

Région Sud Balaton

Baglas

Sémillon

Kéthely, 2001



Récolte:	24-29. octobre	Température de service:	8-10 ° C
Rendement:	890 g/m ²	D'alcool par volume:	2,12% V / V
Doit degré:	18 ° MM	Teneur en sucre:	1,0 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	5,24 g / l
Opt. Consommation:	2005	Acidité:	5,5 g / l

Borleírás:

Deep, jaune vif, légèrement teintée de vert. notes parfumées au citron, poivre, arômes de coing. Dense et le goût en couches. Se marie bien avec le poisson, la volaille et les fruits de mer fumés.

SEMILLON 9.98 €

Kéthely, 2001



Szüretelés:	Okt. 24.-29.	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Terméshozam:	890 g/m ²	Alkoholtartalom:	12.2% V/V
Mustfok:	18 °MM	Cukortartalom:	1.0 g/l
Borfajta:	száraz	Cukorm. extrakt:	24.5 g/l
Opt. fogyasztás:	2005-ig	Savtartalom:	5.5 g/l

Borleírás:

Mély, csillogó sárga szín, zöld reflexekkel. Illatában citromos jegyek, borsos, birsalmás bukéval. Ízleléskor tömör és többretegű. Jól illik füstölt halhoz, szárnyasokhoz és a tenger gyümölcseihez.

PINOT NOIR

Balatonberény, 2001



Récolte:	Septembre fin	Température de service:	14-16 ° C
Rendement:	950 g/m ²	D'alcool par volume:	12,5% V / V
Doit degré:	18,59 ° MM	Teneur en sucre:	1,3 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	3,26 g / l
Opt. Consommation:	2006	Acidité:	5,2 g / l

Borleírás:

Sa couleur est un puissant, brillant rouge rubis. L'équilibre des saveurs grillées proportionnel et bien intégré dans le caractère de fruits sur les composants. Réminiscence de fraise et saveur mûre sauvage. Typiquement masculin, jeune, vin frais, propre à toute occasion.

PINOT NOIR 6.40 €
Balatonberény, 2001



Szüretelés:	Szept. vége	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	14-16 °C
Terméshozam:	950 g/m ²	Alkoholtartalom:	12.5% V/V
Mustfok:	18,5 ^o MM	Cukortartalom:	1.3 g/l
Borfajta:	Száraz	Cukorm. extrakt:	26.3 g/l
Opt. fogyasztás:	2006-ig	Savtartalom:	5.2 g/l

Borleírás:

Színe erőteljes, izzó rubinvörös. Arányos egyensúly a pörkölési aromák és a jól beágyazódott, gyümölcs jelleget kölcsönző komponensek között. Szamócára és erdei szederre emlékeztető ízzel rendelkezik. Tipikusan férfias jellegű, fiatalos, friss vörösbor, minden alkalomhoz illik.

BAGLAS CUVÉE

Kéthely, 2000



Récolte:		Température de service:	16-18 °C
Rendement:		D'alcool par volume:	13,1% V / V
Doit degré:		Teneur en sucre:	2,5 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	7,26 g / l
Opt. Consommation:	2003-2011	Acidité:	5,4 g / l

Borleírás:

Nouveau vin en barriques neuves pendant 12 mois. Intense, rouge rubis foncé en couleur. Parfum de sombres notes de petits fruits, entouré par de douces senteurs de chêne-complété. Une structure savoureuse, distincte et jeune bien caractérisée. Versatile, riche en tanin. Correspond bien avec du pâté, des viandes rouges et des fromages. **Vins: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 25%, Cabernet Franc 15%**

BAGLAS CUVÉE 11.85 €

Kéthely, 2000



Szüretelés:		Ideális fogyasztási hőmérséklet:	16-18 °C
Terméshozam:		Alkoholtartalom:	13.1% V/V
Mustfok:		Cukortartalom:	2,5 g/l
Borfajta:	száraz	Cukorm. extrakt:	26.7 g/l
Opt. fogyasztás:	2003-2011	Savtartalom:	5.4 g/l

Borleírás:

A bort új barrique hordókban érleljük 12 hónapig. Intenzív, sötét rubin vörös színnel rendelkezik.

