

BOROK / WINES

fehér / white

CSANÁDI IRSAI OLIVÉR 2015 Hajós-Baja

Megérkezett a második évjárat a fiatal alföldi borász birtokáról. A fagy által hozamkorlátozott, fűszeres, muskotályos, csemegezőlős zamatú, könnyű bor. Acéltartály, kortárs felfogás, könnyű, vidám karakter.

The second vintage from the estate of the young Alföld winemaker has arrived. The yield restriction was naturally carried out by the freeze. It has become a spicy, Muscaty, light wine with flavours of table grapes. Steel tank, contemporary approach, light, joyful character.

2 200 Ft/0,75 l

LAPOSA RIZLING FRISS 2015 Badacsony

100% badacsonyi olaszrizling frissen, tartályból. Élénk és intenzív, könnyed és fiatalos. Citrusfélék és virágok kis rozmaringgal megbolondítva. Úde savak és zamatok.

100% Olaszrizling from Badacsony, fresh from the tank. Lively and intense, light and youthful. Citrus fruit and flowers with a pinch of rosemary. Fresh acidity and flavours.

2 800 Ft/0,75 l

KREINBACHER FURMINT 2015 Somló

Egészfürtben préselt, válogatott, érett furmint mustja hordóban és tartályban erjesztve és érlelve hét hónapon át. Érett szőlő és kenyérhéj illata, körte, zöldalma és méz. Szájban friss gyümölcsök és meglepetésként fehér virágok. Mély, testes, arányos és hosszú.

The whole bunch-pressed, selected, ripe Furmint's must fermented in tanks and barrels where it was also aged for seven months. Ripe grapes and bread crust on the nose, pear, green apple and honey. Fresh fruits and surprising white flowers on the palate. Deep, full-bodied, harmonious and long.

3 300 Ft

KONYÁRI LOLIENSE FEHÉR 2015 Balatonlelle

Zseni lett: nagyobb része sauvignon blanc, melyet a chardonnay-n és olaszrizlingen kívül a pince mellett termő semillon érett fürtjei is gazdagítanak. Nagyjából redukált, dinamikus, lendületes, vagány.

A genius of a wine: the larger share is now made up by Sauvignon Blanc, which is enriched by ripe clusters of Semillon grown next to the cellar, besides the usual Chardonnay and Olaszrizling. A mostly reductively made white wine sealed under screw cap - dynamic, zesty, hip.

3 500 Ft/0,75 l

LÉGLI JÁNOS-HEGY SAUVIGNON BLANC 2015 Balatonboglár

Intenzív illat, melegebb tónus, fűszeres intenzív grapefruit, zöld- és fűszerpaprika. Ízében trópusi irány: maracuja, mangó. Nagyon gazdag, olajos test, erős olívaolaj íz, széles-krémes és finom.

Intense nose, warmer feel, spicy, exciting grapefruit, green pepper and ground paprika. A tropical twist on the palate: passion fruit, mango. Very rich, oily body, strong olive oil flavour, broad, creamy and delicious.

3 600 Ft/0,75 l

GÖNCÖL 3 PUTTONYOS ASZÚ 2012 Tolcsva

Furmint, zéta, hárslevelű és sárgamuskotály háziasítása a forró 2012-es évjáratból, ahol a száraz ősszel inkább a töppedt szemek kerekedtek felül a nemes penésszel szemben. Így lett gazdag, sárgadinnyés, sárgabarackos, körtés ez a háromputtonyos, 105 gramm természetes maradékcukorral és izgalmas savszerkezettel.

4 500 Ft/0,75 l



BOROK / WINES

rozé / rosé

DÚZSI ROSÉ 2015 Szekszárd

A klasszikus: leányvári kékfrankos, gazdagon termő, érett szőlőből, tartályban erjesztve és érlelve, a tavasz első napjaiban palackozva.

The classic: Leányvár Kékfrankos from richly growing and ripe grapes, fermented and aged in tanks, bottled during the first days of spring.

2 700 Ft/0,75 l

SAUSKA ROSÉ 2015 Villány

Könnnyű, finoman gyümölcsös, érett málnával, májusi cseresznyével. Feszesség, kis természetes maradék cukor, piros grapefruit íze. Szuperjő rozé, pont jó egyensúlyban. Fűszeres, szomjoltó, tartalmas. Kékfrankos, merlot, két cabernet, syrah és pinot noir.

A light, gently fruity rosé with ripe raspberry and cherries in May. Tight acidity, a touch of natural residual sugar and red grapefruit on the palate. An awesome rosé with perfect harmony. Spicy, thirst-quenching, full. Kékfrankos, Merlot, the two Cabernets, Syrah and Pinot Noir.

2 900 Ft/0,75 l

vörös / red

ETYEKI KÚRIA RED 2014 Etyek-Buda

Élénk rubin szín, tiszta, szépen nyíló illat. Csipkebogyó, málna, meggy, finom savak. Zamatos és gazdag, puha tanninokkal. Best buy '14-ből is.

A lively ruby colour followed by pure aromas that nicely open. Rosehip, raspberry, sour cherry, subtle acidity. A flavoursome and rich wine with soft tannins. It's a best buy also from 2014.

2 900 Ft/0,75 l

THUMMERER TRÉFLI 2013 Eger (édes, sweet, süss)

Hat szőlőfajta édesre erjesztett borának háziasításával készült. Sajátos ízevilágot tükröz: érett gyümölcsös édessége, 45 grammos természetes maradék cukra a túlérett egről szőlőből származik, alkoholtartalma mindössze 11%.

A blend of six grape varieties fermented to sweet. Its ripe fruity sweetness and 45 grams of residual sugar come from the overripe Eger grapes, which were also responsible for its very low alcohol content of 11%.

3 000 Ft/0,75 l

GERE CABERNET SAUVIGNON 2013 Villány

Rubinszínű, paprikás, feketeribizlis illatú, finoman fás cabernet a villányi Csillagvölgyből, október közepi szüretből. Tartályban erjedt, majd 16 hónapon át vegyes kishordóban érett kerekre. Hosszú, fűszeres, kerek.

A ruby coloured, subtly oaky Cabernet with paprika and blackcurrant aromas from Villány's Csillagvölgy, harvested in mid-October. It was fermented in tanks and afterwards rounded out in small, mixed barrels.

Long, spicy.

6 000 Ft/0,75 l

MALATINSZKY CABERNET FRANC 2009

8 600 Ft/0,75 l

