



K I K E L E T

T O K A J





K I K E L E T

T O K A J

2021



BERECZ STÉPHANIE ÉS ZSOLT

**A Tokaj Kikelet Pince borásza és
szőlésze,
egyben alapítói is.**





TAVASZI HÉRICIS *(Adonis vernalis)*

A Kikelet Pince logója

Ritka, védett növény, a pincéhez közeli dombokon azonban nagyobb telepei is megtalálhatóak.





RIOLIT KŐZET

A dűlőink egy lösszel borított,
vulkanikus alapú dácit és
riolit kőzeten helyezkednek el.

LÖSZFAL A LÓNYAI ÉS KASSAI DŰLŐKHÖZ VEZETŐ ÚTON

A lösz egy mésztartalmú,
ásványokban gazdag, világos színű,
finom szemcséjű, nagy porozitású
talaj fajta.





**A TERÜLETEINK TARCALON
HELYEZKEDNEK EL, A ZEMPLÉNI
HEGYSÉG EGYIK LEGDÉLEBBI
TELEPÜLÉSÉN.**

**Jelenleg 7 hektárt művelünk
(6 különböző dűlőben), ebből 5 hektár
termő.**

Szőlő magasság: 150-280 m

Fekvés: Dél – Dél-nyugat, védett az éjszaki
széltől

Szőlőtőke átlag kora: 30 éves (5 -46 éves
2012-ben)

Sűrűség: 4500 tő/ha (2800-5500)

Éves termésátlag: 24 hl/ha

Fajta összetétel: 60 % Furmint, 40 %
Hárslevelű





KÖZÉPHEGY-LÓNYAI

Terület: 1,6 ha

Fekvés: dél, dél-nyugat

Magasság: 195-220 m

Tő/ha: 4500

Telepítési év: 1970-2002

Szőlő kora: 10% 10 éves, 90% 27-42 éves

Fajtaösszetétel: 70% Hárslevelű, 30%

Furmint

Talaj: 60 cm Ramann féle barna
erdőtalaj, mélyebb rétegeiben lösz

Tulajdonság: Igazi löszös karakterű
borok születnek itt: illatos, citrusos,
grapefruitos, kerek, gyümölcsös,
gyógynövényes, textúrájában selymes,
finom, üdítő, hús savakkal.





KASSAI

Terület: 1,5 ha

Fekvés: dél

Magasság: 205-220m

Tő/ha: 4000

Telepítési év: 1966-67

Fajtaösszetétel: 72 % Hárslevelű,
28% Furmint

Talaj: 60 cm Ramann féle barna
erdőtalaj, mélyebb rétegeiben lösz

Tulajdonság: A Középhegy-Lónyai
dűlő szomszéd területe. Ízvilága
a Lónyaiéhoz hasonló, kevesebb
fitnesszel, de teltebb ízekkel.





VÁTI

Terület: 1,2 ha

Fekvés: dél

Magasság: 210- 240m

Tő/ha: 4300

Telepítési év: 1970-1985 -2017

Fajtaösszetétel: 50% Furmint,
50% Hárslevelű

Szőlőművelés: makroteraszok,
közép magas kordon

Talaj: 1 – 1,5 m lösz talaj,
piroxénes dácit kőzeten

Tulajdonság: A szőlő mindig szépen érik ezen a területen, jó sav hangsúllyal, sós, ásványos karakterrel.





FARKAS

Terület: 1,1 ha

Fekvés: dél-nyugat

Magasság: 150-175m

Tő/ha: 5000

Telepítési év: 2007, 2013

Fajtaösszetétel: 100 % Furmint

Talaj: 1 – 1,5 m lösz talaj

Kőzet: piroxénes dácit

Tulajdonság: Meleg, védett szőlő terület, ahol a szőlő a legkorábban fakad és érik. Gyümölcse ízletes, de jóval kevesebb savval rendelkezik, mint a Váti. Ízvilága: krémes, sós, egzotikus déli gyümölcsök. Itt nehezen telepszik meg a botrytis, inkább a töppedés a jellemző.



