



Pálinkalap Palinka List

ÁRPÁD

PÁLINKA

Árpád Vadász Vackor	5cl	1.990,- Ft
Árpád Vadász Kőkény	5cl	1.990,- Ft
Árpád Prémium Érelt Szilva	5cl	1.790,- Ft
Árpád Prémium Erdei Szeder	5cl	1.990,- Ft
Árpád Prémium Feketeribizli	5cl	2.090,- Ft
Árpád Prémium Málna	5cl	2.390,- Ft
Árpád Prémium Piros Vilmoskörte	5cl	2.090,- Ft
Árpád Prémium Magyar Kajszi	5cl	1.890,- Ft
Árpád Dupla Ágyas Szilva	5cl	1.590,- Ft
Árpád Dupla Ágyas Meggy	5cl	1.590,- Ft
Árpád Mézes Ágyas Barack	5cl	1.590,- Ft
Árpád Kisüsti Alma	5cl	1.590,- Ft
Árpád Kisüsti Körte	5cl	1.590,- Ft
Árpád Csabai Barack	5cl	1.690,- Ft

MÁRTON és LÁNYAI

Márton és Lányai Sauska Aszútörköly	5cl	2.090,- Ft
Márton és Lányai Muskotályos Szilva	5cl	2.090,- Ft
Márton és Lányai Cigánymeggy	5cl	2.090,- Ft



Agárdi Miraculum Feketecseresznye	5cl	1.690,- Ft
Agárdi Miraculum Szilva	5cl	1.690,- Ft
Agárdi Premium Bodza	5cl	2.090,- Ft

Gusto Birskörte	5cl	1.990,- Ft
Gusto Cserszegifűszeres	5cl	1.690,- Ft





Borlap Wine List

Minden borunkat poharazzuk!

All our wines can be served in glass.



Lancelot Borai

Juhász Egri Muscat Ottonel félédes	2016	2.590,-Ft/0,75 l	520,-Ft/1,5dl
Juhász Egri Cuvée	2015	2.990,-Ft/0,75 l	600,-Ft/1,5dl

Etyek-Budai Borvidék

Haraszthy Vallejo HVP Sir Irsai Cuvée	2016	3.390,-Ft/0,75 l	680,-Ft/1,5dl
Haraszthy Vallejo Rosé	2016	3.190,-Ft/0,75 l	640,-Ft/1,5dl
György-Villa Zöldveltelíni	2015/2016	3.290,-Ft/0,75 l	660,-Ft/1,5dl

Balatoni Borvidék

Szeremley Szeremley Rizling	2015/2016	3.790,-Ft/0,75 l	760,-Ft/1,5dl
Szeremley Szürkebarát	2014	4.090,-Ft/0,75 l	820,-Ft/1,5dl
Laposa Kéknyelű	2012	6.990,-Ft/0,75 l	1.400,-Ft/1,5dl
Figula Olaszrizling	2016	3.290,-Ft/0,75 l	660,-Ft/1,5dl
Figula Chardonnay barrique	2015	5.590,-Ft/0,75 l	1.120,-Ft/1,5dl

Somlói Borvidék

Csordás-Fodor Juhfark Selection	2015	3.990,-Ft/0,75 l	800,-Ft/1,5dl
---------------------------------	------	------------------	---------------

Szekszárdi Borvidék

Bodri Rosé	2016	3.190,-Ft/0,75 l	640,-Ft/1,5dl
Bodri Merlot Selection	2013	9.490,-Ft/0,75 l	1.900,-Ft/1,5dl
Twickel Ch. Kajmád Sauvignon Blanc	2016	3.290,-Ft/0,75 l	660,-Ft/1,5dl
Twickel Ch. Kajmád Cuvée	2013	4.990,-Ft/0,75 l	1.000,-Ft/1,5dl
Twickel Ch. Kajmád Cabernet Sauvignon	2014	5.290,-Ft/0,75 l	1.060,-Ft/1,5dl
Vida Rosé	2016	3.490,-Ft/0,75 l	700,-Ft/1,5dl
Vida Estve	2014	3.990,-Ft/0,75 l	800,-Ft/1,5dl
Vida Öreg Tőkék Kadarkája	2015	5.190,-Ft/0,75 l	1.040,-Ft/1,5dl
Vida Bikavér	2013	5.590,-Ft/0,75 l	1.120,-Ft/1,5dl
Vida Merlot	2014	4.990,-Ft/0,75 l	1.000,-Ft/1,5dl
Takler Kékfrankos	2015	3.490,-Ft/0,75 l	700,-Ft/1,5dl
Takler Merlot	2015	4.990,-Ft/0,75 l	1.000,-Ft/1,5dl
Vesztergombi Bikavér	2013	5.090,-Ft/0,75 l	1.020,-Ft/1,5dl
Vesztergombi Turul	2014	7.190,-Ft/0,75 l	1.440,-Ft/1,5dl
Vesztergombi Királylány	2016	3.190,-Ft/0,75 l	640,-Ft/1,5dl
Tűzkő Birtok Bátaapáti Traminer	2015	3.390,-Ft/0,75 l	680,-Ft/1,5dl
Tűzkő Birtok Bátaapáti 7frankos	2012	5.290,-Ft/0,75 l	1.060,-Ft/1,5dl

Soproni Borvidék

Jandl Kékfrankos Missio	2015	4.090,-Ft/0,75 l	820,-Ft/1,5dl
-------------------------	------	------------------	---------------

Mátrai Borvidék

Bárdos Irsai Olivér	2016	3.090,-Ft/0,75 l	620,-Ft/1,5dl
Bárdos Sauvignon Blanc	2016	3.090,-Ft/0,75 l	620,-Ft/1,5dl
Bárdos Rosé	2016	3.190,-Ft/0,75 l	640,-Ft/1,5dl

Ászár-Neszmélyi Borvidék

Hilltop Cserszegi Fűszeres	2016	3.190,-Ft/0,75 l	640,-Ft/1,5dl
----------------------------	------	------------------	---------------

Egri Borvidék

Juhász Muscat Ottonel	2016	3.090,-Ft/0,75 l	620,-Ft/1,5dl
Juhász Egri Csillag	2015	3.290,-Ft/0,75 l	660,-Ft/1,5dl
Juhász Rosé	2016	3.090,-Ft/0,75 l	620,-Ft/1,5dl
Juhász Cuvée	2014	3.090,-Ft/0,75 l	620,-Ft/1,5dl
Juhász Paptag Cuvée Superior	2012	4.990,-Ft/0,75 l	1.000,-Ft/1,5dl
Juhász Gesztenyés	2012	9.900,-Ft/0,75 l	2.000,-Ft/1,5dl
Demeter Hanga	2015	3.490,-Ft/0,75 l	700,-Ft/1,5dl
Demeter Egri Bikavér Classic (Kfr.-Me-Cfr.)	2013	3.890,-Ft/0,75 l	780,-Ft/1,5dl
Thummerer Egri Bikavér	2012	5.590,-Ft/0,75 l	1.120,-Ft/1,5dl
Thummerer Cabernet Sauvignon Superior	2012	5.990,-Ft/0,75 l	1.200,-Ft/1,5dl
Thummerer Tréfli Cuvée	2013	4.690,-Ft/0,75 l	940,-Ft/1,5dl

