

# MAGYARORSZÁG BORVIDÉKEI

---



ÁSZÁR-NESZMÉLY

BADACSONY

BALATONFÜRED-CSOPAK

BALATON-FELVIDÉK

BÜKKALJA

CSONGRÁD

DÉL-BALATON

EGER

ETYEK-BUDA

HAJÓS-BAJA

KUNSÁG

MÁTRAALJA

MECSEKALJA

MÓR

PANNONHALMA-SOKORÓALJA

SOMLÓ

SOPRON

SZEKSZÁRD

TOKAJ-HEGYALJA

TOLNA

VILLÁNY-SIKLÓS

BALATON-MELLÉKE (ZALA)

## FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---



### FRITTMANN KUNSÁGI CSERSZEGI FŰSZERES 2016

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 2 890 Ft 390 Ft/dl**

Bakonyi Károly állította elő az Irsai Olivér és a Piros Tramini kereszteződéséből. Reduktív technológiával készült. Rendkívül fűszeres illatú, fiatalos, könnyű bor. Kirobbanó gyümölcsössége könnyen szerethetővé teszi. Muskotályos jellege illatában és ízében is megnyilvánul. Zamat-gazdag, tartós ízvilággal és kellemes savakkal rendelkezik. 11 °C-ra hűtve szárnyasokhoz, halételekhez ajánljuk.

*It was produced by Károly Bakonyi with crossing from Irsai Oliver and Piros Tramini. It was produced with reductive technology. Its flavour and aromas are intense fruity and have muskat character. It has rich bouquet, and strong aftertaste and harmonically balanced acid essence. Recommended chilled to 11 °C, to poultry-, fish dishes.*



### NYAKAS ETYEK-BUDAI IRSAI OLIVÉR 2016

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 3 490 Ft 470 Ft/dl**

Élénk zöldfehér színnel jelenik meg ez az intenzíven muskotályos illatú és zamatu fél-száraz ízhatású bor. Hidegtálak, szárazsütemények és könnyű salátás előételek kísérőjeként ajánljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 10-11 °C

*Irsai Olivér is a Muscat, it turns up with a lively, brilliant colour. Its bouquet shows an intensive muscat. It goes perfectly with cold dishes, dry cookies and light first meals. Consumption recommended at 10-11 °C*

## FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---

### WINELIFE SOPRONI ZÖLDVELTELINI 2016

---



száraz / trocken / dry

**0,75 l 2 890 Ft 390 Ft/dl**

Világos zöldessárga szín. Illata intenzív, a vágott fű, a zöldalma és a szénás jegyek mellett egy kevés mézesség, illetve gyógynövényesség is felbukkan benne. Frissesség és élénkség jelenik meg a borban a könnyedség mellett. A citrusos gyümölcsös aromát a háttérben a fehérbors kíséri. Könnyen érthető, gazda ringló, zöldalma és barackos aromák bukkanak fel ízben. Kiegyensúlyozott, feszes, közepesen hosszú lecsengésű bor.

*Pale, lemon green colour. The pronounced nose shows fresh cut grass, green apple aromas and some notes of straw., underlined by a touch of honey and herbal character. Very fresh on the palate in combination with some lightness. The flavors of citrus fruits are accompanied by hint of white pepper. Easy to understand, rich greengage, green apple and apricot notes appear on the mid palate. Balanced, tense wine with medium long finish.*

### GRSZLER MÓRI EZERJÓ 2015

---



száraz / trocken / dry

**0,75 l 4 390 Ft 590 Ft/dl**

Ha Móri Borvidék, akkor Ezerjó! Hungarikum: zászlós bora és büszkesége a borvidéknek és pincészetünknek is. Magas alkohol- és savtartalmú, friss, tüzes, férfias, testes és reduktív. Szeretnénk ezzel az Ezerjővel és a rajta lévő móri látnivalókkal ezerjó élményeket kívánni minden bor és Mór-kedvelőnek! Figyelem! Fiúgyermek-áldó hatásáról máig szól a helyi legendárium, aki nem hiszi, járjon utána... Bor és gasztronómia: aperitifként 10-12 °C-on, fehér és fűszeres húsokhoz, egy jó csülkös ételhez káposztával, krumpli gombóccal, vagy amihez jól esik.