Illata fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztet, amit finoman megbúvó barrique-illat egészít ki. Telt ízű, karakteres, még fiatalos struktrúra jellemzi. Sokoldalú, tanninban gazdag. Jól illik pástétomhoz, vörös húshoz és sajthoz. **Borfajták: Cabernet Sauvignon 60 %; Merlot 25 %; Cabernet Franc 15 %**

CABERNET SAUVIGNON

Kéthely, 2000



Récolte:	12 au 16 octobre	Température de service:	16-18 ° C
Rendement:	650 g/m ²	D'alcool par volume:	13,2% V / V
Doit degré:	21 ° MM	Teneur en sucre:	3,5 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	7,28 g / l
Opt. Consommation:	2008	Acidité:	5,7 g / l

Borleírás:

Partiellement vieilli en fûts de chêne, vin rouge rubis intense. Odeur de cassis et de meggykompótra rappelle. Bouche pleine, longue finale riche. Vadhoz cadre bien avec les viandes rouges et fromages.

CABERNET SAUVIGNON 8.25 €

Kéthely, 2001



Szüretelés:	Okt. 29.-Nov. 4.	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	16-18 ° C
Terméshozam:	720 g/m ²	Alkoholtartalom:	13.1% V/V
Mustfő:	19.8 °MM	Cukortartalom:	2.0 g/l
Borfajta:	száraz	Cukorm. extrakt:	27.7 g/l
Opt. fogyasztás:	2007-ig	Savtartalom:	5.6 g/l

Borleírás:

Színe intenzív rubin színű ibolya reflexekkel. Illata törökmeggyre és fekete ribizlire emlékeztet. Könnyű faíz jellemzi. Kellemes tanninnal rendelkezik ízleléskor. Barátságos, nem túl nehéz vörösbor. Jól illik vadakhoz, sajthoz, és gazdag, serpenyős ételekhez.

MERLOT

Balatonberény, 2001



Récolte:	19 octobre-21.	Température de service:	16-18 ° C
Rendement:	850 g/m ²	D'alcool par volume:	12,7% V / V
Doit degré:	95 ° Oe	Teneur en sucre:	1 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	5,24 g / l
Opt. Consommation:	2007	Acidité:	5,3 g / l

Borleírás:

La couleur est intense, rubis foncé. Son arôme est typique de la variété des saveurs de fruits et pain frais, des saveurs grillées rappellent une transition. Les tanins agréables et doux prêtent un fond ressenti depuis longtemps. Ce vin rouge riche avec des plats de fromage et de jeu en forme. Recommandé pour toutes les occasions.

MERLOT 8.75 €

Balatonberény, 2001



Szüretelés:	Okt. 19.-21.	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	16-18 °C
Terméshozam:	850 g/m ²	Alkoholtartalom:	12.7% V/V
Mustfok:	95 °O	Cukortartalom:	1 g/l
Borfajta:	száraz	Cukorm. extrakt:	24.5 g/l
Opt. fogyasztás:	2007-ig	Savtartalom:	5.3 g/l

Borleírás:

Színe intenzív, sötét rubin. Zamata a fajtára jellemző gyümölcs aromák és a finom, friss kenyérré emlékeztető pörkölt ízek között átmenetet képez. A kellemes puha tanninok hosszan érezhető háttérrel kölcsönöznek. Ez a telt vörösbor sajthoz és vadételekhez illik. Minden alkalomhoz ajánljuk.

Riesling

Kéthely, 2001



Récolte:	20 octobre au 29	Température de service:	9-11 ° C
Rendement:	780 g/m ²	D'alcool par volume:	12% V / V
Doit degré:	MM 18,5 °	Teneur en sucre:	1,5 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	8,22 g / l
Opt. Consommation:	Jusqu'en 2004,	Acidité:	5,3 g / l

Borleírás:

Robe jaune clair avec des reflets verts. La caractéristique de ce cépage Riesling ans réductrice, en dépit du fait que 20% des barriques de chêne. Parfum de notes de poivre au citron et blanc. Dégustation : corsé, fort, doux et aimable extraktcukorral typiques, mandulazamattal décent. Convient pour les plats au poivre, felfújtakhoz, poissons et viandes blanches.

OLASZRIZLING 6.25 €

Kéthely, 2001



Szüretelés:	Okt. 20.-29.	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	9-11 °C
Terméshozam:	780 g/m ²	Alkoholtartalom:	12% V/V
Mustfok:	18,5 °MM	Cukortartalom:	1.5 g/l
Borfajta:	száraz	Cukorm. extrakt:	22.8 g/l
Opt. fogyasztás:	2004-ig	Savtartalom:	5.3 g/l

Borleírás:

Világossárga szín, zöld árnyalattal. Fajtájára jellemző, reduktív érlelésű Olaszrizling, annak ellenére, hogy 20 %-át nagy fahordókban érleljük. Illata citromra és fehérborsra emlékeztet. Izleléskor testes, erős, enyhe extraktcukorral és fajtájára jellemző, decens mandulazamattal. Illik paprikás ételekhez, felfújtakhoz, halhoz és fehér húshoz.

