



# Pálinkalap

# Palinka List

# ÁRPÁD

P Á L I N K A

|                                 |     |           |
|---------------------------------|-----|-----------|
| Árpád Prémium Érelet Szilva     | 5cl | 1.990,-Ft |
| Árpád Prémium Piros Vilmoskörte | 5cl | 2.190,-Ft |
| Árpád Prémium Magyar Kajszi     | 5cl | 2.090,-Ft |
| Árpád Dupla Ágyas Szilva        | 5cl | 1.890,-Ft |
| Árpád Dupla Ágyas Meggy         | 5cl | 1.890,-Ft |
| Árpád Kisüsti Alma              | 5cl | 1.790,-Ft |
| Árpád Kisüsti Körte             | 5cl | 1.790,-Ft |
| Árpád Csabai Barack             | 5cl | 1.890,-Ft |

## PÁRLATOK:

|                |     |           |
|----------------|-----|-----------|
| Árpád Gyömbér  | 5cl | 2.090,-Ft |
| Árpád Mandarin | 5cl | 2.390,-Ft |

## MÁRTON és LÁNYAI

|                                     |     |           |
|-------------------------------------|-----|-----------|
| Márton és Lányai Sauska Aszútörköly | 5cl | 2.190,-Ft |
| Márton és Lányai Muskotályos Szilva | 5cl | 2.190,-Ft |
| Márton és Lányai Cigánymeggy        | 5cl | 2.290,-Ft |



|                                   |     |           |
|-----------------------------------|-----|-----------|
| Agárdi Miraculum Feketecseresznye | 5cl | 1.890,-Ft |
| Agárdi Miraculum Szilva           | 5cl | 1.890,-Ft |
| Agárdi Premium Bodza              | 5cl | 2.190,-Ft |

|                         |     |           |
|-------------------------|-----|-----------|
| Gusto Birskörte         | 5cl | 2.090,-Ft |
| Gusto Cserszegifűszeres | 5cl | 1.890,-Ft |





# Borlap Wine List

Minden borunkat poharazzuk!

All our wines can be served in glass.



Lancelot Borai

|                                    |      |                  |               |
|------------------------------------|------|------------------|---------------|
| Juhász Egri Muscat Ottonel félédes | 2018 | 3.690,-Ft/0,75 l | 740,-Ft/1,5dl |
| Pátzay Kékfrankos                  | 2017 | 3.990,-Ft/0,75 l | 800,-Ft/1,5dl |

Etyek-Budai Borvidék

|                             |      |                  |               |
|-----------------------------|------|------------------|---------------|
| Haraszthy Sir Irsai         | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl |
| Haraszthy Rosé (Pinot Noir) | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl |
| György-Villa Zöldveltelíni  | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl |

Balatoni Borvidék

|                                |      |                  |                 |
|--------------------------------|------|------------------|-----------------|
| Pátzay Rizling                 | 2020 | 4.490,-Ft/0,75 l | 900,-Ft/1,5dl   |
| Pátzay Pinot Gris              | 2017 | 4.490,-Ft/0,75 l | 900,-Ft/1,5dl   |
| Pátzay Prémium Chardonnay      | 2018 | 6.190,-Ft/0,75 l | 1.120,-Ft/1,5dl |
| Pátzay Prémium Pinot Noir Rosé | 2020 | 4.690,-Ft/0,75 l | 940,-Ft/1,5dl   |

Somlói Borvidék

|                                 |      |                  |               |
|---------------------------------|------|------------------|---------------|
| Csordás-Fodor Juhfark Selection | 2017 | 4.490,-Ft/0,75 l | 900,-Ft/1,5dl |
|---------------------------------|------|------------------|---------------|

