MARANI

A borok szerelmesei rengeteget köszönhetnek Grúziának

Grúziát tartják a borkészítés bölcsőjének, ahol a bortermelés első bizonyítékai több, mint 8000 évre datálódnak. Tény, hogy a "wine" angol kifejezést a "gvino" grúz szóból eredeteztetik, melynek jelentése bor. Hagyományosan a szőlőlevet földalatti agyagkorsókba helyezték, melyet "Qvevri'-nek hívunk, hogy a tél folyamán megerjedjen.

Wine lovers have lot to thank Georgia for

Georgia is considered to be the cradle of wine making, where the first evidence of wine production dates over 8000 years. In fact the word "wine" is derived from "gvino" - Georgian word for wine. Traditionally, grape juice is placed in underground clay jars called "Qvervri" to ferment during the winter.

У любителей вина есть за что поблагодарить Грузию

Грузия считается колыбелью виноделия, здесь найдены первые свидетельства производства вина более 8000 лет назад. Фактически слово «вино» происходит от грузинского слова «gvino». Традиционно, виноградный сок помещают в подземные глиняные сосуды под названием «Qvervri», для брожения.

QVEVRI ókori grúz agyagedény, melyet a bor érlelésére és tárolására használnak. Ez az eljárás különleges ízt és színt ad, melyet "borostyán bornak" hívunk.

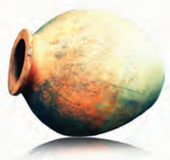
QVEVRI is the antique Georgian earthenware vessel used for the fermentation, storage and ageing of wine. It gives its special taste and color called "Amber wine".

A HÁZ BORA
HOUSE WINE
ДОМАШНЕЕ ВИНО

Marani Gvino fehér, száraz Maranis Gvino White & Dry Вино марани белое сухое	Marani Gvino vörös, száraz Maranis Gvino Red & Dry Вино марани красное сухое
150 ml 1 450 Ft	150 ml 1 600 Ft
0.5 ml 4 780 Ft	0.5 ml 5 180 Ft
1 Litre 9 350 Ft	1 Litre 10 350 Ft

GEORGIAN RED WINES
GRÚZ VÖRÖSBOROK
ГРУЗИНСКИЕ КРАСНЫЕ ВИНА

MARANI



SAPERAVI QVEVRI BOR
“Száraz vörös, hagyományosan Qvevriben érlelve.”

Mélyvörös szín sötét lila árnyalatokkal, hagyományos, ókori eljárással készítve.
Orrban intenzív, ízében cseresznye, szeder, érett aszalt szilva és menta fedezhetőek fel.

KAKHETI régió
Saperavi 100%

SAPERAVI QVEVRI WINE
“Dry Red made in traditional way in Qvevri.”

It is a deep red color wine with dark purple hints, made in a traditional ancient way.
Nose is intense, offering aromas of cherries, blackberries, ripe prune and minty flavours.

KAKHETI region
Saperavi 100%

ВИНО САПЕРАВИ КВЕВРИ
“Сухое красное, сделанное традиционным способом в Квеври.”

Это красное вино с темно-фиолетовыми оттенками, выполненное традиционным древним способом. Интенсивные ароматы вишни, ежевики, спелого чернослива и мяты.

Винодельческий регион КАХЕТИИ
100% Саперави

12 000 Ft - 750 ml
2 400 Ft - 150 ml

SAPERAVI CABERNET – SZÁRAZ VÖRÖSBOR “Regionális választék”

Érett, testes és koncentrált. Feketebogyós gyümölcsök, fekete cseresznye és egy kis szilva.
Hosszú, összetett utóíz, határozott tanninok és finom tölgyes jegyek.

KAKHETI régió
Saperavi 50%; Cabernet Sauvignon 50%

SAPERAVI CABERNET – DRY RED “Regional Range”

Ripe, full-bodied and concentrated, offering lovely black berry joined by touch of black cherry and prune flavors. The finish is long and complex supported by firm tannins with some oaky notes.

KAKHETI viticulture region
Saperavi 50%; Cabernet Sauvignon 50%

САПЕРАВИ-КАБЕРНЕ - КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО
“Регионалные Вина”

Спелый, полнотелый и концентрированный, с ароматами ежевики, черной вишни и черной сливы. Послевкусие длительное, с изысканными танинами и легкими дубовыми тонами

Винодельческий регион КАХЕТИИ
50% Саперави, 50% Каберне совиньон

10 000 Ft - 750 ml
2 000 Ft - 150 ml

SAPERAVI BIO – SZÁRAZ VÖRÖSBOR “BIO Bor választék”

Szájban határozott ízek uralkodnak, gazdag csersavtartalommal. Utóíze friss és erőteljes, lecsengésében gazdagon gyümölcsös.

Kakheti régió. Saperavi 100%
100% Kudigora környéki dűlők

SAPERAVI BIO – DRY RED “BIO Wine Range”

Flavors are dominant in mouth, supported by firm, and rich tannin structure.
The aftertaste is fresh and powerful, with rich and fruity finish

Kakheti viticulture region. Saperavi 100%
100% Kudigora Vineyards

БИО - САПЕРАВИ - КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО “Био Вина”

Вкус соответствует аромату вина, с твердой и сформировавшейся структурой танинов.
Послевкусие уравновешенное и богатое, опять же с ароматами красных фруктов

Винодельческий регион КАХЕТИИ. 100% саперави
Виноградник Кудигора (зона Киндзмараули)

13 000 Ft - 750 ml
2 600 Ft - 150 ml

Marani Gemieri Malbec – Félszáraz Vörösbor

Vörös, félszáraz szőlőbor, amely három kiválasztott fajtából készül (Alexandrouli, Saperavi és Malbec). A bor szép telített rubin színű. Gyümölcsös aromák (szeder, cseresznye, áfonya), kissé földes és gyógynövényes. A szájban könnyű bor, nagyon lágy, amelyet jól ellensúlyoznak a kellemes tanninok és a bor gyümölcstartalma.
Kakheti Régió

Marani Gemieri Malbec – Semi dry

Red semi-dry grape wine composed of three selected varieties (Alexandrouli, Saperavi and Malbec). The wine has a nice saturated ruby color. Fruity aromas (blackberry, cherry, cranberry), slightly earthy and herbal. In the mouth it is a light wine, quite soft, with an accented sweetness, which is well countered with pleasant tannins and fruit matter of wine Kakheti Region

Марани Гемиери Малбек - Полу-сухое

Красное полусухое вино, состоящее из трех отборных сортов (Александроули, Саперави и Мальбек). Вино обладает приятным насыщенным рубиновым цветом. Фруктовые ароматы (ежевика, вишна, клюква), слегка травяной. На вкус это легкое вино, довольно мягкое, с акцентированной сладостью, что хорошо сочетается с приятными танинами и фруктовыми веществами вина Кахетии

12 000 Ft - 750 ml
2 400 Ft - 150 ml

Marani Napareuli – Száraz Vörösbor

Lágy, enyhén gyümölcsbe hajazó tanninokkal, tölgyes gyümölcsös utóízzel
100 % Separavi
Kakheti Régio

Marani Napareuli – Dry Red

Smooth and mellow texture, with plenty of fruits, liquorice notes, subtle oak and seamless finish with sweet tannin
100% Sparavi
Kakheti Region

Марани Напареули - Красное сухое

Приятный, мягкий, насыщенный нотами фруктов и лакрицы, долгое послевкусие со сладкими танинами

Винодельческий р-н КАХЕТИИ.