LESTÁR

Terület: 0,6 ha

Fekvés: dél

Magasság: 110-150m

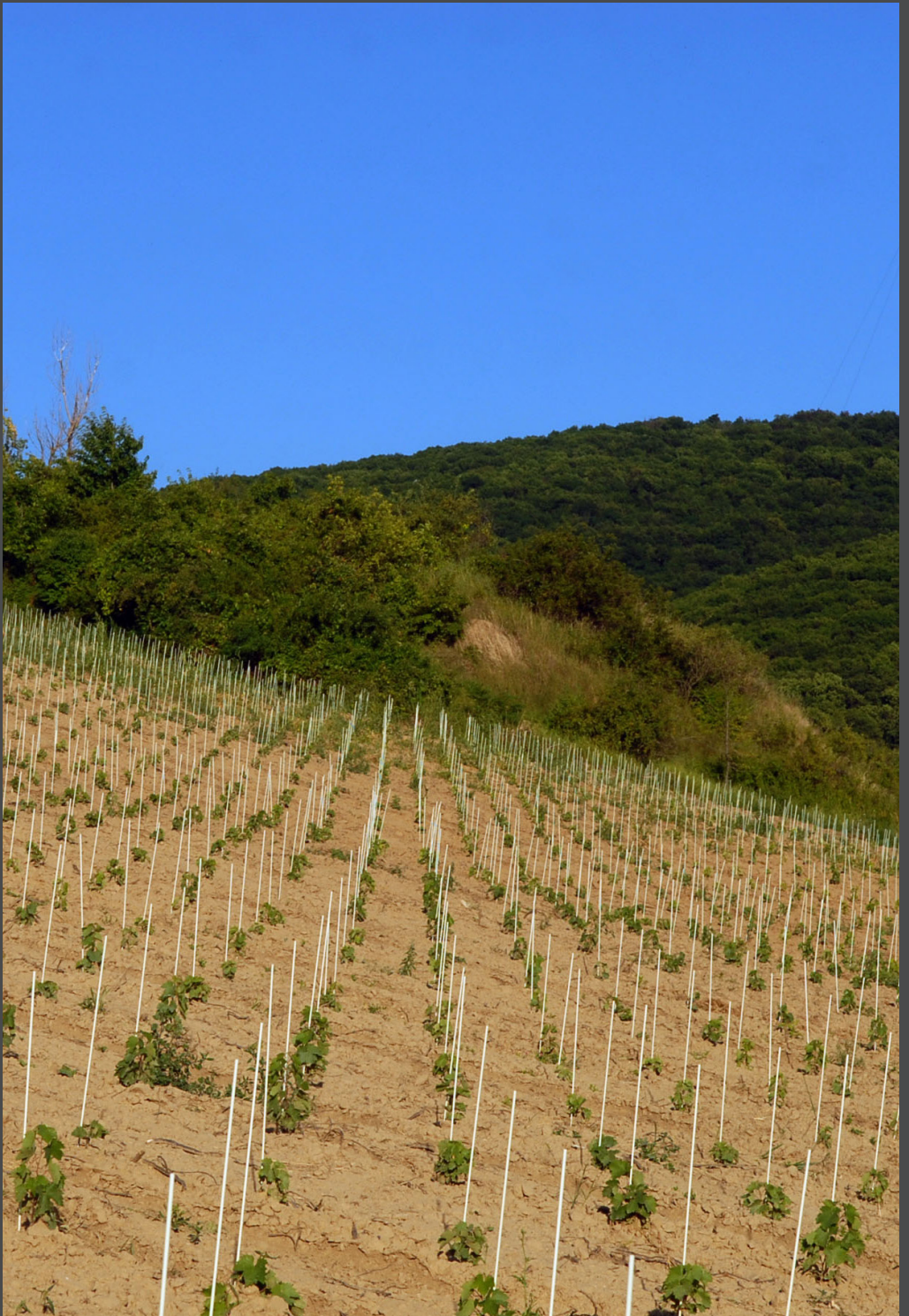
Tő/ha: 5500

Telepítési év: 2007

Fajtaösszetétel: 100 % Furmint

Talaj: mély lösz talaj,
enyhe vörös árnyalattal

Tulajdonság: Meleg kitettség, ahol a gyümölcs könnyen érik. Lágyabb savszerkezetű, déli gyümölcs, aszaltabb íz jegyek könnyen felfedezhetők a borban.



