



VERITAS
BORKERESKEDÉS





MÁTRAI IRSAI OLIVÉR

DUBICZ BORÁSZAT ÉS SZŐLŐBIRTOK | 2016

Illatában egy virágzó bodzabokrokkal teli mező bujasága csábít. Íze bódító, mintha virágcsokorba harapnánk. A fajta egyik klasszikusa kerülhet a poharunkba.

The flavour of the wine promises an elderberry bush fields. The taste is full of flowers. The classical flavor and taste of the Irsai Olivér wine. Hungarian type.

2 400 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI RIZLING

VYLYAN PINCÉSZET | 2016

Gyümölcsösen gazdag reduktív bor, friss, élénk savakkal, a könnyebb műfaj kedvelőinek. Olaszrizling és Rajnai Rizling házasításával készül, illat- és ízvilága a citrusféléket idézi. Jól behűtve fogyaszthatjuk aperitívként, valamint fehér húsokhoz, halakhoz.

A fruity reductive wine with fresh, vivid acids for those who like it light. We blend Welschriesling and Rhine Riesling to achieve a tangy taste. Serve chilled as an aperitif, and with white meat and fish.

2 500 Ft / 0,75 l

360 Ft / dl



SZEKSZÁRDI KIRÁLYLÁNY

VESZTERGOMBI PINCÉSZET | 2016

Kiváló, ropogós királyleányka, friss, üde savakkal és illatos fehér virágokkal.

Excellent, crispy „királyleányka”, with fresh, acidity and fragrant white flowers.

2 900 Ft / 0,75 l



1. Csongrád

12. Sopron

2. Hajós-Baja

13. Balatonboglár

3. Kunság

14. Pécs

4. Neszemély

15. Szekszárd

5. Badacsony

16. Villány

6. Balatonfüred-Csopak

17. Bükk

7. Balaton-felvidék

18. Eger

8. Etyek-Buda

19. Mátra

9. Mór

20. Tokaj

10. Pannonhalma

21. Zala

11. Nagy-Somló

22. Tolna

EXTRA DRY
HUNGARIA



3 900 Ft / 0,75 l

IRSAI OLIVÉR
HUNGARIA



3 900 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI SAUVIGNON BLANC
BARON VON TWICKEL SZŐLŐBIRTOK | 2016

A bor fajtajellegességére utalnak az illatában és ízében felfedezhető bodzavirág és vágott fű, valamint egyéb zöld növényjegyek. Elegáns, nagyszerű, szép savakkal rendelkező fehérbor.

Elderflower and cut grass on the nose and on the palate which are typical of the grape. Light but elegant, fine white wine with nice acidity.

2 900 Ft / 0,75 l



MÁTRAI CHARDONNAY
BÁRDOS ÉS FIA | 2016

A fiatal-még klasszikus értelemben éretlen-chardonnay gyümölcs kavalkádja tömörül a borban, a banán chipstől a friss illatos vilmoskörtén át a nem túl érett ananászig. Valóságos friss illat- és ízparadé. Évszaktól függően javasolt fogyasztási hőmérséklete: 8 – 10 C°.

A young but classically unripened chardonnay is rich in fruity flavours, starting from banana chips and fresh william pear through half-ripened pineapple. Its a real fresh fragrance and taste parade. We recommend consumption temperature of 8-10 C° depending on season.

2 900 Ft / 0,75 l



EGRI MUSCAT OTTONEL félédes
JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2016

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 zamatai bujálkodnak.

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 citrous and the dried one the flavours of fruits they fornicate.

2 500 Ft / 0,75 l

360 Ft / dl



EGRI ROSÉ

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2016

A családi pincészet legértékesebb dűlőjéről származó különleges rosebor. Későn szüretelt, érett szőlőből készült, szép, gyümölcsös illatú, gazdag karakteres rosebor. Ízében az érett szőlő sokszínűsége és tüze gyönyörködtet. Jó párosítás hal és fehér húsú ételekhez.

This noble rosé wine comes from the most precious vineyard of the family winery. A rich, characteristic rosé wine with fine fruity aromas produced from late harvested, ripen grapes. The multicolourness and fire of ripe grapes delight our taste.

