

A GESZLER CSALÁDI PINCÉSZET RENDELHETŐ BORAI 2013 ősz/tél

Technológiánkról: A kiváló minőség érdekében kizárólag kézzel szedjük a termést. A korszerű hűthető saválló tartályos technológiának köszönhetően préselés után irányítottan történik az erjesztés. 10 °C-on hűtjük a mustot, majd szétválasztjuk a seprőtől. Fajlesztővel indítjuk az erjesztést és 17 °C-on történik az erjedés. Feldolgozó és tárolókapacitásunkat megnöveltük, így a Geszler Családi Pincészet 1800 hl kereskedelmi mennyiségű redukív és hagyományos (fahordós érlelésű) borok készítésre egyaránt alkalmas. A palackozást saját palackozó gépsorunkon végezzük. A szőlőfajtákra jellemző illatok és a hagyományos, kíméletes kézi szüretelés, a gyors feldolgozás a modern gépsoron, illetve fahordós érlelés eredményezi a Geszler Családi Pincészet jellegzetes, karakteres borait.

A palackos borokról: a palackok 0,75 l-ek, 6-os fekvő kartonban szállítjuk, lehet vegyesen is rendelni.

Móri Ezerjő (2011)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű SZÁRAZ fehérbor

Ha Mór, akkor Ezerjő! Jellegzetesen magyar fajta: hungarikum, ezer arca van. Hagyományosan a Móri Borvidék szinte kizárólagos fajtája volt, most is ez a zászlós bor, a Geszler Családi Pincészetnek is. Bora magas savtartalmú, alkoholtartalmú friss, tüzes, férfias, testes bor. Ha először jár itt, ki ne hagyja a kóstolóból. Figyelem! Fiúgyermek áldó hatásáról máig szól a helyi legendárium, aki nem hiszi, járjon utána...☺ *Bor és gasztronómia:* aperitifként, fehér és fűszeres és csípős húsokhoz, savanykás ételekhez kitűnő, a férfialálkozók főszereplője lehet.

Díjak:

- Országos Syngenta Borverseny 2012 (Siófok) ezüst érem
- Országos Német Nemzetiségi Borverseny 2012 (Mecseknádasd) arany érem
- Szent György napi borverseny 2012 (Mór) arany érem
- V. Országos Ezerjő Borverseny 2012 (Mór) arany érem



Új bor!

Móri Ezerjő MÓR VÁROS BORA (2012)

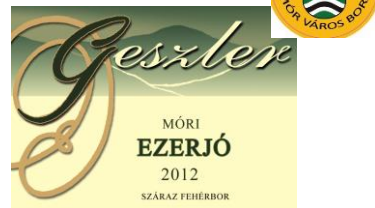
oltalom alatt álló eredetmegjelölésű SZÁRAZ fehérbor

(arany címkével ellátva, hosszú, elegáns üvegben)

Ha Móri Borvidék, akkor Ezerjő! 2013-ban ez a bor nyerte el a Mór Város Bora megtisztelő címet, ezzel a Móri Ezerjők legjobbja lett.

Díjak:

- Szent György napi borverseny 2013 (Mór) arany érem, MÓR VÁROS BORA cím 1 évig
- Hungarikum Borok és Pezsgők XII. Országos Versenye 2013 (Fülöpszállás) arany érem
- Magyarországi Németek Országos Borversenye 2013 (Mecseknádasd) bronz érem
- X. Bayer Országos Borverseny 2013 (Somló) arany érem



A készlet erejéig!

Vértés kincse (2010)

minőségi FÉLSZÁRAZ cuvée fehérbor: Chardonnay-Ezerjő-Királyleányka házasítás

A fiatalok egyik kedvence! Egy izgalmas cuvée ez a redukív bor. Tiszta, egyenes ízek, különleges illatok. Nevét a csodálatos Vértés hegység ihlette. A Geszler-ültetvények nagy része a Vértés hegység dűlőin fekszik, melyek a legjobb tulajdonságú területek, ezzel biztosítva a kitűnő minőséget. *Tippünk:* közösségi alkalmakra közösségi embereknek, a Vértés a túrázás szerelmeseinek... Bor és gasztronómia: aperitifként 10-12 °C-on, sültetekhez, saftos ételekhez, vagy amihez jól esik. *Bor és gasztronómia:* aperitifként, előételekhez, halételekhez, a hölgytársaságok elengedhetetlen beszélgetős bora.