Chardonnay

Kéthely, 2000



Récolte:	Septembre 22e-27e	Température de service:	12-13 °C
Rendement:	580 g/m ²	D'alcool par volume:	9,12% V / V
Doit degré:	102 ° Oe	Teneur en sucre:	2,1 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	3,29 g / l
Opt. Consommation:	2005	Acidité:	5,9 g / l

Borleírás:

Or couleur de la lumière. Excitant, divers bouquets exotiques. Extraktdús et corsé, une acidité équilibrée en filigrane. Plats cuits à la vapeur viandes blanches en forme, ainsi que le fromage, le soir diótortához avec des amis ou une couronne peut être.

CHARDONNAY 6.10 €

Kéthely, 2000



Szüretelés:	Szept. 22.-27.	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	12-13 °C
Terméshozam:	580 g/m ²	Alkoholtartalom:	12.9% V/V
Mustfok:	102 °Oe	Cukortartalom:	2.1 g/l
Borfajta:	száraz	Cukorm. extrakt:	29.3 g/l
Opt. fogyasztás:	2005-ig	Savtartalom:	5.9 g/l

Borleírás:

Világos aranyárga színű. Tartalmas, sokrétű egzotikus buké. Extraktív és testes, kiegyensúlyozott, filigrán savakkal. Fehér húsból párolt ételekhez illik, valamint sajthoz, diótortához vagy baráti est koronája lehet.

IRSAI OLIVER

Kéthely, 2001



Récolte:	21 août, 24	Température de service:	8-10 ° C
Rendement:	790 g/m ²	D'alcool par volume:	11,5% V / V
Doit degré:	MM 17,5 °	Teneur en sucre:	15,0 g / l
Variété:	douce	Sugar. extrait:	5,22 g / l
Opt. Consommation:	Jusqu'en 2004,	Acidité:	5,4 g / l

Borleírás:

Robe jaune clair avec des reflets verts. Élégant, fruité, exotique et riche, bouquet de muscat. Idéal, apéritif. Pour être consommés jeunes amis!

IRSAI OLIVÉR 5.40 €

Kéthely, 2001



Szüretelés:	Aug. 21-24.	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	8-10 ° C
Terméshozam:	790 g/m ²	Alkoholtartalom:	11.5% V/V
Mustfok:	17,5 °MM	Cukortartalom:	15.0 g/l
Borfajta:	félédes	Cukorm. extrakt:	22.5 g/l
Opt. fogyasztás:	2004-ig	Savtartalom:	5.4 g/l

Borleírás:

Világossárga szín, zöld árnyalattal. Fiatalosan elegáns, gyümölcsös, egzotikusan gazdag muskotálybuké. Ideális, könnyű aperitív-bor. Fiatal baráti körben fogyasztandó!

Pinot Noir Rosé

Balatonberény, 2001



Récolte:	Septembre fin	Température de service:	8-10 ° C
Rendement:	950 g/m ²	D'alcool par volume:	11,8% V / V
Doit degré:	MM 18,5 °	Teneur en sucre:	9,5 g / l
Variété:	sec	Sugar. extrait:	3,24 g / l
Opt. Consommation:	2005	Acidité:	5,8 g / l

Borleírás:

Vin fort. Bouquet fruité qui rappelle mes fraises fraîches. Structure stable et bien intégrée. Jeune, il est le vin frais idéal pour chaque occasion.

PINOT NOIR ROSÉ 5.45 €

Balatonberény, 2001



Szüretelés:	Szept. vége	Ideális fogyasztási hőmérséklet:	8-10 °C
Terméshozam:	950 g/m ²	Alkoholtartalom:	11.8% V/V
Mustfok:	18,5 °MM	Cukortartalom:	9.5 g/l
Borfajta:	száraz	Cukorm. extrakt:	24.3 g/l
Opt. fogyasztás:	2005-ig	Savtartalom:	5.8 g/l

Borleírás:

Csillagó, erős rószaszínű bor. Eperre emlékeztető gyümölcsös friss buké. Kiegyensúlyozott stabil struktúra, jól beágyazott maradék cukkoral. Fiatalos, friss vörösbor, minden alkalomhoz illő.

