit hordozó dülökön termett szőlőből készülnek, friss, élvezetes, minden alkalomhoz illő stílusban.



EGRI CSILLAG

Egri Csillag házasított bor, amelyet a borvidék fajtáinak gondosan válogatott gyümölcsreiből készítettünk. Minden egyes korty a friss gyümölcsök ízeit és aromáit kínálja fel, élénk savegyensúllyal. Sokszínű borunk különböző ételek tökéletes kiegészítője lehet.



EGRI ROSÉ

Friss rozénk gyümölcsössége igazi felüdülést nyújt, akár egy elegáns vacsora kísérőjeként, akár önmagában, forró nyári estéken. Illatában és ízében az eper és a málna jegyei dominálnak. Néhány gramm maradék cukor teszi még kedvesebbé borunkat.



EGRI BIKAVÉR

Az egri borvidék legkedveltebb házasítása. Karakteres borunkban, mint egy szép virágcsokorban, egymás után bukkannak elő a különböző gyümölcsös és fűszeres illatok, ízek. Sikerrel párosítható számos étellel, de önállóan is megállja a helyét.



