

19



99

RÓKUSFALVY
ETTEK

BORKÍNÁLAT





1999

AZ ELSŐ PARCELLA

A **Rókusfalvy Birtok** az etyeki Újhegyen található, ahol Rókusfalvy Pál 1999-ben vásárolta meg az első szőlőparcellát – ez ma is látható a Birtok épülete mögött. A borászat ma **6 hektáron** gazdálkodik, és 2011 óta **vegyszermentes** szőlőművelést folytat.

2002

A KÖVETKEZŐ SZINT

2002-ben megnyílt a **Rókusfalvy Fogadó**, amely néhány szobával és szezonális ételkínálattal indult, mára pedig a hazai gasztronómia elismert szereplőjévé vált. A TOP 100 magyar étterem között tartják számon – legutóbb például a legjobb vasárnapi ebéd címet is elnyerte.

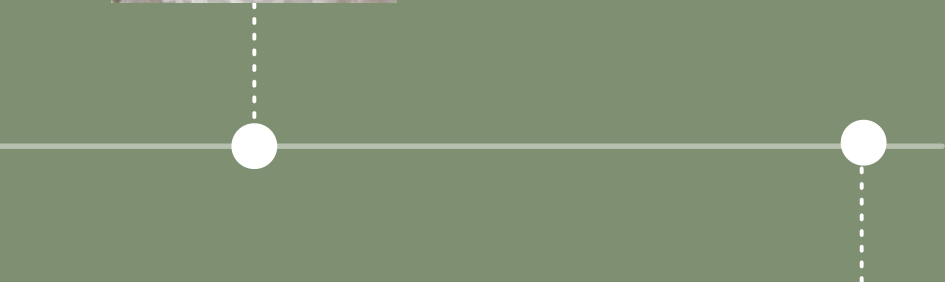




2018

EGY ÚJ KORSZAK

A 2018-ban elkészült nagyterem új fejezetet nyitott a Birtok életében. Az évek során pedig a Birtok nemcsak borászatként írta be magát az Etyek-Budai borvidék történetébe, hanem kedvelt **esküvői és rendezvényhelyszín**ként is ismertté vált, ahol már számos felejthetetlen pillanat született.



2024

A LEGÚJABB ÉKKŐ

A legújabb fejlesztés, a **Rókusfalvy Borhotel**, ami Etyek egyetlen **négycsillagos** szálláshelyeként tovább növeli a település turisztikai vonzerejét. Wellnessrészleggel és különleges csomagajánlatokkal kifinomult kényelmet kínál a vendégeknek.





FILOZÓFIÁNK

A Rókusfalvy Birtokon hiszünk abban, hogy a bor minősége a gondosan művelt szőlőből, a természet tiszteletéből és az emberi odafigyelésből születik. Minden palackunkban Etyek karaktere, a dűlők tiszta eleganciája és a borászaink alázatos munkája jelenik meg.

Lépésről lépésre, tudatosan fejlesztjük a Birtokot, miközben megőrizzük a hely szellemét és a hagyományos értékeket. Célunk, hogy vendégeink minden találkozásnál érezzék: nálunk a bor nem csupán termék, hanem élmény, közösség és történet.

ROZÉ PEZSGŐ



A Rókusfalvy Birtok Rozé Pezsgője a frissesség és elegancia tökéletes egyensúlyát kínálja. 100% Pinot Noir szőlőből, a tradicionális palackos erjesztés módszerével (Méthode Traditionnelle) készül. A pezsgő 24 hónapig érlelődik seprőn, ennek köszönheti finom gyöngyözését, krémes textúráját és kifinomult illatvilágát.

Illatában piros bogyós gyümölcsök – eper, málna, ribizli – jelennek meg, ízében pedig üde savak és diszkrét gyümölcsösség tesz frissé és elegánssá. Száraz stílusa miatt tökéletes választás aperitifként vagy könnyed alkalmakhoz.

BRUT PEZSGŐ

A Rókusfalvy Birtok Brut Pezsgője a tradicionális pezsgőkészítés igazi klasszikusa. Chardonnay és Pinot Noir házasításából született, hogy a két fajta legszebb tulajdonságai harmonikusan érvényesüljenek.

