



Szeremley Szemelt Rizling 0,75 (száraz) 2004
(Szeremley Huba Pincészete)

2800,-Ft

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

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

Strahlendes Hellgrün, sauber, mit einem sortentypischen Fruchtgeschmack, auch am Gaumen angenehm und lebhaft, mit feinen Säuren.



Pinot Noir fehér 0,75 (száraz) 2004
(Szeremley Huba)

2650,- Ft

Badacsonyi napos lankákon kiváló otthonra lett szőlőfajta sokrétűen gazdag gyümölcsillatú, harmonikus zamatvilágú borával kelt meglepetést. Vulkanikus alapkőzet, gazdag mineralitás és extraktédség a bornak kellemes kerekéget ad. Héjaztatást mellőző különleges szőlőfeldolgozási technológia és kíméletes préselés tette lehetővé hogy az egyébként vörösbornak adó szőlőfajta kiváló fehérbor érdekességként kápráztassa el fogyasztóit.



Siklósi Chardonnay barrique 0,75 (száraz) 2001/02
(Vilyan Pincészet)

4200,-Ft

Újhordós érlelésű száraz fehérbor. Az érett almát, sárga ringlót idéző ízeket vaniliás, pörkölt, kicsit fűszeres jegyek teszik teljessé. Jó választás füstölt halak, pástétomok, krémlevesek, valamint rostonsült szárnyasok, vagy karaj mellé.

Dry white wine matured in new barrels. Its complex taste resembles ripe apples and yellow greengages with vanilla-ish, roasty, and herbaceous tones. It is an excellent choice with smoked fish, paté, cream soups, grilled poultry and pork chops.

Ein trockener Weißwein, gereift in neuen Fässern. Seinen Geschmack nach reifen Äpfeln, gelben Zwetschgen und Vanille vervollkommen seine brandigen, etwas würzigen Merkmale. Eine gute Wahl zu geräuchertem Fisch, Pasteten, Kremsuppen, sowie Geflügel vom Rost oder Kotelett.



Balatonfüredi Chardonnay 0,75 (száraz) 2003
(Figula Mihály)

3500,-Ft

A világszerte ismert és kedvelt Chardonnay élvezeti értékét a fajtajellegén túl a termőtáj és a készítés módja határozza meg. A bor jellemzője a friss gyümölcsillat, harmonikus savtartalom, könnyedség, az elegancia.

The value of Chardonnay, an internationally known and popular wine, is determined, apart from the varietal character, by the terroir and the wine-making method. Marked by a fresh fruit fragrance, harmonious acids, lightness and elegance.

Den Wert des weltweit bekannten und beliebten Chardonnay bestimmen außer dem Sortencharakter das Anbaugebiet und die Methode der Zubereitung. Der Wein duftet nach frischem Obst, hat einen ausgeglichenen Säuregehalt, ist elegant und lieblich.



Somlói Juhfark (Inhauser István)

0,75 (száraz) 2003

3300,-Ft

Mátraaljai Rosé (Ludányi József)

0,75 (száraz) 2004

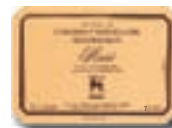
2500,- Ft



Halvány aranyárga, illatában ásványi anyagokra emlékeztet, de nagyon érdekes és kellemes, egyenesvonalú. Izelesben száraz, itt is a talaj az a fő jellegzetesség. A háttérben gyümölcsösség. Sok szép, élénk sav. Rendkívül jól kiegyensúlyozott bor hosszú utóízzel.

Pale gold with an interesting and pleasant straightforward aroma with a mineral character. It's dry in the mouth with a marked earthy taste and fruitiness. Plenty of good lively acids. An extremely well-balanced wine with harmonious flavours and aromas and a sufficiently long finish.

Blasses Goldgelb, mineralische Nase, sehr interessant und vielschichtig; trocken, vom Terrior dominiert, Frucht im Hintergrund, gute lebhaft Säuer, ausgezeichnete Harmonie und langer Abgang. Ein würdiger Repräsentant dieser bedrohten Rebsorte.