Villányi Borvidék

Gere Attila Portugieser	2015	3.790,-Ft/0,75 l	760,-Ft/1,5dl
Gere Attila Tinta (Tempranillo)	2009	6.690,-Ft/0,75 l	1.340,-Ft/1,5dl
Gere Attila Cabernet Sauvignon barr.	2012	8.890,-Ft/0,75 l	1.780,-Ft/1,5dl
Gere Attila Kopar Cuvée	2012	15.900,-Ft/0,75 l	3.200,-Ft/1,5dl
Janus Örömbor (C.Fr.-Me)	2012	5.590,-Ft/0,75 l	1.120,-Ft/1,5dl
Janus Cabernet Sauvignon	2014	4.990,-Ft/0,75 l	1.000,-Ft/1,5dl
Vylyan Chardonnay	2015	3.590,-Ft/0,75 l	720,-Ft/1,5dl
Vylyan Rosé	2016	3.590,-Ft/0,75 l	720,-Ft/1,5dl
Vylyan Portugieser	2015	3.790,-Ft/0,75 l	760,-Ft/1,5dl
Vylyan Montenuovo Cuvée	2012	6.990,-Ft/0,75 l	1.400,-Ft/1,5dl
Vylyan Merlot	2012	6.990,-Ft/0,75 l	1.400,-Ft/1,5dl
Vylyan Cabernet Sauvignon	2012	6.990,-Ft/0,75 l	1.400,-Ft/1,5dl
Vylyan Cabernet Franc	2013	7.390,-Ft/0,75 l	1.480,-Ft/1,5dl
Vylyan Pinot Noir	2011	5.690,-Ft/0,75 l	1.140,-Ft/1,5dl
Vylyan Syrah	2012	8.890,-Ft/0,75 l	1.780,-Ft/1,5dl
Vylyan Duennium Cuvée	2011	17.900,-Ft/0,75 l	3.600,-Ft/1,5dl
Tiffán Immortal Cuvée	2014	4.990,-Ft/0,75 l	1.000,-Ft/1,5dl
Tiffán Lucia	2011	8.790,-Ft/0,75 l	1.760,-Ft/1,5dl
Tiffán Cuvée Carissimae	2013	16.900,-Ft/0,75 l	3.400,-Ft/1,5dl

Tokaji Borvidék

Grand Tokaj Késői Szüretelésű Sárgamuskotály	2014	3.790,-Ft/ 0,5 l	760,-Ft/1dl
Grand Tokaj Prémium Furmint	2015	3.990,-Ft/0,75 l	800,-Ft/1,5dl
Grand Tokaj Aszú	2013	8.690,-Ft/0,5 l	1.740,-Ft/1dl
Grand Tokaj Cuvée	2014	3.190,-Ft/0,75 l	680,-Ft/1,5dl
Disznókő Tokaji Száraz Szamorodni	2006	3.990,-Ft/ 0,5 l	800,-Ft/1dl
Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos	2009	11.900,-Ft/ 0,5 l	2.380,-Ft/1dl

Champagne

Duval-Leroy DL Brut	19.500,-Ft/0,75 l	3.900,-Ft/1,5dl
Alfred Gratien	20.500,-Ft/0,75 l	4.100,-Ft/1,5dl
Laurent Perrier Brut	22.500,-Ft/0,75 l	4.500,-Ft/1,5dl
Brimoncourt Rose Brut	19.900,-Ft/0,75 l	4.000,-Ft/1,5dl

*Egri Muscat Ottonel félédes
(Juhász Testvérek)*

2.590,- Ft/0,75l
520,- Ft/1,5dl



Az egri borvidék egyik híres fajtája a Muscat Ottonel. Tiszta illatú, telt, hosszú utóízű, ízében a méz, a citrus és az aszalt gyümölcsök zamatai bujálkodnak. Ajánljuk desszertekhez, libamájából készült ételekhez.

The Eger wine-growing region one his famous kind Muscat Ottonel. With a clear fragrance, full, long aftertaste, his flavour the honey, the citrous and the dried one the flavours of fruits they fornicate.

We recommend it to go with desserts, was made of a goose-liver to foods.

*Egri Cuvée
(Juhász Testvérek)*

2.990,- Ft/0,75l
600,- Ft/1,5dl

Tradicionális egri vörösbor. Színe mélybíbor megjelenése határozott. Illata finoman érlelt és összetett. Ízében sokszínűség és makrancosság fedezhető fel.

Traditional red wine of Eger with deep purple colour and distinctive appearance. Its aroma is gently mellowed and complex.

One can find colourful features and unruliness in its flavour.



Etyeki Sir Irsai Cuvée
(Haraszthy Pincészet)

3.390,- Ft/0,75l
680,- Ft/1,5dl



Királyleányka virágillata, és a Chardonnay gyümölcsös jegyei teszik teltebbé az Irsai Olivér parfümösségét. Ízben virgonc savak, gyümölcsösség, könnyedség, bohémság jellemzik a bort.

The flowery notes of Királyleányka and the fruitiness of Chardonnay makes the Irsai Olivér perfumes more serious and charming. Vivid, refreshing acidity, lots of fruits on palate. Easygoing wine.

Etyeki Rosé
(Haraszthy Pincészet)

3.190,- Ft/0,75l
640,- Ft/1,5dl

Intenzív rosé szín. Illatában eper a vezető jegy málna és egy kis áfonya kíséretében. Kellemes érettség. Ízében a málna dominál elegáns, ropogós savakkal. Utóíze hosszú, nagyon gyümölcsös.

Intense rosé color. The bouquet is led by strawberry enhanced with raspberry and blueberry fragrance. Fruityness dominates on the palate with elegant crisp acidity. Remarkable, long aftertaste.



Etyek-Budai Zöldvettelini
(György-Villa Collection)

3.290,- Ft/0,75l
660,- Ft/1,5dl



Illata kifejezetten minerais, ásványos és a friss zöldalmát juttatja az eszünkbe. Mindez egy kis citromos-borsos köntösben. Ízben könnyed és fanyar, mely étvágygerjesztőként hat az ízlelőbimbóinkra. Friss savai pedig szinte lebegésben tartják a gyümölcsöket. Nagyon tiszta, nagyon egyenes, nagyon vagány.

It has an explicitly mineral fragrance with a hint of fresh green apple. All this in a lemon-peppery dress. Its light and tart flavour gives us appetite. We feel that the fruits float in the fresh acids. Very clean, very straight, very cool.



Badacsonyi Rizling
(Szeremley Huba)

3.790,- Ft/0,75l
760,- Ft/1,5dl



Halványzöldes, tükrös tisztaságú bor, tiszta illattal, mely fajtajelleget is mutat. A könnyű, üdítő savak keltette savérzethez kellemes gyümölcsösség is társul.

Pale green, brilliant wine with a clean aroma of marked character. Light, refreshing acidity is combined with pleasant fruitiness.

Badacsonyi Szürkebárát
(Szeremley Huba)

4.090,- Ft/0,75l
820,- Ft/1,5dl

Üde mérsékelt intenzitású illat. Szájban feltűnik magas alkoholtartalma. Mivel kevés maradékcukor is található a borban, a két ízkomponens egybeolvadva, jó savakkal ellensúlyozva, kitűnő összhatású bort ad. Halvány ánizs-árnyalat az ízben, lecsengése is tartalmaz.