2 400 Ft / 0,75 l

350 Ft / dl



TOKAJI KÉSŐI SZÜRETELEÉSŰ SÁRGAMUSKOTÁLY

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ | 2014

Színében halvány zöldessárga. Illata akácvirág és friss, üde muskotály virágzása, benne pici botrytis. Ízében krémes jelleg, a virágok mellett megjelennek a citrusok és a túléérésből adódott botrytis, végén barack és menta jelenik meg. A kerek savak hosszan, szépen, kiváló egyensúlyban tartják. Igazi nemes Tokaji késői szüretelésű édes bor.

Pale greenish yellow colour. Its scent shows black locust flowers, and the fresh blooming of the muscat vine, with a hint of botrytis. Smooth in taste, with botrytis notes due to overripening in addition to citrus and florals, with apricot and mint appearing at the end. Round acids maintain a nice, long, excellent balance. A truly noble late harvest sweet Tokaji wine.

3 600 Ft / 0,5 l

730 Ft / dl



VILLÁNYI ROSÉ

VYLYAN PINCÉSZET | 2016

Elegáns, légies, ízig-vérig rozé. Kóstolása minden érzékszervünketkénezteti: szép színében elgyönyörködünk, egzotikus illatától jókedvre derülünk. Lédús gyümölcsössége szomjoltó, újabb és újabb kortyot kíván. A címkén az ősi villányi monda egyik szereplője: a Kakas, a megmentő, aki teli torokkal hirdeti a napfelkeltét.

A real 'pink character' rosé, loveable, ethereal and lively. Delicate fragrance of exotic fruits and juicy palate with gentle and smooth acidity. One sip follows the other... Suits when served chilled as an aperitif or with light dishes. On the label is one of the characters of the old, local legend of Villany.

3 100 Ft / 0,75 l

440 Ft / dl



TOKAJI FURMINT DRY

DISZNÓKŐ PINCÉSZET | 2015

Színe halványsárga, a furmint szőlőfajtára jellemző zöldes árnyalatokkal. Friss és illatos bor fehér virágok üzenetével és a grapefruit üdeségével. Ízében az egzotikus gyümölcsök körtével és birsszel keverednek, amit tartós, ásványias és sós utóíz követ. Sportosan elegáns.

Pale yellow with the greenish tint typical of the Furmint grape. Fresh and aromatic with hints of white flowers and grapefruit. A palate of exotic fruits with pear and quince followed by a lingering mineral, salty finish. Refreshingly elegant.

3 900 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI ROZI ROSÉ

BODRI PINCÉSZET | 2016

Ez a Rose a hagyományainknak megfelelően nem más, mint Észak és Dél szövetsége. Az Észak gyümölcsösségével, frissességével, és kellemes savaival, míg a Dél bájos testével és csalfa édességével zárja fogyasztóinak szívébe magát. Fogyasztását 6-8 C fokon friss gyümölcsök, saláták mellé télen-nyáron egyaránt ajánlom.

This Rosé, true to our traditions, is nothing other than the alliance of north and south. Consumers of this wine are conquered by the fruitiness, freshness and pleasant acids of the north and the charming body and coy sweetness of the south. I recommend that it be enjoyed at 6-8° C, with fresh fruits and salads, all year round.

2 900 Ft / 0,75 l



TOKAJ ASZÚ

GRAND TOKAJ | 2013

Illatában barack, narancshéj és grillázs érezhető, fügével és pici kaporral a végén. Ízében tiszta gyümölcsösség, narancs, birs, körte és sárgabarack jegyekkel, valamint fehér csokoládés, vaníliás ízek. A savak kereken és hosszan tartják a bort. A citrusos lecsengés a hordós érlelésből adódó kávé ízérzettel hosszan tölti ki a szánkát.

On the nose, it has notes of peach, orange peel and candy brittle, with figs and a little bit of dill at the end. In the mouth, it has a clean fruity flavor, with notes of orange, quince, pear and apricot, as well as hints of white chocolate and vanilla. Acids hold the wine's structure, creating roundness and length. The citric finish with the coffee taste arising from barrel ageing lingers long in the mouth.

8 900 Ft / 0,5 l



VILLÁNYI KOPAR CUVÉE

GERE ATTILA | 2012

A pincészet emblemikus csúcsbora. Csak a legszebb évjáratokban készül, Villány legjobb dűlőiből (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly, Ördögárok) szelektált alapanyagok felhasználásával. A bor Cabernet Franc, Merlot valamint Cabernet Sauvignon házasítása. Átlagosan 16-18 hónapig érleljük tölgyfahordókban.