Ezerjó is the flagship varietal of Mor and the flower of the vinery and a real Hungaricum. It has a really nice scent and the high alcohol and acid makes it fresh, fierce and full bodied. You will also find some bubbles in it. Drink it as aperitif on low temperature: 10-12 °C or after white, spicy, roasted meats or grilled vegetables.

## FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---



### **JÁSDI** CSOPAKI RIZLING 2015/2016

száraz / trocken / dry

**0,75 l 3 990 Ft 540 Ft/dl**

A csopaki pince eddigi talán legjobban sikerült olaszrizlingje, Jásdi István legkedvesebb fajtája. Tartályban, beoltva erjedt és érett a rövid ideig, mielőtt palackba került. A vörös permiai homokkő, 2015 nyarának különleges melege és Jásdi Istvánék borászkodásának köszönhetően hosszú, sokrétegű, finom olaszrizling lett.

*Possibly this Csopak cellar's best ever Olaszrizling, which is István Jásdi's favourite variety. It underwent controlled fermentation in steel tanks where it was also aged briefly before bottling. The red Permian sandstone, the extraordinary warmth of summer 2015 and István Jásdi's winemaking have made it a long, layered and delicious Olaszrizling.*



### **BABARCZI** PANNONHALMI SAUVIGNON BLANC 2015/2016

száraz / trocken / dry

**0,75 l 3 990 Ft 540 Ft/dl**

A közepes intenzitású, bodzára, csalánra és fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető illat frissességénél és mértéktartásánál fogva eleganciát tükröz. Kóstoláskor érezzük, hogy a borban egyenes ívet rajzol a közepesnél erőteljesebb savérzet és a citrusos ízek, amelyeket ugyanakkor őszibarackos, trópusi gyümölcsös zamatok, közepes test kísér. Hosszú lecsengéssel búcsúzik.

*A supple, medium-bodied, elegant wine with a refreshing balanced nose reminiscent of elderflower, nettle and white-fleshed fruit. Its delightful lemon crispness and firm acidity awakens your taste buds, softened with hints of peach and tropical fruit. It lingers extensively on the palate.*

## FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---



### GRÁL TOLNAI PINOT GRIS 2015

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 4 390 Ft 590 Ft/dl

Klasszikus, tiszta szürkebarát Tolnából. Akácnektáros illat, virágos, visszafogottan gyümölcsös, kedvesen tüzes.

*Classic, clean Pinot Gris from Tolna. Acacia nectar on the nose, floral, discreetly fruity, pleasantly fiery*



### BORBÉLY SOMLÓI JUHFARK 2013

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 5 690 Ft 760 Ft/dl

Kis tétel ez a finom juhfark. Aranysárga színű, ásványos somlói illattal. Ropogós, sokízű, mély zamatú, mégis könnyen iható, túlzásoktól mentes és kristálytisza.

*Only a small batch of this delicious Juhfark was made. Golden yellow colour, mineral Somló nose. Crispy, flavoursome, fiery with deep aromas, yet it's an easy to drink wine that's free of exaggeration. On top of that, it's also pristinely pure.*

# FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---

## SZŐKE MÁTYÁS MÁTRAI PASKOMI CHARDONNAY BARRIQUE 2015

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 5 990 Ft 800 Ft/dl



Gyöngyöstarján határában található déli fekvésű Paskom dűlő. A Mátrai Borvidék – ahol a nap és a hegy összeér- napsütötte dombjain terem ez a Chardonnay, melynek gyümölcsösen üde ízvilágát csodálatosan egészíti ki a nagy borok elegáns fűszere a barrique érlelés. Élénk savtartalmú elegáns illatú bor, amit az új barrique hordók kelle- mesen vaníliaaromái még jobban kiemelnek, és további ízekkel gazdagítanak.

Gasztronómiai ajánlat: jó választás füstölt- grillezett- roston sült halakhoz, szárnya- sokhoz és gombás ételekhez egyaránt.