Fresh, moderated intensity in scent. The high alcohol content and the rested sugar compensated by good acids give an excellent wine.



Badacsonyi Kéknyelű
(Lapos Pincészet)

6.990,- Ft/0,75l
1.400,- Ft/1,5dl



A régi öregek szerint, ahhoz, hogy a Kéknyelű-Badacsony e leghíresebb bora- kinyíljon, évek kelljenek. Ez a gyönyörű savú bor a nyugati fajtáktól tökéletesen eltérő ízvilágot képvisel. már most is élvezhető, különleges hosszú zamata az idő múlásával még tovább finomodik.

The old according to the Kéknyelű Badacsony this famous wines, open up, years are necessary. This beautiful western varieties of wine acidity perfectly represents a different flavor. already enjoy the special flavor of a long passage of time even further refined.

Olaszrizling
(Figula Mihály)

3.290,- Ft/0,75l
660,- Ft/1,5dl

Üde, diszkrét illatvilágú fehérbor, zöld gyümölcsaromákkal, telt harmóniával, finoman savas hosszú utóízzel. A borvidék legfontosabb szőlőjéből készült kiváló alapbor.

Crisp bouquet of discreet green fruit flavours followed by round harmony of delicate acids and a long finish. This wine is made from the most important white grape variety of the Balatonfüred-Csopak wine region.



**Chardonnay barrique
(Figula Mihály)**

5.590,- Ft/0,75l
1.120,- Ft/1,5dl



A jól beérett szőlőből tüzes, nagyon testes és gazdag zamatú bor született. Fűszeres illat, gyümölcsösség és élénk savtartalom jellemzi. Finom gyümölcsös illatvilágú, telt chardonnay, melyhez jól illenek a tölgyfahordós érlelés vajas, vaníliás aromái.

The well-ripened grapes fiery, very full-bodied and rich flavor of wine was born. Spicy aroma, fruity and lively acidity features. Delicate fruit notes on the nose, rich Chardonnay, which is well suited to aging in oak barrels and butter, vanilla aromas.

**Somlói Juhfark Selection
(Csordás-Fodor)**

3.990,- Ft/0,75l
800,- Ft/1,5dl

Világos zöldessárga színű, citrusos közepesen intenzív illat. Finom ásványosság, megfelelő teltség, karakteres savak.

Pale green-yellow colour, medium intensity citrus fruits in the smell Fine minerality in flavour characterful acids.



Szekszárdi Merlot Selection
(Bodri Pincészet)

9.490,- Ft/0,75l
1.900,- Ft/1,5dl



A Faluhely-dűlőben termett, válogatott, kitűnő minőségű Merlot szőlőből készült borok igazolják azt a véleményünket, hogy a merlot Szekszárdon nagy lehetőséget jelent. Mély, sötétbe hajló rubin szín, intenzív illat, harmonikus savak jellemzik. A radikális hozamkorlátozás komoly testet kölcsönöz ezeknek a tétéleknek.

This wine is made from the selected, excellent quality Merlot grapes produced in the Szekszárd Faluhely-dűlő. Offering a great possibility in this wine region, it is capable of producing a wine priding itself on excellent features. It is characterised by a deep ruby colour, intensive fragrance and harmonious acids. With a high degree of yield restriction, a very thick, real “big shot” red wine can result.

Szekszárdi Rosé
(Bodri Pincészet)

3.190,- Ft/0,75l
640,- Ft/1,5dl

Az észak gyümölcsösségével, frissességével, és kellemes savaival, míg a dél bájos testével és csalfa édességével zárja fogyasztóinak szívébe magát. Leginkább szárnyasokból készült sülték mellé és beszélgetésekhez ajánljuk.

North means here freshness, fruity flavours and pleasant acids, whereas south means enchanting body and deceptive sweetness. This is how this wine aims at the consumers' bosom. We recommend this wine as a company to fowl dishes, or simply to a party of good chat.



Szekszárdi Sauvignon Blanc
Chateau Kajmád
(Baron von Twickel Szőlőbirtok)

3.290,- Ft/0,75l
660,- Ft/1,5dl



Elegáns, extravagáns bor, szalmasárga szín jellemzi. Íllatában intenzív egzotikus gyümölcsös (papaya, őszibarack) jegyeket fedezhetünk fel. Ízében a finom extraktédesség jól párosul a harmonikus tölgyes jelleggel.

This wine is characterised by a vague strawyellow colour. It is a wine of unique style, representing a new world of fragrance and aroma, due to the 6-month maturing process in small wooden barrels.

Szekszárdi Cuvée
Chateau Kajmád
(Baron von Twickel Szőlőbirtok)

4.990,- Ft/0,75l
1.000,- Ft/1,5dl

Három borfajta házasításából készült. A Cabernet Sauvignon határozott jellegét a Merlot fűszeressége és egy kivételes utóízű Kékfrankos teszi komplex, kerek, vastag borrá.

Made of three wine sorts. The marked character of Cabernet Sauvignon is completed by the spicy Merlot, whereas the Blue-Franc affords the blend a special aftertaste. Thus a complex, round and full-bodied red wine results, excellently suited to any meat dish.



Szekszárdi Cabernet Sauvignon
Chateau Kajmád
(Baron von Twickel Szőlőbirtok)

5.290,- Ft/0,75l
1.060,- Ft/1,5dl



Mély, szinte fekete szín, intenzív, tiszta, fajtajelleges illat sok gyümölcscsel, fűszerrel. Nagy testű, koncentrált, finom tölgyes jegyekkel átszótt, krémes textúrájú bor. Intenzív, határozott cserzőanyag és hosszú utóíz jellemzi, amelyben a keserű csokoládé és a pörkölt kávé finom egyvelege is felfedezhető.

Deep, almost black colour with pure scent so characteristic of the grape type, carrying the fragrance of fruits. A touch of chocolate, rum-cherry and jam can be recognised in both its bouquet and its aroma. Although it is at the beginning of its lifespan, it is a heavy wine with meaty texture, long aftertaste and rich aromas. Its aftertaste features a hint of dark chocolate and coffee.



Szekszárdi Rosé
(Vida Családi Borbirtok)

3.490,- Ft/0,75l
700,- Ft/1,5dl



Pinot Noir, Kékfrankos és Kadarka szőlőkből készült friss, gyümölcsös rosé. Nagyszerű illata, és kellemes ízvilága garantálja, hogy könnyű ételek, saláták, grillek, és baráti beszélgetések méltó kísérője legyen.

This fresh fruity wine is a blend of Pinot Noir, Kékfrankos and Kadarka. Its great perfume and pleasant bouquet makes it a perfect companion to light meals, salads, grilled meat, or just a light evening chat.

Szekszárdi Estve Cuvée
(Vida Családi Borbirtok)

3.990,- Ft/0,75l
800,- Ft/1,5dl

Egyenes vonalú, lendületes savú, elegáns bor, ahol a rubin szín mellett érezni a Cabernet Franc érett melegségét, a Merlot bársonyosságát és a Pinot Noir vibrálását.

An elegant and straight wine, with buoyant acids, combining in its ruby colour the ripe warmth of Cabernet Franc with velvetiness of Merlot and vibration of Pinot Noir.