A Mátraalja hüvösebb éghajlata kedvez a jó savak kialakulásának. Jelen esetben mindez intenzív gyümölcsös illattal párosul. Jól kiegyensúlyozott, harmonikus ízlésű, gazdag bor. Fő értéke eleganciája és üdésége.

The colder climate of the Mátraalja Mountain favours the formation of nice acids. In this case it is accompanied by intensive fruitiness. It is a wellbalanced, harmonious rich wine. The freshness and the elegance give its main value.

Das kältere Klima des Matra-Gebirges fördert die Ausbildung der guten Säuren. Bei diesem Wein kommen die intensiven Obststoffe hinzu. Ein sehr ausgeglichener, harmonischer Wein mit einem reichen Geschmack. Sein besonderer Wert liegt in seiner Eleganz und Frische.

Výlan Portugieser (Výlam Pincészet)

0,75 (száraz) 2002/03

3300,-Ft

Villányi Rosé (Gere Attila)

0,75 (száraz) 2004

3300,-Ft



Könnyed, alacsony tannintartalmú, lágy vörösbor. A 2004-es évjárat kissé élénkebb savakkal bír az előző évhez képest, de a fajta ízlését meghatározó meggyes gyümölcsösség és fűszeresség összetéveszthetetlenül megmaradt. A mindennapok bora, könnyen párosítható rántott, sült, paprikás szárnyas vagy hallelelkel, de remek pizzák, olasz tészták mellé is. Javasoljuk a vörösborknál megszokott hőmérsékletnél, néhány fokkal alacsonyabban történő fogyasztását.

Fruity light bodied red wine with low tannin content. The accent is on sour cherry followed by spores of freshly ground black pepper. It is an ideal wine for every occasion matching easily with fried chicken or fish, and pastas Best drunk a few degrees colder than heavier, mature of red wine.

Ein leichter, fruchtiger Rotwein mit niedrigem Tannin, dessen Geschmackswelt an reife Sauerkirschen erinnert, unterlegt mit der Würze von frisch gemahlenem Pfeffer. Ein Wein für alle Tage, der zu Fleischgerichten und Pasta genossen werden kann. Wir empfehlen ihn kälter zu servieren, als es sonst bei Rotwein gebräuchlich ist.



Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdéséget. Finom, intenzív illat és zamat érezhető benne, mely hosszú ízérzettel párosul. Típikusan 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.

Ein Wein der durch seine zarte Rosafärbung schon fröhlich auffällt. Sein florales Bukett überzeugt in angenehmer Weise. Er zeichnet sich vor allem durch sein harmonisches, langes und rundes Geschmacksbild aus. Ein typisch südlicher rosé Wein.

Villányi Kékfrankos (Bock József)

0,75 (száraz) 2004

3200,-Ft

Szekszárdi Bikavér Selection (Takler Pince)

0,75 (száraz) 2004

3850,-Ft



A kékfrankos az egyik legelterjedtebb kékszőlő fajta Magyarországon. A meleg, napsütéses klímájú borvidéken határozott savtartalma, férfias karaktere, elegánsan, szelídebben mutatkozik meg. Magyaros ételhez, füstölt vagy lecsós húshozhoz, pörkölt félékhöz nagyon jól illik.

Kékfrankos (blue frankish) is one of the most wide spread blue grape varieties in Hungary. Its definite acid content, masculine character develops in an elegant, tempered way in this wine region with its warm and sunny climate. It is excellent with typical dishes of Hungarian cuisine, smoked meats or meats prepared with the traditional paprika/tomato base (lecsó) and various types of stew.

Diese Sorte ist eines der meistverbreiten Weine aus blauen Trauben, in der Weingegend mit warmem Klima und viel Sonnenschein entfaltet sich die sortentypische Säure und der männliche Charakter elegant und edel. Der Wein soll zu ungarischen Spezialitäten, geräuchertem Fleisch oder Gerichten mit Letscho sowie zum "Pörkölt" serviert werden.



Szekszárd nagy múltú vörösbor termeléséhez méltó, tipikusán mély színű, fűszeres illatú és zamatú, bársonyosan lágy ez a Bikavér. Egyediségét azonban a különösen ízben érezhető Kadarka alkotórész finom karaktere teremti meg.