*The slope „Paskom” of southern exposure is stretching on the fields of the village Gyöngyöstarján. This Chardonnay grows on the sunny hills of the Mátra Wine Region, where the sun and the mountain meet. Its fruity and freshy taste is marvelously completed by the elegant spice of the great wines, the oak ageing. Its vivid acidity and elegant flavor are emphasized by the vanilla aromas of the new oak barrels enriching it with further tastes.*

*Gastronomic recommendation: good choice for smoked, grilled and broiled fish, poultry and dishes with mushrooms.*

## SZŐKE MÁTYÁS MÁTRAI MUSCAT OTTONEL 2016

---

félédes / halbsüss / semi-sweet

0,75 l 3 790 Ft 510 Ft/dl



Hagyományos fajtája a borvidéknek. Igazi szépségét ez a bor a magas mustfokkal szü- retelt szőlőnek köszönheti. Gyümölcsös, jellegzetes aromájú, finom savakkal rendelke- ző, acéltartályban készült, elegáns fehérbor.

*Eine traditionelle Sorte in der Villány-Siklóser Weingegend. Seine echte Schönheit verdankt er der Lese bei hohem Zuckergehalt. Er ist elegant und fruchtig, mit sortentypischem Duft und Bukett, ausdrucksvollen Säuren und wurde in Edelstahltank ausgebaut.*

*A traditional variety of the wine region. The beauty of this wine is a result of the high sugar content of the harvested grape. This fruity, elegant white has a characteristic bouquet and aroma, fine acids and was ripened in steel tanks.*



## FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---



### SZENT TAMÁS TOKAJI MÁD FURMINT 2015

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 5 990 Ft 800 Ft/dl**

A fajtára oly jellemző illatok csapják meg az orrunkat, amikor a poharat felemeljük. Ezek között megtalálhatjuk a keserű mandulát, a szőlővirágot, zöldalmát, melyeket egy kellemes az új hordóra jellemző enyhe illat zár le.

*Clean, bright orange-like colour. The very characteristic Furmint scents are there on the nose, apple, amond, flowers. On the palate the harmony is wonderful with the scents. We experience full, rich flavours.*



### SZENT TAMÁS TOKAJI HÁRSLEVELŰ 2015

---

félszáraz / halbtrocken / semi-dry

**0,75 l 4 990 Ft 660 Ft/dl**

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.

*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 driven by apricot and honey, followed by distinct minerality.*

# FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---

## ANDRÁSSY TOKAJI SZAMORODNI 2005



száraz / trocken / dry

0,5 l 3 990 Ft 800 Ft/dl

Aranysárga színű, száraz bor. Tipikus illata dióra, mogyoróra, valamint pirított mandulára emlékeztet, az érlelésnek köszönhető speciális ízekkel. Zamatában kellemes aszúháj jelleg fedezhető fel.

*A dry wine of golden-yellow colour. Typically, its fragrance reminds one of the scent of nut, peanut and roasted almond complete with special flavours due to barrel-ageing. Its flavour is also indicative of traces of dried raisins' skin.*

## BÉRES TOKAJI MAGITA CUVÉE 2013



édes / süss / sweet

0,5 l 5 990 Ft 1 200 Ft/dl

Tüppedt szőlőből készült minőségi édes fehérbor.

Szőlőfajták: 67% Hárslevelű, 30% Furmint, 3% Sárgamuskotály

Furmint, hárslevelű és sárgamuskotály alapú, izgalmas cuvée, mely a török korban élt, hős, Erdőbényei leányról kapta a nevét. Virágok és gyümölcsök illata és íze jellemzi, különlegesen harmonikussá az élénk savak és a fahordós érlelés teszi. Desszertekhez, fűszeres ételekhez ajánljuk.

*This exciting cuvée based on Furmint, Hárslevelű and Yellow muscat is named after a historical heroine of our village, Erdőbénye. Flowers and fruits abound, lively acidity and oak barrel aging make it particularly harmonious. Perfect with desserts and spicy dishes.*



# FEHÉRBOROK WEISS WEIN - WHITE WINES

---



## **EVINOR** TOKAJI 3 PUTTONYOS ASZÚ 2012

---

édes / süss / sweet

**0,5 l 4 950 Ft 990 Ft/dl**

Világos aransárga szín, narancsos árnyalatokkal. Illatában sárgabarackot és citrus gyümölcsöket fedezhetünk fel. Szájban cukortartalma és savai nagyszerű harmóniát mutatnak, ízében visszaköszön a sárgabarack.