13 000 Ft - 750 ml
2 600 Ft - 150 ml

Kondoli Saperavi Merlot– Száraz Vörösbor

Feketeszederrel, szilvával és aszalt gyümölcsökkel, enyhe dohányos-tanninos utóízzel

Kakheti Régio
50 % Separavi 50 % Merlot

Kondoli Saperavi Merlot – Dry red

With blackberry, plum and dried fruits with a slight smoky-tannic aftertaste

Kakheti Region
50 % Separavi 50 % Merlot
.

Кондоли Саперави - Красное марочное вино “Вина с Одного Виноградника”

Ежевика со сливовыми сухофруктами с легким дымно-танинным послевкусием

Кахети
50% Сепарави 50% Мерло

16 000 Ft - 750 ml
3 200 Ft - 150 ml

Kondoli dűlők Saperavi – Száraz vörösbor

“Dűlőszelektált választék”

Fekete bogyós gyümölcsök és vanília az illatban. Elegáns, lágy zamatok az íz közepén. Fűszeres és hosszú utóíz, leheletnyi hordós jeggyel és bársonyos tanninokkal.

Kakheti régió. Saperavi 100%
100% Kondoli környéki dűlők, északi fekvésű szőlőterület az Alazani folyó partján.

Kondoli Saperavi – Dry vintage red “Single Vineyards Range”

The initial palate starts with black fruit and vanilla aromas, goes on with an elegant, aromatic and soft mid palate. The aftertaste is long and spicy with touch of oak, supported by silky tannins.

Kakheti viticulture region. Saperavi 100%
100% Kondoli vineyards, north facing bank of Alazani River.

Кондоли Саперави - Красное марочное вино

“Вина с Одного Виноградника”

Отлично сбалансирован между богатым и сладким фруктовым ароматом и приятными и гладкими танинами

Винодельческий р-н КАХЕТИИ. Саперави 100%
Блок Саперави К.2001 виноградники Кондоли

16 000 Ft - 750 ml
3 200 Ft - 150 ml

Kindzmarauli – Félédes vörösbor

A pincészet Kindzmarauli borát kézzel szüretelt, válogatott szemekből készítik. A fermentáció acéltartályban ellenőrzött hőmérsékleten történik. A fajélesztő hozzáadása után 5-7 napig héjon áztatják a teltebb íz és szín érdekében. A kívánt cukorszint elérése után palackozásig 0 °C körül tartják a bort.

Kindzmarauli – Medium sweet vintage red

The Kindzmarauli wine of the cellar is produced out of hand-picked, selected grapes. Fermentation is done at controlled temperature in stainless steel tanks. After adding cultural yeast strain, it is soaked on skin for 5-7 days, in order to get full-bodied flavours & colors. After reaching the desired level of sugar content, wine is kept cold at around 0°C before bottling.

Киндзмараули - Красное полусладкое

Виноград собирают вручную на пике зрелости. После осторожного отделения гребней и дробления винограда начинается брожение в резервуарах из нержавеющей стали. После 5-7-дневной мацерации, когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путем охлаждения и фильтрации вина, тем самым в нем сохраняется природная сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах.

14 400 Ft - 750 ml
2 880 Ft - 150 ml

Khvanchkara – Félédes vörösbor “Appellation választék”

Finom földiepres, szamócás ízek a szájban és szárított piros bogyós gyümölcsök. Élénk sava a bort frissen, egyensúlyban tartja.

RACHA-LECHKHUMI régió. 100% Kvanchkara borvidék.

Khvanchkara – Medium sweet vintage red “Appellation Range”

Mouth is lively with sweet strawberry and is followed by a mellow blend of dried red berries mix, though there’s plenty of lively acidity to keep it fresh and balanced.

RACHA-LECHKHUMI viticulture region. 100% Kvanchkara Specific.

Хванчкара - Красное полусладкое

“Вина Контролируемые по Происхождению”

Вкус земляники сопровождается тонами сухофруктов, граната и карамели. При этом в вине достаточно живой кислотности чтобы сохраненить приятную свежесть и гармонию вкуса.

Рача-Лечхумский Винодельческий регион. 100% Хванчкарская микрозона.

20 000 Ft - 750 ml
4 000 Ft - 150 ml

Marani Kondoli Vineyards SAMI – Száraz vörösbor

Marani bordeaux-i stílusú csúcsvörösbora, melyet dekantálva szervírozunk. Feketebogyós gyümölcsöket, szedret, szilvát és fekete ribizlit varázsolva a pohárba, a hordós amforás érlelés itt is megfűszerezi az élményt, szép, elegáns testet és mélyen kifejezett harmóniát kölcsönözve a bornak.

Marani Kondoli Vineyards SAMI – Dry vintage red

Marani’s first class Bordeaux-style red wine, served decanted. Conjuring blackberries, plum in the glasses, the clay vessel and oak barrel maturation spices up the experience, providing a beautiful, elegant body and deeply expressed harmony to the wine.

Марани Кондоли SAMI -Красное сухое марочное

В конце Сентября все три сорта винограда - Саперави, Александреули и Мерло (отсюда и название вина SAMI, что в переводе с грузинского означает ‘три’) были собраны вручную в небольшие коробки, и после гребнеотделения мезга попадает в маленькие Французские открытые бочки по 225л, где и начинается брожение Во время всего процесса ферментации погружения шапки происходит в ручную, что в свою очередь способствует нежной экстракции таннинов и ароматных веществ. После 20 дневной мацерации вино сцеживается в закрытые дубовые бочки. Вино купажируется после 6-8 месяцев выдержки и дальше дозревает до 1 года. После лёгкой фильтрации вино разливается в бутылках где еще хранится до поступления в продажу.