Szekszárdi Borvidék

|                                 |      |                  |                 |
|---------------------------------|------|------------------|-----------------|
| Bodri Rozi Rosé                 | 2021 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl   |
| Bodri Merlot válogatás Faluhely | 2016 | 6.990,-Ft/0,75 l | 1.400,-Ft/1,5dl |

|                                       |      |                  |                 |
|---------------------------------------|------|------------------|-----------------|
| Twickel Ch. Kajmád Sauvignon Blanc    | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl   |
| Twickel Ch. Kajmád Cuvée              | 2015 | 5.890,-Ft/0,75 l | 1.180,-Ft/1,5dl |
| Twickel Ch. Kajmád Cabernet Sauvignon | 2016 | 6.290,-Ft/0,75 l | 1.260,-Ft/1,5dl |

|                         |      |                  |                 |
|-------------------------|------|------------------|-----------------|
| Vesztergombi Merlot     | 2018 | 4.590,-Ft/0,75 l | 920,-Ft/1,5dl   |
| Vesztergombi Kadarka    | 2017 | 5.590,-Ft/0,75 l | 1.120,-Ft/1,5dl |
| Vesztergombi Bikavér    | 2018 | 5.890,-Ft/0,75 l | 1.180,-Ft/1,5dl |
| Vesztergombi Királylány | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl   |

|                   |      |                  |                 |
|-------------------|------|------------------|-----------------|
| Takler Kékfrankos | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl   |
| Takler Merlot     | 2018 | 5.890,-Ft/0,75 l | 1.180,-Ft/1,5dl |

|                                     |      |                  |                 |
|-------------------------------------|------|------------------|-----------------|
| Fekete Cabernet Franc Válogatás     | 2016 | 6.290,-Ft/0,75 l | 1.260,-Ft/1,5dl |
| Fekete Cabernet Sauvignon Válogatás | 2016 | 8.990,-Ft/0,75 l | 1.800,-Ft/1,5dl |

Soproni Borvidék

|                         |      |                  |               |
|-------------------------|------|------------------|---------------|
| Jandl Kékfrankos Missio | 2017 | 4.590,-Ft/0,75 l | 920,-Ft/1,5dl |
|-------------------------|------|------------------|---------------|

Mátrai Borvidék

|                                       |      |                  |               |
|---------------------------------------|------|------------------|---------------|
| Bárdos Irsai Olivér                   | 2021 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl |
| Bárdos Pinot Noir Rosé                | 2019 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl |
| Dubicz 1014 Sauvignon Blanc Selection | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl |

Kunsági Borvidék

|                                       |      |                  |                 |
|---------------------------------------|------|------------------|-----------------|
| Lantos Eszterlánc Rosé (Gyöngyözőbor) | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl   |
| Lantos Noked Kövidinka                | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl   |
| Lantos Kacér Cserszegi Fűszeres       | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l | 860,-Ft/1,5dl   |
| Lantos Cabernet Franc                 | 2015 | 6.290,-Ft/0,75 l | 1.260,-Ft/1,5dl |

Egri Borvidék

|                               |      |                   |                 |
|-------------------------------|------|-------------------|-----------------|
| Juhász Muscat Ottonel száraz  | 2020 | 3.990,-Ft/0,75 l  | 800,-Ft/1,5dl   |
| Juhász Egri Csillag           | 2020 | 4 290,-Ft/0,75 l  | 860,-Ft/1,5dl   |
| Juhász Rosé                   | 2021 | 3.990,-Ft/0,75 l  | 800,-Ft/1,5dl   |
| Juhász Cuvée                  | 2020 | 3.990,-Ft/0,75 l  | 800,-Ft/1,5dl   |
| Juhász Paptag Cuvée Superior  | 2015 | 5.890,-Ft/0,75 l  | 1.180,-Ft/1,5dl |
| Juhász Gesztenyés Merlot      | 2016 | 10.990,-Ft/0,75 l | 2.200,-Ft/1,5dl |
| Thummerer Egri Bikavér        | 2017 | 6.290,-Ft/0,75 l  | 1.260,-Ft/1,5dl |
| Thummerer Tréfli Cuvée - édes | 2018 | 6.290,-Ft/0,75 l  | 1.260,-Ft/1,5dl |