*This is a light gold-yellow-coloured wine with orange reflexes. In the nose we can recognise apricot and citrus notes. On the palate it shows outstanding balance between the sugar and the acid. The wine has nice apricot-taste.*



## **KISS** TOKAJI 5 PUTTONYOS ASZÚ 2013

---

édes / süss / sweet

**0,5 l 8 950 Ft 1 790 Ft/dl**

Az elmúlt évek egyik legjobb évjáratából származó bor. Aransárga színű. Ízében és illatában a csokoládé, szentjánoskenyér, aszalt gyümölcsök dominálnak. Harmonikus savtartalma összhangban van az alkohollal, cukortartalommal. Nyelete hosszú, gazdagon tölti be a száj minden szegletét. 12-14 °C hőmérsékleten, desszertekhez, édes tésztákhoz ajánljuk.

*A wine from one of the best years of the recent past. Golden yellow, chocolate, Saint John's bread (carob), dried fruits dominate on the nose and on the palate. Harmonious fruit acids are balanced by the alcohol and sugar content. It has a long finish with a rich mouth-feel. Recommended at 12-14 °C with desserts, sweet pastries.*



## **EVINOR** TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ 2008

---

édes / süss / sweet

**0,5 l 10 950 Ft 2 190 Ft/dl**

Arany szín némi vöröses árnyalással. Illatban kajszibarack. Karcsúnak hat, bár ízében jelentős édesség érezhető. Fiatalos savak, némi animalitás. Komoly potenciállal bír.

*Golden with reddish streaks and apricot aromas in the bouquet. Creates a lean impression for all the sweetness on the palate. Youthful acids with some animality and a serious aging potential.*

## ROSÉ BOROK ROSE WEIN - ROSE WINES

---

### VINCELLÉR SOPRONI KÉKFRANKOS ROSÉ 2016

---



száraz / trocken / dry

**0,75 l 3 090 Ft 420 Ft/dl**

Kékfrankos fajtából a vörösboros szüretet 2 héttel megelőzően szedjük, hogy a ropogós savakat megőrizzük. Illatában ízében finom cseresznyés jegyeket hordoz. Szájban mérsékelt savak, picit magasabb alkohol, sugallva a forró évszázatot.

A címkén egy leveli béka látható, mert a pincénk mellett vonul a fertő tavi béka állomány 80%-a.

*The Kékfrankos (Blue Frankish) variety is harvested two weeks before the usual dark-skinned varieties used for red wines. In this way, its grippy acidity can be carefully preserved. It gives a complex bouquet and flavour of cherry moderately acidic on the palate with slightly higher alcohol content suggesting a hot and dry year.*

*Our label depicts a European tree frog to illustrate our relationship to nature. 80% of this frog population from the Fertő Lake travels next to our cellars.*

### TAKLER SZEKSZÁRDI ROSÉ CUVÉE 2016

---



száraz / trocken / dry

**0,75 l 3 690 Ft 500 Ft/dl**

Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsa, valamint eper és déli gyümölcsök. Ezen gazdagság ízében is folytatódik.

*Its main color characteristic is of light onion skin. Its flavor is very intensive, full of rose, strawberry and tropical fruit touches. This richness is even stronger in its aroma.*

## ROSÉ BOROK ROSE WEIN - ROSE WINES

---



### VYLYAN VILLÁNYI ROSÉ 2016

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 3 890 Ft 520 Ft/dl**

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



### GERE ATILA VILLÁNYI FRICI ROSÉ 2015/2016

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 4 090 Ft 550 Ft/dl**

Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdeséget. Finom, intenzív illat és zamat érezhető benne, mely hosszú ízérettel párosul. Tipikusan déli rosé bor.

*The very appearance of the wine is reflecting joyfulness and radiating freshness of flavour. Fine and intensive bouquet and aroma are combined with a long lasting taste on the palate. A typical rosé wine from the southern regions.*

# VÖRÖSBOROK ROTWEIN - RED WINES

---



## WUNDERLICH VILLÁNYI PORTUGIESER 2015/16

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 3 090 Ft 420 Ft/dl**

Könnyed, alacsony tannintartalmú, fajtajelleges vörösbor. Egyszerű, szilvás, meggyes világa csöppnyi feketeborsos fűszerességgel egészül ki. A mindennapok bora. Könnyen párosítható egyszerű egytálételekkel, a magyar és olasz konyha ízeivel.