Kekfrankos

Évjárat: 2010

<u>Termőhely:</u>	Kéthely
<u>Borvidék:</u>	Dél-Balaton
<u>Szüretelés:</u>	Okt. 9-12.
<u>Terméshozam:</u>	850 g/m ²
<u>Cukortartalom:</u>	20.3 °MM
<u>Borfajta:</u>	száraz
<u>Minőségét megőrzi:</u>	2014-ig

Ideális fogyasztási

hőmérséklet: 16-18 °C

Borleírás: Intenzív sötét rubin vörös színnel rendelkezik. Illata feketeszederre emlékeztet, amit finoman megbúvó barrique-illat egészít ki. Teltízű, karakteres, még mindig fiatal lendületes zamattal rendelkezik Sokoldalú, tannin- és savban gazdag.

Alkoholtartalom	% V/V	13.4
Cukortartalom	g/l	1.3
Cukormentes extrakt	g/l	26.7
Összes sav	g/l	5.7

Jól illik pástétomhoz, vörös húsokhoz és sajthoz.

CABERNET FRANC

Évjárat: 2006

Termőhely: Kéthely

Borvidék: Dél-Balaton

Szüretelés: Okt.15.

Terméshozam: 580 g/m²

Mustfok: 21,5° MM

Borfajta: száraz

Minőségét megőrzi: 2015-ig

Ideális fogyasztási

hőmérséklet: 16 - 18 °C

Borleírás: 24 hónapos Barriqueérelés. Mély, rubinvörös színű. Illata feketeribizlire és meggybefőttre emlékeztet. Többrétegűségével és szájbeli egyensúlyával teltízűvé kerekedik ki. Kemény, karakteres ízzel és aromaanyaggal rendelkezik. Hosszú érlelés után éri el csúcspontját.

Alkoholtartalom	% V/V	13.9
Cukortartalom	g/l	4.5
Cukormentes extrakt	g/l	28.1
Összes sav	g/l	5.1

Jól passzol vadhúsokhoz és sajtokhoz.

MERLOT ROSE

<u>Évjárat:</u>	2012
<u>Termőhely:</u>	Balatonbertyeny
<u>Borvidék:</u>	Dél-Balaton
<u>Szüretelés:</u>	Okt. 15-17.
<u>Terméshozam:</u>	450 g/m ²
<u>Cukortartalom:</u>	17.5° MM
<u>Borfajta:</u>	száraz
<u>Minőségét megőrzi:</u>	2012 - ig
<u>Ideális fogyasztási hőmérséklet:</u>	8 - 10 °C

Borleírás: Fénylő, intenzív rózsaszín. Szép, fajtára jellemző virág illatú. Gyümölcsös, elegáns zamatú, játékos savakal.

Alkoholtartalom	% V/V	11.6
Cukortartalom	g/l	1.5
Cukormentes extrakt	g/l	21.8
Összes sav	g/l	6.1

Minden alkalomhoz illik.

TRAMINI

<u>Évjárat:</u>	2008
<u>Termőhely:</u>	Kéthely
<u>Borvidék:</u>	Dél-Balaton
<u>Szüretelés:</u>	Szept. 18-21.
<u>Terméshozam:</u>	650 g/m ²
<u>Mustfok:</u>	20.5 MM°
<u>Borfajta:</u>	száraz
<u>Minőségét megőrzi:</u>	2012- ig
<u>Ideális fogyasztási hőmérséklet:</u>	11 - 12 °C

Borleírás: Komplex szalmasárga. Fajtára jellemző rózsza- és ibolyaillattal. Zamatos, széles és testes, hosszantartó ízzel.

Alkoholtartalom	% V/V	13.2
Cukortartalom	g/l	3.5
Cukormentes extrakt	g/l	26.3
Összes sav	g/l	4.9

Jól illik erős frissensültekhez és tartalmaz szárnyasokhoz, vagy egy jó kikapcsolódásként elkortyolgatni.

BAGLAS
CHARDONNAY BARRIQUE

<u>Évjárat:</u>	2008
<u>Termőhely:</u>	Kéthely
<u>Borvidék:</u>	Délbalaton
<u>Szüretelés:</u>	Szept. 24
<u>Terméshozam:</u>	590 g/m ²
<u>Mustfok:</u>	21° MM
<u>Borfajta:</u>	száraz
<u>Minőségét megőrzi:</u>	2012-ig
<u>Ideális fogyasztási hőmérséklet:</u>	12 - 13 °C

Borleírás: Világos aranysárga színű. Tartalmas, sokoldalú bukéval rendelkező bor. Szép harmónia van a bor és a barrique-illat között. Testes, magas extrakttartalmú bor.

