

Ugyanaz és mégis más: rajnai rizling két stílusban

Mi az? Elegáns, ásványos, izgalmas savakkal és tobzódó gyümölcsösséggel. Hát persze, hogy egy Czurda-rizling. Czurda Henrik Szőlőskertje Győrszemeréről a semmiből néhány év alatt a német stílusú rizlingek egyedülálló hazai példáit alkotta meg.



Czurda Henrik Szőlőskertjében két iskolázásban készül rajnai rizling. Közös bennük, hogy mindkettőnek a pannonhalmi dülőkről származó kiváló alapanyag és ugyanaz a must az alapja, érett gyümölcsös karakterrel és élénk savakkal rendelkezik, valamint mindkét 2020-as évjárat 92 pontos Robert Parker értékelést kapott. A két bor csak egy dologban tér el egymástól: az egyik száraz, a másikban pedig maradékcukor van.

A két stílus jól mutatja a rajnai rizlingben rejlő sokszínűséget.

A CZURDA Riesling *Ha szárazon szereted* a fajta hihetetlenül elegáns változata. Rendkívül népszerű a fogyasztók körében, és a szakma is évről évre elismeri. A 2021-es változat idén a legjobb pannonhalmi száraz fehérbor lett a **WineLovers Wine Awards**-on, ezzel egyúttal a 11. legjobb magyar fehérbor címet is megszerezte. Kitűnő ár-érték arányát pedig mi sem bizonyítja jobban, mint hogy a Falstaff osztrák étteremkalauz a többi európai rizlinggel összehasonlítva 90 pontosra értékelte a 25 euró alatti TOP VALUE kategóriában.

A CZURDA Riesling *Édes kísértés* a rajnai rizling maradékcukros tétele, ez teszi egyedülállóvá a magyar piacon. És bár Németországban a stílus tipikusnak mondható - a magas minőségű édes borok a német borászat védjegyei -, itthon egy hiányzó láncszemet képvisel az óriási borkínálatban. Sokoldalúsága és eleganciája miatt ez a bor a sommelierék kedvence. A legjobb éttermekben találkozhatasz vele: ott van már a Costes Downtown, Laurel, Platán (Tata), Essencia éttermekben, a két csillagos svájci Rico's-ban, valamint számos hazai borbárban (Kóstolom, Galéria12 Borbár, a győri Lima Pub).

CZURDA Riesling Édes kísértés 2021 **és** **CZURDA Riesling** Ha szárazon szereted 2021

UGYANAZ ÉS MÉGIS MÁS...

Mindkettő
a pannonhalmi dőlőkről származó kiváló alapanyagból és mustból készül
érett gyümölcsök tobzódása csipetnyi kakuikkal
elegáns, élénk savakkal és szép ísványossággal
a legtöbb étel csodás kísérője

Ami más
az egyik maradékcukorral
a másik szárazra erjesztve

A legszebb pannonhalmi fehérbor a Top 100-ból 2022-ben.
A 11. legjobb magyar száraz fehér bor.

92
Parker

A 2020-as tételék Robert Parker
92 pontos értékelésével

Miért rajonganak érte a sommelier-k?

A rajnai rizling egyszerűen megkerülhetetlen a gasztronómiában. Iskolázásának sokfélesége miatt ugyanis az előételtől a desszertig sokféle ételhez társítható; határozott karakterrel, élénk, lendületes savakkal, gazdag aromavilággal rendelkező borokat ad.

A Czurda Henrik által korábban szervezett bor-étel párosítási workshopon a résztvevők saját kóstolási tapasztalataik alapján arra az eredményre jutottak, hogy más fajtákkal összehasonlítva a rajnai rizling mind száraz mind édes iskolázásban kiemelkedően jól párosítható a legtöbb ételtípus mellé.



Halak esetében a száraz rajnai, húsok esetében az édes rajnai rizling kapta a legtöbb szavazatot, zöldségek esetében pedig szintén ez a két tétel fele-fele arányban.

Ez is mutatja, hogy mind a száraz, mind a maradékcukros rajnai rizlingnek fontos funkciója van az étel párosításnál, és bizonyos ételekhez egyszerűen jobban működik az édes változat. A maradékcukor ugyanis a szép savakkal egyensúlyban olyan harmonikus bort alkot, amelynek párosítási lehetőségei nagy mozgásteret adnak a sommeliereknek.

"Az Édes kísértés magas sav- és cukortartalma kivételes érlelési potenciált sejtet. Érett gyümölcsök jegyeit viseli: a kajszibarack, a fehér húsú őszibarack, az ananász, a mangó és a lime elegáns ásványossággal párosul. Jelentős savai a maradékcukorral harmonikussá kerekednek. Ilyen borokért rajonganak a legjobb éttermekben!" (Pethő Balázs, ex [Csalogány26](#), [A Séf vidéken](#))

Hol találkozhatsz még vele a toplistás éttermeken kívül?

A Czurda Rieslingeket most már a [WineLovers Webshopban](#) és a [borbolt.hu](#) oldalon is megvásárolhatod.

Az *Édes kísértés* lett 2022 egyik hazai referencia bora is a Borkollégium WSET kurzusain, vagyis egy éven át minden kurzus kóstolósorában szerepel majd.

[Borkollégium WSET kurzusra itt jelentkezhetsz.](#)

A [WineLovers 100 Nagykóstolón](#) pedig maga Czurda Henrik kínálja majd neked a borait, aki további kérdéseidre is készséggel válaszol majd. Még nincs WineLovers 100 kóstolójegyed?



A Czurda Szőlőskertjét Győrszemerén a magyar-svájci Dr. Henrik Czurda indította útjára Győrszemerén, a Pannonhalmi borvidéken. A szőlészet kezdeti 0.4 ha mérete mára 1.1 hektárra bővült. A szőlő lösz- és mészkőtalajban növekszik a fiatal szőlőültetvényeken. Viszonylag későn szüretelnek kézzel, egészben préselik és moseli élesztővel erjesztik a bort, több mint 9 hónapig. A folyamat fahordó nélkül megy végbe, a bor frissen és ropogósan kerül ki az acéltartályokból.