Szekszárdi Öreg Tökék Kadarkája
(Vida Családi Borbirtok)

5.190,- Ft/0,75l
1.040,- Ft/1,5dl



A szekszárdi történelmi borvidék legrégebbi fajtája a Kadarka. Játékosan fűszeres illata, nem túl nehéz, ugyanakkor karakteres ízképe mindenkit elvarázsol.

Kadarka is the oldest type of wine in the historic wine region of Szekszárd. Its playfully spicy nose and soft but characteristic flavours charm everyone.



Szekszárdi Bikavér
(Vida Családi Borbirtok)

5.590,- Ft/0,75l
1.120,- Ft/1,5dl



Kiváló évjáratból született meg első Bikavér borunk, válogatott Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot és Kadarka fajtákból. Illatában szép gyümölcsöség, ízeiben összetett, gazdag fűszeresség jelenik meg kifogástalan egyensúly mellett.

Our first Bikavér wine from an outstanding vintage. Produced from selected Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, and Kadarka grapes. Nice fruitiness in its smell, complex and rich spiciness in its taste with a beautiful balance.

A Real premium Bikaver from Szekszard.

Szekszárdi Merlot
(Vida Családi Borbirtok)

4.990,- Ft/0,75l
1.000,- Ft/1,5dl

Bársonyossága révén Szekszárd egyik kiemelkedő képviselője a Merlot. Rendkívül nagy érési képességet és hosszú ízképet mutató bor. Illata virágokra, elsősorban bordó rózsára emlékeztet, ízeinek gyümölcsössége málna mellett aszalt szilvát idéz. Különleges pillanatok méltó kísérője.

The velvety Merlot is an outstanding representative of Szekszárd. Exhibiting an extensive ageing ability and length, it has a floral, mainly red rose, bouquet, and fruity notes of raspberry and prune. A fine accompaniment of special moments.



Szekszárdi Kékfrankos
(Takler Pince)

3.490,- Ft/0,75l
700,- Ft/1,5dl



Sötét vörös színű, testes, kékfrankos karakterrel rendelkező bor sok finom cserzőanyaggal. Száraz sültetekhez, pecsenyékhez ajánlott.

A full-bodied dark red wine with the characteristic of Kékfrankos with lots of fine tannins. Recommended with roast and fried joint.

Szekszárdi Merlot
(Takler Pince)

4.990,- Ft/0,75l
1.000,- Ft/1,5dl

Rendkívül nagy érési képességet és hosszú ízképet mutató bor. Illata virágokra, elsősorban bordó rózsára emlékeztet, ízeinek gyümölcsössége málna mellett aszalt szilvát idéz.

This wine has an extraordinary ripening capacity and exhibits a long-lasting bouquet. Its flowery perfume reminds us of red roses, its flavor evokes raspberry and prunes.



Szekszárdi Bikavér
(Vesztergombi Pincészet)

5.090,- Ft/0,75l
1.020,- Ft/1,5dl



Szekszárd talán legnevesebb bora. Pincészetünk 1992 óta készít Bikavért. A Vesztergombi Bikavér Kékfrankosból, Cabernet Sauvignonból, Merlotból és Kadarkából áll össze. Nem csak szimbolikus, hanem a bor szempontjából is igen fontos a Kadarka jelenléte, hiszen egy Bikavért a Kadarka tesz Bikavérré.

Szekszárd perhaps most famous wines. Bull's Blood draw winery since 1992. The Bull's Blood Vesztergombi Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, and is made up of Kadarka. Not only symbolic, but the wine is very important in terms of the presence kadarka as a Bull's Blood makes the kadarka Bikavér.

Szekszárdi Turul
(Vesztergombi Pincészet)

7.190,- Ft/0,75l
1.440,- Ft/1,5dl

A szekszárdi borvidék meghatározó fajtáiból (Cabernet Franc és Merlot) hosszú fahordós érleléssel készített telt zamatú, fűszeres vörösbor.

Blended from the most important grapes of the Szekszárd region (Cabernet Franc and Merlot), this flavoursome, full, spicy red was matured in oak barrels.



Szekszárdi Királylány
(Oesztergombi Pincészet)

3.190,- Ft/0,75l
640,- Ft/1,5dl



Kiváló, ropogós királyleányka, friss, üde savakkal és illatos fehér virágokkal.

Excellent, crispy „királyleányka“, with fresh, acidity and fragrant white flowers.

Szekszárdi Traminer
(Tüzkö Birtok)

3.390,- Ft/0,75l
680,- Ft/1,5dl

Reduktív, oxigéntől teljesen elzárva készített száraz fehérbor. a parfümös, rózsavirágos illat és aroma miatt akár félédesnek is érezheti az ember, hiszen elég magas extrakttartalma is van. A nők nagy kedvence. Piros traminiből készült, teljes éréskor szüretelt alapanyagból.

This is a reductively made dry white wine. Because of its perfumed, rose-like nose, it suggests a semi-sweet wine, as it has a rather high extract content. Women like it very much. It is made of Red Traminer, harvested at full ripening. It was soaked on the skin to gain more aromas from the grapes.



**Szekszárdi 7frankos
(Tűzkő Birtok)**

5.290,- Ft/0,75l
1.060,- Ft/1,5dl



A Szekszárd környéki tolnai dombok az ország leggyümölcsösebb, legkarakteresebb Kékfrankosát érlelik. A különböző dűlők korlátozott terméséből készül a Tűzkő Birtok 14 hónapig fahordóban nemesített bora. A 7frankos a 7 legjobb minőségű hordós tétel házasítása, amelyet évente egyszer neves zsűri választ ki. Ez az izgalmas, telt vörösbor kiváló kísérője a fűszeres hústelekeknek.

The Tolna hills in the surroundings of Szekszárd grow the most fruity and most characteristic Kékfrankos wine of the country. This wine comes from the restricted crop of the different slopes of the Tűzkő Birtok estate after a maturation of 14 months in oak barrels. The 7frankos is the blending of the best 7 barrels that are chosen by a professional jury once a year. This exciting, full-bodied red wine goes well with spicy meat dishes.

**Soproni Missio Kékfrankos
(Jandl Kálmán)**

4.090,- Ft/0,75l
820,- Ft/1,5dl

Egészen sötét bíborszín, intenzív illattal, melyben új fahordó illata is felfedezhető. Gyümölcsössége ennek takarásában van. Szájban uralkodó a cserzőanyag, e mellett a bor finoman savhangsúlyos.

This Blaufränkisch, dark purple in colour, has an intensive nose that includes a hint of the new barrels. There is fruitiness to cover this. In the mouth, the flavour is dominated by the tannin, but alongside this, the wine has a finely accentuated acidity.



Mátrai Irsai Olivér
(Bárdos és Fia)

3.090,- Ft/0,75l
620,- Ft/1,5dl



Világos citrom szín, zöldes reflexekkel, narancsvirágra emlékeztető, parfümösen intenzív illattal. Harmonikus savtartalmának és a friss muskotály szőlőre emlékeztető ízének köszönhetően ideális párosítása a szárnyasokból, halakból készült ételeknek, vagy akár egy könnyed esti beszélgetésnek.

