

Az 1938 óta működő pincészetünk kizárólag saját termesztésű szőlőt dolgoz fel, valljuk, hogy jó bort csak megfelelő minőségű, ellenőrzött, szakszerűen gondozott szőlőből lehet készíteni.

A szüret előtt mindig gondos sav- ill. cukoranalízist végzünk és ez alapján állapítjuk meg az ideális betakarítás időpontját.

A szőlőfeldolgozás és a borkészítés technológiájában a két kézzel végzett munka szerepe a domináns.

Tradicionális feldolgozás - fa présel történő préselés - útján, kis tételeket készítünk, az elkészült borokat fa hordókban tároljuk, érleljük.

Egyedi ízvilágra való törekvésünk munkaszeretettel, szenvedéllyel és rugalmassággal párosul.