Villányi Borvidék

|                                      |      |                   |                 |
|--------------------------------------|------|-------------------|-----------------|
| Gere Attila Portugieser              | 2020 | 4.390,-Ft/0,75 l  | 880,-Ft/1,5dl   |
| Gere Attila Cabernet Sauvignon barr. | 2016 | 9.690,-Ft/0,75 l  | 1.940,-Ft/1,5dl |
| Gere Attila Kopar                    | 2017 | 16.900,-Ft/0,75 l | 3.380,-Ft/1,5dl |
| Vylyan Chardonnay                    | 2019 | 4.290,-Ft/0,75 l  | 860,-Ft/1,5dl   |
| Vylyan Rosé                          | 2021 | 4.290,-Ft/0,75 l  | 860,-Ft/1,5dl   |
| Vylyan Portugieser                   | 2020 | 4.390,-Ft/0,75 l  | 880,-Ft/1,5dl   |
| Vylyan Montenuovo Cuvée              | 2017 | 7.390,-Ft/0,75 l  | 1.480,-Ft/1,5dl |
| Vylyan Merlot                        | 2018 | 7.390,-Ft/0,75 l  | 1.480,-Ft/1,5dl |
| Vylyan Cabernet Sauvignon            | 2016 | 7.590,-Ft/0,75 l  | 1.520,-Ft/1,5dl |
| Vylyan Villányi Franc                | 2016 | 8.590,-Ft/0,75 l  | 1.720,-Ft/1,5dl |
| Vylyan Mandolás                      | 2016 | 18.900,-Ft/0,75 l | 3.780,-Ft/1,5dl |
| Vylyan Syrah                         | 2015 | 10.990,-Ft/0,75 l | 2.200,-Ft/1,5dl |
| Tiffán Immortal                      | 2018 | 4.990,-Ft/0,75 l  | 1.000,-Ft/1,5dl |
| Tiffán Lucia                         | 2016 | 10.990,-Ft/0,75 l | 2.200,-Ft/1,5dl |
| Tiffán Cuvée Carissimae - Kopár-dűlő | 2016 | 16.900,-Ft/0,75 l | 3.380,-Ft/1,5dl |

Tokaji Borvidék

|                                              |      |                   |                 |
|----------------------------------------------|------|-------------------|-----------------|
| Grand Tokaj Késői Szüretelésű Sárgamuskotály | 2019 | 4.290,-Ft/0,5 l   | 860,-Ft/1dl     |
| Grand Tokaj Aszú                             | 2013 | 10.990,-Ft/0,5 l  | 2.200,-Ft/1dl   |
| Grand Tokaj NO8                              | 2020 | 4.290,-Ft/0,75 l  | 860,-Ft/1,5dl   |
| Szent Tamás Mád Száraz Furmint               | 2017 | 4.990,-Ft/0,75 l  | 1.000,-Ft/1,5dl |
| Szent Tamás Mád Félszáraz HársLevelő         | 2020 | 4.990,-Ft/0,75 l  | 1.000,-Ft/1,5dl |
| Disznókő Tokaji Száraz Szamorodni            | 2015 | 6.690,-Ft/ 0,5 l  | 1.340,-Ft/1dl   |
| Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos             | 2012 | 17.900,-Ft/ 0,5 l | 3.580,-Ft/1dl   |

Champagne

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Duval-Leroy Brut      | 20.900,-Ft/0,75 l |
| Pommery Brut Royal    | 19.900,-Ft/0,75 l |
| Brimoncourt Brut Rosé | 21.900,-Ft/0,75 l |

Egri Muscat Ottonel félédes  
(Juhász Testvérek)

3.690,- Ft/0,75l  
740,- 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 deserts, was made of a goose-liver to foods.