16 000 Ft 750 ml
3 200 Ft - 150 ml

Satrapezo Saperavi – Száraz vörösbor

“Satrapezo választék”

Száraz testes vörösbor, a pincészet legizgalmasabb vöröse, dekantálás után mutatja meg igazi cseresznyés, feketegyümölcsös arcát, szép hordós és amfórás érlelés adta fűszeres, csersavas ízeit, ami nagy testű, elképesztően harmonikus, komplex, hosszú lecsengésű bort eredményez. A sommelier vörös kedvence, csak különleges grúz élményt keresőknek!

Satrapezo Saperavi – Dry vintage red “Satrapezo Range”

Dry full bodied red wine, the winery’s most exciting red wine, that shows its real cherry-blackberry face after decantation, beautiful spices and tannins are given by the clay vessel and barrique maturation resulting a full bodied, amazingly harmonic, complex wine with long finish. The sommelier’s red favourite, only for those who are looking for special Georgian adventures.

Сатрапезо Саперави -Красное сухое марочное.

“Вина Сатрапезо”

На выделенном блоке, летом был проведен зеленый сбор урожая, что в свою очередь позволила улучшить качественные показатели оставшихся на лозе ягод. В конце сентября виноград собирается вручную,вручную перебирается на винодель и осторожно отделяется от гребней. Дробление происходит в традиционных, закопанных в землю глиняных кувшинах, квеври. Шелковистый вкус, с нотами ежевики, с дубовыми танинами, переходящий в округлый, полный и мягкий вкус. Свежие, чистые тона смородины и корицы идеально балансируют терпкость зрелого винограда и дуба.

24 000 Ft - 750 ml

Reserve – Száraz, vörösbor “Limitált Borválaszték”

Marani bordeaux-i stílusú csúcsvörösbora, melyet dekantálva szervírozunk. Feketebogyós gyümölcsöket, szedret, szilvát és fekete ribizlit varázsolva a pohárba, a hordós amforás érlelés itt is megfűszerezi az élményt, szép, elegáns testet és mélyen kifejezett harmóniát kölcsönözve a bornak.

Reserve – Dry vintage red “Limited Wine Range”

Marani’s first class Bordeaux-style red wine, served decanted. Conjuring blackberries, plum in the glasses, the clay vessel and oak barrel maturation spices up the experience, providing a beautiful, elegant body and deeply expressed harmony to the wine.

Резерв -Красно сухое “Коллекционное вино”

Первоклассное красное вино Марани в стиле бордо, подается декантированным. Колдовство ежевики, сливы в бокалах, выдержка в глиняном сосуде и дубовой бочке придают пикантность вину, красивое элегантное тело и глубоко выраженную гармонию.

32 000 Ft - 750 ml

GEORGIAN WHITE WINES
GRÚZ FEHÉRBOROK
ГРУЗИНСКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

MARANI

Satrapezo 10 Kvevri – Száraz fehérbor "Satrapezo választék"

Száraz testes fehérbor, a tradicionális amforás érlelés, izgalmas egyedi karakterrel ruházza fel, kezdetben zárkózott, barackos mézes illatok, később csatlakoznak a fűszerek és a vegetális jegyek, ízében hasonlóan sokrétű, kiegészítve érett citrussal, barackkal, licsivel és keleti fűszerekkel, komplex nagytestű bor, hosszú intenzív lecsengéssel. A sommelier fehér kedvence, amit szigorúan dekantálva ajánl!

Satrapezo 10 Kvevri – Dry vintage white "Satrapezo Range"

Dry full-bodied white wine, thanks to the traditional clay vessel fermentation it has an exciting, unique character, with distant peachy-honey aromas at the beggining, accompanied with spicy and vegetal notes, the taste repeats this complexity, supplemented by ripe citrus, peach, lychee and oriental spices, compound full-bodiedwine with long lasting intense finish. The sommelier's white favourite, decantation is highly recommended!

"Сатрапезо 10 Квеври Вина Сатрапезо"

Вкус идеально сбалансирован между сочной фруктовой сладостью (манго, персик и нектарин) и букетом, полученным от бочковой выдержки. Послевкусие долгое, с крепкими и приятными танинами.

24 000 Ft - 750 ml

RKATSITELI QVEVRI BOR
"Száraz borostyán, hagyományosan, Qvevriben érlelve."

Halvány borostyán színű bor, ízében fehér gyümölcsök, visszafogott fűszeresség és enyhe tea jegyek. A szájban telt és kifinomult kajszibarackra, fügére és almatortára emlékeztet.

KAKHETI régió
Rkatsiteli **100%**

RKATSITELI QVEVRI WINE
"Dry Amber, made in traditional way in Qvevri."

Wine of light amber color exposes balanced aromas of white fruits, with moderate spiciness and touch of tea notes. The mouth is full and delicate with the notes of fruitcake with dried apple, apricot and fig.

KAKHETI region
Rkatsiteli **100%**

ВИНО РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ
"Сухой янтарь, сделанный традиционным способом в Квеври."

Вино светло-янтарного цвета с хороше сбалансированным ароматом белых фруктов, с умеренной пряностью и прикосновением чайных нот. Рот полный деликатных нот фруктогого кекс с высушенным яблоком, абрикосом и инжиром.

Винодельческий регион КАХЕТИИ
100% Саперави

10 500 Ft - 750 ml
2 100 Ft - 150 ml

MTSVANE QVEVRI BOR
"Száraz borostyán, hagyományosan Qvevriben érlelve."

Narancsszínű bor, arany árnyalatokkal. Ízében érett alma, citrusfélék, karamell, fehércsokoládé és nádcukor jegyek.

KAKHETI régió
Mtsvane **100%**

MTSVANE QVEVRI WINE
"Dry Amber, made in traditional way in Qvevri."

Wine of orange color with golden highlights, presents the aromas of ripe apples and a complex of citrus and toffee embraced with white chocolate and cane sugar tones.

KAKHETI region
Mtsvane **100%**

ВИНО МЦВАНЕ КВЕВРИ
"Сухой янтарь, сделанный традиционным способом в Квеври."

Вино оранжевого цвета с золотыми бликами, предоставляет ароматы спелых яблок и комплекс цитрусовых и ирисок, обернутых тонами белого шоколадом и сахарного тростника.

Винодельческий регион КАХЕТИИ.
100% мцване

10 500 Ft - 750 ml
2 100 Ft - 150 ml

Rkatsiteli–Chardonnay – Száraz fehérbor "Regionális választék"

Illatban érett sárga gyümölcsök, melyek a szájban is visszacsengenek. Bársonyos bor jó arányokkal. Szomjoltó, citrus és lime az utóizben.

KAKHETI régió Rkatsiteli **70%**; Chardonnay **30%**
100% Kondoli környéki dűlők

Rkatsiteli–Chardonnay – Dry white "Regional Range"

Mouth is full of ripe yellow fruits, soft and balanced, actually repeating the nose and finishes with well-balanced, lightly sour aftertaste.