Díjak:

- Országos Német Nemzetiségi Borverseny 2012 (Mecseknádasd) arany érem



Új bor!

Vértés kincse (2012)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű SZÁRAZ fehérbor Chardonnay-Ezerjő-Királyleányka cuvée

Díjak:

- Szent György napi borverseny 2013 (Mór) arany érem
- Magyarországi Németek Országos Borversenye 2013 (Mecseknádasd) arany érem



A készlet erejéig!

Móri Királyleányka (2010)

minőségi FÉLSZÁRAZ fehérbor

Díjak:

- Országos Német Nemzetiségi Borverseny 2012 (Mecseknádasd) arany érem



Új bor!

Móri Királyleányka (2012)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű SZÁRAZ fehérbor

A Királyleányka egy Erdélyből származó fajta, mely a Móri Borvidéken is otthonra talált. Id. Geszler József hozta be elsőként Móra ezt a hungarikum fajtát. Testes, a muskotályos fajtákhoz közel álló, kissé parfümös illatú. harmonikus, finom savtartalmú, ízgazdag, könnyű, reduktív bor. *Tippünk:* nemcsak a férfiak kedvelik, remek ajándék a szebbik nemnek. Egy baja van: kinyitása után hamar elillan a palackból. *Bor és gasztronómia:* aperitifként 10-12 °C-on, fűszeres fehér húshoz, sós ételekhez, sajtokhoz vagy amihez jól esik.

Díjak:

- Szent György napi borverseny 2013 (Mór) arany érem
- Hungarikum Borok és Pezsgők XII. Országos Versenye 2013 (Fülöpszállás) arany érem



Új bor!

SZERETŐ- Móri Chardonnay (2012)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű FÉLÉDES fehérbor

Szeretnénk ezzel a Chardonnay-vel annak minden kóstolóját elcsábítani, bevezetni a finom, változatos, izgalmas móri borok világába. Aki megízleli ezt a könnyed, üde bort, annak megmarad az emlékezetében és vágyakozni fog a folytatásra... *Tippünk:* a gyümölcsös, édes, illatos borok kedvelőinek ajánljuk ezt a fiatal „Szeretőt” buliba és ajándékként is, vagy csak úgy esténként otthon kóstolgatni, ízlelgetni. *Bor és gasztronómia:* 10-12 °C-on édeskés, gyümölcsös ételekhez, desszertkehez egy szerethető bor.

Díjak:

- Szent György napi borverseny 2013 (Mór) arany érem



A készlet erejéig!

Móri Zenit (2010)

minőségi FÉLSZÁRAZ fehérbor

Az Ezerjóból és Bouvierből nemesített Zenit igazi otthonára talált a Móri Borvidéken és pincészetünknel is, hiszen ahol elindult, arany érmes lett. Kellemes illatú, zamatokban gazdag, kerek, harmonikus savakkal teli, fiatalos bort kóstolhatunk, melytől vidám társaságban könnyedén táncra perdülhetünk, csak legyen hozzá talpalávaló. *Tippünk:* baráti borozgatások, sütizős ünnepek fénypontja lehet. *Bor és gasztronómia:* 10-12 °C-on, gyümölcsök, desszertek kísérőjeként ajánljuk.

Díjak:

- V. Országos Ezerjó Borverseny 2012 (Mór) arany érem



Büszkeségünk, a „nagyaranyos”!

Móri Zenit (2011)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű FÉLÉDES fehérbor

Az Ezerjóból és Bouvierből nemesített Zenit igazi otthonára talált a Móri Borvidéken és pincészetünknel is, hiszen ahol elindult arany érmes lett. Kellemes illatú, zamatokban gazdag, kerek, harmonikus savakkal teli, fiatalos bort kóstolhatunk, melytől vidám társaságban könnyedén táncra perdülhetünk. *Tippünk:* baráti borozgatások, sütizős ünnepek fénypontja lehet. *Bor és gasztronómia:* 10-12 °C-on, gyümölcsök, desszertek kísérőjeként ajánljuk.

