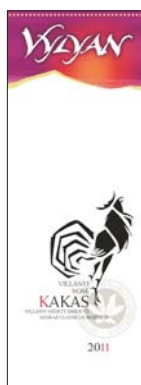


VILLÁNYI ROSÉ

Vylyan Pincészet | 2011

3 300 Ft / 0,75 l

460 Ft / dl



A 2011-es rosé címkéjén büszkén feszíthet a Kakas, hisz a bor könnyed, légies, szomjoltó, ízig-vérig rosé lett, egzotikus gyümölcsös (mangó, ananász) illattal, virágos jegyekkel. Jól behűtve aperitifként, könnyű ételek kísérőjeként ajánljuk.

Soft and ethereal rosé with delicate exotic fruits (mango, pineapple) and flower nuances (rose petals). Lively, fruity, juicy wine as always. Delicious as an aperitif or served with light dishes.

Wie ein echter Rosé eben sein soll: leicht, zart, duftig, lebhaft und erfrischend. In der Aromenpalette treffen sich exotische Früchte (Mango, Ananas) mit blumigen Akzenten (wie Rosenblüten). Gut gekühlt empfehlen wir ihn als Aperitif oder zu leichten Speisen.

VILLÁNYI PORTUGIESER

Vylyan Pincészet | 2011

3 400 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl



Könnyed, alacsony tannintartalmú, fajtajelleges vörösbor. Egyszerű, szilvás, meggyes világa csöppnyi fekete borsos 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.

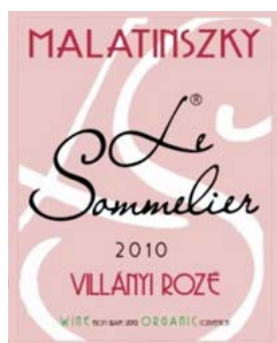
Leichter Wein mit seidigem Tannin und sortentypischen Charakter. Der Akzent ist auf den frischen Früchten (Sauerkirsche, Pflaume) ergänzt von einem Hauch von der Würze des frisch gemahlene Pfeffer. Wir empfehlen den Portugieser auch zum täglichen Verzehr.

VILLÁNYI ROZÉ

Malatinszky Kúria | 2010 / 2011

3 700 Ft / 0,75 l

510 Ft / dl



Könnnyű, száraz, élénk savakkal rendelkező száraz rozébor. Pikáns illatában és ízében piros bogyógyümölcsökre-, különböző fűszerekre emlékeztető jegyeket fedezhetünk fel.

Light-bodied, dry rose' with vivid acids. Its delicate flavour and bouquet are reminiscent of red berries and a variety of spices.

Ein leichter, trockener Roséwein, der intensive Säuren aufweist. In seinem pikanten Bukett und seinem Geschmack kann man Merkmale entdecken, die an rotes Beerenobst und verschiedene Gewürze erinnern.

SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS

Bodri Pincészet | 2009

3 000 Ft / 0,75 l

420 Ft / dl



Szekszárd dűlőszektált termőhelyén, Gurovicán termett, egyenletesen beérett, magas mustfokú alapanyagból készítettük. Ezen Kékfrankos a „jó alapanyagból jó bor” mottóval jellemezhető leginkább.

The Blue Franc grapes were harvested from selected areas of the Gurovica hillside, in a uniformly ripened, state of high sugar content. This Kékfrankos can be best characterized by the "good wine from good grapes" slogan.

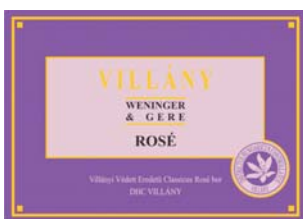
Erzeugt an dem szekszárdi flurselektiertem Anbauegebiet, der Gurovica, aus einheitlich gereiftem Basismaterial mit hohem Mostgrad hergestellt. Dieser Blaufränkische kann am besten mit dem Motto "guter Wein aus gutem Basismaterial" charakterisiert werden.

VILLÁNYI ROSÉ

Gere Attila | 2011

3 400 Ft / 0,75 l

480 Ft / dl



Illata egy friss, üde, gyümölcsös borral árulkodik: szamóca, málna, érett ananász és kenyérhéjas jegyek játszadoznak egymással. Ízben mindez kiegészül egy kis citrusos tónussal. A kellő savtartalom szép élenkséget, játékosságot ad a bornak, mely jó íz intenzitással párosul. Könnyed, jól fogyasztható bor szép lecsengéssel.

The nose is offering fresh, fruity wine: strawberry, raspberry, ripe pineapple and notes of bread skin are playing with each other. On the palate all these are combined with a hint of citrus. Its pleasant acidity gives the wine a frisky character coupled with good intensity. A light, well drinkable wine with a nice finish.

Die Nase ist mit frischen, fruchtigen Wein: Erdbeere, Himbeere, reife Ananas und Notizen von Brot Haut mit einander spielen. Am Gaumen all dies sind mit einem Hauch von Zitrusfrüchten kombiniert. Its pleasant Säure verleiht dem Wein eine verspielte Charakter mit guter Intensität gekoppelt. Eine leichte, gut trinkbare Wein mit einem schönen Abgang.

EGRI MERLOT

Juhász Testvérek Pincészete | 2009

3 100 Ft / 0,75 l

430 Ft / dl



A Juhász testvérek Pincészetének Merlot területeiről származó tétel ez a bor. Színe bíborvörös, tanninjai érettek, vastagok, illata az aszalt meggyet idézi, míg telt zamatát bársonyos lecsengés kíséri. Tartalmas, testes hosszú életű vörösbor.

This red wine is coming from the Merlot vineyards of the Juhász Brothers Winery. The colour of the wine is purple, the tannins are ripe and thick and it gives you dried cherry aromas in the nose which is accompanied by concentrated aroma and velvet aftertaste on the palate. Full-bodied and long-lived red wine.

Dieser Rotwein wird aus der Merlot Weinberge des Juhász Brothers Winery. The kommenden Farbe des Weines ist lila, sind die Tannine reif und dick und es gibt Ihnen getrocknete Kirschen Aromen in der Nase, die durch konzentriertes Aroma und samt Nachgeschmack auf accompanied ist die palate. Full kräftigen und langlebigen Rotwein.

VILLÁNYI PINOT NOIR

Vylyan Pincészet | 2008

6 200 Ft / 0,75 l

850 Ft / dl



A Pinot Noir kedves, pirospozsgás arca. Gazdag és sokrétű, báját természetes szépsége adja. Vibráló, friss piros bogyógyümölcsös világát felerősítik a finoman mért hordófűszerek. Ízben is hosszan továbbviszi e kifinomult harmóniát.

2008 vintage Pinot is fresh and bright with nice red fruity character. The charm is given by his natural beauty. Rich and complex, well balanced in taste: the fruit-driven style is in tune with subtle oak notes which accentuates the lingering finish. This wine seduces with its elegance and finesse.

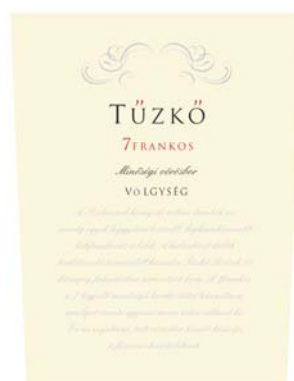
Die schöne Farbe erinnert an die Röte auf einem netten Gesicht. Die reiche Aromen sind mit saftigen, lebendigen Frucht Notengefüllt, welche sich harmonisch mit delikaten Fasswürzen verbindet. Diese subtile Harmonie zeigt sich noch lang in den Nachhall. 2008 Pinot Noir verkörpert Feinheit und Eleganz mit einem Wort: Finesse.

SZEKSZÁRDI 7FRANKOS

Tűzkő Birtok | 2009

4 600 Ft / 0,75 l

630 Ft / dl



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 húskételeknek.

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.

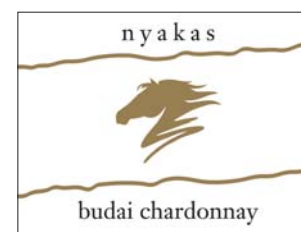
Die fruchtigsten und charakterreichsten Blaufränkischen Ungarns reifen in der tolnauer Hügellandschaft um Szekszárd. Dieser Wein der Tűzkő Birtok wird aus den besten, ertragsreduzierten Anbaugebieten gelesen und 14 Monate lang in Holzfässer gereift. Der 7fränkische ist der Verschnitt der 7 besten Fässer, der einmal jährlich von einer namhaften Jury ausgewählt wird. Dieser aufregender, körperreicher Rotwein ist ein hervorragender Begleiter von gewürzten Speisen.