KAKHETI viticulture region Rkatsiteli **70%**; Chardonnay **30%**
100% Kondoli Vineyards

Ркацители-Шардоне - Сухое белое вино
"Региоанлные Вина"

Полный и спелый вкус желтых фруктов фактически повторяет свойства аромата вина; этот вкус отличается гармоничной, легкой кислотностью и живым послевкусием

Винодельческий регион КАХЕТИИ. 70% ркацители, 30% шардоне
100% виноградники с.Кондоли

10 500 Ft - 750 ml
2 100 Ft - 150 ml

Kondoli dűlők Rkatsiteli – Száraz fehérbor
"Dűlőszelektált választék"

Érett kajszi, sárgadinnye és őszibarack a szájban. Lédús ital, lecsengésében pörkölt mogyoró és vajas jegyek.

Kakheti régió. Rkatsiteli **100%**
100% Kondoli környéki dűlők, északi fekvésű szőlőterület az Alazani folyó partján.

Kondoli Rkatsiteli – Dry vintage white
"Single Vineyards Range"

The mouth is rich with ripe apricot, melon and peach, supported by baked hazelnuts andbuttery notes in the juicy finish.

Kakheti viticulture region.Rkatsiteli **100%**
100% Kondoli vineyards, north facing bank of Alazani River.

Кондоли Ркацители - Белое сухое марочное
"Вина с Одного Виноградника"

Вкус начинается чистой фруктовой текстурой, повторяющей обонятельные ощущения. Польный и сладкий, переходит длительное масляное, но все же свежее послевкусие

Винодельческий р-н КАХЕТИИ. Ркацители 100%
Блок Ркацители К.05 виноградники Кондоли

13 000 Ft - 750 ml
2 600 Ft - 150 ml

Marani Gemieri – Félszáraz Fehérbor
„Kakheti Régio"

Fehér félszáraz bor, amely három kiválasztott szőlőfajtából áll (Tsolikauri, Mtsvane, rkatsiteli) . Aromák kiegyensúlyozottak és finomak, érett lédús gyümölcsök (alma, körte, grapefruit), a szájban lágy, enyhén citrusos, hárs és birs infúzióval, maradékcukorral, kiegyensúlyozott savasság mellett.

Marani Gemieri – Semi Dry
"Kakheti Region"

White semi-dry wine composed of three selected grape varieties (Tsolikauri, Mtsvane, rkatsiteli). Aromas balanced and delicate, in the tone of ripe juicy fruits (apple, pear, grapefruit), In the mouth, soft, slightly citrus, with a hint of hay, linden infusion, quince with accented residual sugar balanced by descent acidity.

Марани Гемиери - Полу-сухое
"Вина с Одного Виноградника"

Белое полу-сухое вино состоит из трех отборных сортов винограда (Цоликаури, Мцване, Ркацители). Ароматы сбалансированные и нежные, в тон спелых сочных фруктов (яблоко, груша, грейпфрут), мягкие с оттенком сена, настой липы, айвы с акцентированным остаточным сахаром, сбалансированная по нисходящей кислотности.

9 000 Ft - 750 ml
1 800 Ft - 150 ml

Tvishi – Félédes fehérbor “Appellation választék”

Illatozó bor virággal és friss gyümölcsökkel. Ropogós, zamatos, savai élénkek. Finom édesség teszi kedvessé.

100% TVISHI borvidék
RACHA-LECHKHUMI régió TVISHI borvidék (SVA)

Tvishi – Medium sweet vintage white “Appellation Range”

Palate is fresh and zesty and completely repeats the promises of the nose. The delicate sweetness combined with light sourness brings back again fruity and floral aromas.

100% TVISHI Specific Viticulture area
RACHA-LECHKHUMI viticulture region. TVISHI Specific Viticulture area (SVA)

Твиши - Белое полусладкое “Вина Контролируемые по Происхождению”

Свежий и пикантный, с тонами дыни и груши. Чистое и длительное послевкусие возвращает фруктовые и цветочные тона

Рача-Лечхумский Винодельческий регион - Микрозона Твиши
100% выращивание в Твишской микрозоне

18 000 Ft - 750 ml
3 600 Ft - 150 ml

GEORGIAN ROSE WINE
GRÚZ ROSÉ BOR
ГРУЗИНСКОЕ ВИНО РОЗЕ

MARANI

Marani Pirosmani – Félszáraz Rosé bor „Kakheti Régio”

100 % Separavi
Íze roppanós és elegáns, enyhe rózsaszirommal, kiegyensúlyozott lecsengéssel

Marani Pirosmani Semi-dry Rose wine “Kakheti Region”

100 % Separavi
The taste is crisp and elegant with a slight rose petal and a balanced finish.

Марани Пиросмани - полу сухое, вино розе “Вина Кахетинсккого региона”

100% саперави
Вкус свежий и элегантный с легким лепестком розы и сбалансированным финалом.

10 000 Ft - 750 ml
2 000 Ft - 150 ml

CHACHA
ЧАЧА

Chacha Rkatsiteli – Alc.40% vol

Összetett, érett sárgaszilva és friss mandula aromák. Tiszta, gyümölcsös és fűszeres lecsengés a szájban.
100% Kondoli borvidék

Chacha Rkatsiteli – Alc.40% vol

Complex, ripe yellow plum and fresh almonds aromas. Clean mid-palate, fruity and spicy finish.
100% Kondoli Vineyards.

Чача Ркацители – Alc.40% vol

Палитра спелых желтых слив и свежий аромат мендаля. Чистый вкус с фруктовым и пряным послевкусием

15 500 HUF - 500 ml
1 560 HUF - 4 cl

Chacha Barrique – Alc.40% vol

Körülbelül 6 hónapig érlelődik tölgyfahordóban, amelynek köszönhetően vanília és tölgy aromákat, valamint harmonikus ízét nyeri.

Chacha Barrique – Alc.40% vol

It matures for about 6 months in oak barrels, which gives it a vanilla and oak aroma and harmonious taste.

Чача из бочки – Alc.40% vol

Выдерживается около 6 месяцев в дубовых бочках, что придает ванильный и дубовый аромат и гармоничный вкус.

15 500 HUF - 500 ml
1 560 HUF - 4 cl

Magyar borkóstoló
Hungarian Boutique Wineries
Венгерские погреба

Pastor Lolita Rosé 2019 Száraz

Kékfrankos és Zweigelt házasításából a Leányvár dűlőből. Mustülepítéssel, irányított, hűtött erjesztéssel, tartályban készítve. Friss, ropogós, filigrán - talán épp ezért lett Lolita, de majd ezt Juhász Tibi talán elárulja, ha kíváncsiak lennétek... Ribizlis, szamócás, mályvacukros, enyhén szénsavas. Nagyon populáris stílus, imádni fogjátok!