Díjak:

- Országos Syngenta Borverseny 2012 (Siófok) arany érem
- Országos Német Nemzetiségi Borverseny 2012 (Mecseknádasd) arany érem
- Szent György napi borverseny 2012 (Mór) ezüst érem
- V. Országos Ezerjó Borverseny 2012 (Mór) arany érem
- XI. Hungarikum Borok és Pezsgők Országos Versenye (Izsák) 2012 nagyarany



Új bor!

Móri Zenit (2012)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű FÉLSZÁRAZ fehérbor

arany címkével ellátott

Díjak:

- Szent György napi borverseny 2013 (Mór) arany érem
- Hungarikum Borok és Pezsgők XII. Országos Versenye 2013 (Fülöpszállás) arany érem
- MUN-DUS Nemzetközi borverseny 2013 (Dunaszerdahely, Szlovákia) arany érem



Új bor!

máMÓR Móri Chardonnay (2012)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű SZÁRAZ fehérbor

(arany címkével ellátva, hosszú, elegáns üvegben)

A máMÓR nagy kedvencünk: 100% Chardonnay - egy harmonikus, kerek, reduktív bor, egy igazi Jolly Joker. Miért is? Nézd: tisztán csillog a pohárban... mint a napsugár. Illatold: érzed milyen friss, ropogós? Ízeled: ilyen savakat nem sok helyen érezhetsz, a Móri Borvidéken azonban minden borunkban; illet csak a vértesi mészköves talaj és a Móri-árok mikroklímája tud. *Tippünk:* mámoros alkalmakra meglepetésnek, és szomjoltó fröccsként fogyasztva is jó választás, és - mint minden száraz borunk - még diétás is! *Bor és gasztronómia:* aperitifként 10-12 °C-on, fehér húsokhoz, sajthoz, vagy amihez jól esik.

Díjak:

- Szent György napi borverseny 2013 (Mór) arany érem
- MUN-DUS Nemzetközi borverseny 2013 (Dunaszerdahely, Szlovákia) arany érem
- Csókakői Borverseny 2013 (Csókakő) arany érem
- Magyarországi Németek Országos Borversenye 2013 (Mecseknádasd) ezüst érem



Új bor!

máMÓR Móri Chardonnay "NOBILIS" (2012)

oltalom alatt álló eredetmegjelölésű új tölgyfahordós érlelésű SZÁRAZ fehérbor

(arany címkével ellátva, hosszú, elegáns üvegben)

Egy igazi móri nobilis, azaz latinul előkelő, nemes ez az újfahordóban is érlelt aranysárga színű bor. Fontos fajtája a Chardonnay a Móri Borvidéknek, pincészetünknek is, sok szép eredményt érünk el vele. Selymes íze, gyümölcsös illata, különleges savai tökéletes harmóniát okoznak fogyasztójának.

Tippünk: különleges ajándék és rendezvénybor, hiszen világfajta lévén nem cseng ismeretlenül a neve és az íze. *Bor és gasztronómia:* aperitifként 10-12 °C-on, jól illik a szárnyas húsokhoz, halételekhez vagy amihez jól esik.

Díjak:

- Szent György napi borverseny 2013 (Mór) arany érem
- MUN-DUS Nemzetközi borverseny 2013 (Dunaszerdahely, Szlovákia) arany érem
- Csókakői Borverseny 2013 (Csókakő) arany érem
- Magyarországi Németek Országos Borversenye 2013 (Mecseknádasd) ezüst érem
- Negyedi V. Nemzetközi Borverseny (Szlovákia) arany érem



ÚJDONSÁG MÓRON! (Szeptember közepétől)

(palackozva, 0,75 l csavarzáras üvegben)

MUSTLICA 100% szőlőlé

Magunk ültettük, neveltük, gondoztuk évekig a legnagyobb odafigyeléssel ezt a Zenit szőlőt a Móri Borvidéken, amit aztán a legjobb pillanatban kézzel szedtünk le, és préseltünk, szűrtünk le és zártuk palackba. Így egész évben élvezhető mindenki számára ez a „vezető” 100%-os szőlőlé. Kinek készítettük? MINDENKINEK. Ez benne a legjobb: ihatja kicsi és nagy, kismama és nagypapa, bár azért neki van más is a tarsolyunkban... :-) *Tippünk:* hűtve kóstoljuk, ha megbontjuk, nézzünk még aznap az üveg fenekére, mert különben bor akar lenni.

