

Tisztelettel köszöntjük Önt,

a kíváló egri borok világában, abban a reményben, hogy a közeljövőben személyesen is üdvözölhetjük.

Vincze Béla több éves nagyüzemi borászkodás és tapasztalatszerzés után, 1994-ben alapította meg saját családi pincészetét. A borászat rendelkezik a modern szőlőfeldolgozáshoz és borkészítéshez szükséges minden eszközzel.



2004. decemberében készült el az új pince, melyet azzal a céllal építettük, hogy részese legyen a magyar borkultúra bagyományos értékeinek helyreállításában.

A pince teljesen román-kori bangulatot áraszt. Ebből nagyban bozzájárul a bontott téglá, mely a maga több, mint száz évvel már előre azt az érzést sugallná, hogy egy ódon templomba tévedtünk. A kiépítés is ezt a bangulatot erősíti, hiszen egy hatalmas oszlopcsarnokot látunk. Négy főhajóból, hat keresztbajóból áll, végeiken 4-4 dongaboltozatú ággal. A beépített 280.000 téglá mennyisége meglátszik a méreteken, mivel a basznyos alapterület ezer négyzetméter. Csodálatos látványt nyújt a díszvilágítással, sűrűfénnyel kiemelt boltívek, pillérek látványa.

A pincészet nagy bangsúlyt fektet az egri bagyományok követésére, alapvető feladata, célja a bordós barrique borok bosszú idón keresztüli érlelése, a legmagasabb minőségi igényeknek is megfelelni. Ezért alkalmaz a borászat már most is több mint 400 barrique bordót, melyek számát a befogadó-képesség batárúig kb 5-600-ig lebet növelni.

Úgy gondoljuk, hogy az egri borvidék különleges adottságaiból és nagy bagyományaiiból csak akkor lebet ismét virágzó borkultúrát építeni, ha a fogyasztók érték és értékelik a minőséget. A bagyományainknak megfelelő borkultúra kialakítása a bortermelők és a borszakértők mellett a kereskedők feladata is.

Ácsik nem titkolt célunk, hogy a „kezdő és baladó” borbarátokat el tudjuk szakítani a bétköznap gondjaiktól és egy fárasztó nap után legyen lebetőségük rácsodálkozni a természet és a természetet tisztelő borászok alkotásaira.

Lebetőséget kínálunk arra, hogy egy kicsit megállítsuk az időt és bagyjunk

szárnyalni fantáziánkat. Ígyekszünk teljes pompájában megmutatni ezt a különleges világot és reméljük, hogy ez az Ön számára is érdekes lesz.

A magas színvonalú borkészítést már az első, 1994-es évjárat borai is bizonyítják. Vincze Béla Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon borait az 1997-es bordeaux-i, "Challenge International du Vin" megmérettetésén a nemzetközi zsűri arany-, és bronz-érmekkel jutalmazta. Néhány évvel később a birtok 2000-es Cabernet Franc-ja a szép sikert megismételte, és az Országos Borversenyen Champion díjban részesült. Az említett elismerések mellett számos hazai és nemzetközi díj igazolja a borász törekvéseit.

A Pincészet saját tulajdonában lévő 26 ha-os szőlőterület termését teljes egészében feldolgozza. Ebből a mennyiséghez, a vele több év óta szerződéses viszonyban álló szőlősgazdáktól még kisebb minőségi tételket felvásárol.

A vállalkozás a már meglévő termőterületét a közel jövőben, mintegy 29 ha új telepítéssel szándékozik növelni, a Borvidék legszebb és legkíválóbb termőhelyein, a szomolyai "Gyűr" dűlőben, a "Bordabegyen", valamint Eger egyik legrégebbi szőlészeti bagyományokkal rendelkező területén, a legendás "Mészegyen".

A birtok fő célja kíváló minőségű, nagy érlelési potenciállal rendelkező Kékfrankos, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot és Pinot Noir borok készítése.

A kínálatban különleges helyet foglal el az Egri bikavér, mellyel a birtok kívárálag kíváló évjáratokban lepi meg a fogyasztókat.

Legújabb borsaládunk az „Arcanum” a legmagasabb minőséget képviseli, a legjobb dűlőkről válogatva, csak kimagasló évjáratokban készül.

A fehé borok kedvelőinek Vincze Béla gyümölcsös, könnyen fogyasztható Chardonnay-t és Traminít, míg a bőlgyeknek Pincészete egyik érdekességét, a "Lady Rosé"-t ajánlja.



Arcanum

Jelentése rejtély, titok – melyre fény derül, ha testedbe, lelkébe engeded.

A bor, mely lassan érők a csúcsra és ott magával ragad minket egy olyan világba, ahol még soba sem járunk.

Kívárálag a legjobb évjáratokban készül, gondos odafigyeléssel, kis meny-nyiségben. Válogatott bordószelekció, mindegyik fajta különleges karakterrel bír. A borokat a Gesztenyés, Préda begy, Kistó-völgy és az Ádám-tető dűlőben szüretelt tételék alkotják. 300 literes zempléni tölgysűből készült fabordóban érlelődnek 14 hónapig.

Sötét, rubinszínű, a borvidékre jellemző, feketére égett szomolyai cseresznyére, csokoládés-konyakos meggyre emlékeztető illat-, zamat-világ jellemzi. Hatalmas, robusztus test, kerek savak, bársnyos tanninok, bosszú lecsengés teszi emlékeztetéssé.