

## FEHÉR BOROK:

0,75 l

### **Dúzi Fürtike** (jelleg: száraz)

2.200 Ft

*Évjárat:* 2009.

*Borvidék:* Szekszárd

*Borász:* Dúzi Tamás

A korán érő és illatos ezerfürtű szőlőből készült friss, könnyen fogyasztható fehérbor színe zöldessárga, mely a gyors palackozással megőrzött kevés szénsav üdeségét is kiemeli.

\*\*\*

### **Figula Zenit** (jelleg: száraz)

2.500 Ft

*Évjárat:* 2009.

*Borvidék:* Balatonfüred-Csopak

*Borász:* Figula Mihály

Kedves, bájos, behízelt, önmagát kellető friss, fiatalos bor, izgalmas, mezei virágokat idéző illatjegyekkel, szokatlanul magas zárvány-szénsav telítettséggel.

\*\*\*

### **Konyári Chardonnay** (jelleg: száraz)

2.450 Ft

*Évjárat:* 2008.

*Borvidék:* Dél-Balaton, Balatonlelle

*Borász:* Konyári János

Az üde, friss, zamatos bor prototípusa. Halvány szalma szín, citrusos illat, könnyedség, lendület, jó kedv. Egyszerűen nem lehet megenni.



**FEHÉR BOROK:****0,75 l****György Villa Etyeki Chardonnay (jelleg: száraz) 2.600 Ft**

Évjárat: 2007., 2008.

Borvidék: Etyek-Buda

Borász: György Villa Selection

Karakteres, elsődleges illat és zamatanyagokkal rendelkezik. Tiszta kellemes illat. gyümölcsössége leginkább almára és zöldalmára emlékeztet. Ízében száraz, sok fehérhúsú gyümölcs, gyömbér és más keleti fűszerek érezhetőek. Ételeink közül a csirke és pulyka sült halételek oldalán kellemetes érzés!

\*\*\*

**György Villa Pázmándi Juhfark (jelleg: száraz) 2.600 Ft**

Évjárat: 2007., 2008.

Borvidék: Etyek-Buda

Borász: György Villa Selection

A pázmándi szőlőültetvényről származó, régi magyar fajta. A belőle készült bor fajtájára jellemzően karakteres, markáns. Intenzív szalmasárga. Tiszta erdei avaros és vargányás illatával, élénk, lendületes savaival, tömör textúrájával, kifejezetten koncentrált, mégsem nehéz bor. