



A Villányi történelmi borvidék borai évszázadokon keresztül bizonyították kiváló minőségüket. A villányi hegyközséghez tartozó szőlőterületek - a kedvező természeti adottságaiból adódóan - alkalmasak a különleges minőségű borok előállításához szükséges kékszőlő termesztésére. A Villányban termelt szőlő-ből előállított borok kellemes savösszetételű, íz és zamatanyagokban gazdag száraz jellegű borok. A borvidék keleti hegyvonulatain termesztik a kékszőlőket. Legelterjedtebb szőlőfajták: portugieser, kékfrankos, cabernet franc és a sauvignon, merlot, pinot noir, zweigelt és a kadarka.



Nekem és családomnak őseim mezőgazdaság és ezen belül a szőlészet iránti elkötelezettsége, valamint munka-

kultúrájának továbbvitele kötelesség. Ezt én szívesen vállalom. A mezőgazdasági mérnöki végzettségem jó alapot biztosít ahhoz, hogy a szőlőművelést a kor legújabb technikájának, technológiájának ismeretében őseim hagyományaira alapozva továbbvigyem. A szőlőültetvényen Portugieser, Kékfrankos, Blauburger és Zweigelt szőlők találhatók.



Az elmúlt időszak változásához igazodva folyóborainkat ismét palackoztuk és a családi szőlőterületet több Cabernet Franc ültetvényel gazdagítottuk.

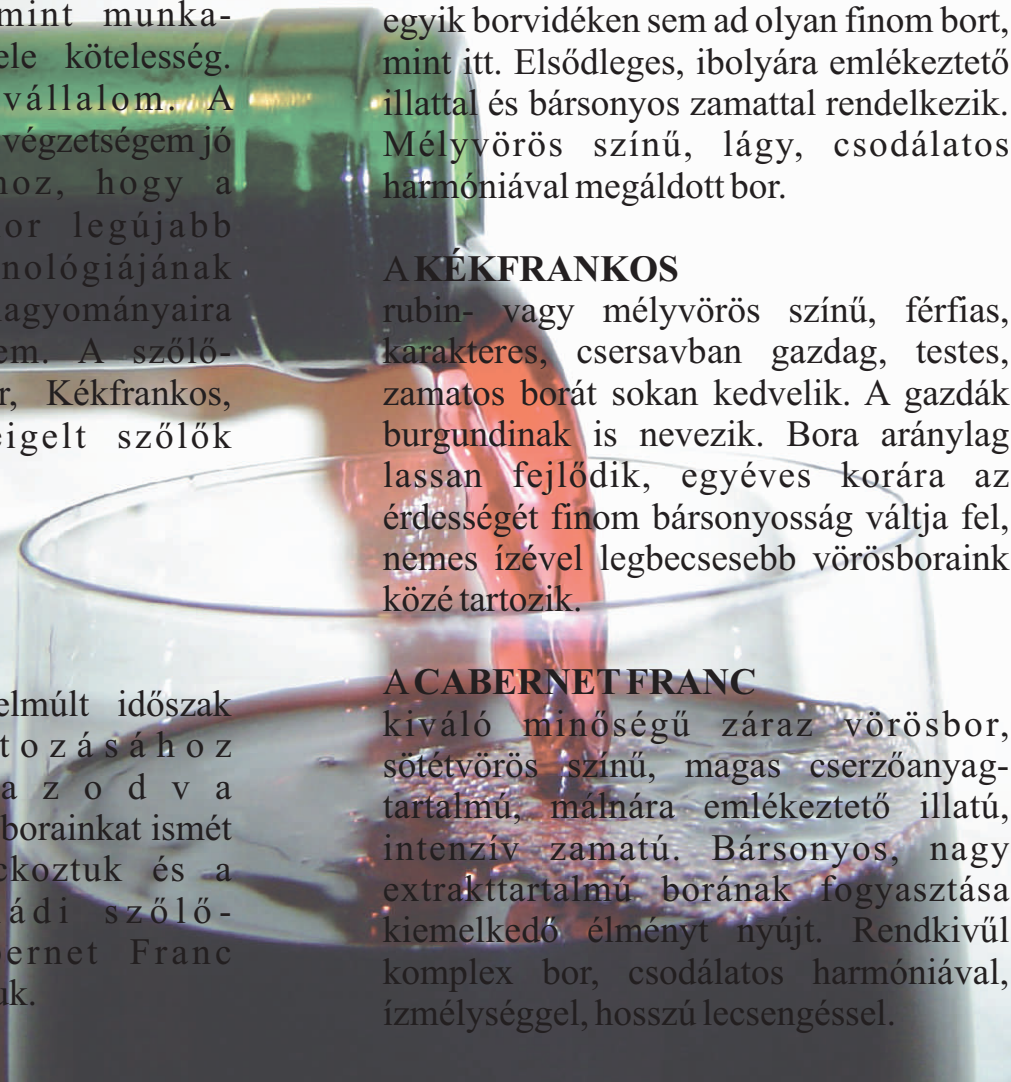
A **PORTUGIESER (KÉKOPORTÓ)**, a borvidék legelterjedtebb, vörösbort adó fajtáját az idetelepülő német lakosság hozta magával. Villányban alig van olyan szőlősgazda, aki ne tudná megkínálni vendégeit egy pohár finom kékoportóval. E korán érő fajta a napfényben fürdő, gazdag talajú Villányi-hegyen jó minőségű termést ad. A Villányi borvidék tájfajtája egyik borvidéken sem ad olyan finom bort, mint itt. Elsődleges, ibolyára emlékeztető illattal és bársonyos zammal rendelkezik. Mélyvörös színű, lágy, csodálatos harmóniával megáldott bor.

A **KÉKFRANKOS**

rubin- vagy mélyvörös színű, férfias, karakteres, csersavban gazdag, testes, zamatos borát sokan kedvelik. A gazdák burgundinak is nevezik. Bora aránylag lassan fejlődik, egyéves korára az érdességét finom bársonyosság váltja fel, nemes ízével legbecsesebb vörösboraink közé tartozik.

A **CABERNET FRANC**

kiváló minőségű záraz vörösbort, sötétvörös színű, magas cserzőanyag-tartalmú, málnára emlékeztető illatú, intenzív zamatú. Bársonyos, nagy extrakttartalmú borának fogyasztása kiemelkedő élményt nyújt. Rendkívül komplex bor, csodálatos harmóniával, izméllyel, hosszú lecsengéssel.



1982- ben lett először Magyarországon termelői néven bor forgalomba hozva, ekkor a mi boraink is palackozásra kerültek Szauer Györgyné neve alatt.



Az emlékiratok szerint : ”vörös boraink között a villányi úgy tűnik elő, mint az agg tölgy a bokrok fölött.”

A Szauer család Villányban 300 éve foglalkozik szőlőtermesztéssel és borkészítéssel. A szőlőművelés tradíciója, a szőlő szeretete, a szakismeret sok generáción keresztül apáról-fiúra szállt. A múlt század végén, amikor a tulajdoni lapok először fölfektetésre kerültek, akkor a jelenlegi szőlőterületünk már a család birtokainak része volt. A talpon maradt a fogyasztók igényeinek mind teljesebb kiszolgálása, a megszokott minőség biztosítása segítette.

Boraink, melyek folyó és palackos kivitelben is megtalálhatók :

- Portugieser
- Zweigelt
- Kékfrankos
- Cabernet Franc

Elérhetőség, információ :

Szauer Antal
+36-20-362-5884

Szauer Zoltán
+36-30-271-4732

[Http://szauer.lapok.hu](http://szauer.lapok.hu)