Alkoholtartalom	% V/V	13.4
Cukortartalom	g/l	4.0
Cukormentes extrakt	g/l	27.5
Összes sav	g/l	5.3

Jól társítható sovány ételekhez, szárnyas húshoz, sajtokhoz, diótortához és egy kellemes baráti társasághoz.

Hunyady Kéthely



Hunyady Kékfrankos 6.60 €

Les Comtes Hunyady de Kéthely produisent du vin au sud du lac Balaton depuis le XVIIIème siècle. Le raisin provient du domaine familial et la vinification est faite dans la cave ancestrale.

KÉKFRANKOS

Sol: Lœss de plus de 100 m. de profondeur

Exposition: plein Sud

Taille: Guyot

Superficie: 3 ha.

Cépage: 100 % Kékfrankos (Blaufrankisch)

Âge de la Vigne: 8 ans

Production moyenne: 50 hl./ha.

Vendange: Manuelle ou mécanique. Sélection des raisins pendant l'été.

Vinification

Cuaison durant 15-20 jours en cuves en acier à température contrôlée.

Élevage en fût de chêne, de 220 l. 20% neuf, pendant 12 mois.

Accord: avec toutes les viandes et fromages. Chambrier.

Conservation: 5-15 ans.



Pinot Noir 6.55 €

PINOT NOIR

Sol: Lœss de plus de 100 m. de profondeur

Exposition: plein Sud

Taille: Guyot

Superficie: 5 ha.

Cépage: 100 % Pinot Noir

Age de la Vigne: 10 ans

Production moyenne: 35 hl./ha.

Vendange: Manuelle ou mécanique. Sélection des raisins pendant l'été.

Vinification

Cuaison durant 15-20 jours en cuves en acier à température contrôlée.

Élevage en fût de chêne de 220 l. 20% neuf, pendant 12 mois.

Accord: avec toutes les viandes et fromages. Chamber.

Conservation: 5-10 ans



Kéthelyi Tramini 5.85 €

TRAMINI

Sol: Lœess de plus de 100 m. de profondeur

Exposition: plein Sud

Taille: Guyot

Superficie: 2 ha.

Cépage: 100 % Tramini (Gewurztraminer)

Age de la Vigne: 8 ans

Production moyenne: 50 hl./ha.

Vendange: Manuelle ou mécanique. Sélection des raisins pendant l'été.

Vinification

Cuaison durant 10-12 jours en cuves en acier à température contrôlée.

Élevage en fût de chêne de 3000 l, pendant 6 mois.

Accord: avec poissons, pâtes et cuisine chinoise. Servir à 13-15 degrés

Conservation: 3-5 ans.

Region Eger

Thummerer pincészet



Vili Papa cuvée 50.95 €

A pincészet csúcsbora.

Csak kiemelkedő évjáratokban, a legjobb fekvésű területekről származó szőlőkből, erősen visszafogott termésmennyiséggel készül. Barrique érlelésű bor, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot fajtákból. Extrém sötét rubin szín, igen intenzív illat, gyümölcsösséggel, fűszerekkel. Ízben jelentős extraktédség mutatkozik.

Tanninja bársonyos. Nagyon izgalmas, kellemes hosszú utóíz. Kitűnő egyensúly sav és alkohol között. Komplex és koncentrált. Fiatalsága ellenére már most élvezhető, potenciálja 20 év körüli.

Le csúcsbora cave.

Seuls les millésimes en circulation, les raisins des zones les mieux situées, pour un rendement modéré. Le vin est vieilli en barriques, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. Robe rubis très sombre, arômes très intenses, fruits mûrs et épicés. Tanins veloutés. C'est très excitant et agréable longueur en bouche. Excellent compromis entre l'acide et l'alcool. Complexe et concentré. Malgré sa jeunesse, ils bénéficient désormais d'un potentiel d'environ 20 ans.



Egeri Bikavér 13.50 €

Nice complexe avec fruité, rouge rubis, vin riche et épicé avec les tanins. Fine acidité. Unis avec l'odeur du parfum qui rappelle la groseille rouge. Maturation baril.

Szép, összetett gyümölcsillattal rendelkező, rubin színű, gazdag, fűszeres ízű bor, lesimult tanninnal. Finom savakkal rendelkezik. Piros ribizlire emlékeztető illata egyesül a fahordós érlelés ászkolási illatával.



Thummerer Egri Bertram 7.50 €

Több szőlőfajta borának házasítása (Blauburger, Kékfrankos, Kékoportó), mely hagyományos tölgyfahordós érleléssel készült. Közepesen intenzív rubin szín, mérsékelt tannin, elegáns savak. Assemblage de plusieurs vins de raisin: (Blauburger, Gamay, Kékoportó), qui est fait à partir d'un fût de chêne traditionnel. De couleur rubis intense à moyen, des tanins modérés, une acidité élégante.



