

Sky: a föld és az ég ajándéka

Miként egy gyermek előtt ott rejlenek a végtelen lehetőségek, ugyanúgy egy nagy bor életútjának is csak a csillagos ég szabhat határt. Ezért nevezte el a KNW a tulajdonos, Kovács Nimród első fiúunokájáról, az USA-ban született, de magyar gyökerekkel is rendelkező Skylerről, azaz becenevén Sky-ról 2016-os Nagy-Eged-hegyi Furmintját.



Enév sugallta kettős identitás jól tükrözi az egri székelyi borászat filozófiáját: a borvidék különleges adottságokkal bíró területi adta borokat, köztük az olyan hungarikumokat, mint amilyen a furmint, akár a világhírnévig képes repíteni.

„Olyan egyedi borokat készítünk, amelyek a lehető leginkább tükrözik nemes terroirjaikat, melyekből származnak. Nem a „több”, hanem a „jobb” a cél, semmit nem viszünk túlzásba, de mindenek megadjuk a módját. Így lehetne tömören összegezni a KNW-borok lényegét” – fogalmazott Kovács Nimród, aki a marketing világában is jártas szakemberként vallja, hogy amit nem lehet egyetlen mondattal a nagyközönség felé közvetíteni, azt nem is érdemes.

Az ország legszebb furmintja

Az egyedülálló klímával és termőhellyel rendelkező tizhektáros Nagy-Eged-hegyi Grand Cru terület magasan fekvő mészköves részén élnek



savakkal, sok ásványossággal, krémes textúrával vértől zölcnek fel a hosszan érlelhető, elsősorban gyűjtőknek ajánlott nagy borok: köztük a tulajdonos monogramját viselő, az elmúlt években több nemzetközi aranyérmert nyert, s a VinCE esüsbortesztjein is rendre remekül szereplő NJK, a fűszeresen elegáns Grand Bleu és a gyümölcsösen ásványos Furmint. Utóbbi az idei VinAgorán nemesak aranyérmes, de kategóriájának győztese is lett, így hátrán és szerénytelenség nélkül kimondható: a szigorú nemzetközi zsűri ítései szerint ez most az ország legszebb furmintja. Az alapanyag egy harmada tartályban, két harmada hordóban érjedt, majd másod- és harmadtöltést 225 literes kis barrique- és 500 literes ászokhordóban érlelődött 9 hónapig, finomszerűn. Színe halvány aranyárga, elegáns illatában alma, körte, enyhén érett sárgabarack és fehér virágok jelennek meg, amelyeket később a termőhelyre oly jellemző mészkő- és kovakő-, valamint a hordóhasználatból adódó édes süteményillat tesz teljessé.

Olyan egyedi borokat készítünk, amelyek a lehető leginkább tükrözik nemes terroirjaikat. Nem a „több”, hanem a „jobb” a cél.



„A 2004-es telepítést követően 2009-ben szüreteltük az első szüstermést, ezt követően hat-hét évig kellett türelmesen várni, s közben keményen dolgozni, az ültetvény pedig esüsbortesztjein hálálta meg a törődést, a legnagyobb tokaji furmintok társaságába repítve az egri mészkőhegy ajándékát” – fogalmazott Kovács Nimród. A Sky szerinte megerősítette azt a filozófiát, amelyet a KNW következetesen magáénak vall: a terroirt tisztelve, annak jegyeit megőrizve, a fajtát gondosan megválasztva, a hagyományokat értékelve, de a modern, nemzetközi trendeket szem előtt tartva lehet az Egri borvidéken igazán nagy borokat készíteni.



< SKYLER

AZ ELSŐ FIÚUNOKA