Kékfrankos  
(Pátzay)

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

A gyümölcsösség, könnyedség és enyhe fűszeresség, fás jegyek kiválóan mutatják be a fajta érényeit. Fogyasztása 16-18°C- on ajánlott. Sertés pörkölt, marha pörkölt, kacs, liba, gyöngytyúkból készült ételek kiváló kísérője lehet.

Fruity, lightness and mild spicy, woody notes are an excellent demonstration of the virtues of the breed. Consumption at 16-18 ° C is recommended. It can be an excellent accompaniment to meals made of pork stew, beef stew, duck, geese



Etyeki Sir Irsai  
(Haraszthy Pincészet)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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.

Rosé (Pinot Noir)  
(Haraszthy Pincészet)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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 Zöldvelténi  
(György-Villa Collection)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- Ft/1,5dl



Illata kifejezetten minerális, 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.



Rizling  
(Pátzay )

4.490,-Ft/0,75l  
900,- Ft/1,5dl



Tiszta, zöld mandulás, zöldalmás illata finom, vulkanikus talajból származó ásványossággal egészül ki. A teli kortyot hosszú lecsengés és finom krémes textúra mellett fehérborsos fűszeresség jellemzi. Tejszínes ételek és fehérhúsú szárnyasok ideális párja lehet. Nem kevésbé izgalmas például egy szokatlan párosításban, almás pite mellé.

Clean nose with green almond, green apple and soft mineral aromas deriving from the volcanic soil. The sip is rich and round, with creamy texture and white pepper notes, followed by a long finish. Ideal match for white poultry, and for unusual pairings such as apple pie.

Pinor Gris  
(Pátzay )

4.490,-Ft/0,75l  
900,- Ft/1,5dl

Tiszta, tükrös megjelenés és fajtajelleges illat. Ilyen a Balatoni Szürkebarát. Ez már nem a régi idők mozija! Telt karakter, hosszú lecsengés és krémes textúra. Ideális harmadik egy romantikus balatoni naplementéhez vagy fűszeres keleti stílusú ételekhez.

Clean appearance, on the nose it shows the typical character of the variety. A classic but modern Pinot Gris from Balaton. Full character, creamy texture, long lasting after-taste. Ideal partner for a romantic sunset at the lake Balaton or for spicy oriental dishes.



Prémium Chardonnay  
(Pátzay)

6.190,-Ft/0,75l  
1.240,- Ft/1,5dl



Halvány szalmasárga színe és közepes viszkozitása mellett, fajtajelleges illata tanúskodik egy könnyen iható, azonban annál tartalmasabb borról. A korty telt, visszafogott hordós karaktere, finoman fűszeres ízvilága, almát és ringlót idéz. Jól lehűtve érdemes fogyasztani, elsősorban szárnyas ételek kísérőjeként mutatja meg igazi karakterét.

With its pale yellowish color and medium viscosity, its distinctive scent reflects an easy-to-drink, but more important wine. The full-bodied, restrained barrel of character, the deliciously spicy flavor, apples and apples. It should be eaten well cooled, especially as a





Badacsonyi prémium pinot noir rosé  
(Pátzay)

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



Kristálytisza halvány rózsaszíne és magas viszkozitása eleganciát és nagy beltartalmat sejtet. Kóstolva a száraz korty, málnával és eperrel nyit, melyhez friss barack és virágosság társul. Frissítő savérzete lágy utóíze könnyedséggel párosulva jó egyensúllyal, hosszan búsúzik a szájban. Magában fogyasztva is különleges rozé élményt jelent.

Cristal clear light rose color and high viscosity. On the palate the sip is dry with raspberry and strawberries. Fresh apricot and also some flowery notes makes it round and complex.

Somlói Juhfark Selection  
(Csordás-Fodor)

4.490,-Ft/0,75l  
900,- 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 Rozi Rosé  
(Bodri Pincészet)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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 Merlot Válogatás Faluhely  
(Bodri Pincészet)

6.990,-Ft/0,75l  
1.400,- 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 tételnek.