This wine has the typical deep colour; spicy bouquet and aroma, and velvety softness of Bikavér. It is in the great tradition of red wine production in Szekszárd. However, the fine character of the Kadarka component which can be felt especially in the taste, gives it individuality.

Dieser Bikavér aus dem berühmten Rotweinanbaugebiet Szekszárd ist von typisch dunkelroter Farbe, würzig, duftig und edel. Eigenartig wird er aber durch den firmen Charakter des Bestandteils Kadarka.

Villányi Jammertal Cuvée (Tiffán Ede és Zsolt)

0,75 (száraz) 2003

4950,-Ft

Villányi Montenuovo Cuvée (Výlan Pincészet)

0,75 (száraz) 2001

6050,-Ft



Lilás bíbor árnyalatú bor, illata teljesen tiszta, nem intenzív, hívősnék mondható. Szájban száraz, jelentős mennyiségű, de könnyű - érett tannint tartalmaz. Gyümölcsössége a szilva lekvárban és a meggyízben konkretizálódik. Jó horizontális egyensúlyú és e fajták által elérhető izkoncentrációval rendelkezik.

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.



E szokatlan házasság megalkotásával az volt a célunk, hogy egy étellek könnyen párosítható, gyümölcsös borral álljunk elő. Közepes testű, mély gránátvörös színű ital, ahol a Cabernet vázat a Pinot Noir tölti meg gyümölcselel, élénkséggel. Sokféle sült, pecsényéhez, fűszeres, paprikás ételek mellé ajánljuk.

With this unusual pairing of wines we aimed to create a fruity blend that easily matches many different types of food. The result is a medium bodied, deep pomegranate coloured wine in which the Cabernet shell is filled with the vivaciousness and fruits of Pinot Noir. Highly recommended with roasts, spicy and paprika dishes.

Bei der Kreierung dieses ungewöhnlichen Verschnittes hatten wir das Ziel, einen fruchtigen Wein zu erschaffen, der leicht mit den Speisen gepaart werden kann. Ein dunkelgranatroter Wein mit mittlerem Körper; wo das Cabernetgerüst durch den Pinot Noir mit Fruchtigkeit und Lebhaftigkeit ausgefüllt wird. Wir empfehlen ihn zu Brauten, würzigen Paprikaspeisen.

Egri Cabernet Sauvignon (Thummerer Vilmos)

0,75 (száraz) 2002

3850,-Ft

Szekszárdi Merlot (Vesztegombi Ferenc)

0,75 (száraz) 2002

3850,-Ft



A Cabernet Sauvignon fajta minden szépségét és illatjegyeit magában hordozó bor rögön az első pillanathon nagyon vonzóvá válik a kóstoló számára. Cserzőanyag tartalma nagyon finom bársonyos, különös érteke a bornak. Kellemes szavezete mellett szedes és szilva gyümölcs aromák dominálnak. Marhahúsból készült sültékhöz, vadételekhez javasoljuk fogyasztani.

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

Der Cabernet sauvignon weist alle Schönheits- und Duft-Merkmale der Sorte auf und gewinnt schon beim ersten Schluck den Konsumenten für sich. Der Gerbstoffgehalt ist sehr seidig und verleiht dem Wein einen besonderen Wert. Außer dem kräftigen Sortenaroma erinnert der Duft an Brombeeren und Pflaumen. Man sollte ihn zu Rindfleisch- und Wildbretgerichten servieren.



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

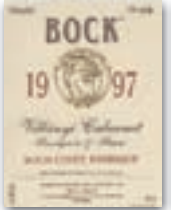
It has a totally dark red colour. It's aroma reminds us of forests berries. It is a pleasant with soft acids, which is a definite merit among the wines of Szekszárd. It is a harmonic and stout wine that we boldly recommend to the lovers of red wines.