A palackozott szőlőlé 1,5 évig megőrzi a minőségét, kibontás után hűtve 3 napig fogyasztható.

Tárolása, mint a bornál, fénytől védett, hűvös helyen.





Sváb hagyomány, tüzes Ezerjő, családi hangulat

Nevünkől is kitűnik móri családi borászat vagyunk, melyben erős alapot adott a múlt, a szorgalmas sváb identitás, az elődök tisztelete, ugyanakkor legalább olyan fontos családunk jelenében és jövőjében, hogy kiváló minőségű borokat készítsünk a ma borkedvelőinek. Borkóstolás, pincejárás két pincében két stílusban: a 75 fős modern látványborászatban, melyhez kerthelyiség is tartozik megismerhetik a borkészítés útját, míg 40 fős tradicionális 200 éves sváb borkóstoló pincéjükben visszamehetnek az időben borozgatás közben.

Ha Móra, a borvidékre, a környékre jönnek a borkedvelő Vendégek miért érdemes a Geszler Családi Pincészetbe is ellátogatni? Miért ajánljuk borainkat partnereinknek, miért tartásuk repertoárjukban?

Mert:

- negyedik generáció óta foglalkozunk szőlővel, borral.
- borainkkal országos és nemzetközi borversenyeken arany érmekeket hozunk haza.
- 2011-ben a Pírma-díjátadón az év borászata címet kaptuk Fejér megyében.
- minőségi borokat, minőségi szolgáltatásokat nyújtunk elérhető áron.
- pinceprogramok, partner- kedvezmények is rendelkezésükre állnak.
- szeretjük amit csinálunk: jó érzés megmutatni a borokat, beszélni magunkról, a borvidékről olyanoknak, akiket érdekel mindez.

Két pince, két stílus

Tradicionális 200 éves sváb borkóstoló pince
H-8060 Mór, Zrínyi u. 25.

Modern látványborászat kerthelyiséggel
H-8060 Mór, Martinovics u. 6/c.

Szolgáltatásaink: Borkóstolás, pincejárás: két pincében; Bor, dal és tánc: pinceprogramok a kóstolók alatt; „Ezerjő élmény-válogatás” partnerkedvezmény-rendszer; „Ezerjő pincelakomák”; Palackos boreladás kis és nagy tételben pinceáron; Borbemutatók, borkóstolók, borvacsorák kitelepüléssel (angol, német nyelven is); Boros rendezvények egész évben; Programszervezés a Móri Borvidéken

Nyitva tartás: egész évben bejelentkezéssel (érkezés előtt minimum 1 nappal korábban). Igény esetén hideg és meleg ételekkel várjuk Vendégeinket. Kérje ajánlatunkat.

A Geszler Családi Pincészetben minden korosztály remekül ki tud kapcsolódni és borral, Mórral feltöltődve tudja vinni magával a móri borok jó hírét.

Kérdés, további egyeztetés esetén, ezeken az elérhetőségeken tudja ezt megtenni:

Szervezet neve / Cégnév: Geszler Kft. Cégjegyzéksz.: 07-09-001917

Székhelye: 8060 Mór, Pince u. 39.; Postázási cím: 8060 Mór, Pince u. 39.

E-mail: info@geszlerpince.hu Honlap: <http://www.geszlerpince.hu> Facebook: [facebook.com/geszlerpince/](https://www.facebook.com/geszlerpince/)

Rendelés leadása, borkóstolóra bejelentkezés, érdeklődés: Geszler Anikó: +36 (20) 552-7030;

Borszakmai kérdések: Geszler József +36 (30) 481-9248; Geszler Imre +36 (30) 482-0427