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 Sauvignon Blanc  
Chateau Kajmád  
(Baron von Twickel Szőlőbirtok)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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)

5.890,-Ft/0,75l  
1.180,- 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)

6.290,-Ft/0,75l  
1.260,- Ft/1,5dl



Mély, szinte fekete szín, intenzív, tiszta, fajtajelleges illat sok gyümölccsel, fűszerrel. Nagy testű, koncentrált, finom tölgyes jegyekkel átszőtt, 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 Bikavér  
(Vesztergombi Pincészet)

5.890.-Ft/0,75l  
1.180,- 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 Királylány  
(Vesztergombi Pincészet)

4.290.-Ft/0,75l  
860,- Ft/1,5dl

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

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



Szekszárdi Merlot  
(Vesztergombi Pincészet)

4.590.-Ft/0,75l  
920,- Ft/1,5dl



Egészen sötét, vörös szín. Illata erdei bogyós gyümölcsökre emlékeztet. Kellemes lágy savakkal bír, ami kimondott erény a szekszárdi borok között. Harmonikus, tartalmas bor melyet bátran ajánlhatunk minden vörösbort kedvelőnek.

It has a totally dark red colour. It's aroma reminds us of forests berries. It is a pleasant with soft acids, which is a definite merit among the wines of Szekszárd. It is a harmonic and stout wine that we boldly recommend to the lovers of red wines.

Szekszárdi Kadarka  
(Vesztergombi Pincészet)

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

Szekszárd régi fajtája mely egyben a kevés hungaricum fajták egyike. Különleges fűszerei, íz és illatvilága, a fajtára jellemző kedvességgel ötvözve egy egyedülálló bort eredményeznek. Színe a fajtára jellemzően világosabb árnyalatú, tüzes rubinvörös.

Old grape variety of Szekszárd wine region, one of the few Hungaricum. Its special spices on the nose and on the palate, combined with the kindness of the variety result a unique wine. Light, fiery ruby coloured red, an excellent companion of spicy paprika dishes.



Szekszárdi Kékfrankos  
(Takler Pince)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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)

5.890,-Ft/0,75l  
1.180,- 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.



Cebernet Franc Válogatás  
(Fekete Borpince)

6.290.-Ft/0,75l  
1.260,- Ft/1,5dl



Mély rubin színű, közepesen testes, fajtajelleges, tartalmaz vörösbor málnát és sötét erdei bogyós gyümölcsöket idéző ízvilággal, lágy taninokkal és harmonikus savakkal.

This moderate-bodied red wine with smooth tannins and soft acidity is really rich in flavor. You can discover the taste of raspberry and all type of forest berries in it. It's a good choice with all kind of meat dishes.

Cabernet Sauvignon Válogatás  
(Fekete Borpince)

8.990.-Ft/0,75l  
1.800,- Ft/1,5dl

Mély rubin színű, tartalmaz bor közepes lecsengéssel és édeskés utóízzel. Illat- és ízvilágában a meggyes, mentás, erdei bogyós ízjegyek fűszeres ízekkel egészülnek ki.

It's a flavorful wine with deep ruby colour and sweet aftertaste. The complex taste is made of sour cherry and forest berries completed by different spices. It goes well with



Soproni Missio Kékfrankos  
(Jandl Kálmán)

4.590,-Ft/0,75l  
920,- Ft/1,5dl



Egészen sötét bíborszín, intenzív illattal, melyben új fahordó illata is fedezhető. 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)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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 Pinot Noir Rosé  
(Bárdos és Fia)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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.

1014 Sauvignon Blanc Selection  
(Dubicz Borászat)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- Ft/1,5dl

A fajta szelíd bája, ízében a fajtajelleg – zöld egres, finom bodza - határozott savakkal párosul. Üde zöldfűszeres salátafélék, zöldfűszeres krémsajtok és hasonlóak kísérője lehet.