The emblematic top wine of the winery. Only made in the nicest years. From the selected materials from the best slopes of Villány (Kopár, Csillagvölgy, Konkoly, Ördögárok). The wine is the blend of Cabernet Franc, Merlot and Cabernet Sauvignon. We age it in barrique for 16-18 months as average.

9 900 Ft / 0,75 l



EGRI TRÉFLI CUVÉE

THUMMERER VILMOS | 2014

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 készletet.

This wines deep ruby colour, rich multi-fragrancedaroma 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.

4 500 Ft / 0,75 l

610 Ft / dl



VILLÁNYI PORTUGIESER

VYLYAN PINCÉSZET | 2015

A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája. Selymesen lágy bor, ahol a hangsúly a gyümölcsösségen van. Piros bogyós gyümölcsöket idéző világa csöppnyi fűszerességgel egészül ki. A Portugieser könnyed bor, amit akár mindennap is fogyaszthatunk.

The typical variety of Villány, it is a velvety light-wine with an emphasis on fruits. The taste of red berries is enhanced with just a touch of spiciness. A lovely wine for everyday drinking.

3 200 Ft / 0,75 l

460 Ft / dl



SZEKSZÁRDI BODRIKUTYA

BODRI PINCÉSZET | 2016

Vörös házasításunk, mely nem csak az állatbarátok kedvence, hanem a könnyed gyümölcsös vörösborok kedvelőit is megcélozza. A bor : kékfrankos és merlot fajták házasítása. Érett meggyes illatával gyümölcsös és egyben bársonyos ízével méltó a mindennapok bearanyozására.

This is our new red blend, which is not only a favourite of animal lovers but also targets lovers of light, fruity red wines. The wine is the marriage of blue frank and merlot types. With ist ripe sour cherry fragrance, fruity and at the same time velvety flavour, this wine is worthy of making any day a special one.

2 900 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI MERLOT

VIDA PÉTER | 2014

Bársonyossága révén Szekszárd egyik kiemelkedő képviselője a Merlot. Rendkívül nagy érési képességet és hosszú ízképet mutató bor. Illata virágokra, elsősorban bordó rózsára emlékeztet, ízeinek gyümölcsössége málna mellett aszalt szilvát idéz. Különleges pillanatok méltó kísérője.

The velvety Merlot is an outstanding representative of Szekszárd. Exhibiting an extensive ageing ability and length, it has a floral, mainly red rose, bouquet, and fruity notes of raspberry and prune. A fine accompaniment of special moments.

4 400 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI CABERNET SAUVIGNON

VESZTERGOMBI PINCÉSZET | 2013

Egészen sötét, vörös szín. Illata erdei bogyós 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.

4 800 Ft / 0,75 l



EGRI BIKAVÉR

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2012

Tradicionális egeri vörösbor. Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Merlot házasításából született, gazdag beltartalmú, sűrű, intenzív struktúrájú, vörösbor. Gazdag, robosztus íz a szájban, illatában cigánymeggy, édes fűszerek, dohány és kávé. Markáns, karakteres vörösbor, tartalmaz hosszú lecsengéssel.

Traditional red wine of Eger. Cuvée of Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot, a dense, intense structure, red wine. Rich, robust flavor on the palate, on the nose, sweet spices, tobacco and coffee. Characteristic red wine, rich and a long finish.

4 100 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI ÖRDÖG CUVÉE

VYLYAN PINCÉSZET | 2013

E házasítást a magyar fajtákra hegyeztük ki, lendületét, húsos gyümölcsösségét a Kadarka és a Zweigelt adja, amihez a Merlot szolgál alapul. Lendületes, tartalmas, húsos gyümölcsös, illatában a szeder, feketeribizli, érett meggy jegyeivel. A mondabeli Ördög szerethető – kívánjuk, hogy ez az újdonságunk is az legyen!

A blend based on local/Hungarian varieties. The spice, zest, and rich fruitiness of Blaufränkisch, Kadarka, and Zweigelt are complemented with the warmth of Merlot. The devil of the old, local legend is loveable: we wish the same to our newcomer.

3 900 Ft / 0,75 l