Pastor Lolita Rose 2019 Dry

From the combination of Kékfrankos and Zweigelt from the Leányvár vineyard. Mustard sedimentation, controlled, cooled fermentation, prepared in a container. Fresh, crunchy, filigree - maybe that's why Lolita became, but then this Tibi Juhász might tell you if you were curious ... Currant, strawberries, marshmallows, mild carbonated. Very popular style, you will love it!

Pastor Lolita Rose 2019 Сухое

Виноградник Leányvár комбинация Kékfrankos и Zweigelt. Горчичное отстаивание, контролируемое, охлажденное брожение, приготовленное в таре. Свежий, хрустящий, филигранный вкус. Смородина, клубника, зефир, слабогазированный очень популярный стиль, вам понравится!

8 500 Ft - 750 ml
1 700 Ft - 150 ml

Sike Sauvignon Blanc 2019 Száraz

Augusztus végi szüret, az Egerszóláti Szarvas-dűlőn, 1,1 kg/tőke terhelés mellett. A színmust mustderítés után tartályban, élesztővel beoltva erjedt. Igazán üde, friss, ropogós és harsány tétel. Fajtajelleges, a klasszikus frissen vágott füves, csalános, bodzás jegyek mellett trópusi gyümölcsök zamataival egészül ki. Remek választás salátákhoz, halakhoz, spárgához, zöldséges ételek mellé.

Sike Sauvignon Blanc 2019 Dry

Harvest at the end of August, on the Szarvas vineyard of Egerszólát, with a load of 1.1 kg / capital. The must was fermented after fermentation in a tank, inoculated with yeast. A really fresh, fresh, crunchy and loud item. Along with the classic, fresh-cut grass, nettle, elderberry notes, it is complemented by tropical fruit flavors. A great choice for salads, fish, asparagus and vegetables.

Sike Sauvignon Blanc 2019 Сухое

Урожай в конце августа на винограднике Сарваш в Эгерсолате, с нагрузкой 1,1 кг / столица. Сусло ферментировали после ферментации в резервуаре, инокулировали дрожжами. Наряду с классическими нотами свежескошенной травы, крапивы, бузины дополняется ароматами тропических фруктов. Отличный выбор для салатов, рыбы, спаржи и овощей.

9 000 Ft - 750 ml
1 800 Ft - 150 ml

Préselő Rose

Egy igazi meglepetés Tokaj-Hegyaljáról! Élénk, silleres szín, gazdag gyümölcsös illat, ízben a merlot gyümölcsössége mellett a cabernet tüzességet, a tokaji terroir finom ásványosságot ad. Komolyabb ételeket is jól kísér, húsokhoz, sültekhez, pörkölthöz, halászléhez. "Esti" rozénak is ajánlható, és a fröccs is remek belőle. Aki szereti a Kadarkát, a Pinot Noir-t - annak ízleni fog.
Fajták: Cab.Sav.40%, Merlot 30% kékfrankos 30%

Préselő Rose

A real surprise from Tokaj region! Nice, deep rose color, rich fruity smell. In palette the seriousness of the cabernet savignon, the fruitiness of the merlot and the minerality of Tokaj. A perfect wine in gastronomy. Stands well with grill meat, Georgian type food. It is a perfect “evening” rose. If you’re a fan of Pinot noir, you’d love it!
Grapes: Cab.Sav.40%, Merlot 30%,blaufrankisch 30%

Préselő Poзe

Настоящий сокровище региона Токай. Приятный насыщеный розовый цвет, богатый фруктовый аромат. В палитре интенсивность каберне-савиньона, фруктовые тона Мерло и минеральность Токай. Прекрасное вино в гастрономие. Хорошо сочитается с мясом гриль и Грузинскими блюдами. Это идеальная “вечерняя” роза. Если вы поклоник Pinot noir вам понравится!

9 000 Ft - 750 ml
1 800 Ft - 150 ml

Tokaji Furmint “Apukám Bora”

Zöldes árnyalatú, szalmasárga színű bor. Intenzív, körtés, őszibarackos aromáit szépen egészíti ki a fanyar citrusosság. 60%-ban tartályos érelés a frisseséget, a 40%-ban hordós érlelésnek köszönhető fűszeresség, és a Tokajra jellemző sós ásványosság. Lendületes savaival, jó egyensúlyával együtt elegáns és harmonikus bor, hosszú lecsengéssel.

Fajták: Furmint

Tokaji Furmint “Apukám Bora”

Greenish, straw-lemon-yellow coloured wine. Its intensive pear and peach aromas are well completed by the sour citruses, barrel spices and salty minerality characteristic to Tokaj wine region. Elegant and harmonic wine with dynamic acids, good balance and lingering aftertaste. 60% steel tank, 40% barrel ageing.

Grapes: Furmint

Tokaji Furmint “Apukám Bora”

Зеленоватое, соломенно-лимонно-желтое вино. Его интенсивные ароматы груши и персика хорошо завершенные кислыми цитрусовыми, пряными солеными минеральными тонами, характерными для вин области Токай.
Хорошо сбалансированное элегантное и гармоничное вино с динамичными кислотами и длительным послевкусием. 60% ведержано в стальном резервуаре 40% в дубовых бочках

11 500 Ft - 750 ml
2 300 Ft - 150 ml

Petrény Egri Battonage Chardonnay 2015

A tisztított must új, közepes égetésű 500 literes barrique hordókban erjedt. Erjedés után (a battonage technológiának megfelelően) az újbort kénezés nélkül a finom seprőn tartottuk 4 hónapig, hetente kétszer felkeverve azt. A seprőből a bor extraktot, krémes ízt nyert, ami különösen behízelgővé teszi az egyébként is jól beérett chardonnay szőlő borát. A seprőn tartás után a bor lefejtésre került és további hordós érlelést nem kapott. Halvány citromsárga színű bor zöldes árnyalattal. Illata eléggé intenzív, érezhetően remek gyümölcsösség bujkál mögötte. Jó egyensúlyú bor, de díszítésében ugyanazok az arányok fedezhetők fel, mint ami az illatot jellemzi. A citrusok kavalkádja a fás érzet után jön elő, ezek a bort teszik teljessé a lecsengésben.