Thummerer Berta 6.65 €

Világos szalmasárga szín, szép, tiszta, magas illat. A Királyleányka és a Leányka fajták egészítik ki egymást ebben a borban. Könnyű savérzet, viszonylag magas alkohol. Gyümölcsössége almára, citrusfélékre emlékeztet, hosszú nyeletű, kifejezetten "inni való" bor. Lumière jaune paille. Les variétés de ce vin se complètent mutuellement. Savérzet facile, d'alcool relativement élevé. Fruité de pommes, des notes d'agrumes, nyeletű long, en particulier "à boire" du vin.

Gal Tibor



Titi Pinot Noir réserve de la Gal Tibor 19.10 €



Pinot noir Gall Tibor 12.55 €

Region Sud Hongrie

Villany



Merlot Solus gere 58.25 €



42.45 € Kópar Gere



Gere Portugeser 10,65 euro



12.07 € Villanyi Athus cuve



10.65 € Olasz rizling

Villany pincészet



Villanyi Syrah 34.95 €

Syrah

Les vins du vignoble de Syrah représentent un nouvel élan de la couleur entre les deux. La suppression, la variété méditerranéenne, qui est spécifiquement corsée, concentrée, "viande" du vin. La couleur est très profonde et complexe caractéristique aromavilággal (bleuets, mûres, de poivre noir, épices différentes) fournit.

Syrah

A Syrah új színfoltot jelent pincészetünk borai között. Markáns, mediterrán fajta, mely kifejezetten testes, koncentrált „húsos” bort ad. Színe nagyon mély, jellegzetes összetett aromavilággal (áfonya, szeder, feketebors, különböző fűszerek) rendelkezik





Villanyi Cuve Phoenix 21.90 €



Villanyi Montenuovo 20.86 €

Cuvée Montenuovo

Nandor Montenuovo, un vin qui porte le nom du duc, qui le XX. Partie de la propriété appartenait à un siècle. Un mélange harmonieux avec la nature de chaque espèce additionnelle est déterminé en tirant la moyenne d'or pour les grands, lourds et le dynamisme, de fruits concentrés dans le monde. L'offre de plats les plus populaires de notre vin peut être très diversifiée car elle est elle-même (typiquement baies noires, chocolat, épices).

Montenuovo Cuvée

Borunk névadója Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott. A házasítás jellegét az egymást harmonikusan kiegészítő fajták határozzák meg, arany középutat húzva a nagytestű, nehéz és a lendületes, koncentrált gyümölcsös világ között. Legnépszerűbb borunkat ételek gazdag kínálatával párosíthatjuk, hisz nagyon sokrétű ő maga is (jellemzően sötét erdei gyümölcsök, csokoládé, fűszerek).





Villanyi Tzwegeld 15.68 €

Zweigelt

Ausztériában a Zweigelt reneszánszát éli és itthon is egyre népszerűbb fajta. Nem véletlenül, hiszen bora igazi egyéniség, jellegzetes fűszeres, izgalmas világa könnyen felismerhető. A Zweigelt bőtermő fajta, de a szigorú terméskorlátozásnak és a kishordós érlelésnek köszönhetően pincészetünkben évről-évre megbízhatóan szép bort hoz.

A címkén a régi villányi monda egyik szereplője: Kecske, aki tüzes, szívós, röghöz kötött segítő.

En Autriche, Zweigelt, est une race de plus en plus populaire. Cela n'est pas un hasard, puisque le vin a une vraie personnalité, un caractère épicé, excitant, facilement reconnaissable de par le monde. Zweigelt : une variété abondante, mais venant à échéance à haut rendement et une fiabilité kishordós an après année grâce à une cave bien remplie.

Les mots de l'ancien acteur a déclaré un Villány: Chèvre, fougueux, endurant, ancré au niveau régional avec l'appui.



<http://www.vylyan.hu/boraink/portugieser>

10.65 € Villanyi Portugieser

Portugieser

A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája. Selymesen lágy bor, ahol a hangsúly a gyümölcsösségen van. Piros bogyós gyümölcsöket idéző világa csöppnyi fűszerességgel egészül ki. A Portugieser könnyed bor, amit akár mindennap is fogyaszthatunk.

Le type le plus commun des territoires du vin. Silky vin souple, avec un accent sur la saveur des fruits est. World of citant un soupçon de fruits rouges épicés ajouté. Le vin léger Portugieser, qui peut être consommé tous les jours.