*It is an easy going wine with velvety tannins the accent is on sour cherry and plum followed by a hint spiciness of black pepper. It is a wine with for everyday drinking. Can be good match with Hungarian and Italian cuisine.*



## TELEKI VILLÁNYI PETIT VERDOT 2012

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 2 890 Ft 390 Ft/dl**

Különleges, ritka szőlőfajta, amely a bordeaux-i borvidékről származik. Későn érik, így meghálálja a türelmet és a vénasszonyok nyarának melegét. A mély rubin színű bor illata fekete bogyós gyümölcsökre és ibolyára emlékeztet. A korty játékos, jó egyensúlyú. A gyümölcsösséget fűszeres aromák teszik izgalmassá. Fogyasztását 18 °C-on ajánljuk, vörös húshoz, kemény sajtokhoz.

*An unique, late ripening grape variety from Bordeaux. It appreciates patience and the warm sunrays of Indian summer.*

*Deep ruby colour and black berry fruits with hints of violet in the nose. The wine is very playful on the palate - with a good balance. Hints of spicy aromas make the wine an exciting experience.*

*Recommended at 18 °C with red meat and hard cheese.*

# VÖRÖSBOROK ROTWEIN - RED WINES

---



## VINCELLÉR SOPRONI ZWEIFELT 2014

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 3 390 Ft 460 Ft/dl

Nyílt kádban erjesztett tétel. Illatában, ízében hűvös gyümölcsösség (ringló), finom kert fűszerek érezhetőek. Bársonyos tanninok, hosszú utóíz. A címkén Fertő táj jellegzetes háziállata, a szürkemarha látható.

*Open-vat fermentation gives this wine the fragrance and flavours of fruits - crisp greengages and delicate garden spices underscored with velvety tannins ringing on the palate. On the label is an image of Hungarian grey cattle; representing a domestic animal typically seen in the Fertő Lake region.*



## BABICZKI MÁTRAI PINOT NOIR 2011

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 4 190 Ft 560 Ft/dl

Fiatalság, bohóság – egy életérzés a palackban  
Illatába a gyümölcsök és a fűszeres, pikáns jegyek dominálnak. Zamatában már érezhető a fahordós érlelés aromavilága is. Tüzes, mégis a harmónia uralja. Ajánlott pikáns fűszerezésű fehér és vörös húsból készült ételekhez egyaránt.

A halvány rubin szín mögött mindenben bőséggel bír. Fűszeres fajtajegyeit szépen fűzi össze a tölgyfahordós illat-, zamat világával. Bársonyos, gazdag, harmonikus, elegáns stílusú.

*Being young and frisky – Lifestyle locked in a bottle*

*Its fragrance is characterized by fruits as well as spicy and piquant features. Its flavor is pervaded by the aging in barrel. It is fiery, but still harmonious. We recommend it for both spicy white and red meat dishes.*

*Behind the light ruby color it has an abundance of everything, its spicy features are harmoniously mixed the fragrance and flavor of the oak barrel. The wine has a silky, rich, harmonious and elegant style.*

# VÖRÖSBOROK ROT WEIN - RED WINES

---



## ILLYÉS KÚRIA SZEKSZÁRDI BIO KÉKFRANKOS 2015

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 4 990 Ft 670 Ft/dl**

A kékfrankosok világában meglepően lágy, lesimított, kellemes, jól iható, kiegyensúlyozott bor. A tölgyfahordós érlelés diszkrét, visszafogott, de mindenképpen egyedi ízvilágot ad.



## ILLYÉS KÚRIA SZEKSZÁRDI BIO KADARKA 2015

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 4 990 Ft 670 Ft/dl**

Tüzes, bársonyos és fűszeres, kiváló arányokkal. A bor harmóniájának titkát az adja, hogy több kadarka típus van a termőhelyen, amelyek egyszerre történő, késői szüretelése biztosítja a kadarkánál szokatlanul magas beltartalmat, ugyanakkor megtartott marad a fajta jellegéhez tartozó kellemes savgerinc. A bor érlelése a terroárhoz illő mecseki tölgyfahordókban történt.



## ILLYÉS KÚRIA SZEKSZÁRDI BIO CABERNET FRANC 2015

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 5 890 Ft 790 Ft/dl**

Bársonyos, hosszú lecsengésű, komplex íz és aromavilágú nagy bor. Különlegessége, hogy késői szüretelésű, továbbá jelentősen korlátozott (1,1 kg/tőke) termelésű szőlőből készült. Gyümölcsös, friss, de ugyanakkor érett, harmonizált illatok, ízek jellemzik.