It has sauvignon's gentle charm - green gooseberries and delicious elderberries – supplemented with strong acidity. It can be good companion of fresh green salads, herbed cream cheeses or similars.



Eszterlanc Rosé gyöngyözőbor

(Lantos Borászat)

4.290,-Ft/0,75l

860,- Ft/1,5dl



Rosé gyöngyözőborunk Kékfrankos roséból készül. Az üde, ropogós alapborokat a szénsavtartalom teszi igazán könnyeddé és légiessé, így nemcsak mint ideális nyári kísérő, hanem az ünnepek állandó szereplőjeként is nagyszerű választás.

Our rose sparkling wine is made from “Kékfrankos” rose. The crispy base wines are made of carbonic acid and make it really light and airy, so it is a great choice not only as an ideal summer escort, but also as a permanent actor for festivals.

Neked Kövidinka

(Lantos Borászat)

4.290,-Ft/0,75l

860,- Ft/1,5dl

Kedves, simulékony, tele őszi gyümölcsök – birsalma, körte – és fehér virágok illatával, bármilyen alkalomhoz illő társ. Kiemelt tételünk a pincészetnél nemcsak az érzelmi kötődés, és a hagyományok megőrzése, de a fogyasztók növekvő érdeklődése miatt is.

Sweet, smooth, full of autumn fruits - scent of smells, pear and white flowers, suitable for any occasion. Our highlight in the winery is not only the emotional attachment and the preservation of traditions but also the growing interest of consumers.



Kacér Cszerszegi Fűszeres  
(Lantos Borászat)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- Ft/1,5dl



Friss, intenzív illatú, ropogós fehérborunkat a meleg nyári napok üde színfoltjának szánjuk. E bor a fajta izgalmas, vibráló, fűszeres ízvilágát kiválóan hozza, a citrusos illatjegyek és a csalános-bodzás aromák remek összhangját kóstolhatjuk, mely újabb és újabb kortyra csábít.

Our fresh, intensive aroma of crisp white wine is intended as a hot spot for hot summer days. This wine delivers the exciting, vibrant, spicy flavor of the variety, and it is a great mix of citrus aromas and scrumptious aromas that will attract new and new flavors.

Cabernet Franc  
(Lantos Borászat)

6.290,-Ft/0,75l  
1.260,- Ft/1,5dl

Ugyan elkötelezett hívei vagyunk a magyar fajtáknak, a Cabernet fajtákkal borászatunk is szívvel-lélekkel foglalkozik. A klasszikus csömöszöléses technológiát követően 12 hónapos hordós érlelés eredménye ez a mély rubinszínű, érett tanninokkal bíró borunk, ahol a fajta teste és fűszeressége mellé hatalmas adag erdei gyümölcsöt is kapunk. A mélység és komolyság mellé jól ihatóság társul, így szárazsága ellenére nem csak a száraz borokat fogyasztóknak ajánljuk.

Although we are a dedicated supporter of Hungarian varieties, our winery is also heart-souled with the Cabernet varieties. After 12 months of barrel maturation, this is the result of a deep ruby-like wine with mature tannins, where a large amount of forest fruit is also given to the body and spice of the breed. In addition to depth and seriousness, it is a good fit, so despite its



Egri Muscat Ottonel száraz  
(Juhász Testvérek)

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



Későn szüretelt, érett szőlőből készült nemes illatú fehérbor. Gazdag, hosszú ízében a méz, a citrus és az aszalt gyümölcsök zamatai bujálkodnak.

This noble scented white wine produced from late harvested, fully ripe grapes shows the bouquet of honey, citrus and dried fruits in its rich, long taste.