Villanyi Belzebub 11.65

Region SOPRON



12.05 € Kekfrankos Weninger

Region SZEKSZARD



Takler Trio 11.50 €

Egyik legismertebb borunk, amely a három Taklerről, valamint három fajta, a Kékfrankos, Cabernet sauvignon és Merlot fajták házasságáról kapta nevét. Szép test, bársonyos karakter, piroshúsú gyümölcsök finom jegyei jellemzik.

24 hónapig érlelődött másod és harmadtöltésű, valamint nagy ászokhordókban.

Kizárólagos forgalmazója a Budapest Bortársaság.



L'un des trois vins les plus célèbres de la Taklerről, et trois variétés, Gamay, Cabernet Sauvignon et Merlot nom après le mariage. Beau corps, caractère velouté, typique de la piroshúsú amandes et fruits.

Âgés de 24 mois et harmadtöltésű deuxième et de grands barils.

Distributeur exclusif de la Société Budapest vin.



Kekfrankos Takler 9.38 €

Jellegzetes karakterű, harmonikus, lágy vörösbor. Illatában és ízében is sok gyümölcscsel, főként az érett meggy jegyeivel.

12 hónapig érlelődött nagy ászokhordókban.



Le caractère distinctif, harmonieux, le vin rouge doux. Aussi beaucoup de saveur et le parfum des fruits, en particulier dans les notes de cerises mûres.
Âgés de 12 mois en grands fûts.

BUDAFOK



5.95 € Egri bikaver hungarovin



6.25 € Debroi cuve hungarovin

Apatsagi pinceszet



Apatsagipinceszet.hu

Rajnai rizling 10.80

Leginkább a citrusfélék illatai - lime-ra és grapefruitra jellemző képletek - jelentkeznek. Ízében a rizlingekre oly jellemző élénk, játékos savvilág és az aromaképletek rétegzettsége ad szép összhangot a borban, egyensúlyt nyitva a bor testességével.

A nagyformátumú, de mégis élénk, friss bor érlelési potenciálja több év! 5. évjáratban készült borunk jól tükrözi azt a karaktert, amiért a Pannonhalmi borvidék egyik legkedveltebb borává vált.

Bátran ajánlható előételek mellé illetve tengeri halakhoz, mindemellett nyáresti beszélgetések kitűnő kísérőbora.

La plupart des parfums d'agrumes - pamplemousse et citron sur les formules spécifiques. Rizlingekre goût si typique d'une stratification animée, ludique et donne une belle consistance dans le vin, le vin est ouvert à l'équilibre du corps.

Le grand format, mais toujours vivant, vin frais avec potentiel de vieillissement de plusieurs années! 5 ! A base de vin vintage reflète le caractère, c'est pourquoi la région Pannonhalmi est devenu l'une des plus réputées.

Courageusement recommandé avec les entrées de fruits de mer ou sur le côté, cependant, une excellente soirée d'été conversations kísérőbora.



7.70

TRICOLLIS CUVÉE 2008 fehér

Olyan fehérbor, amely felvonultatja a borvidék legjellemzőbb fajtáit. Alapja az olaszrizling, amit rajnai rizling egészít ki. Ezt a jó savszerkezetű alpbort színesíti a fűszeres tramini.

Az elkészült bor üde halványzöld színű. Illata élénk, tartós és tiszta. A rizlingekre jellemző citrusos illatok mellé társul a sauvignon zöldalmától egresig terjedő készlete. Ízében - illatjegyeivel párhuzamban - leginkább fehérhúsú gyümölcsök dominálnak.

Izgalmas aperitif, beszélgetések kísérője, de szépen helyt áll zöldséges köretetekhez illetve sült és főtt fehérhúsokhoz egyaránt.

Un vin blanc, qui met en valeur les formes les plus typiques du vin. Basé sur le Riesling italien, Riesling du Rhin qui a complété. Il s'agit d'une belle couleur à la base de vin épice Traminer savszerkezetű.

Le vin fini est d'une couleur pâle couleur pêche. Son arôme est lumineux, propre et durable. A côté d'agrumes typiques rizlingekre odeurs associées à la zöldalmától Gooseberry Sauvignon mis en place. Goût - parallèle illatjegyeivel - la plupart du temps dominé par le fruit blanc.

En apéritif, accompagnement à la conversation, et parfaitement adapté pour les garnitures de légumes et cuits ou cuits comme fehérhúsokhoz.