## ILLYÉS KÚRIA SZEKSZÁRDI BIO CABERNET SAUVIGNON 2014

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 6 390 Ft 860 Ft/dl**

Markáns, karakteres, magas alkohol és beltartalmú, tanninban gazdag csúcsbor. A franc-hoz hasonlóan késői szüretelésű, korlátozott tőketerhelésű szőlőből készült. Aszalt szilva, csokoládé és vanília gazdag íz és illatvilága jelenik meg, ha fogyasztás megfelelő (18-19 Celsius fok) hőmérsékleten történik.



## VÖRÖSBOROK ROT WEIN - RED WINES

---



### MÉSZÁROS SZEKSZÁRDI LATINO RESERVE (MALBEC) 2013

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 7 390 Ft 990 Ft/dl

A Latino Reserve borunkat nagyon érett, válogatott Malbec szőlőből készítettük. Illatában és ízében is érezhető ez az érett jelleg. Nagyon kedves, testes, sötét színű vörösbor. 14 hónapig érleltük szabvány 225 l-es amerikai trust-os tölgyfahordóban. Ajánljuk marhahúsból készült ételekhez. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 16 C. Szekszárdon mi vagyunk az egyetlenek akik ebből a szőlő fajtából bort készítenek.

*The Latino Reserve our wine is very mature, have prepared a selection of Malbec grapes. The aromas and flavors of ripe felt this character. Very darling, full-bodied, dark red wine. We aged for 14 months in standard 225-liter American oak barrels trust type. Recommended dishes beef. Recommended serving temperature: 16 C.*

*Szekszárd we are the only ones who make wine from this grape variety.*



### NYOLCAS ÁDÁM EGRI SZÜLŐFÖLDEM BIKAVÉR 2013

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 5 390 Ft 720 Ft/dl

Csak a legkiemelkedőbb évjáratokban készül a Bikavérek felső kategóriájába tartozó superior. Fele-fele arányban szerepelnek benne Kárpát-medencei és világhíres. 18 hónapos fahordós érlelést hosszú palackérelés követett. Marhahúshoz, vadakhoz illik a legjobban. 16-18°C-on fogyasztandó.

*Only the most outstanding vintages produce Superior, which is the top category of the Bikavér. It contains varieties from both the Carpathian-basin and worldwide known varieties in equal balance. 18-month wooden barrel aging was followed by long aging in the bottles.*

*It accompanies beef and wild games the best. It is best consumed at 16-18°C.*

# VÖRÖSBOROK ROT WEIN - RED WINES

---



## THUMMERER EGRI TRÉFLI CUVÉE 2013

---

édes / süss / sweet

0,75 l 4 990 Ft 670 Ft/dl

A bor neve arra utal, hogy eredetileg kóser bornak készült, s ezért egy sajátos ízlésvilágot tükröz. Vörös bor, szőlőből származó maradék cukrot tartalmaz, mely alacsony alkoholtartalommal párosul. Intenzív illat, fűszeres íz, a maradék cukrot jól kiegészítő finom savak jellemzőek. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 15-17C.

*The name of the wine has a very special meaning indicating that it was made originally for kosher wine. Red wine, the residual sugar is coming from the grape and pairing with low alcohol level. Its characteristics are an intensive fragrance, a spicy taste and a fine acidity well balanced by the residual sugar. Best for consumption at*



## VYLVAN VILLÁNYI MERLOT 2012

---

száraz / trocken / dry

0,75 l 7 390 Ft 990 Ft/dl

Szesélyes szőlőfajta, mely jó évjáratokban felejthetetlen bort ad. Személyiségét szokás nonemben 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.*

# VÖRÖSBOROK ROT WEIN - RED WINES

---



## **GERE ATTILA** VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE 2012

száraz / trocken / dry

**0,75 l 8 590 Ft 1 150 Ft/dl**

Gere Attila az elmúlt évtized kialakult új nemzetközi bor divatirányzat jeles képviselője. Az érlelő hordó „tölgyfa zamata” egészíti ki a klasszikus Cabernet bor illatát, ízét. A magyar vörösbor kínálat egyik legszebb terméke, melyet nemzetközi elismertsége is a legjobbak közé emel. Rangos alkalmakkor, vadhúsokhoz fogyasszuk és tiszteljük meg figyelmünkkel.