LANTOS

Terület: 1 ha

Fekvés: dél

Magasság: 250 -280 m

Tő/ha: 5500

Telepítési év: 2017

Fajtaösszetétel: 100 % Furmint

Talaj: mély lösz talaj

Tulajdonság: Szűztermés: 2020-ban.





FURMINT

A Tokaj Borvidék legelterjedtebb szőlőfajtája (60%), általában szeptember végén érik meg, fürtje középnagy, tömött. Jó cukorgyűjtő képessége van és fogékony a botrytiszre.

HÁRSLEVELŰ

A borvidék másik meghatározó szőlőfajtája (30%). Fürtje középnagy, bogyói kisebbek a Furminténál. Fürtszerkezete laza, emiatt nehezebben telepszik meg rajta a Botrytisz.



MŰVELÉSI FILOZÓFIÁNK

**A természet mindig fontos szerepet
játszott nálunk.**

Zsolt szenvedélye a növények, a madár- és állatvilág. Csak is megfontolt, természet-tudatos szőlőművelést gyakorlunk, ami évről-évre egyre jobban közeledik a bio irányzathoz, amennyiben az évjárat megengedi.



A talajt ősszel munkáljuk, évközben pedig gyakran hagyjuk a növényeket elterjedni a sorok között. Gondolkodunk zöld növény takarásban, hogy a talaj humusz tartalmát, illetve a talaj életét növelhessük. Időnként szerves trágyát helyezünk ki.

Tisztában vagyunk azzal, hogy a jó borhoz egészséges, egyensúlyban lévő szőlő növény szükséges. A talaj és a szőlő gondos művelése alapelv számunkra.





SZÜRET

Kizárólag kézi szüretet alkalmazunk, mert csak ez teszi lehetővé a magas minőségű válogatást.

Szigorú szelekcióval tudjuk elérni a tökéletes must minőséget. Nem ritka, hogy több alkalommal szüretelünk egy parcellát. Természetesen a szőlőt kis méretű ládákból gyűjtjük össze. A megfelelő szüreti időpont nagyon fontos: figyelembe kell vennünk az évszámot, a dűlők és a mikroparcellák adottságait.

4 fajta szüretet különböztetünk meg:

- ép fürt szüret a pezsgő készítésre
- ép fürt szüret száraz borok céljából
- botrytiszos fürt vagy részben botrytiszos fürt válogatása a késői szüretelésű vagy a szamorodni bor készítésére
- Aszú szem szüret, egyenként, kézzel; a cél: aszúbor készítése!



FELDOLGOZÁS

Az ép fürtöket direkt préseljük. Az ülepített mustot 2,2 és 5 hl hordókba fejtjük a pincében.

A must spontán erjed. A bort a hordóban általában 5 hónapon át hagyjuk érlelődni.

A botrytises és részben botrytises fürtöket a koncentrációtól függően vagy direkt préseljük (késői szüretelésű borok), vagy bogyózás után egy éjszakán át áztatjuk és másnap préseljük ki (szamorodni borok).

A késői szüretelésű boroknál az érlelés kb. 5 hónap, míg a szamorodni esetében kb. 2 év.





Az egyenként szedett aszúszemeket pár héten át egy kádban tároljuk, addig amíg nem szüretelünk hozzá egy alap mustot, amiben megáztatjuk őket, ami körül-belül 2 napot vesz igénybe.

Ezután a megduzzadt aszú szemeket kiperéseljük, így születik az aszú bor, ami tovább erjed hordóban. **Az érlelés 2-2,5 év.**





BORÁSZKODÁS

Elfogadjuk az évjárat adottságát, mert szerintünk nem célra vezető, ha a természet ellen dolgozunk. Egyes évjáratok a száraz bor készítésnek, más évjáratok pedig az édes bor készítésnek kedveznek.