Region Tokai



Tokai aszu 6 puttonyos 35.65 €



Tokai aszu 5 puttonyos 25.95 €



Tokai aszu 3 puttonyos 17.95 €



Tokay Szamorodni Saint Stephan's Crown 12.95 €



11.75 € Tokaj late harvest

Champagne + vin mousseux



Louis Francois brut nature 19.29



Louis Francois brut 18.30 €



Torley Chardonnay Brut 18.95 €

TÖRLEY Chardonnay Brut

Ez a pezsgő 100% chardonnay szőlőfajtából készült, melyet a Champagne-hoz hasonló adottságú Etyek-Budai borvidék legjobb területeiről válogattunk. Fineszes illatában szépen jelennek meg a hosszú érlelésből eredő finom tósztos jegyek, de jól érezhető a chardonnay szőlőfajta tiszta és érett gyümölcsössége is. Az apró buborékok szűnni nem akaró áramlása teszi igazán elegánssá e Chardonnay-t. Szájban vibráló, ahol az üde savtartalom kiváló egyensúlyban van a likőrözés során hozzáadott csekély cukortartalommal. Zamatos, delikátos pezsgő ízek sokaságával és egy közepesen hosszú világos, élesztős utóízzel.

Ce champagne 100% chardonnay mousseux, qui était similaire dans les zones région Champagne Château Etyek favorisée nous avons sélectionné les meilleurs. Bouquet Fineszes du vieillissement afin d'apparaître dans les billets résultant tósztos long-fine, mais elle peut être ressentie dans le chardonnay est propre et fruité mûr. Le flux incessant de petites bulles qui fait de cet élégant Chardonnay. Vibrant palais avec un excellent équilibre de l'acidité croquante est un peu de sucre ajouté au cours liqueuring. Juicy, dynamique delikátos saveurs et une multitude de lumière de longueur moyenne, finale de levure



Torley Muscataller 8.80

TÖRLEY Muscateller Doux

Szép, elegáns gyümölcsillat, beszédes muskotályossággal. Intenzív gyümölcsös, tiszta íz, nagyon szépen hozza a szőlő és édes fűszeres vonulatot. Finom likőrözésével és hosszú utóízével együtt igazán szép édes pezsgő

Belle, parfum fruité élégant, bavard muskotályossággal. Intense, fruité, son goût propre, très gentil et doux et épice de raisin apporte le brin. Likőrözésével longueur en bouche avec une amende et d'un champagne très agréable doux.



Torley Charmant rose 8.85 €

TÖRLEY Charmant Rosé Doux

Mélyebb rózsaszínes árnyalattal és intenzív, ribizlis és epres illatokkal mutatkozik be. Ízében üde, jó savakkal, gyümölcsös karakterrel, hosszú epres utóízzel rendelkezik.

Teinte rosée et cassis et fraise, intenses débuts d'arômes. Goût frais, une bonne acidité et fruité, avec une finition sur une note de fraise longue.



Gala Torley 8.80

TÖRLEY Gala Sec

Megnyerő, friss, üde, kimondottan gyümölcsös száraz pezsgő. Ízben az elegancia és a frissesség együttesen jelentkezik.

TORLEY *Sec Gala*

Attractif, frais, sec et fruité, pétillant spécifiquement. Temps de l'élégance et la fraîcheur du concert.



Hungaria brut rouge 15.25 €

Színe közepes árnyalatú mélyvörös. Cseresznyés-meggyes illatába keveredik némi fűszeresség is. Érezhető a piros bogyós gyümölcsök jellegzetes jelenléte, amelytől úgy tűnhet, mintha savassága nem tartana lépést testességével.



Hungaria Grande Cuvee brut 15.25 €

Szép, elegáns megjelenés: színe átmenet a zöldes-sárga és a szalmasárga között. Illata összetett, nagyon gazdag, élesztős jellegű. Savai nem túl intenzívek, inkább határozottan elegánsak, mégis frissek és élénkek. Kellemes ízhatású, közepesen testes pezsgő.



Hungaria Extra dry 15.05 €

A jolly-joker! Az a pezsgőfogyasztó, aki a hazai kínálatból ma biztosra szeretne menni; ezt a pezsgőt bárhol elérheti, sőt biztosan választhatja, mert nem fog csalódni! Érett jellegű illatában picit vajasság érződik. Kerek savak, ízben már több (elsősorban zöld) gyümölcsöt kínál, melyek egészen az ízlelés végéig megmaradnak. Kellemes, jól fogyasztható pezsgő.



Hungaria Rose extra dry 15.25 €

Tiszta intenzív illat, amelyben málna és az eper íze dominál, jelentős szénsavtartalma mellett. Kellemes pezsgő, jó egyensúllyal.