Egri Csillag  
(Juhász Testvérek)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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)

3.990,-Ft/0,75l  
800,- 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)

3.990,-Ft/0,75l  
800,- 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



Egri Paptag Cuvée Superior  
(Juhász Testvérek)

5.890,-Ft/0,75l  
1.180,- 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 Gesztenyész Merlot  
(Juhász Testvérek)

10.990,-Ft/0,75l  
2.200,- Ft/1,5dl

A Juhász Testvérek pincészetének Gesztenyész dűlőjéből származó szelekciós 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 Bikavér  
(Thummerer Vilmos)

6.290,-Ft/0,75l  
1.260,- 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 Tréfli Cuvée édes  
(Thummerer Vilmos)

6.290,-Ft/0,75l  
1,260,- Ft/1,5dl

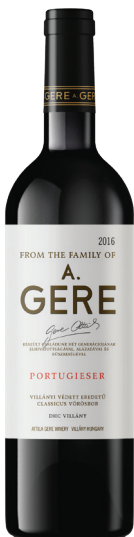
Ez a mélyvörös színű, dús, sokrétű illatú vörösbor termőhelyét és évjáratát dicséri. Zamatokban gazdag, fanyarkás íze kisimult, finom csersavai nyugodt, bensőséges harmóniája hosszú, melengető tüze újra és újra kóstolásra készíti.

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)

4.390,-Ft/0,75l  
880,- Ft/1,5dl



A Villányi-hegység mediterrán jellege formálta bársonyossá ezt a hagyományos technológiával készült fajtát. A bor rubin színű, lágy, elegáns vörösbortermék, amelyben dominál a szőlő elsődleges gyümölcshillata és aromája. Könnyen iható, üde, kellemes vörösbortermék. Gyümölcshillata 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

Villányi Cabernet Sauvignon Barrique  
(Gere Attila)

9.690,-Ft/0,75l  
1.940,- Ft/1,5dl

Mélyszínt rubinját ibolyakék színtűköt hatja át. Illatában a sokszínűség jellemzi: szederre, feketeribizlire, erdei bogyókra emlékeztető, mely az égett fa illatával vegyül. Szép, érett tanninok jellemzik. Nagy testű, komplex szerkezetű, a számban 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





Villányi Kopar  
(Gere Attila)

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

A pincészet emblematicus 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 Chardonnay  
(Vylyan Pincészet)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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 Rozé  
(Vylyan Pincészet)

4.290,-Ft/0,75l  
860,- 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  
(Vylyan Pincészet)

4.390,-Ft/0,75l  
880,- 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  
(Vylyan Pincészet)

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



Borunk névadója Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott. A házastás 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

Villányi Merlot  
(Vylyan Pincészet)

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

Szesélyes szőlőfajta, mely jó évjáratokban felejthetetlen bort ad. Személyiséget szokás nőnemben megjeleníteni. Borvidékünkön, pincészetünkön 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  
(Vylyan Pincészet)

7.590,-Ft/0,75l  
1.520,- 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 pinceérlésre 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 to-



Villányi Franc  
(Vylyan Pincészet)

8.590,-Ft/0,75l  
1.720,- 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 Mandolás  
(Vylyan Pincészet)

18.900,-Ft/0,75l  
3.780,- Ft/1,5dl

Komoly, nagytestű és telt bor, de mégsem "túl sok", megmarad elegánsnak és frissnek. Gazdag aromavilágában mindig újabb és újabb izgalmas jegy bontakozik ki (a kávé, a csokoládé trüffel, a pirított mandula és az aszalt bogyós gyümölcsök), olyan élményt tárva fel, mintha felfedeznénk egy fűszer-és csemege boltocskát minden zégét- zugát.

Concentrated, serious wine with elegant structure, but still refreshing. The complex aromas seduce the senses: the sweet spicy notes unfolds like the gripping atmosphere of a delicacy shop with coffee, chocolate truffles, roasted almonds and dried berries. Delicate experience with an everlasting finish.



Villányi Syrah  
(Vylyan Pincészet)

10.990,-Ft/0,75l  
2.200,- 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, fekete-bors, 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 Immortal  
(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 tanint 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)

10.990,-Ft/0,75l  
2.200,- Ft/1,5dl



Tömény, komplex, izgalmas illat, erdei gyümölcsökkel, pirítóssal, 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 ízjegy.