Nagy figyelemmel kísérjük a dűlők jellemzőit, megismerjük a szőlőfajták jellegzetességeit, emiatt gyakran dűlőnként, külön-külön palackozunk.





A boraink elsősorban hordóban erjednek és érlelődnek, mert fontos, hogy tudjanak lélegezni, de elkerüljük a túl erős karakterű, újhordó jelleget. Így a hordó íze csak kíséri a bort, de nem uralkodik rajta.

Kisebb méretű hordókat használunk, így lehet a tételeket külön-külön feldolgozni, nem kényszerülünk idő előtti házasításra.

Teret engedünk a spontán erjedésnek, a helyi adottságoknak.





HÁZASÍTÁS

A házasítás kulcsfontosságú, mivel a boraink több hordóban, és sok tételből állnak, és a célunk a lehető legjobb eredmény elérése a házasítás során.

Mindig törekszünk arra, hogy **kiemeljük a bor egyediségét**, az eleganciáját, és a hosszúságát, **melyet a hely biztosít számára.**

Fontos, hogy a bort kellemesen lehessen fogyasztani, egyensúlyban legyen.



ŐZÉL VÍZET ÁRAS

TOKAJ



KIKELET

TOKAJI FURMINT

Birtok

18

BERECZ STÉPHANIE

TOKAJI SZÁRAZ

A száraz boraink mindig nagy figyelmet keltettek határon innen és túl.

Egyes borainkkal **sikerült bekerülni a legjobb éttermekbe Párizsban, Londonban, San Franciscóban,** ami számunkra óriási siker.

A furmint és a hárslevelű fajtákból készült borok külön-külön vagy egymással házasítva is kóstolhatók!

A csúcs boraink a dűlőválogatott tételek.

Típusaink:

Birtok és Dűlőválogatott Furmint

Birtok és Dűlőválogatott Hárslevelű

Tokaj Dry (80% Furmint, 20 % Hárslevelű)





KIKELET

TOKAJI KÉSŐI SZÜRETELEŚŰ

Late Harvest

12

BERECZ STÉPHANIE

TOKAJI ÉDES

Természetes kényeztetés a palackban.

Komplexitásban, teltségben és ízvilágban a Tokaji borok nemessége és utánozhatatlan szépsége az édes borokban rejlik. Öröm őket fogyasztani!

Tokaji Késői szüretelésű

Ő a belepő a Tokaji édes borok világába... Meglepő a Kikelet Késői szüretelésű bor íze, ami a korty elején édes, gyümölcsös, de a végén száraznak, fűszeresnek hat. Ideális érlelt sonka, érett, kemény sajt, kacs a hús, sült libamáj mellé. Igazi gasztro bor.



KIKELET

TOKAJI SZAMORODNI

Édes

16

BERECZ STEPHANIE

Tokaji édes Szamorodni

Az élmények fokozódnak az Édes Szamorodnival, amely selymes, gazdag, zamatos, de mégis egyensúlyban van, tartalmaz és komplex.

Aperitif bor, de szépen kísér például egy kéksajtos fogást, friss körtével vagy konfitált libamájjal.





Tokaji Aszú

2013

KIKELET
Pince

Tokaji Aszú 5 vagy 6 puttonyos

***„Haute couture” a palackban,
a Tokaji diplomata.***

Gazdag, gyümölcsös, édes citrusos íz, keleti fűszerekkel, időnként ibolyával és ásványokkal.

Nagyon jól passzol például egy mangóhabhoz, mandulás süteményhez vagy crème brûlée-hez, de ideális magában nassolva egy kivételes este során, a legjobb barátainktársaságában.

Felejthetetlen, egyedi élmény.





KIKELET
TOKAJ

KIKELET
PEZSGÓ

TOKAJI PEZSGŐ BRUT

A Sors játéka

A Sors akarta, mivel első pezsgőnk, 2013-ban készült el egy jégeső következtében. Az eredmény meglepő, és nagyon szerethető volt. Ma már nem is tudjuk elképzelni a Kikelet szortimentet pezsgő nélkül!