*An illustrious representative of the up-to-date and worldwidely developed taste in wine of this decade. The odourant aroma of the Cabernet wine is completed with oak flavour, by the aging barrel. This is one of the best Hungarian red wines acknowledged internationally. It best accompanies venison and is most fit for special occasions.*



## **BOCK JÓZSEF** VILLÁNYI ROYAL CUVÉE 2011

száraz / trocken / dry

**0,75 l 8 890 Ft 1 190 Ft/dl**

A harmónikus borban a Pinot noir jellegzetes és intenzív illata, erősebb savgerince és zamatgazdagsága, továbbá elegáns barrique hordós érleltsége jelent igazi élményt. Pörköltökhöz, vad húsokhoz, érett sajtokhoz és ünnepi alkalmakhoz kínáljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-18C.

*The characteristic and intensive fragrance of Pinot noir, its stronger acid backbone and rich flavour, as well as the elegant barrique maturing are the real experience in this harmonious wine. Recommended with stewed meats, game, mature cheeses and on festive occasions. Best for consumption at 17-18C.*

# VÖRÖSBOROK ROT WEIN - RED WINES

---



## **POLGÁR** VILLÁNYI SYRAH 2013

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 11 890 Ft 1 590 Ft/dl**

Mély gránátvörös színű, kiegyensúlyozott, robusztus vörösbor. Mind illatában, mind ízében az erdei gyümölcsök aromái és az egzotikus fűszerek dominálnak. Kellemes tanninnal rendelkező, hosszú utóízű, elegáns vörösbor. Bélszínhez és vadpecsenyékhez ajánljuk.

*Deep pomegranate in colour, this is a balanced, robust and elegant wine with scents and flavours of forest fruit and exotic spices. It has attractive tannins and a long finish. Recommended with tenderloin and roast game.*



## **GEREATTILA** VILLÁNYI KOPÁR CUVÉE 2012

---

száraz / trocken / dry

**0,75 l 13 990 Ft**

Jó évjáratban a napsütötte Villányi fennsík legjobb fekvésű dűlőin (Kopár, Konkoly, Csillagvölgy) tökéletesen érett szőlőt szüreteltek. A bor Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc fajtákból készült, új tölgyfahordókban érlelődött. Illata intenzív és nagyon tartós, fő illatjegyei a gesztenye, olasz cappuccino illata, ezen kívül egész sor gyümölcs fedezhető fel benne.

*In a good vintage perfectly ripened grapes were harvested from Kopár, Konkoly and Csillagvölgy the best situated fields of the Villány Plateau. Wine was produced from Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc grapes and mellowed in new oak barrels. The powerful, lingering bouquet reveals hints of fresh-baked chestnut, cappuccino and a wide assortment of fruits.*

# VÖRÖSBOROK ROT WEIN - RED WINES

---



## GERE VILLÁNYI SOLUS MERLOT 2009/2011

---

száraz / trocken / dry

0,75 l

19 990 Ft

Sötét, majdnem fekete színű bor, illatában erdei szeder, kökény, feketeribizli fedezhető fel. Rendkívül koncentrált, hosszú utóízű, nagytestű bor, melyben az új fahordós érlelés és az aszalt gyümölcsök kavalkádja dominál.

*Dark, almost black in colour, with touches of blackberry, sloe and black currant in the bouquet. This is an extremely concentrated, full-bodied wine with long after-taste in which the maturing in new wooden barrel and cascade of dried fruits dominate.*



## VYLYAN VILLÁNYI DUENNIUM CUVÉE 2009/2011

---

száraz / trocken / dry

0,75 l

21 990 Ft

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.*

## PEZSGÖK SEKT - SPARKLING WINES

---

TÖRLEY TALISMAN DEMI SEC	2 490 Ft/0,75 l	500 Ft/1,5 dl
HUNGARIA EXTRA DRY	4 290 Ft/0,75 l	860 Ft/1,5 dl
TENUTA CA' BOLANI PROSECCO SPUMANTE BRUT	5 990 Ft/0,75 l	1 200 Ft/1,5 dl
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT	23 990 Ft/0,75 l	
TÖRLEY CHARMANT DOUX	2 490 Ft/0,75 l	500 Ft/1,5 dl
TÖRLEY TOKAJI DOUX	3 890 Ft/0,75 l	790 Ft/1,5 dl
TÖRLEY ROSÉ ALKOHOLMENTES	2 490 Ft/0,75 l	500 Ft/1,5 dl

