



A KOMPLEX GERE BOR ÉLMÉNY

Ízlelni, érezni, megélni...

GERE ATTILA PINCÉSZETÉNEK GASZTRONÓMIAI HÍRLEVELE

GERE ATTILA PINCÉSZETE
GERE WINERY: ENGLISH - DEUTSCH

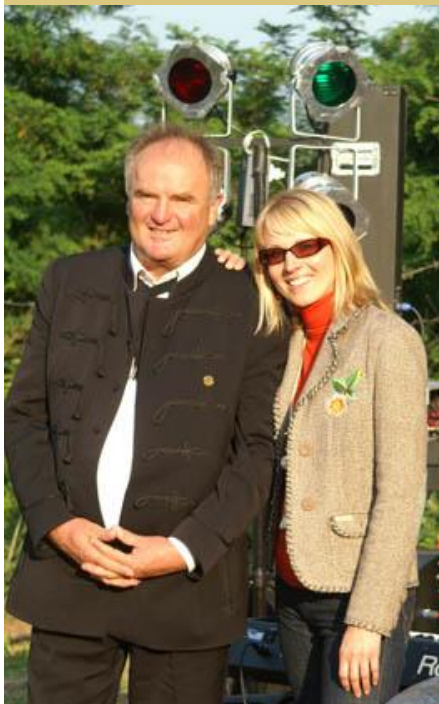
MANDULA ÉTTEREM ÉS BOR-BÁR
GOURMET RESTAURANT: ENGLISH - DEUTSCH

CROCUS GERE BOR HOTEL
HOTEL WINE-SPA****: ENGLISH - DEUTSCH



Tisztelt Partnerünk!

Ön most Gere Attila Pincészetének első gasztronómiai hírlevelét olvassa. A modern kor követelményeinek megfelelően 2011-től elektronikus levélben is hírt adunk magunkról, borainkról, újdonságainkról a vendéglátó szakma számára.



Szeretnénk az eddiginél jóval interaktívabb kapcsolatot teremteni a magyar vendéglátás szereplőivel, azon kedves Barátainkkal, Kollégáinkkal, akik borainkat értékesítik nap, mint nap a legkiválóbb hazai éttermekben, szállodákban és vinotékákban.

Üdvözzel,
Gere Attila, Gere Andrea
Kapcsolat:
Pauli Zoltán: borklub@gere.hu
Villány, 2011. február.

Első lépéseként engedje meg, hogy kedves figyelmébe ajánljam a 2010-es évjárat első vidám újdonságát, első habzóborunkat.

GERE FRICI 2010

A „Frici” névre keresztelt fiatalos hangvételi és megjelenésű borunk a 2010-es évjárat első vidám hírnöke. Ezüstös-pink csillogású gyöngyöző bor, amely a Medoc Noir (Menoir) fajtából, gyors feldolgozással készült. A korai szüretnek köszönhetően alacsony alkohol tartalommal,



teljesen egyedi primőr illatokkal és ízekkel rendelkezik, melyet a palackozás előtt hidegen hozzá gyöngyöztetett széndioxid még inkább kihangsúlyoz. A Frici név is a bor vidám karakterére, valamint az olasz Frizzante típusú borok hangulatára utal.

Készült korlátozott palackszámban.

Már megrendelhető kereskedő partnereinknél!
Részletek a 2. oldalon.

ÚJ ÉVJÁRATOK, ÚJ ARCULATBAN!

A Gere Pincészet 2011-től új arculattal jelentkezik. Az új arculat első körben forgalmi tételeinket érinti (Olaszrizling, Athus Cuvée, Portugieser, Cabernet Sauvignon). Szerettünk volna a több mint 20-éve használt, mindig az aktuális előírások szerint módosított címkéinket egy jóval letisztultabb, egyszerűbb és modernebb megjelenésűvé tenni. Reményeink szerint a színek és a fő GERE motívum megtartásával palackjaink jól beazonosíthatóak maradtak, ám mégis újszerű megjelenést kaptak.



KOMPLEX GERE BOR ÉLMÉNY! Mit is jelent ez?