Petrény Egri Battonage Chardonnay 2015

In beautiful vintages, the concentrated wine of the well-matured chardonnay. The spicy tannins of the new oak barrel enrich the wine's acid structure, giving the wine a long service life, allowing us time to wait for special occasions worth consuming. Purified grape juice is fermented in new medium-fired 500-liter barrique barrels. After fermentation (according to battonage technology), the new wine was kept on fine lees for 4 months without sulfurization, stirring twice a week. From the lees, the wine has been extracted with a creamy flavor, which makes the wine of the well-matured Chardonnay grape particularly appealing. After being kept on the lees, the wine was peeled off and received no further barrel aging. Pale lemon yellow wine with a greenish tinge. The scent is quite intense, with a noticeable fruity behind it. It is a well-balanced wine, but its decoration has the same proportions as the fragrance. The caviar of citrus comes after the woody feel, which completes the finish of the wine.

Petrény Egri Battonage Chardonnay 2015

Вино из хорошо выдержанного шардоне. Пряные танины новой дубовой бочки обогащают кислотную структуру вина, придавая вину долгий срок службы. Очищенное сусло ферментируется в новом 500-литровом баррике среднего калибра. После брожения (по технологии батонажа) новое вино выдерживают на осадке 4 месяца без сульфирования, помешивая два раза в неделю. Из осадоков вино было извлечено со сливочным вкусом которое делает вино особенно привлекательным для зрелого винограда сорта Шардоне.
Бледно-лимонное желтое вино с зеленоватым оттенком. Аромат довольно интенсивный, с заметным фруктовым вкусом. Это хорошо сбалансированное вино его оформление имеет те же пропорции что и аромат икры цитрусовых.

14 000 Ft - 750 ml
2 800 Ft - 150 ml

Tokaji Hárslevelű Selection Serédi

A hárslevelű csábító illata, fehér virágokkal és piros almával fűszerezve. Ízében telt gyümölcsös illatok, kis ásványossággal komplex íz harmóniát kínálnak. Zempléni tölgyfahordóban erjesztett és érlelt több mint egy évig.

Fajták: Hárslevelű

Tokaji Hárslevelű Selection Serédi

Charming smell of Hárslevelű grape, white flowers, and red apple. In palette full with aromatic fruits providing exiting complex savoury tastes in the mouth. Fermeted and aged 10 months in Zemplen oak barrel.

Grapes: Hárslevelű

Tokaji Hárslevelű Selection Serédi

Очаровательный запах винограда Hárslevelpe, белых цветов и красного яблока. Со вкусом ароматных фруктов и элегантным послевкусием. Ферментировано и выдержанно 10 месяцев в дубовых бочках Земплена.

14 000 Ft - 750 ml
2 800 Ft - 150 ml

Petrény Egri Astra 2016

Mély citromsárga színárnyalattal bír a poharunkban lévő bor. A határozottan fellépő illat karaktere egyszerre árulkodik az alapanyag érettségéről és a bor érleltségéről, jegyeiben főként propoliszt, sárgabarackot és ananászt idéz. Kóstoláskor érezzük, hogy a kompozíció a beltartalomra, a testre épít; az alkohol ennek megfelelően a közepest meghaladja, a savak jelenléte visszafogott. Az ízvilágban a fűszeres és pörkölési aromatika a meghatározó, a lecsengés tüzes érzetű.

Petrény Egri Astra 2016

The wine in our glass has a deep lemon-yellow tint. The strong character of the fragrance reveals both the maturity of the raw material and the maturity of the wine, evoking in its notes mainly propolis, apricot and pineapple. When tasting, we feel the composition builds on the content of the body; accordingly, the alcohol is above average and the presence of acids is subdued. The spicy and roasting aromas are dominant in the world of flavors.

Petrény Egri Astra 2016

Вино в нашем бокале имеет глубокий лимонно-желтый оттенок. Сильный характер раскрывает аромата зрелости сырья и зрелость вина, вызывая в его нотах в основном прополис, абрикос и ананас. При дегустации мы чувствуем композицию; лкоголь выше среднего и присутствие кислот приглушено. Пряные и жареные ароматы доминирующая в мире вкусов.

13 000 Ft - 750 ml
2 600 Ft - 150 ml

Kolonics Olaszrizling 2017 III.Béla Hordóválogatás

A Somlói Apátságdűlő termése, bioművelés. Spontán erjesztett tétel, gőzzel hajlított nagy tölgyfa hordóban érlelve egy évig. Igazi, ásványos, somlói karakterisztikájú bor. Mély zamatokkal: diós

Kolonics Olaszrizling 2017 III.Béla Hordóválogatás Dry

Fruit of the Somló Abbey Hill, organic farming. Spontaneously fermented batch, aged in large oak barrels for one year. It is a real, mineral wine of Somló character. Deep flavors: walnut

Kolonics Olaszrizling 2017 III.Béla Hordóválogatás Сухое

Плод холма аббатства Сомло, органическое земледелие. Самопроизвольно ферментированная партия, выдержанная в больших дубовых бочках в течение одного года. Это настоящее минеральное вино с характером Сомло. Глубокие аромат: грецкий орех.

12 000 Ft - 750 ml
2 400 Ft - 150 ml

Tokaji Furmint Rány Válogatás, 2015

Furmint válogatás a 70 éves, legöregebb szőlőtőkéinkről, amely kiegyensúlyozott ásványosságot, gazdagon vibráló ízvilágot kínálnak. Szájban körte, kajszi és az elegáns hordóhasználat kereksége, nagyon hosszan tartó hatással. Spontán erjesztés, Spontán erjesztés, 10 hónapig érlelik zempléni kishordóban. 10-12°C-on szervírozzuk.

Fajták: Furmint, alk.: 11,5% cukor: 2,5 g/l sav: 8,7 g/l

Tokaji Furmint Rány Válogatás, 2015

Furmint selection from one our oldest plot - Omlás Grapes are grown in 70 years old roots providing depth of tastes, balanced fruitness and minarality, long lasting vibrating effect on the mouth. In taste elegant pears, apricot and signs of smooth roundness of barrel aging. Spontaneous fermentation, 10 months of aging in small barrels. Best when served between 10-12°C.

Grapes: Furmint, alc : 11,5 %, sugar : 2,5 g/l, acid : 8,7 g/l

Tokaji Furmint Rány Válогатás, 2015

Избраный фурминт из нашего самого старого виноградника. Виноград Omlas выращивается в виноградниках с 70 летними корнями которые обеспечивают глубину вкуса, сбалансированную фруктовостью и минерализацией, длительное вибрирующее послевкусие. На вкус элегантное с ароматом груши, абрикоса и гладкостью созревания в бочках. Спонтаное брожение, 10 месечная выдержка в бочках. Рекомендуемая температура подача 10-12%

15 500 Ft - 750 ml
3 100 Ft - 150 ml

Kolonics Juhfark 2017

Somlóra jellemző füstös, bazaltos jegyek. Csonthéjasokra emlékeztető illat, sós, minerális ásványos ízek mellett karakteres diós jegyek is felfedezhetők, a háttérben gyümölcsökkel (barack, alma, citrusok), hosszas lecsengéssel. Nagy bor, nagy alkalmakhoz (is)!