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 - Kopár-Dulo" "

(Tifán Ede és Zsolt)

16.900,-Ft/0,75l  
3.380,- 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, közepesnél hosszabb. Koncentrációjanagy, potenciálja igéretes.

Dark ruby with a bouquet that is pure, pleasing, and attractive with rapsberry, 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,



**Tokaji Késői Szüretelésű Sárgamuskotály  
(Grand Tokaj)**

**4.290,-Ft/0,5l  
860,- Ft/1 dl**



Színében halvány zöldessárga. Illata akácvirág és friss, üde muskotály virágzása, benne picit botrytis. Ízében krémes jelleg, a virágok mellett megjelennek a citrusok és a túlérésből 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.

**Tokaj Aszú  
(Grand Tokaj)**

**10.990,-Ft/0,5l  
2.200,- 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



**N° 8 Cuvée  
(Grand Tokaj)**

**4.290,-Ft/0,75l  
860,- Ft/1,5dl**



A N°8 egy izgalmas, száraz fehér bor a Tokaji Borvidék nyolc hegyközségéből, mely hárslevelű és furmint házasításával készült. Illatában tavaszi virágok és friss gyümölcsös karakter, ízében mangó és grapefruit dominálnak.

The N ° 8 is an exciting, dry white wine Tokaji wine region of eight mountain village, which is made of lime leaf and blend of Furmint. The aromas of spring flowers and fresh fruit character, the taste of mango and grapefruit dominate.





Mád Száraz Furmint  
(Szent Tamás Pincészet)

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



Száraz fehérbor, mely termőhelyének, a Tokaji borvidék legjobb adottságú dűlőivel körülvett Mád településnek a nevét viseli. A területre jellemző ásványos illat és ízvilágot megjelenítő, Furmint szőlőfajtából acéltartályos erjesztéssel készített bor. Friss, üde savak vezetik a citrusos ízvilágot, utóízében a vulkanikus ásványok jelenléte köszön vissza.

Dry white wine named after its appellation, Mád village, which is surrounded by vineyards known among the best growing areas of the Tokaji wine region. This unoaked, lively white wine is produced from Furmint variety, which is able to express perfectly the minerality of the terroir of Mád. The refreshing acidity is

Mád félszáraz Hárslevelű  
(Szent Tamás Pincészet)

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

Félszáraz fehérbor, mely termőhelyének, a Tokaji borvidék legjobb adottságú dűlőivel körülvett Mád településnek a nevét viseli. A borvidéken a Furmint után a második leggyakoribb fajta a Hárslevelű, mely a termőhely egyediségét szintén képes jól visszaadni. Az előző évjáratnál kevesebb maradékcukrot tartalmaz, ami a savszerkezettel jó egyensúlyt alkot. Teljesen ép, érett, de nem túlrett szőlőt dolgoztunk fel. Virágmézes, sárgabarackos illatjegyei még jobban kiemelik gyümölcsös karakterét, mely határozottan ásványos utóízben zárul.

Semi-dry white wine named after its appellation, Mád village, which is surrounded by vineyards known among the best growing areas of the Tokaji wine region. In this region Hárslevelű is the second most widely planted grape variety after Furmint. This variety is also able to express the terroir. In this wine there is slightly lower residual sugar, than in the previous vintage, creating great balance with its layered acidity. We processed entirely healthy, ripe but not overripe berries. The tasting characteristic is





**Tokaji Száraz Szamorodni**  
**Disznókő szőlőbirtok**

**6.690,-Ft/0,5l**  
**1.340,- 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 ruházta 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**

**17.900,-Ft/0,5l**  
**3.580,- 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



Duval - Leroy Brut

20.900 Ft / 0,75l  
4.180 Ft /1,5dl



Pommery - Brut Royal

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



Brimoncourt- Brut Rosé

21.900 Ft / 0,75l  
4.380 Ft /1,5dl