Sehr dunkelrote Farbe. Sein Aroma erinnert an die Beerenfrüchte des Waldes. Er verfügt über weiche Säuren, was unter den weinen aus Szekszárd ein ausgesprochener Vorteil ist. Es handelt sich um einen harmonischen gehaltvollen Wein, den wir gern allen Rotweinfreunden empfehlen.

Villányi Cuvée Barrique (Bock József) Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

0,75 (száraz) 1999

15.400,-Ft



A Bock Cuvée az 1997-ben "Év Bortermelőjének" választott Bock József borkínálatában előkelő helyen szerepel, mely a termelő nevét is viseli. A legjobb alapanyagokból összeállított különös figyelemmel készült borkülönlegesség. Mély gránátvörös színével, intenzív illattal - melyben csokoládéra, meggyre emlékeztető illatok érezhetőek - és bársonyos, finom cserzőanyag tartalmával teremti meg kiváló élvezeti értékét.

The Bock Cuvée holds a place of esteem in the selection of the producer, József Bock, who was elected "Wine maker of the Year"; the wine was named after the producer. This is a speciality wine made from choice ingredients. Its excellent organoleptic characteristics are derived from its deep garnet-red colour, its intense bouquet reminiscent of chocolate and cherry and its velvety, fine tannin content.

Bock Cuvée - benannt nach dem 1997 zum "Wünzer des Jahres" gewählten József Bock - nimmt im Weinangebot des Herstellers einen vornehmen Platz ein. Dieser besondere Weine entsteht aus den besten Grundstoffen mit größter Sorgfalt. Seine dunkle, granitrote Farbe, sein intensiver Duft der an Schokoláde und Sauerkirschen erinnert und sein zarter, angenehmer Gerbstoffinhalt tragen alle zu seiner Beliebtheit bei.

**Villányi Cabernet Sauvignon barrique 0,75 (száraz) 2000 8250,-Ft
(Gere Attila)**



Mélységét rubinját fiatalos ibolyakék színtűkőr hatja át. Illatában a sokszínűség jellemzi: szeder, fekete ribizli, erdei bogyókra emlékeztető, mely az étetet fa illatával vegyül. Már most szép, érett tanninok jellemzik. Nagy testű, komplex szerkezetű, a szájban hosszú, egy bizonyos édes ízértébe átható. Fiatalosága ellenére fogyasztása kellemes. Jól érlelhető.

Rich ruby red with fresh shades of violet. Various balanced aromas of a variety of berries: blackberry, black currant, blueberry with an integrated smoky oak flavour. Tight and firm even at this stage due to its tannin structure. It is rich and full bodied, leaves a long lasting taste of sweetness. You can enjoy its full taste in spite of it being so young. It has good prospects of maturation.

Noch von jugendlichen Violett-Reflexen überspieltes, dichtes Rubin. In der Nase eine Vielfalt verschiedener Beeren: Brombeere, schwarze Johannisbeere, Waldbeere, welche mit einem Hauch von rauchigem Holz umgeben werden. Schon jetzt verfügt er über schöne, reife Tannin. Der Wein hat eine dichte, komplexe Struktur, ist lang im Mund und geht schon in eine gewisse Süße über. Ist noch jung aber schon angenehm zu trinken. Sehr gut lagerfähig.

**Villányi Cuvée Carissimae 0,75 (száraz) 2002 15.400,-Ft
(Tiffán Ede és Zsolt)**



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

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

Tokaji Furmint (Pajzos-Megyer) 0,75 (félédes) 2001 1900,-Ft



Minerális már az illatában is, finom növényi illatjegyekkel. Szájban alkoholédességgel lép fel, meglepően kerek, de robusztus savakkal. Utóízében is mineralitás van jelen.

The bouquet strikes a mineral note with subtle herbaceous aromas. On the palate the wine shows alcohol, sweetness and surprisingly smooth but robust acidity. The aftertaste is also dominated by a mineral flavor.

Bereits in der Nase mineralisch, mit feinen vegetalen Aromen. Am Gaumen Alkoholösse. Überraschend runde, aber robuste Säurestruktur. Im Abgang bleibt die mineralische Note.

