



HAJÓS-BAJAI **KÉKFRANKOS**

A Hajós-Bajai borvidék szőlőiből készített száraz minőségi vörösbor. Sötét rubin színe, kellemes illata összhangban van beltartalmi értékeivel.



HAJÓS-BAJAI **CHARDONNAY**

Testes, ízben és zamatban gazdag félszáraz minőségi fehérbor.



KUNSÁGI **RAJNAI RIZLING**

Kellemes illatú és zamatú, kemény karakterű, mégis finom savtartalmú száraz minőségi fehérbor.



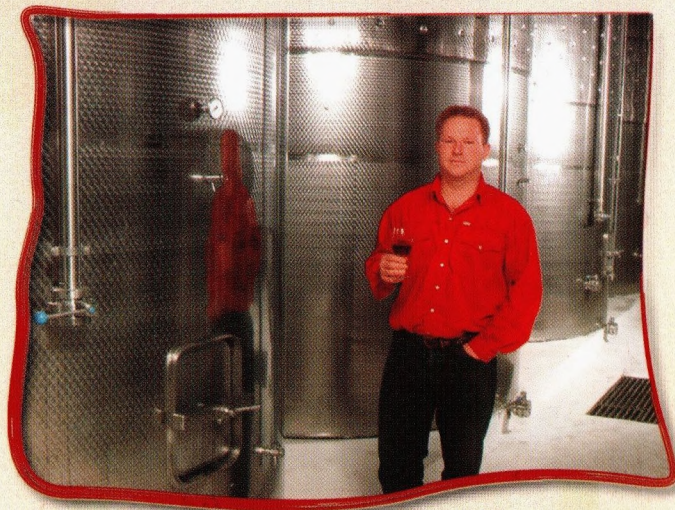
MÁTRAALJAI **ZÖLDVELTELINI**

Kiváló illatú és zamatú fajtajelleges száraz minőségi fehérbor.



MÁTRAALJAI **CUVÉE**

Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér és egyéb illatos fajták szőlőjéből készült testes, féledes minőségi fehérbor. Zamata sajátosan fűszeres, illatanyagai kellemesen egyesítik a két fajta jellegzetességeit.



A modern technológia a velejáró magas színvonalú higiéniával összeegyeztethető a hagyományos borkészítési és kezelési eljárásokkal.

Jó alapanyagból még jobb minőségű borokat lehet és kell előállítanunk, melyek a borfogyasztók örömeire és egészségére kell, hogy váljanak.

Koch Csaba
Koch Csaba

KOCH-VIN Kft.

6500 Baja, Kaszás u. 16/a.

Telefon: 79/ 425-523,

30/ 278-78-88, 30/ 475-71-74



Koch Borászat





Kedves Borszerető Érdeklődő!

Koch Csaba vagyok, a **Koch-Vin Kft.** tulajdonosa és ügyvezetője.

Szeretném Önnek pár sorban bemutatni borászatunkat, borainkat.

1969-ben születtem pedagógus szülők gyermekeként. Dédapám és nagyapám is szőlőtermesztéssel és borkészítéssel foglalkoztak a Hajós melletti Császártöltésen, ezért már gyerekkoromban megszerettem a szőlőt, a löszfalba vájt pincék illatát és hangulatát.

Nagyapám felnőtté válásomig nagy hatással volt rám, Ő tanított meg a szőlőtermesztés és borászat alapjaira, sőt a borkereskedelemben is nagy múlttal és tapasztalatokkal rendelkezett. Első szőlőültetvényemet is Ő vásárolta nekem, 1991-ben, Hajóson.

A kezdetektől éreztem, hogy ez az a tevékenység, mely teljessé teheti életemet és tenniakarásomat.

Felsőfokú tanulmányaimat is szőlész-borász szakmérnökként fejeztem be.



Folyamatosan növeltem a szőlőültetvényeim területét, s a császártöltési borospincéket kinőve egy új pincészetet építettem.

Jelenleg 30 ha termő és 12 ha fiatal ültetésű szőlőterülettel rendelkezem. Pincészetünk 9000 hl korszerű tárolóterrel és feldolgozóval rendelkezik, mely lehetőséget ad jó minőségű borok előállítására.



Jelentős mennyiségű szőlőt vásárolunk fel a Hajós-Bajai borvidéken belül és a Mátraalján is.

Folyamatosan fejlesztjük pincénk technológiáját és javítjuk boraink minőségét.

Pincészetünk tájborokat és az idei évtől minőségi borokat is forgalmaz.



Borainkat magunk palackozzuk és töltjük be, és saját kisteherautónkkal szállítjuk ki vevőinknek.

Mint szőlész és borász, hiszek abban, hogy megfelelő szőlőfajták kiválasztásával, nem mennyiség-, hanem minőség-orientált termesztéstechnológiával kiváló minőségű szőlőt lehet termesztani a Hajós-Bajai borvidéken és az Alföld egyéb kedvező talajadottságú területein is, hiszen az ország ezen részén a legmagasabb a napsütéses órák száma, mely a szőlő minősége szempontjából az egyik legfontosabb tényező.



Boraink a helyi borversenyeken aranyérmet, a borvidéki borversenyen ezüstérmet értek el.

A Cserszegi Fűszeres - Irsai Olivér borunk Jugoszláviában (Temerinben) megrendezett borversenyen az 5. legjobb fehérbor lett a mezőnyben.

Tájboraink: Rizlingszilváni, Zalagyöngye, Ottonel Muskotály és Kékfrankos, melyeket 0.75; 1; 2; 5 és 22 literes kiszerezésekben is töltünk.

Minőségi boraink: Hajós-Bajai Kékfrankos, Hajós-Bajai Chardonnay, Mátraaljai Zöldveltelini, Mátraaljai Cuvée (Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér) és a Kunsági Rajnai Rizling.