Kasnyik rodinné vinárstvo s.r.o

http://www.kasnyikwine.sk

Leírás

AUTENTIKUS BOROK, MELYEK MAGUKBA ZÁRJÁK SZŐLŐHEGYEINK VALÓDI ÉRTÉKEIT, TERMŐFÖLDJEINK ÁSVÁNYOSSÁGÁT, A BORÁSZ, A SZŐLŐTERMESZTŐ ALÁZATOS MUNKÁJÁT ÉS HITÉT.

Apró családi pincészetünk a dél-szlovákiai borvidék legmelegebb és napfényben leggazdagabb részén, Kürt községben található.

Kézműves boraink alapvetően a természet közeli szőlőtermesztés, hagyományos autentikus borkészítési eljárások mellett készülnek. Birtokunk kilenc hektáron terül el, melyet a hagyományok és valós értékek keresése mellett a család hathatós segítségével lépésről lépésre építünk. Boraink a természetközpontú borkészítés, a természetes élesztőkre hagyatkozva, mindennemű egyéb segédanyag igénybevétele nélkül, szigorú terméskorlátozás mellett, többségében fahordókban erjesztve és érlelve készülnek, melyek törekvéseink szerint magukba zárják a fajtát, a terroirt és a borász üzenetét.

A HORDÓBAN REJTŐZŐ KINCS ŐSEINK EGYIK LEGÉRTÉKESEBB HAGYATÉKA.

Kézműves az a mesterember, aki saját termékeit gondosan kiválasztott, saját alapanyagból készíti, ügyelve arra, hogy a munkafázis minden egyes mozzanatát saját kezűleg végezze.

A kézműves termék nagyban különbözik egyéb termékektől, mint ahogy az autentikus borok is eltérnek a modern boroktól.

Ha nem csak mondjuk, hanem hisszük is, hogy borainkat meg kell hagyni egyedinek, ha valljuk, hogy boraink szőlőtőkéinken születnek, ha felvállaljuk, hogy a mennyiség a legjobb minőséggel nem volt és nem is lesz összeilleszthető, és határozottan elutasítjuk a különböző segédanyagok használatát, melyek uniformizálják a termőhely értékét, akkor születhetnek csak igazi kézműves borok apró pincéinkben. Borok, melyek magukba zárják szőlőhegyeink valódi értékeit, termőföldjeink ásványosságát, a borász, a szőlőtermesztő alázatos munkáját és hitét.

FILOZÓFIÁNK:

TERMÉSZETKÖZELI SZŐLŐTERMESZTÉS

A szőlőművelésben azokat a környezetvédelmi eljárásokat kell előnyben részesíteni, melyek a fenntartható szőlőgazdálkodásra irányulnak.

TRADICIONÁLIS BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

Előnyben részesítendők azok a borászati eljárások, melyek a minimális

beavatkozás elvén alapulnak.

boraink spontán, mindennemű hozzáadott segédanyag (élesztő, enzim, kén) nélkül, többnyire fahordóban erjednek és érlelődnek

boraink sok esetben egész bogyókkal vagy héjon (orange wine) erjednek

és palackozásig akár több hónapon keresztül seprőn érlelődnek
a borkészítés folyamatában igyekszünk minimalizálni vagy akár teljes mértékben elhagyni a kén használatát

a borok készítésénél tilos az Autentista charta szellemével összeegyeztethetetlen technológiák használata

Szervezet típusa
Vállalkozás
Szervezet mérete
1-10
Ország
Szlovákia
Város
Strekov (Kürt)94137, Jarmočná 1117 Google map
Tevékenységi körök

Agrárgazdaság

Élelmiszeripar

Eladó

Borászat

Családi pincészet autentikus, natur borai