Light lemon color with greenish reflections. Intensive scent that reminds us of orange flower. Thanks to its harmonious acidity and the taste reminiscent of fresh muscatel grapes, it is perfect for poultry and fish dishes or on its own for easy-going evening chats.

Mátrai Sauvignon Blanc
(Bárdos és Fia)

3.090,- Ft/0,75l
620,- Ft/1,5dl

A Manosi dűlő termése ez a tiszta illatában a bodzavirágra, paprikára, fekete ribizskére emlékeztető jellegzetes intenzív illatú bor. Friss élénk savaival a könnyű hal és szárnyas ételek kiváló kísérőjeként ajánljuk.

This intense and characteristic wine is the harvest of Manós vineyard while reminding us to the scent of elder flower, pepper and black current. This wine goes perfectly with poultry and fish dishes as it has very fresh and vigorous acids.



Mátrai Rosé
(Bárdos és Fia)

3.190,- Ft/0,75l
640,- Ft/1,5dl



A pohárból piros apró gyümölcsök savanykás – édeskés bűbájoló illata és íze árad. A málna és az eper határán üdén egyensúlyoz. A rusztikusabb Kékfrankos ropogós savait a Pinot Noir selymes eleganciája szelídíti.

By tasting this wine, what we feel in the glass is a delightful sour scent and flavour of small red fruits. The taste lies on the boundary of fresh raspberry and strawberry creating a perfect harmony. The crispy acid of a more rustic Kékfrankos gets tamed by the silky and elegant Pinot Noir.



**Neszmélyi Cserszegi Fűszeres
(Hilltop Pincészet)**

**3.190,- Ft/0,75l
640,- Ft/1,5dl**



Bora a fajta eredetét igazolja, mert finoman fűszeres, kicsit muskotályos, könnyed, elegáns és savai is kellemesen finomak. Gyümölcssel körített könnyű ételekhez kínáljuk.

The wine confirms its varietal origin with its refined spicy, slightly muscatel flavour, its lightness, elegance and pleasant acids. Recommended with light dishes garnished with fruit.

**Egri Muscat Ottonel
(Juhász Testvérek)**

**3.090,- Ft/0,75l
620,- Ft/1,5dl**

Az egri borvidék egyik híres fajtája a Muscat Ottonel. Későn szüretelt, érett szőlőből készült 25g/l maradék cukrot tartalmaz a bor. Tiszta illatú, telt, hosszú utóízű, ízében a méz, a citrus és az aszalt gyümölcsök zamatai bujálkodnak. Ajánljuk desszertekhez, libamájból készült ételekhez.

The Eger wine-growing region one his famous kind Muscat Ottonel. Late harvested, was made of a mature grape 25g/l residual sugar contains the wine. With a clear fragrance, full, long aftertaste, his flavour the honey, the citrous and the dried one the flavours of fruits they fornicate. We recommend it to go with desserts, was made of a goose-liver to foods.



Egri Csillag
(Juhász Testvérek)

3.290,- Ft/0,75l
660,- Ft/1,5dl



Eger új bora, az Egri Bikavér fehér párja az Egri Csillag. Ez az egri fehérbor gyümölcsös zamatokkal adja vissza az itt honos fajták és a termőhely harmóniáját.

New wines from Eger, Eger Bull's Blood of Eger Stars white counterpart. This white wine with fruity aromas of Eger is returned to the native species and habitat in harmony.

Egri Rosé
(Juhász Testvérek)

3.090,- Ft/0,75l
620,- Ft/1,5dl

A családi pincészet legértékesebb dűlőjéről származó különleges rosébor.
Későn szüretelt, érett szőlőből készült, szép, gyümölcsös illatú, gazdag karakteres rosébor.

Very special rosé wine coming from the most precious area of the family cellar. Nice fullbodied wine with a fruity aroma that is made from ripe grapes vintaged later than usual.



Egri Cuvée
(Juhász Testvérek)

3.090,- Ft/0,75l
620,- Ft/1,5dl



Tradicionális egri vörösbor. Színe mélybíbor megjelenése határozott. Illata finoman érlelt és összetett. Ízeben sokszínűség és makrancosság fedezhető fel.

Traditional red wine of Eger with deep purple colour and distinctive appearance. Its aroma is gently mellowed and complex. One can find colourful features

Egri Páptag Cuvée Superior
(Juhász Testvérek)

4.990,- Ft/0,75l
1.000,- Ft/1,5dl

A családi pincészet legnagyobb dűlőjéről származó karakteres vörösbor. Színe szinte fekete, tanninjai érettek és vastagok. Illata aszalt meggyet idéz, míg telt zamatát bársonyos lecsengés kíséri. Tartalmas, hosszú életű vörösbor.

Its color is almost black, ripe tannins and thick. Dried sour smell causes while on flavor accompanied by a velvety finish. Meaningful, long-lived red wine.



Egri Gesztenyés
(Juhász Testvérek)

9.900,- Ft/0,75l
2.000,- Ft/1,5dl



A Juhász Testvérek pincészetének Gesztenyés dűlőjéből származó szelektációs tétel ez a bor. Színe mélybíbor, tanninjai érettek és vastagok. Illata aszalt meggyet idézi, míg telt zamatát bársonyos lecsengés kíséri.

The wineries Chestnut Shepherd brothers item selection from the territory of this wine. Deep magenta color, with ripe tannins and thick. Recalls the smell of dried cherries.



Egri Hanga
(Demeter Pincészet)

3.490,- Ft/0,75l
700,- Ft/1,5dl



Nem azonos mennyiségben házasítottuk az Olaszrizlinget és a Hárslevelűt, úgy döntöttünk ez utóbbi fajtának megengedjük, hogy felülkerekedjen. Jól tettük. Illata szépen mutatja a fajták jellegzetességeit, az illatos virágokat, gyümölcsös frissességgel. Ízeben megtaláljuk a trópusi gyümölcsök enyhén mézes keverékét, amit savgerince észrevétlenül támogat.

We blended different quantities of Olaszrizling and Hárslevelű and decided to let the latter dominate. It was a good decision. The bouquet finely shows the characteristics of the types, the scent of flowers and fruity freshness. It tastes like the mildly sweet mixture of tropical fruits, which is unnoticeably enhanced by its acidic backbone.

Egri Bikavér Classic
(Demeter Pincészet)

3.890,- Ft/0,75l
780,- Ft/1,5dl

Mély rubin színében a fiatalság látszik, koronájában pedig a nagy test. Illata keleties fűszereket idéz, rózsával keveredve. Íze komplex, dominálnak a fűszerek, ami mellett állandó társként megjelennek az őszi vegyes gyümölcsök.

This wine has a concentrated dark ruby colour. Its scent reminds of autumn fruits, surrounded by the roguery of ripe blue vine. The harmonious and silky taste proves what the sight and scent suggest at the first moment: allures with compote, forest fruit jam and basil with thyme.



Egri Bikavér
(Thummerer Vilmos)

5.590,- Ft/0,75l
1.120,- Ft/1,5dl



Csillogó, izzó-mélyvörös színű, rendkívül összetett, telt illatú vörösbor. Nevéhez méltón testes, tüzes ital, belső harmóniájában az ászkolási, a gyümölcs és az új hordó csokoládéamata szelíden olvad össze. Legszebb formáját egyéves palackban való érlelés után mutatja.