Kolonics Juhfark 2017

Smoky, basaltic features typical of Somló. In addition to salty, mineral flavors, the scent is reminiscent of stone nuts, with characteristic walnut notes, with fruits (apricot, apple, citrus) and a long finish in the background. Great wine for great occasions (too)!

Kolonics Juhfark 2017

Дымные, базальтовые черты типичные для Somló. В дополнение к соленым, минеральным ароматам, с характерными нотами грецкого ореха, фруктами (абрикос, яблоко, цитрус) и длительным послевкусием на заднем плане. Отличное вино для больших случаев (тоже)!

13 000 Ft - 750 ml
2 600 Ft - 150 ml

Tokaji Aszú

Klasszikus botritiszes prémium tokaji aszú. Világos aranyszín, friss illatok, komoly extrakt tartalom, kimagasló frissesség, feszes savak. A jellegzetes botritiszes jegyek mellett a gyümölcsök egy jól iható desszertbort kínálnak. Az ízekben kajszibarack, birs, körte és méz. Hosszú érlelési kapacitás. Remek párosítás kacsához, libamájhoz, kéksajtokhoz vagy diós, gesztenyés süteményekhez.

Fajták: Furmint

Tokaji Aszú

A classic botrytised sweet wine from Tokaj. Light golden color and fresh fragrance with high extract content. Beautiful, rich with Botrytis notes and crisp acids ensures a fresh, drinkable dessert wine. In palate apricot, quince, pear and honey. Still young with long aging capacity. Excellent with duck dishes and walnut or chestnut cakes. Classic combination to goose liver or blue cheese.

Grapes: Furmint

Tokaji Aszú

Светло золотое со свежим ароматом и высоким содержанием экстракта. Красивое богатое нотами благородной плесени Botrytis и свежей кислотностью. Это великолепное десертное вино. Медовый вкус с нотами абрикоса, айвы и груши. Молодое вино с длительным потенциалом созревания. Отлично сочитается с уткой и ореховыми десертами.

26 500 HUF - 500 ml
5 300 HUF - 100 ml

Magyar Vörösborok
Hungarian Red Wines
Венгерские Красные Вина

Pastor Kadarka

Közepes rubin szín, illatában a piros- és a fűszerpaprika mellett ott van a feketebors, ugyanakkor egy rendkívül kellemes gyümölcsösség, szeder és friss szilva is megjelenik benne. Ízében a selymes és lágy tanninok jól kiegészítik a friss savakat. Piros bogyós gyümölcs dominancia érezhető a lecsengésében.

Pastor Kadarka

Light bodied, fruity and spicey with soft tannins. Blackberries, plums, berries. Spontaneous fermentation, barrel ripening.

Pastor Kadarka

Легкое, фруктовое и пряное с мягкими танинами. Со вкусом ежевики, сливы и ягод. Спонтанное брожение, созревание в бочках.

11 000 Ft - 750 ml
2 200 Ft - 150 ml

Havas&Tímár Kékfrankos, EGER

Kékfrankos a Nagy-Eged hegyről. Színe, mint az érett szomolyai fekete cseresznye. Picit likőrös, nagyon meggyes, izgalmasan szegfűszeges, grafitos. Vibrálóan élettel teli, komoly érlelési potenciállal, 22 hónapot töltött fahordóban.

Havas&Tímár Kékfrankos, EGER

Kékfrankos from the famous Nagy-Eged Mountain. Color is like a ripe black cherry. Slight liqueur, cherry, exciting clove, graphite. Vibrant, with a strong maturation potential, 22 months of barrel maturation.

Havas&Tímár Kékfrankos, EGER

Вкус легкого ликера, вишни, захватывающей гвоздики и графита. Яркое вино с сильным потенциалом созревания, срок созревания 22 месяца в бочках.

10 000 Ft - 750 ml
2 000 Ft - 150 ml

Petrény Egri Merlot Félédes vörösbor 2015

A merlot az a tartalmas és karakterében egyébként is behízelgő vörös szőlőfajta, melynek a borát édes formában megmutatva sem követünk el megbocsájthatatlan bűnt. Igazán populáris, érett meggy illat kis kakaós beütéssel, ízében is a meggy dominál, kis tejcsokoládéval.

Petrény Egri Merlot 2015 Semi sweet

Merlot is a red grape variety that is rich in character and flattering in character. A very popular, ripe cherry scent with a slight cocoa note, with a slightly milky chocolate dominating flavor.

Petrény Egri Merlot 2015 Полу-сладкое

Мерло - это красный сорт винограда с богатым характером. Очень популярный аромат спелой вишни с легкой ноткой какао и доминирующим вкусом молочного шоколада.

10 000 Ft - 750 ml
2 000 Ft - 150 ml

Petrény Egri Bikavér 2014

Gránátalmába hajló peremű, rubin színű bor. Illatában és ízében egyaránt megjelennek az érett feketebogyós gyümölcsök – fekete cseresznye, szeder, áfonya -, a hordós érlelésre utaló füstösséggel, pörkölt magvakkal, édesfűszerekkel. Jól integrált, visszafogott mennyiségű tannin, szép sav, könnyed korty: egy igazán elegáns Egri Bikavér, amely úgy tud mélységet mutatni, hogy nem válik nehézzé.

Petrény Egri Bikavér 2014

Pomegranate leaning, ruby-colored wine. Ripe black berries - black cherries, blackberries, cranberries - with smokiness in barrel maturation, stew appear in its aroma and taste with seeds, sweet spices. Well integrated, restrained amount of tannin, nice acid, light sip: a truly elegant Eger Bulls Bloods that can show depth without being heavy.

Petrény Egri Bikavér 2014

Гранатово рубиновое вино. Спелые черные ягоды - черная вишня, ежевика, клюква с тушеным вкусом и ароматом и сладкими специями. Хорошо интегрированное сдержанное количество танина, приятная кислота.

13 000 Ft - 750 ml
2 600 Ft - 150 ml

Petrény Egri Pinot Noir 2015

A legizgalmasabb burgundi fajta a pinot noir. Otthonosan érzi magát a szülőföldjéhez hasonlatos egri dombokon is. Sokszínűsége nagy kihívás a borászoknak és nagy élmény a fajtát kedvelő ínyenceknek.

Petrény Egri Pinot Noir 2015

The most exciting Burgundy breed is the pinot noir. The Pinot noir also feel at home on the hills of Eger similar to Burgundy. Its diversity is a great challenge for winemakers and a great experience for gourmets who like the variety.