BUDAI CHARDONNAY

Nyakas Pincészet | 2011

2 800 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



A karakteres, férfias, minerális jegyek mellett a finom savak és telt gyümölcsízek dominálnak. Halételekhez, sültetekhez vagy akár önmagában is kiválóan fogyasztható.

Characterful, mineral, men-like characters show up with delicate acids and fruity aromas. Great choice to seafood, to a cut from the joint or take it on its own.

Charaktervolle, mineralisch, zeigen Männer wie Zeichen mit feinen Säuren und fruchtigen Aromen. Große Auswahl an Meeresfrüchten, um einen Schnitt aus der gemeinsamen oder nehmen Sie es für sich allein.

EGRI MUSCAT OTTONEL

Juhász Testvérek Pincészete | 2011 | félédes

2 500 Ft / 0,75 l

350 Ft / dl



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 zamataibujájkodnak. Ajánljuk desszertekhez, libamájból készültételekhez.

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 citrus 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.

Das Eger Wein anbauende Gebiet ein sein berühmter freundlicher Muskat Ottonel. Spät geerntet, wurde aus einer reifen Traube 25g/l restlicher Zucker enthält den Wein. Mit einem klaren Duft, voll, lange Nachgeschmack, sein Geschmack der Honig, der citrus und der dried indie Geschmäcke nach Früchten treiben sie Unzucht. Wir empfehlen ihm, mit Nachtischen zu gehen, wurde aus einer Gans-Leber zu Nahrungsmitteln gemacht.



VILLÁNYI RIZLING

Vylyan Pincészet | 2011

2 700 Ft / 0,75 l

390 Ft / dl



A borsor nyitánya e citrusosan fanyar száraz fehér bor. Rajnai rizling és olaszrizling házasítása, mint azt a korábbi évjáratokban megszokhatták. E két fajta a mi megfogalmazásunkban reduktív, könnyed bor, amely nem akar szofisztikált lenni, egyszerűen jól esik. Élénk zamatában a citromfű, a zöldalma, az egres és a zöld banán, a korty végén pedig a jóleső rizlinges fanyarság hagyja védjegyét.

Although the two Rieslings are not related as vines, they create a harmonic blend with notes of lemon grass, green apple, gooseberry and green banana, finishing with typical Riesling tartness. Serve well chilled (9-10°C) as an aperitif or with fish, white meat and salads.

Es ist ein Verschnitt aus Welschriesling und Rheinriesling. Das Ergebnis ist ein reduktiver Wein mit erfrischendem Charakter, verkörpert schlicht und einfach den Wein für „jeden Tag“. Sein Bukett und Aroma erinnern an Zitronenmelisse, grüne Apfel, Stachelbeere und grüne Banane, begleitet von feiner Herbheit im Nachhall.

ETYEK-BUDAI SIR IRSAI CUVÉE

Haraszthy Pincészet

HVP Borcsalád | 2011

2 800 Ft / 0,75 l

400 Ft / dl



Királyleányka virágillata, és a chardonnay gyümölcsös jegyei teszik teltebbé az Irsai Olivér parfümösségét. Izben 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.

Die blumigen Noten von Királyleányka und die Fruchtigkeit Chardonnay macht den Irsai Oliver Duftstoffe ernster und charmant. Vivid, erfrischende Säure, viel Obst am Gaumen. Lässig Wein.

EGRI HANGA

Demeter Csaba | 2010 | félszáraz

3 100 Ft / 0,75 l

420 Ft / dl



Könnyed, üdítő kompozíció, melynek illata citrus, birs és vízi liliom. Ízében őszibarack, ananász és az egész végtelen frissesség és kimeríthetetlen energia érzését keltő kellemes íz, ami kitart a szánkban egész nap.

Easy-going, refreshing composition, the fragrances of which citrous, a quince and an aquatic lily. What endures in our mouth all day long is peach, a pleasant flavour giving rise to the feeling of a pineapple and the whole endless freshness and inexhaustible energy in his flavour.

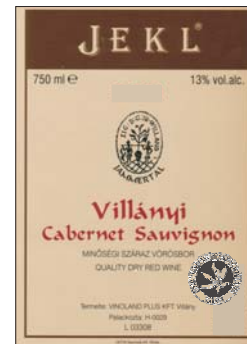
Faule, erfrischende Zusammensetzung, deren Düfte citrous, eine Quitte und eine Wasserlilie sind. Was in unserem Mund andauert, den ganzen Tag ist Pfirsich, ein angenehmer Geschmack, der das Gefühl einer Ananas und der ganzen endlosen Frische und unerschöpflichen Energie in seinem Geschmack verursacht.

VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON barrique

Jekl Flóra & Béla Pincészete | 2008

4 800 Ft / 0,75 l

640 Ft / dl



A villányi vörösborok legkiemelkedőbb képviselője. Tölgyfahordós érlelésű, különlegesen száraz, testes, elegáns, fajtájára jellemző, sajátos zamatú vörösbor.

The most prominent red wine of the Villány Region. Aged in barrels, bone-dry and full-bodied elegant red wine with a distinctive flavour on the palate that is so characteristic of this variety.

Der herausragendste Vertreter der Rotweine aus Villány. Er reift in Eichhohlfässern und ist ein besonders trockener, kräftiger, eleganter Rotwein mit einem für seine Art charakterischen spezifischen Aroma.

VILLÁNYI ÖRDÖG

Vylyan Pincészet | 2008

3 700 Ft / 0,75 l

510 Ft / dl



Őserő, mely a mélyből fakad és rabul ejt. E házasítást a magyar fajtákra hegyeztük ki, lendületét, húsos gyümölcsösségét a Kékfrankos, a Kadarka és a Zweigelt adja, amihez a Merlot szolgál alapul. Lendületes, tartalmas, húsos gyümölcsös, illatában a szeder, feketeribizli, érett meggy jegyeivel.

A blend based on local/Hungarian varieties. The spice, zest, and rich fruitiness of Gamay, Kadarka, and Zweigelt are complemented with the warmth of Merlot.

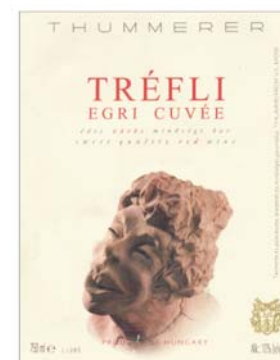
Dieser Verschnitt basiert auf einheimischen Sorten. Würzigkeit und das reiche Fruchtigkeit des frischen, spielerischen Blaufränkisch, Kadarka und Zweigelt werden mit der Wärme von Merlot ergänzt.

EGRI TRÉFLI CUVÉE

Thummerer Vilmos | 2008 | édes

3 700 Ft / 0,75 l

510 Ft / dl



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 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.

Dieser tiefrot schimmernde, ein kräftiges, vielfältiges, Bukett vestromende Rotwein wirbt für das Weinbaugebiet und seinen Jahrgang. Sein an Aromen reicher, säuerlicher Geschmack, seine geglätteten, feinen Gersäuren, seine ruhige, innere Harmonie, sein lange warmhaltendes Feuer verleiten zum immer wiederholten Probieren.



DESSZERTBOROK | DESSERT WINES | DESSERT WEINE

TOKAJI MAGITA CUVÉE

3 900 Ft / 0,5 l

Béres Szőlőbirtok | 2008

810 Ft / dl



E borkülönlegesség a Béres birtokra jellemző szőlőfajták repertoárját vonultatja fel. Karakterét a furmint, játékos illatát a hárslevelű, krémességét a kövérszőlő adja, s mindezeket a rövid tölgyfahordós érlelés varázsol picinyt kihívóvá.

This special wine employs the repertoire of all the typical grape varieties of the estate; therefore we call it an estate wine. Its playful, characteristic fragrances are complemented by scented richness and a unique creamy, fruity taste. All these notes are enhanced by oak barrel aging.

Diese Weinspezialität lässt die ganze Bandbreite der für das Weingut Béres typischen Trauben aufmarschieren. Seinen Charakter verdankt er dem Furmint, sein spielerisches Bukett dem Lindenblättrigen, seine Kremigkeit der Dicktraube. Und die kurze Eichenfassreifung verzaubert sie alle zu einem kleinen Provokateur.



DESSZERTBOROK | DESSERT WINES | DESSERT WEINE

HUNGARIA EXTRA DRY

3 400 Ft / 0,75 l



TÖRLEY CHARMANT DOUX ÉDES

2. 700 Ft / 0,75 l



FURLAN ROSÉ SPUMANTE BRUT

4 400 Ft / 0,75 l

