



Bovenstaande foto's geven het begin van het proces van wijnmaken weer. Van boven naar beneden: De bakken, het kneuzen en de pruttelende wijn.

Oogst 2011

2011 is voor Hongarije een mooi wijnjaar. In mijn wijngaard hebben veel wijnstokken dit jaar hun eerste opbrengst gegeven. Ook dit jaar zijn goede vrienden komen helpen. Naast het werk in de wijngaard is het zeker ook genieten van de stilte en het uitzicht op de wijnberg.



We brengen van dit oogstjaar drie wijnen op de markt. Een witte; de **Fehér Cuvee** en twee rode wijnen; de **Kékfrankos** en de **Syrah**. Rond april/mei 2012 zullen de wijnen gebotteld worden. Dit jaar is de opbrengst hoewel bescheiden, groter dan ooit en vanaf nu zal de hoeveelheid blijven groeien.



Het aantal flessen Fehér Cuvee wordt ongeveer 175 en ze gaat € 7,50 kosten. Het aantal flessen Kékfrankos wordt ongeveer 270 en die gaat € 8,00 kosten. Het aantal flessen Syrah wordt ongeveer 100 en die gaat ook € 8,00 kosten.

De wijnen komen in eerste instantie beschikbaar voor **Vrienden van Hegyem**.