Petrény Egri Pinot Noir 2015

Самая захватывающая бургундская порода - это пино нуар. Пино Нуар также чувствуют себя как дома на холмах Эгера, похожих на Бургундию. Его разнообразие - большая проблема для виноделов и большой опыт для гурманов, которым нравится этот сорт.

14 000 Ft - 750 ml
2 800 Ft - 150 ml

Németh János Sygno Bikavér 2017

Kékfrankos 50%; Kadarka 15%; Cabernet Franc 15%; Zweigelt 10%; Merlot 10%
Több dűlő termése: Porkoláb, Iván-völgy, Görögszó, Cinka. Spontán erjesztve, 16 hónapig 500 literes magyar tölgyfa hordóban érlelve. Könnyed, gyümölcsös, elegánsan fűszeres.

Németh János Sygno Bikavér 2017

The fruit of several vineyards Porkoláb, Iván-Völgy, Görögszó, Cinka,
Spontaneously fermented, aged for 16 months in a 500 liter Hungarian oak barrel.
Light, fruity, elegantly spicy.

Németh János Sygno Bikavér 2017

Плоды нескольких виноградников Porkoláb, Iván-Völgy, Görögszó, Cinka,
Самопроизвольно ферментируется и выдерживается в течение 16 месяцев в бочке из венгерского дуба объемом 500 литров. Легкий, фруктовый, элегантно пряный.

14 000 Ft - 750 ml

Pastor Cabernet Reserve

A Görögszó dűlő és az Előhegy termése, Cabernet Franc és Sauvignon házasítása. Spontán erjedt, saját élesztőkkel, majdnem három évig francia új hordókban érlelődött, szűretlenül lett palackozva. Szépen fejlődő, egyedi, különleges tétel, melyet érdemes dekantálni. Illatában eukaliptusz és szeder, fűszerekkel kiegészülve. Ízében meggy, szilva, dohány, bogyósgyümölcsök és étcsokoládé.
Étel párosítás: kék sajt, vadakhoz és steakekhez, illetve kevésbé édes desszertek mellé .

Pastor Cabernet Reserve

Spontaneously fermented, with its own yeasts, it was matured for almost three years in French barrels, bottled and unfilled. It is a very special, unique item that is worthy of decanting. Rich on the nose, mint, eucalyptus and blackberry notes with a mixture of spiciness. Taste of sour cherry, plum, tobacco, red berries and dark chocolate. Pairing recommendations: blue cheese, but even a good company to less sweet desserts or a fine match to game and other wild dishes, even matured meat as well.

Pastor Cabernet Reserve

Спонтанно ферментированное, со своими дрожжами, созревало 3 года во французских бочках. Достойный декантации элемент.
Разлито в незаполненые бутылки. Богатый запах мяты, эвкалипта и ежевики со смесью пряностей. Вкус черешни, слив, табака, красных ягод и темного шоколада. Хорошо сочетается со зрелым сыром, не сладкими десертами, дичью и зрелым мясом.

18 000 HUF - 750 ml
3 600 HUF - 150 ml

Petrény Egri Padok II, Bordo Blend 2011

Lassan, már-már lomhán nyitó illat még egy óra szellőztetés után is. Kávés-csokoládés háttérben még füstösséget is hozó illatvilág. Érett, szépen lekerekedett ízvilágában a szilvalekvártól a csokoládén át minden előkerül, minden kortynál újabb és újabb csodát vélünk felfedezni. Nagy testű, érett, csodás tétel, erős alkohollal, végén keserű csokoládé lecsengéssel. Mély rubin szín. Illata az elején visszafogottabb, meghálálja a levegőztetést. A finom, édeskés jelleg mellett a fekete ribizli és a menta is megjelenik egy kevés ceruzafaragásos jelleggel kiegészítve. Illata a túlérettség jegyeit is mutatja, már-már aszalt gyümölcsök formájában. Szájban intenzív alkohollal indít, a mérsékelt savakhoz gazdag, de nagyon jól megszerkesztett tanninok társulnak, finomak és sima textúrát varázsolnak a bornak. Ízében is visszaköszön a csokoládé, a kakaós, édes fűszeres karakter. Jó lecsengéssel bíró, tartalmas tétel.

Petrény Egri Padok II, Bordo Blend 2011

Slowly, almost gently opening fragrance even after an hour of ventilation. Even the smoky scent of the coffee-chocolate background. In its mature, well-rounded flavors, from plum jam to chocolate, everything seems to come out, with every sip of wonder. Big bodied, ripe, wonderful item with strong alcohol and bitter chocolate finish at the end. Deep ruby color. The scent is more subdued at the beginning, thanks to the aeration. In addition to the delicious, sweetish nature, black currant and mint appear with a little pencil carving. Its scent also shows signs of overripe, in the form of almost dried fruits. Starts with intense alcohol in the mouth, tannins rich in moderate acids but very well structured, delicious and smooth in texture. The taste also echoes the chocolate, the sweet and spicy character of cocoa. A good item with a good finish.

Petrény Egri Padok II, Bordo Blend 2011

Медленно, почти нежно раскрывает аромат даже после часа вентиляции. Дымный аромат кофейно-шоколадного фона. В его зрелых, хорошо округленных ароматах, от сливового джема до шоколада.Удивления. с каждым глотком. Большое, зрелое, замечательное изделие с крепким алкоголем и горьким шоколадным послевкусием. Глубокий рубиновый цвет. Аромат с самого начала более мягкий, благодаря аэрации. Восхитительной сладковатый аромат черной смородины и мяты. Его аромат также показывает признаки перезревшего, в форме почти сухих фруктов. Начинается с интенсивного алкоголя во рту, танины богаты умеренными кислотами, но очень хорошо структурированные, вкусные и гладкие по текстуре. Вкус также повторяет шоколад, сладкий и пряный характер какао. Хороший предмет с хорошей отделкой.

24 500 Ft - 750 ml

SPARKLING WINE / PROSSECO / CHAMPAIGN

Habzó Fehérbor Marani Brut
Sparkling Wine WHITE Marani Brut
Игристое Белое Вино Марани Брут

2 000 Ft - 150 ml
10 000 Ft - 750ml

Habzó Fehérbor Francois Nyerspezsgő
Sparkling Wine Francois Nyerspezsgő
Игристое Белое Вино Francois Nyerspezsgő

14 500 Ft - 750ml

Prosecco Mionetto DOC Treviso Brut

2 600 Ft - 150 ml
13 000 Ft - 750ml

Prosecco Villa Sandi DOC Treviso Brut Il Fresco

14 500 Ft - 750ml

Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

48 000 Ft - 750ml

Champagne Veuve Clicquot Brut

48 000 Ft - 750ml