With ripe, ruby and bright velvet colour, Egri Bikavér is a sophisticated red wine. This full-bodied and robust wine is worth of its name, gently combining the ageing bouquet and taste of fruit with the chocolate aroma of the new cask blend.

Egri Cabernet Sauvignon Superior
(Thummerer Vilmos)

5.990,- Ft/0,75l
1.200,- Ft/1,5dl

A Cabernet Sauvignon fajta minden szépségét és illatjegyeit magában hordozó bor rögtön az első pillanatban nagyon vonzóvá válik a kóstoló számára. Cserzőanyag tartalma nagyon finom bársonyos, különös értéke a bornak.

Kellemes savérzete mellett szeder és szilva gyümölcs aromák dominálnak. Marhahúsból készült sültetekhez, vadételekhez javasoljuk fogyasztani.

This wine, which has all the beauty and bouquet of the Cabernet Sauvignon variety, is very attractive to the taster right from the first moment. The very fine velvety tannins are a special value of the wine. Besides the pleasant acid taste, blackberry and plum aromas dominate. Best served with dishes of roast beef and game.



Egri Tréfli Cuvée
(Thummerer Vilmos)

4.690,- Ft/0,75l
940,- Ft/1,5dl



Ez a mélyvörös színű, dús, sokrétű illatú vörösbor termőhelyét és évjártatát dicséri. Zamatokban gazdag, fanyarkás íze kisimult, finom csersavai nyugodt, bensőséges harmóniája hosszú, melengető tüze újra és újra kóstolásra készlet.

This wine's deep ruby colour, rich multi-fragranced aroma praises its place in year of making. Rich aromas harsh palate with fine tannins showing fine deep balance, fiery long finish tempts one to taste again and again.



Villányi Portugieser
(Gere Attila)

3.790,- Ft/0,75l
760,- Ft/1,5dl



A Villányi-hegység mediterrán jellege formálta bársonyossá ezt a hagyományos technológiával készült fajtát. A bor rubin színű, lágy, elegáns vörösbor, amelyben dominál a szőlő elsődleges gyümölcstillata és aromája. Könnyen iható, üde, kellemes vörösbor. Gyümölcsössége a fő erénye, ezért frissen fogyasztva az igazi.

This wine that we produce with traditional technology owes its silky characteristics to the Mediterranean nature of the Villány hills. The wine is a ruby-colored, smooth and elegant red where the principal fruity aromas of the grape prevail. It is easy to drink, a bright, pleasant red. As its main virtue is its fruitiness, it should be consumed while it's still fresh

Villányi Tinta (Tempranillo)
(Gere Attila)

6.690,- Ft/0,75l
1.340,- Ft/1,5dl

Színében fiatalos, mélysötét bíbor. Illatban és ízben is szépen lassan nyílnak meg a különböző rétegek, mint a kömény, medvecukor, bors, dohány és egy kis sósság. Ízében nem annyira a gyümölcsről szól, inkább egy markáns bor. A fajtára fiatal korában jellemző erőteljesebb tanninokat érezzük meg most, mely idővel belesimul a borba. Érlelésre alkalmas.

The wine has a youthful deep purple colour. The different layers of aromas and flavours like caraway, licorice, pepper, tobacco and salt open up slowly. It is not really about fruitiness, it is a more masculine wine. Now the tannins are more in the front – typical for the variety at a young stage - but with the time they will round up. Suitable for ageing.



Villányi Cabernet Sauvignon Barrique
(Gere Attila)

8.890,- Ft/0,75l
1.780,- Ft/1,5dl



Mélysötét rubinját ibolyakék színtükör hatja át. Illatában a sokszínűség jellemzi: szederre, feketeribizlire, erdei bogyókra emlékeztető, mely az égetett fa illatával vegyül. Szép, érett tanninok jellemzik. Nagy testű, komplex szerkezetű, a szájban hosszú, egy bizonyos édes ízérzetbe áthajló. Jól érlelhető.

Deep ruby color is permeated with violet shades. Exuberant fruity aromas are present in this wine: blackberry, blackcurrant, forest berries, with a note of burnt wood surface upon tasting it. Firm though delicate tannins and sweet flavors characterize the wine. It is barrique-aged for seventeen to eighteen months. It has a complex build, a persistent, slightly sweet finish. Can be matured in bottle.



Villányi Kopar Cuvée
(Gere Attila)

15.900,- Ft/0,75l
3.200,- Ft/1,5dl



A pincészet emblemikus csúcsbora. Csak a legszebb évjáratokban készül, Villány legjobb dűlőiből (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly, Ördögárok) szelektált alapanyagok felhasználásával. A bor Cabernet Franc, Merlot valamint Cabernet Sauvignon házasítása.

The emblematic top wine of the winery. Only made in the nicest years. From the selected materials from the best slopes of Villány (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly, Ördögárok). The wine is the blend of Cabernet Franc, Merlot and Cabernet Sauvignon.

Villányi Örömbor
(Janus Borház)

5.590,- Ft/0,75l
1.120,- Ft/1,5dl

Érett gyümölcsök, bársonyos tanninok és rengeteg életöröm jellemzi pincészetünk zászlósborát. Szeretnénk, ha megkóstolná és kipróbálná, hogy ugyanolyan hatással van-e Önre, mint ránk. Hogy milyen hatással van készítőire? A neve elárulja!

It's name means „the wine of joy”. Mellow fruits, silky tannins and much joy is typical of our top wine. We would like you to try it to see if it affects you the same way it affects us! How does it affect us? It's name will tell you...



Villányi Cabernet Sauvignon
(Janus Borház)

4.990,- Ft/0,75l
1.000,- Ft/1,5dl



Könnyed, mégis mély. Testes, mégsem alszunk tőle el. Szép, elegáns, mindenféle húsételhez jól illik. Mi nagyon szeretjük, Ön is szeresse! Próbálja ki a kedvenc zenéjével!

Easy-going yet not thin. It has a good body but it doesn't put you to sleep. Nice and elegant, it goes with all types of meat dishes. We like it very much and you will love it! Try it paired with your favorite music!



Villányi Chardonnay
(Olyan Pincészet)

3.590,- Ft/0,75l
720,- Ft/1,5dl



Gömbölyded száraz fehérbor, őszi gyümölcsös (körte, alma), virágos jegyekkel, leheletnyi mineralitással. Részben reduktív, részben újhordós eljárással készül, ami markánsabb, teltebb bort eredményez. Nagyszerű kísérője a krémleveseknek, valamint a fehér húsokból, halakból készült ételeknek.

A fresh, dry wine reflecting autumn fruits and flowers in its bouquet. It is partly matured in new barrels and partly in steel tanks to provide a more striking but full character. It is a fine companion for creamy soups, white meat and fish.

Villányi Rosé
(Olyan Pincészet)

3.590,- Ft/0,75l
720,- Ft/1,5dl

Szép egzotikus- virágos illattal nyit, lecsengése pedig a málnacukorkára (a régi-régi pehelycukorra gondolunk) emlékeztet. Igazi 'rózsaszín karakter', elegáns, légies, üde- szomjoltó.

Jól behűtve aperitifként, könnyű ételek (saláták és szárnyas sülték) kísérőjeként ajánljuk.