A palackos erjesztéssel és a 24 hónapos seprőn érleléssel készült pezsgő finom gyöngyözésű, elegáns és letisztult. Ízében a frissesség mellett megjelennek az érleltebb, élesítő aromák is, amelyek gazdagabbá, mégis könnyeddé teszik az élményt. Tökéletes választás különleges alkalmakra, de egy stílusos koccintáson is bármikor megállja a helyét.



ETYEKI PEZSGŐ - EREDET ÉS GARANCIA



Az Etyeki Pezsgő egy hazai eredetvédelmi kategória, amelyet azzal a céllal hoztak létre, hogy garantálja a minőséget és a terroir-hűséget. Csak az Etyek-Budai borvidék bizonyos területeiről származó szőlő kerülhet ebbe a kategóriába. Az eredetvédelem nemcsak a termőhelyet, hanem a technológiai eljárásokat és a fajtahasználatot is szabályozza.

- Kötelező a palackos erjesztés
- Minimum 24 hónapos seprőn tartás
- Engedélyezett fajták: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Szürkebarát

Az eredetvédelem legfontosabb pontja azonban az érzékszervi bírálat. Minden Etyeki Pezsgőnek meg kell felelnie egy bírálóbizottság kóstolásán. Ez garantálja azt, hogy a szigorú előírások beváltották a hozzájuk fűzött elvárásokat.

ETYEKI PEZSGŐ BLANC DE BLANC

Ez a különleges pezsgő 100% Chardonnay-ból készült, a tradicionális palackos erjesztés (Méthode Traditionnelle) módszerével. 30 hónapos seprőn érlelése krémes textúrát, finom, hosszan kitartó buborékokat és elegáns, élesztős jegyeket eredményez. A friss etyeki savak és a hosszú érlelésből fakadó komplexitás tökéletes egyensúlyt tesz igazán kifinomulttá ezt a Brut stílusú pezsgőt – méltó képviselőjévé az etyeki pezsgőkészítés hagyományának.



A bottle of ROKU Pinot Noir wine is shown in the foreground, slightly out of focus. The bottle has a light-colored label with the word "ROKU" in large, bold letters, and "Pinot Noir" below it. The background is a lush green vineyard with rows of grapevines stretching into the distance under a clear sky.

SAUVIGNON BLANC



ROZÉ



Kizárólag Pinot Noir-ból készült, finoman gyümölcsös és elegáns rozébor, amely szépen mutatja az Etyek-Budai borvidék hűvös frissességét. Illatában és ízében visszafogott, mégis kifinomult gyümölcsösség jelenik meg, diszkrét málnás-ribizlis jegyekkel. Könnyed test és alacsony alkoholtartalom teszi igazán jól ihatóvá – tökéletes választás a nyári hónapokban.

ZÖLDVELTELINI

Komplex, karakteres fehérbor, amely öreg tőkék kis hozamú, koncentrált terméséből született. A többször használt hordóban történő erjesztés és érlelés finoman egészíti ki a bor természetes szerkezetét, mélységet és rétegezettséget adva neki.

Ízében a Zöldveltelinire jellemző fűszeres és gyümölcsös jegyek harmonikusan fonódnak össze, miközben a borvidék hűvös klímája eleganciát, frissességet és hosszan tartó lecsengést biztosít.



SAUVIGNON BLANC VÁLOGATÁS

Dűlőszelektált, karakteres fehérbor, amely a Rókusfalvy Birtokot közvetlenül körülölelő területekről származik. Illat- és ízvilágában a fajta gazdag, fűszeres és zöldpaprikás jegyei mellett megjelenik a borvidék friss klímájának hatása is.

A tétel egy részét hordóban, seprőn tartva érleljük, ami krémes textúrát és komplex szerkezetet ad, így a lendületes savak és az érett aromák harmonikus egyensúlyt alkotnak benne.