A bor tradicionális eljárással készül, vagyis a második erjedés palackban történik.





BOROK BARÁTOKKAL

Mint ahogy az élet más területein is, így a borászkodásban is közösen erősebbek és többek vagyunk! A 3 Grácia és a Tarcál Bor kezdeményezések szintén ezt mutatják!

3 GRÁCIA száraz és édes:

Bott Judit, Bárdos Saci és Berecz Stéphanie közös bora . A lányok szintén kitűnő borász hölgyek, hasonló filozófiával, de más-más stílussal és ízvilággal rendelkezünk. A boraink szépen kiegészítik egymást.

Első évjáratunk: 2011





TOKAJ

TARCAL
2017

Tarcal Bor

7 – 9 tarcali termelővel közösen hoztuk létre ezt a száraz bort, ami a tarcali területekből származó borok ízjegyeit mutatja, furmint és hárslevelű hazasításból.





BORÁSZOK BORÁSZÁSA
2014

Gault & Millau
Magyarország

2014. év BORÁSZATA

DÍJAK ÉS ELISMERÉSEK

Szakmai elismerések:

2010: Tokaji Hegyközség Év Bortermelője

2014: Gault és Millau - Hungary Év Borászata

2014: Berecz Stéphanie az év Boraszok Borásza

2016: Pannon Bormíves Céh tagjai közé választotta Berecz Stéphanie-t

Boraink eredményei külföldön:

Wine and Spirit magazin: „2018 Year’s Best Hungarian wines” a 2016 Tokaj Hárslevelű Lónyai dűlő

Decanter magazin: „The most exciting wines of 2018” a 2015 Tokaji Hárslevelű Kassai dűlő

Boraink eredményei Magyarországon:

2011-ben: a Kikelet Tokaji Aszú 6 puttonyos 2007 borunk Champion díjas lett a színvonalas **Pannon Bormustra országos borversenyen** melyen nemzetközi MW borbírálok vettek részt.

2017-ben: a Kikelet Tokaji Hárslevelű Kassai 2015 borunk Borkiválóság lett, és a **Kikelet Tokaji Édes Szamorodni 2012** borunkat a **Külügyminisztérium beválogatta a Grand superior borválogatásába.**



BIRTOK LÁTOGATÁS

2015-ben, az épület tetőterében, kialakításra került egy nagy kóstoló terem, borterasszal és szép kilátással, **Kikelet Íz Műhely** lett a neve. Kellemesen lehet itt **hétfégenként** borozni, kávézni, elfogyasztani egy sütit **bejelentkezés nélkül!**

Hétfégi nyitvatartás: 10 órától 17-20 óráig
Február 1-től december 1-ig, illetve ünnepnapokon és hosszú hétfégen is nyitva vagyunk!

Hétközi nyitva tartás :

Borvásárlás: H-P 10-15 óráig bejelentkezés nélkül.

Borkóstolás és pincelátogatás csak előzetes bejelentkezés alapján!

Webshop: www.tokajkikelet.hu/webshop



KAPCSOLAT

Berecz Stéphanie (Szakmai kóstolók, kereskedelem):
info@tokajkikelet.hu; +36-30/636-9046

Berecz Ágnes (Borkóstolás, Ízműhely):
contact@tokajkikelet.hu; +36-20/475-0695

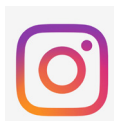
Bogoly Péter (Iroda): office@tokajkikelet.hu

Központi telefon: +36-70-408-8444

Honlap: www.tokajkikelet.hu

Cím: 3915 Tarcfal, Könyves Kálmán u. 62.

Social media: Tokaj Kikelet Pince & Ízműhely



2021

Felelős szerkesztő: Berecz Ágnes
Kiadja: Tokaj Kikelet Pince Kft. 3915 Tarcfal, Könyves Kálmán utca 62.

Kiadás Éve: 2021

Jelen kiadvány a Tokaj Kikelet Pince Kft. tulajdonát képezi.