Ethereal, lively rosé: real 'pink character' with delicate fragrance of exotic fruits and flowery nuances. and juicy on the palate (with a lovely raspberry- sweetie note) and naturally preserved carbon dioxide, which helps to express gentle and smooth acidity. Suits when served chilled as an aperitif or with light dishes.



Villányi Portugieser
(Olyan Pincészet)

3.790,- Ft/0,75l
760,- Ft/1,5dl



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.

The typical variety of Villány, it is a velvety light-wine with an emphasis on fruits. The taste of red berries is enhanced with just a touch of spiciness. A lovely wine for everyday drinking.



Villányi Montenuovo Cuvée
(Olyan Pincészet)

6.990,- Ft/0,75l
1.400,- Ft/1,5dl



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).

The wine is named after Prince Nándor Montenuovo, who owned parts of our vineyards at the beginning of the 20th century. Our aim is to create a harmonious blend, a golden mean, between the robust and the lively-fruity styles. Its complexity makes it a good match with many kinds of dishes, thus a favourite of the best restaurants.

Villányi Merlot
(Olyan Pincészet)

6.990,- Ft/0,75l
1.400,- Ft/1,5dl

Szeszélyes szőlőfajta, mely jó évjáratokban felejthetetlen bort ad. Személyiségét szokás nőnemben megjeleníteni. Borvidékünkön, pincészetünknel a fajta vezető illatjegye összetéveszthetetlenül a málnára emlékeztet.

A highly temperamental variety, which produces unforgettable wines in good years. The variety is usually referred to as „she“. In the region and in our winery the strong aroma of raspberries present in this wine leaves little room for mistaken identity.



Villányi Cabernet Sauvignon
(Olyan Pincészet)

6.990,- Ft/0,75l
1.400,- Ft/1,5dl



A villányi föld jellegzetességei természetesen nyomot hagynak a szőlőszemek ízén, de egy Cabernet Sauvignon sohasem enged karakteréből. Határozott ízvilágában a feketerybizli, szilva, étcsokoládé és dohány versenyeznek egymással. Hosszú pinceérlelésre alkalmas.

The characteristics of the Villány soil naturally leave their mark in the grapes, but also true that a Cabernet Sauvignon never loses its character. In its distinctive bouquet the aromas of blackcurrants, plums, dark chocolate and tobacco vie with each other. It is ideal for long maturation in the cellar.



Villányi Cabernet Franc
(Olyan Pincészet)

7.390,- Ft/0,75l
1.480,- Ft/1,5dl



Híres rokonánál szelídebb szőlő, ami nagyon szereti a villányi földet. Évről-évre megbízhatóan teljesít és felejthetetlen borokkal ajándékoz meg bennünket. Igen sokrétegű bor, az érett gyümölcsösség mellett számos sokat ígérő jeggyel egészül ki, melyek harmonizálnak a bársonyos tanninnal és a jellegzetesen élénk savakkal.

A little tamer than its famous relative, it loves the conditions offered by Villány's soil (becoming benchmark of Villány). It produces reliably from year to year and provides some unforgettable wines. It is a wine with many faces and offers great potentials alongside its ripe fruitiness, which harmonises with its velvety tannins and distinctive tartness.

Villányi Pinot Noir
(Olyan Pincészet)

5.690,- Ft/0,75l
1.140,- Ft/1,5dl

A Pinot Noir világos rubin színű vörösbor, amely nem nagy testével, hanem kifinomultságával, eleganciájával, sokrétűségével hódít. Selymes tanninjaival és piros gyümölcsökre emlékeztető aromájával bizonyítja, hogy Villány méltán adott otthont ennek a szőlőfajtának. Karaktere a palackban nagy mértékben változik, így izgalmas a bort éveken át figyelemmel kísérni.

A light ruby-red wine that does not seduce with its full body, but with its delicacy and elegance. Its silky tannins and aromas are reminiscent of red berries it is a living proof that Villány provides a good environment for these grapes. It shows marked changes in character in the bottle, making it an adventure to follow its progress through the years.



Villányi Syrah
(Olyan Pincészet)

8.890,- Ft/0,75l
1.780,- Ft/1,5dl



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.

Syrah is a new addition to our range. It is a striking Mediterranean variety, full-bodied, concentrated and fleshy. Its colour is very deep and its bouquet complex (cranberries, blackberries, black pepper and spices).



Villányi Duennium Cuvée
(Olyan Pincészet)

17.900,- Ft/0,75l
3.600,- Ft/1,5dl



Pincészetünk „zászlóshajója” e bor. Legjobb területeink válogatott szőlőiből készül, kizárólag a legjobb évjáratokban. A bor harmóniája a hosszú hordós és palackos érlelésnek köszönhetően alakul ki. Címkéjén a páfrányfenyő (Ginkgo biloba) jele az örökkévalóságot szimbolizálja. Elegáns, díjnyertes válogatás nagy beltartalommal – akár hosszú pinceérlelésre is.

This is the “flagship” of our winery. It is blended from selected grapes from our best vineyards, and only in the best years. The harmony of this wine is due to long barrel and bottle maturation. The ginkgo found on its label is a symbol of eternity. An elegant, award-winning selection with great internal reserves. Suitable for long maturation in the cellar.

Villányi Immortal Cuvée
(Tifán Ede és Zsolt)

4.990,- Ft/0,75l
1.000,- Ft/1,5dl

Lilás bíbor árnyalatú bor, illata teljesen tiszta, nem intenzív, hűvösnek mondható. Szájban száraz, jelentős mennyiségű, de könnyű - érett tannint tartalmaz. Gyümölcsössége a szilvalekvárban és a meggyízben konkretizálódik.

Scarlet verging on purple, this blend offers subtle raspberry, gooseberry and blueberry aromas. Dry with pointed acids. It would be rash to say anything beyond pointing out that will reward patience.



Villányi Lucia
(Tifán Ede és Zsolt)

8.790,- Ft/0,75l
1.760,- Ft/1,5dl



Tömény, komplex, izgalmas illat, erdei gyümölcsökkel, piritóssal, földdel, az alkotóelemek arányaival probléma nincs, a hivalkodást nélkülözi a bor, az eleganciát nem. Jelentős test, rétegzett, összetett ízek, okos savak, minden idők egyik legérettebb tanninja, és az a bizonyos villányi ízjeggy.

Concentrated, complex, exciting fragrance, with sylvan fruits, there is not a problem with toast, land, the proportions of the components, the wine, the elegance misses the ostentation no. Considerable body, layered, complex flavours, clever acids, on all of them one of the maturest tannins of times, and that certain forkful of flavour ticket.

Villányi Cuvée Carissimae
(Tifán Ede és Zsolt)

16.900,- Ft/0,75l
3.400,- Ft/1,5dl

Sötét rubinszínű bor. Illata tiszta és kellemes, vonzó. Illatjegyei: málna, meggy, szilva. Szájban száraz, savérzete jelentős. Horizontális (sav-alkohol) egyensúlya jó, vertikális (sav-tannin) egyensúlya sav felé billen. Gyümölcsösségét szeder, piros ribizli, szilvalekvár jelenti. Az újfahordó fa-jellege beépült az ízbe. Lecsengése tartalmas, közepesen hosszabb. Koncentrációja nagy, potenciálja ígéretes.