CHARDONNAY

Gazdag, testes fehérbor, amely a Chardonnay sokoldalúságát és eleganciáját mutatja meg. A bor félig hordóban, félig tartályban erjedt és érlelődött, majd seprőn tartással (battonage) nyerte el krémes, kerek szerkezetét.

Ízében finom meleg fűszeresség és érett gyümölcsösség jelenik meg, miközben megőrzi frissességét és kiegyensúlyozottságát. Egy karakteres, tartalmas tétel, amely méltón képviseli az Etyek-Budai borvidék elegáns stílusát.



PINOT NOIR

Lendületes, elegáns vörösbor, amely a Pinot Noir fajtára jellemző világos színnel és gazdag, piros bogyós gyümölcsös aromákkal hódít. A bor spontán erjedt, majd hordóban érlelődött, így a gyümölcsösséget finom fűszeresség egészíti ki. Több év érlelés után is telt korty és friss lendület jellemzi – könnyed, mégis komoly tartalommal bíró, kifinomult tétel.

A spontán erjedés azt jelenti, hogy a bor magától, a saját természetes élesztőivel indul el. Nem adunk hozzá plusz élesztőt, hanem hagyjuk, hogy a szőlő héján lévő kis „vad” élesztők végezzék a dolgukat.

PINOT NOIR RESERVE

Komplex, hosszú érlelésű vörösbor, amely három évig pihent kis fahordóban, spontán erjedést követően. Az érlelés hatására a gyümölcsös jegyek helyét átvették a mélyebb aromák: bőr, dohány és fűszeres tónusok jellemzik.

A magas alkoholtartalom ellenére a bor megőrzi frissességét és egyensúlyát – nem nehézkes, hanem rétegzett és élénk. Ez a tétel kiváló példája annak, milyen érlelési potenciál rejlik a Pinot Noir fajtában, amikor a borvidék és a borászati filozófia találkozik.



NARANCSBOR - EGY IGAZI KÜLÖNLEGESSÉG

A narancsbor a fehérszőlő vörösboros technológiával történő feldolgozásának izgalmas eredménye. A szőlő héján és magján hosszabb ideig történő áztatás és erjesztés komplexebb szerkezetet, finom tanninokat és mélyebb színvilágot kölcsönöz a bornak.

Illatában érett gyümölcsök, citrusok és finom fűszeresség jelenhetnek meg, kortyban pedig a fehérborokra jellemző frissesség találkozik a vörösborokra emlékeztető textúrával és szerkezettel. Összetett, karakteres és egyedi tétel, amely azok számára is izgalmas alternatíva lehet, akik könnyedebb vörösborokat kedvelnek, de nyitottak egy új borélményre.

A Rókusfalvy Birtok narancsbora az idei év újdonsága – egy különleges tétel azoknak, akik a megszokottól eltérő, természetes karakterű borokat keresik.

EGY BOR, AMI EGY KICSIT MÁSKÉPP MUTATJA MEG, MIRE KÉPES A SZŐLŐ.

A Rókusfalvy Birtok narancsbora az idei év újdonsága – egy különleges tétel azoknak, akik a megszokottól eltérő, természetes karakterű borokat keresik. A fehérborok megszokott frissességén túl egy izgalmasabb, karakteresebb oldalt hozza a fajtának. Illatában és ízében érett gyümölcsös, citrusos és enyhén fűszeres jegyek jelennek meg, finom tanninszerkezettel és hosszú lecsengéssel.



„Amikor először jártam Etyeken, azonnal rabul ejtett a táj szépsége és békéje. Azóta az a vágy vezérel, hogy ezt a varázslatos helyet másokkal is megoszthassam.

Remélem, vendégeink ugyanúgy beleszeretnek Etyek bájába és nyugalmaiba, ahogyan egykor én magam. Nálunk a látogatók nem csupán a borainkat kóstolják, hanem részesei lesznek történetünknek: velük együtt válik teljessé a Rókusfalvy Birtok élete és élménye.”

Rókusfalvy Pál, alapító tulajdonos





+36 20 938 8888
info@rokusfalvybirtok.hu
www.rokusfalvy.hu

