

Strázsahegyi Borút Monor

A harmadik évezred elején büszkék lehetünk féltve őrzött hagyatékunkra, Monor ékességére a Laposhegy, a Strázsahegy, a Téglagyári dűlő pincesoraira. A pincefalunkban 1995-ben elkészült felmérés alapján 965 borospince van.

Hagyományos monori boraink: Rajnai rizling, Olaszrizling, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt.

Borrendünk tagjai élvezettel, szeretettel és szakértelemmel művelik szőlőiket, készítik boraikat. Igazi örömeiket abban lelik, ha vendégeik élvezettel fogyasztják felkínált borainkat és étkeinket. Később is szívesen gondolnak vissza a pincéinkben eltöltött felejthetetlen pillanatokra.



Pincészetek névsor szerint:

Bodor Borház



Bodor János

10-60 fős csoportok fogadása. Hagyományokat őrző, hangulatos környezetben, fahordós érlelésű minőségi borok fogyaszthatók.

Borkostolók, fogadások, rendezvények a strázsahegyi pincében.

2200 Monor, Kisfaludy u. 47.

Telefon: 29/412-190

Mobil: 30/905-9468



Czeglédi György pincéje



Czeglédi György és családja immár birtokba vette új pincéjét, amely az eredeti épület rekonstrukciója. Mint hegybíró is tudja, milyen nagy öröm egy szép pince. Ezt családja: felesége, Ilona asszony és leányai, Eszter és Johanna is méltányolja.

Mint borásznak legfőbb törekvése, hogy hagyományos hazai fajtából telepítse szőlőjét. Áldozatkészen segíti a monori szőlőtermelők, borászok szakmai tevékenységét.

Czeglédi György
2200 Monor, Alkotmány út.
Telefon: 29/412-538
Mobil: 30/934-1182



Csúzi László családi pincéje



Nejével, Molnár Gizellával gyermekkoruk óta foglalkoznak a szőlőtermesztéssel, borkészítéssel. Különösen a 80-as évek közepétől végezték önálló termelőként a borászatot, ekkor alakult ki a jelenlegi pincészet. A Strázsahegy egyik legszebb kilátását biztosító gyümölcsöskertben alma, őszibarack, körte és különféle bogyósok (ribizli, piszke) mellett meghatározó a szőlő. A legjellemzőbb itt a csemegeaszőlő: Csabagyöngye, Irsai

Olivér, Hamburgi muskotály. A család a majori dűlőben lévő nagyobb telken borszőlőt, Olaszrizlinget és Kékfrankost termel. A fajborok ebből készülnek, s a borversenyeken szép helyezésekkel ismerik el a hozzáértő, áldozatkész munkát.

A családi gazdaságban sokat segít Szabolcs, aki hasznosíthatja az Amerikában (kaliforniai farmon) egy év alatt szerzett borászati tapasztalatait. Klaudia különösen a szőlőmunkálatokból veszi ki a részét. Szívesen fogadnak borszerető vendégeket, csoportokat.



Csúzi László
2200 Monor, Somogyi B. u. 29.
Tel: 29/410-582
Mobil: 06/20-469-6382

Ker-Bor Kft.

A térség egyik legkiválóbb szőlőtermelője ma 650 hektáron gazdálkodik Monorierdő-Szárzhegyen. A Cerszegi fűszeres, a Rajnai és az Olaszrizling, a Zöld veltelini, a Rizlingszilváni, a Karát, a Chassellas, az Ottonel muskotály, a Kékfrankos, a Zweigelt adják a valóban széles választékot a Gödöllői-dombság e varázslatos vidékén. A szőlőn kívül – mutatóban ugyan, de – megtalálható az őshonos állatok egy része: magyar szürke marha, racka birka, mangalica sertés és a baromfiak széles választéka.

Vendégházuk az elismert és kitűnő szárzhegyi étek és borok felszolgálásával a falusi turizmus, továbbá a sokszínű, sikeres rendezvények helyszíne. Látogassanak el a Szárzhegyre, s minderről győződjenek meg személyesen!

Kézséggel fogadja Önöket Tóth László és Czeglédi György



Ker-Bor Kft.
2213 Monorierdő
Tel./Fax: 29/619-200



Kis-Pál Károly borászata



1986-ban végzett a Soós István borászati iskolában. A családban már előtte is voltak szőlőtermelői tapasztalatok, hagyományok. A fiatalember azokat átvéve és hasznosítva tevékenykedik. Az utóbbi években 4,5 hektáros szőlőterületen nagy fejlesztésbe kezdett: a kiskamrás pince mellett megalkotta borászati üzemét. 25 hl-es hagyományos fahordókkal, valamint 1000 hl-es rozsdamentes tároló edényekkel rendelkezik. Tervei szerint 2003-tól indítja

a pinceturizmust. Saját palackozású boraival kívánja a vendégek szomját csillapítani. Különleges borai: Chardonnay, Kékfrankos, Cabernet, Rajnai rizling.

Kis-Pál Károly
Tel: 20/923-9549



Lukácsy György pincéje



Családjában hosszú múltra tekint vissza a szőlészei, borászati tevékenység. Az elődök már a 19. században jelentős földbirtokon gazdálkodtak. Id. Lukácsy Géza az 1900-as évek első harmadában hegyközségi vezetőként szervezte a monori szőlőtermelők életét. Jelenleg 4,5 hektáron folyik a szőlőtermelés, a borászkodás. Ifjabb Lukácsy György a Szent István Egyetem budapesti karának doktorandusza szőlész szakterületen. Tokajban végzi kutatómunkáját.



Versenyborokban különösen a Zweigelt, Rajnai rizling, Ottonel muskotály fajtákkal érnek el szép sikereket.

Részlet a borrendünk esküjéből

„....Az első poharat mindig őseim dicsőségére ürítem;
egy pillanatig arra is gondolok, hogy mennyi fáradságos,
verejtékes munka van abban a pohárnyi borban....”

Tisztelt Látogató !

Köszönjük, hogy végignézte bemutatkozó anyagunkat, amennyiben kedvet kapott egy kis pincelátogatásra és borkóstolásra, kérjük ne habozzon, hordóink csordultig tele vannak jó borral, várjuk szeretettel.

Tisztelettel
A Borrend vendégváró tagjai