Cím: 8500, Pápa Bástya u. 1 Tel.: 89-512-200 Fax: 89-512-201 Mobil.: +3630-467-9395
info@villaclassica.hu www.classicahotel.hu www.facebook.com/HotelVillaClassica
GPS: 47,327181;17,464206

Somló Spirit Pálinkaház

A borászat hagyományát a 2009-ben alakult Somló Spirit Pálinkaház szeretné kiegészíteni a minőségi pálinkakészítés meghonosításával.

A tanúhegyen termő szőlőkből, törkölyből készített párlatnál semmi sem adhatja vissza jobban azt a tüzet, állhatatosságot és szenvedélyt, melyet a Somló vulkanikus kúpja magába zárt évmilliókkal ezelőtt.

A festői környezetben létrehozott, a természettel teljes harmóniát alkotó pálinkafőzde és látogató központ márkanevének ihletője a som, melynek latin elnevezése a „Cornus”. A somfa jellegzetes virágának látványa felejthetetlen élményt nyújt, termékeink fogyasztásával ezt az élményt szeretnénk átadni mindenkinek. A Somló Spirit megálmodói és létrehozói arra vállalkoztak, hogy a pálinkakészítés legkorszerűbb technológiájával energiatakarékos- és környezetbarát módon állítsák elő termékeiket.

A Somló hegy lábánál főzött pálinka azzal a szándékkal készül, hogy aki fogyasztja megismerhesse a helybeli és a környék gyümölcseinek illatát, ízeit és részese lehessen annak a varázslatnak ahogyan a múlandó gyümölcs lelke halhatatlanná lesz a pálinkában. A minőségi párlathoz szükséges hibátlan, kitűnő minőségű alapanyagot a Somló hegy környékén és a közeli Balaton-felvidéken kiváló szakértelemmel termelt gyümölcsösök adják. Ízig vérig magyar!



Hazánk időjárása, klímája, talaja kiválóan alkalmas arra, hogy földjén lédús, édes, zamatos gyümölcsök teremjenek. Valószínűleg ezt a megállapítást nemcsak a nemzeti büszkeség mondatja velünk, mert járjunk bárhol a világon, az itt honos fajtáknál finomabbat aligha kapunk máshol és ezt a hozzánk látogató külföldi vendégek is elismerik. Ezt az aromagazdagságot már elődeink is igyekeztek megőrizni és lekvárként, vagy párlatként eltenni a hideg téli napokra, amikor jólesik visszaidézni a forró nyári napokat.

A valódi magyar pálinka azzal a szándékkal készül, hogy aki fogyasztja, megismerje az itteni gyümölcsök illatát, utánozhatatlan tüzét és ízeit. Az igazi minőségi italhoz hibátlan, kitűnő minőségű alapanyagra van szükség. Szerencsére a Somló-hegy környékén és a közeli Balaton-felvidéken nagyszerű szakemberek dolgoznak azon, hogy a lehető legfinomabb gyümölcsök teremjenek. Főzőnkben arra törekszünk, hogy ezekből minden érzékszervet elvarázsoló párlatot alkossunk.