Erre a kérdésre az igazán hiteles választ csak Villányban, a borok megszületésének helyszínén kaphatja meg. Látogasson el hozzánk kollégáival, és az Önnek leginkább megfelelő időpontban mi készséggel megmutatjuk Önnek hol születnek meg a Gere borok. Az egy naposra tervezett szakmai út alkalmával a helyszínen ismerkedhet meg az egyedülálló villányi teremtő tájjal, megtekintheti organikus szőlőskertjeinket, pincészetünket, szakértő kalauzolásban ízlelheti meg borainkat és különleges gasztronómiánkat.

A részvétel partnereink részére ingyenes.

[Regisztráció és részletes program itt >>>](#)

BIO
GAZDÁLKODÁS
2010-TŐL
A TELJES GERE
BIRTOKON



KOPAR® CUVÉE 2008-ELŐJEGYZÉS

Ezúton értesítjük kedves partnereinket, hogy a Kopar Cuvée 2008-as évjáratának kedvezményes előjegyzését 2011. április 1-étől, 30-ig tartjuk.

A Gere Pincészet emblemikus csúcsborának kilencedik évjárata egy újabb jelentős állomás a bor fejlődéstörténetének országútján. 2008-ban az időjárás lehetővé tette, hogy a 2007-es robusztus évjárához képest kifinomultabb, mélyen strukturált, finom szövésű bor születhessen.

A kiegyensúlyozott időjárás, a megfelelő mennyiségű csapadék, és napfény tökéletesen érett szőlőt eredményezett. Ennek köszönhetően olyan komplex bor született, mely méltó folytatása zászlós borunk történetének.

A Kopar Cuvée 2011. április 1-től előjegyezhető partnereinknél, illetve a pincészetnél.

GASZTRONÓMIAI SOROZAT

Szeretettel ajánljuk kedves figyelmébe gasztronómiai sorozatunkat. Ezek a dűlőszelektált borok korlátozott palackszámban készültek első sorban a gasztronómia és a borszaküzletek számára.

A borokról a képekre kattintva (valamint weboldalunkon: www.gere.hu) részletes tájékoztatást (palack és címke fotókat) találhat.

Dűlő szelektált borok:



Pinot Noir 2007
(Ördögárok dűlő)



Tinta 2007
(Tempranillo, Ördögárok dűlő)



Syrah 2007 (Konkoly-dűlő)



Cabernet Franc Selection 2007
(Csillagvölgy dűlő)

Csúcsboraink aktuális évjáratai:



Kopar Cuvée 2007
(Birtokbor)



Solus Merlot 2007
(Kopár dűlő)



Attila Cuvée 2007
(Gere Attila hordóválogatása)

A borok megvásárolhatóak kereskedő partnereinknél!

BORBEMUTATÓ A SZAKMA SZÁMÁRA

Március 22. | 15-órától 18-óráig. | Tigris Étterem, Bp. Mérleg u. 10.
Regisztráció a kóstolóra: borklub@gere.hu | Tel.: 06 30 630 0401



ÚJDONSÁGUNK: Kékszőlő magjából, hidegsajtólással készített villányi SZŐLŐMAG OLAJ

A Gere Pincészet tökéletesen érett kékszőlőinek magjából kinyert olaj rendkívül gazdag bioaktív antioxidáns anyagokban, kedvező tulajdonságainak köszönhetően gasztronómiai felhasználhatósága rendkívül sokrétű.

[Részletek >>>](#)

BORAINK BESZEREZHETŐK PARTNEREINKNÉL:

BOR

BORTÁRSASÁG

1015 Budapest,
Batthyány u. 59..
Tel: 06-1-248-1400

web:

<http://www.bortarsasag.hu/hu/>



IN VINO VERITAS

BORKERESKEDÉS

1074 Budapest,
Dohány u. 58-62.
Tel: 06-1 341-3174

web:

<http://www.borkereskedes.hu/>



RAIKER

ITAL, DOHÁNYÁRU KIS- ÉS NAGYKERESKEDÉS

1184 Budapest,
Hengersor u. 45-53.
Tel: 06-1-296-0733

web: <http://www.raiker.hu/>



ZWACK IZABELLA BORVÁLOGATÁS

zwackborok.hu

1095 Budapest,
Soroksári u. 26..
Tel: 06-1-456-5247

web:

<http://www.zwackborok.hu/>

WWW.GERE.HU

GERE ATTILA PINCÉSZETE - VILLÁNY, ERKEL FERENC U. 2/A. TEL.: 06 72 492 839