

## **A legkiválóbb magyar borok**

Ősidők óta kíséri a szőlő és a bor az emberiség történelmét. Azt mondják egyidős az „emberi” és az „isteni jókedv” megjelenésével, mert mindkettő egy töről fakad. A Jó Isten, hogy „jó kedvet”, „jó hangulatot” adjon az „emberinek”, az alkotásának, megteremtette a szőlőt, majd rávezette művelőjét, hogy megtapasztalja a szőlő finom íze, zamata további rejtelseit, bor formájában...

“Áldott a kéz, mely a szőlőt szépen dolgozza, műveli,-mert a mondás szerint: szorgalmas munkájáért az „istenek italát” ízlelheti, fogyaszthatja.

Jó borból lehet csak jó fröccsöt vagy jó borkoktél készíteni és a Bacchus Nectar a legjobb alapanyagokból állítja össze az istenek italát. Magyarországon a borkészítés és borászkodás újra reneszánszát éli. Kiváló magyar borok születnek, melyekből nehéz Alapbornak Áts Károly borát választottuk, aki nem csak a híres 100 pontos boráról ismert, hanem több neves elismerésben is részesül, így nem véletlen, hogy a Borászok Borásza kitüntető címet is birtokolja.

### **A forrásvíz leírása:**

A fröccs készítésének másik fontos alapja a szóda és leginkább maga a víz. Egy ásványvíz vagy tisztított víz sokat ronthat az ital összhangján ezért nagy gondossággal választottuk ki a Bükki forrásvizet. A Lázberci Tájvédelmi Körzetben fakadó forrás mentes minden ásványi mellékíztől és gazdag oxigénben, ami selymes lágy ízt nyújt annak aki megkóstolja így lett méltó összetevője a Bacchus Nectarnek

### **Szörpöny:**

Latinul sirrupus. A „szörp” Bugáth Pál nyelvújítási szava, amit a ’szörpöl’, ’szürcsöl’, ’szív(ogat)’ igéből elvonással képezett. Korábban a szirup volt a kizárólagos megnevezés, aminek a leváltására alkotta meg ezt a szót. A legkiválóbb magyar gyümölcsök és a hársfa virágjából készült szirup kerül a Bacchus Nectarba, icipici mézzel „megbolondítva”, ez adja a különlegességét. A gyümölcszörp természetes összetevőkből, minőségi magyar alapanyagokból készül, a méz a legkiválóbb méhészek kezei közül kerül bele, így lesz a szirupból és a mézből szörpöny.

### **Jeges pohár leírása**

A hűvös jeges italtól istenibbet egy forró nyári napon el sem tudunk képzelni. Mielőtt a Bacchus Nectárt kitöltjük, a pohárba jég kerül, mely kellemes hőmérsékletre hűti italunkat és nem utolsó sorban, gyönyörű látvánnyal örvendeztetnek meg minket a jégkockákon ülő buborékok. A látványon kívül a jégnek nagy szerepe van abban, hogy az ízek a megfelelő hőfokon nyújtsák a legnagyobb élvezetet fogyasztóinknak.

### **Palack leírása:**

A fröccsöt Jedlik Ányosnak köszönhetjük, aki a szódáspalackot találta fel és mutatta be Fay András Fóti birtokán 1842-ben és az italnak Vörösmarty adta a fröccs nevet, mert a spritzen nem tetszett neki. A Bacchus Nectar egy speciális újdonság segítségével, külön koktélok készítésére gyártott

szénsavasító palackban nyeri el az összetevőkből különleges ízét a szén-dioxid által. Ahogy a készítő becsavarja a pezsgő pálcát a palackba, látni és hallani lehet a buborékok örvényét. Az ízek és a buborékok kavalkádja a palackban önmagában is gyönyörű látvány és az ízek nem felrázva és nem is keverve érik el a legkiválóbb összhangot.

### **A tricikli**

Egy jó fröccshöz jó hangulat és szép környezet illik. A Bacchus Nectar helyszíni készítését függetlenül tettük egy speciális tricikli segítségével, aminek a segítségével az ital stílusosan eljuthat bárhová. Szép és elegáns kivitelénél fogva kiváló eleme, lehet rendezvényeknek, születésnapoknak, zártkörű partiknak. Az egyedi tervezés, fejlesztés itthon készült magyar mesterek keze munkáját dicséri és az 1920-as évek hangulatát idézi. Biciklinket bárhová el tudjuk „tolni”, ha megrendeled tőlünk, de akár Te is kibérelheted, ha van benned vállalkozói kedv és egy különleges egyedi termékből akarsz pénzt keresni vedd fel velünk a kapcsolatot.