**Tokaji Szamorodni száraz 0,5 1998/2000 2100,-Ft
(Pajzos-Megyer)**



Telt ízű tekintélyes testtel bíró száraz-férfitas bor. Nagyon szép diós ízek mellett kicsi kakaó és érintésnyi füstíz fedezhető fel a borban.

A full-flavored, dry and manly wine with impressive body. Slightly smoky with wonderful walnut flavors and a touch of cocoa.

Voller Geschmack, guter Körper. Trockener, herber Wein. Sehr schöner Geschmack nach Walnüssen und Kakao, rauchig.

**Tokaji Szamorodni édes 0,5 (száraz) 1999/2000 4000,-Ft
(Pajzos-Megyer)**



Egy kedves bor, illatában a mézeskalács fűszereivel. Egyensúlya jó, az édesség nem túlzott. Kellemes utóíz, főleg karamellel.

A charming wine with honeybread aromas in the bouquet. Balance with well-proportioned sugar. A pleasing aftertaste dominated by caramel.

Ein gefälliger Wein. In der Nase nach Gewürzkuchen. Gute Harmonie und mässige Süsse. Angenehmer Nachgeschmack vor allem nach Karamell.

**Tokaji Aszú 3 puttonyos 0,5 1999 5200,-Ft
(Pajzos-Megyer)**



Remek példa arra, hogy egy aszú alacsonyabb kategóriában is nyújthat szép élményt. A borban jól kifejezett mézes füges ízkomplexet találunk, nyomokban sárgabarackkal.

The living proof that even in the lower range, an aszú can be a memorable experience. This wine offers a nice complex of honey and fig flavors with traces of apricot.

Grossartiger Wein der niedrigeren Aszükategorie. Komplexer Geschmack nach Honig und Feigen. Im Hintergrund nach Aprikosen.

**Tokaji Aszú 4 puttonyos 0,5 1999 5900,-Ft
(Pajzos-Megyer)**



Közepesen mély arany szín, mézillat. Egyensúlya jó, a maga kategóriájában rendkívül izgazdag, (vezető) ízjegyek: mészalmasajt, gesztenye és erdei gombák), hosszú utóíz mutat.

A medium deep gold color and the scent of honey. Balanced and extremely zesty for its category with a long aftertaste (quince jelly, chestnut and forest mushroom).

Gold mittlerer Intensität. Honigduft. Gut im Gleichgewicht, sehr vielschichtig nach Quitten, Kastanien und Waldpilzen. Langer Abgang.

**Tokaji Aszú 5 puttonyos 0,5 1998 7.900,-Ft
(Pajzos-Megyer)**



Arany szín némi vöröses árnyalással. Illatban kajsziarack. Kacsinak 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.

Goldene Farbe mit roten Schatten. In der Nase nach Aprikosen. Wirkt schland, verfügt aber über eine nächtige Süsse. Jugendliche Säure, leicht animalisch. Grosses Potenzial.

**Tokaji 6 puttonyos Aszú 0,5 1996 15400,-Ft
(Tokaj Classic)**



Vöröses borostyánsárga, illata csak levegőztetés után tárul elénk. Illattartalom: meleg illatbenyomás, konkrét illatjegyek: sárgabarack, kicsi érett muskotály, friss gomba. Ízben mazsola, füge, dió, kenyérbél és dohány. Hatalmas íze a nyugodt szóval jellemezhető. A bor magával ragadó, de van benne némi báj is. Savai lendületesek, de nem izgatóak.

Reddish amber, with an aroma that will come to the fore only after being exposed to the air. The first impression is dominated by a warm aroma including some apricot, a touch of ripe muscat and fresh mushrooms. In its flavour raisins, figs, walnut, bread crust and tobacco can be detected. It has powerful, concentrated flavour, which could be best described as "quiet".

Rötlicher Bernstein: das warme Bukett eröffnet sich erst nach einiger Belüftung: Marillen, frische Champignons, Muscat: am Gaumen nach Rosinen, Feigen, Walnüssen, Brotkruste und Tabak, tagende Säure, eine konzentriertwuchtiger, aber trotzdem "friedlicher" Wein; ungewohnt langer Abgang.