Dark ruby with a bouquet that is pure, pleasing, and attractive with raspberry, sour cherry and plum aromas. Dry with fast acidity. The horizontal balance is fine, but the vertical one leans to the acids. Fruity wine with blackberry, red currant, and plum preserves among the flavors. The new wood from the barrel has been integrated with the taste. A substantial, longer than average finish, great concentration, and a big promise.



Tokaji Késői Szüretelésű Sárgamuskotály
(Grand Tokaj)

3.790,- Ft/0,5l
760,- Ft/1 dl



Színében halvány zöldessárga. Illata akácvirág és friss, üde muskotály virágzása, benne pici botrytis. Ízében krémes jelleg, a virágok mellett megjelennek a citrusok és a túléérésből adódott botrytis, végén barack és menta jelenik meg. A kerek savak hosszan, szépen, kiváló egyensúlyban tartják. Igazi nemes Tokaji késői szüretelésű édes bor.

Pale greenish yellow colour. Its scent shows black locust flowers, and the fresh blooming of the muscat vine, with a hint of botrytis. Smooth in taste, with botrytis notes due to overripening in addition to citrus and florals, with apricot and mint appearing at the end. Round acids maintain a nice, long, excellent balance. A truly noble late harvest sweet Tokaji wine.

Tokaji Prémium Furmint
(Grand Tokaj)

3.990,- Ft/0,75l
800,- Ft/1,5dl

Illatában a tiszta Furmint karakter, a finom citrusos jegyek és a hordós érlelésből adódó leheletnyi füstös jelleg köszön vissza. A mádi dűlők adják a bor ásványos karakterét, a tarcali Szarvas dűlőnek köszönhetően megjelennek a virágos jegyek és a tolcsvai dűlők adta gyümölcsösség is. Ízében karaktere s ásványosság, fűszeres aromák, kerek savak érezhetők, melyeket hosszú lecsengés kísér.

Shows pure furmint character in its fragrance with gentle citrus fruit features and a slight smokey character due to ageing in barriques. The mineral character comes from the vineyard plots in Mád, the floral traits are typical of the Szarvas vineyard, and the fruitiness is picked up from plots in Tolcsva. Characteristic minerality, spicy aromas, round acids define its taste, which stays on the palate for quite some time.



Tokaji Száraz Cuvée
(Grand Tokaj)

3.190,- Ft/0,75l
680,- Ft/1,5dl



Illatában tiszta, az évjáratra jellemző hűsítő jelleg, szép gyümölcsösség, mangó és grapefruit, pici gyümölcsösséggel és vibráló tavaszi virágokkal. Kóstolva a Hárslevelű, Furmint, Sárgamuskotály házasításának komplex ízvilága érezhető. Illatát harmonikus íze követi, folyamatos gyümölcsösséggel, mangós frissességgel és szép kivis lezárással. Friss, könnyed, tiszta, nem tolakodó, a szájat szépen betöltő, remek savcukor-alkohol egyensúly és kerek komplexitás jellemzi.

Its nose carries the crisp and refreshing traits typical to its vintage, with nice fruity mango and grapefruit notes and vibrant spring flowers. Tasting reveals the complexity of the Furmint-Hárslevelű-Sárgamuskotály blend. The scent is followed by harmony in its flavour, with ongoing fruitiness, the freshness of mango and a nice kiwifruit finish. It's clean, fruity and delicate aroma carries over nicely, and wholesome complexity dominates with a great acid-sugar-alcohol balance.



Tokaj Aszú
(Grand Tokaj)

8.690,- Ft/0,5l
1.740,- Ft/1 dl



Színe vibráló sárga. Illatában nagyon komplex. Az aszúszemekből adódóan botrytis, friss karamell, narancshéj és grillázs, füge és egzotikus virágok. Kóstolva, ízében nagyon tiszta gyümölcsösség, narancs, birs és körte. A savak kereken és hosszan tartják a bort, a friss újhordós érlelés szépen egészíti ki az ízérzetet. A végén lime-os, grapefruitos lecsengéssel és érett ízérzettel hosszan tölti ki a szánkat. Nagy potenciállal rendelkező, hosszú fejlődési szakasz előtt álló, igazi Tokaji borkülönlegesség.

This wine displays a vibrant yellow tint. It has a highly complex fragrance. Botrytis due to the aszú berries, freshly prepared toffee, orange peel and brittle, figs and exotic flowers, with a hint of dill at the end. Very pure fruity flavour upon tasting, with orange, quince and pear. The acids maintain the wine's round and long body, and first-fill barrel fermentation supplements the palate nicely. Fades with a lime and grapefruit flourish at the end, leaving a matured, long mouthfeel. A true Tokaji specialty wine with great potential, looking forward to a long development stage.

Tokaji Száraz Szamorodni
Disznókő szőlőbirtok

3.990,- Ft/0,5l
800,- Ft/1 dl

Érett, illetve túlrett, de egészséges fűtrészekből készül, és a sherryvel, illetve egyes Jura-vidéki borokkal vethető össze. Karakterét nagyban meghatározza a hosszú hordós – részben élesztőhártya alatti (biológiai) – érlelés. Az élesztőhártya elképesztő frissességgel, a késői szüretből származó bor hosszú, fahordós érlelése ászkolt, érett (rancio) karakterrel ruházza fel a Disznókő Száraz Szamorodniját.

Produced from ripe and very ripe but healthy clusters, it can be compared to some wines from Jura and Jerez. Its character is determined by the long barrel ageing partly under the yeast veil or flor (biological ageing). The flor gives the wine an amazing freshness, while the rancio character comes from the oxidation of the late harvested grapes.



Tokaji Aszú 5 Puttonyos
Disznókő szőlőbirtok

11.900,- Ft/0,5l
2.380,- Ft/1 dl



Színe – korától függően – az aranytól a sötét borostyánsárgáig terjedő tartományban mozog. Illata fiatalon rendkívül eleven, friss gyümölcsök (gyakran sárgabarack) és citrusaromák uralkodnak benne, mintegy tíz év múltán pedig aszalt gyümölcsökkel, fűszeres és mézes jegyekkel gazdagodik. Szájban az élénk savak és az édesség csodálatos egyensúlya jellemzi. Elképesztően tartós utóíz jellemzi, fűszeres lecsengéssel.

Golden to deep amber depending on its age. When young, the nose bursts with intensity: fresh fruits (very often apricot) and citrus aromas. Over 10 years old, the wine gains even greater aromatic complexity filled with dried fruits, spicy and honey notes. A display of the vintage character in flavours. A beautiful balance between vivacious acidity and sweetness. The Disznókő Tokaji Aszú 5 puttonyos tastes fresh, long and is always superbly complex and focused. Amazing length, often with a spicy finish.



Duval - Leroy DL Brut

19.500 Ft / 0,75l
3.900 Ft / 1,5dl



Alfred Gratien - Brut

20.500 Ft / 0,75l
4.100 Ft / 1,5dl



Lauren-Perrier - Brut

22.500 Ft / 0,75l
4.500 Ft / 1,5dl



Brimoncourt- Rosé Brut

19.900 Ft / 0,75l
4.000 Ft / 1,5dl

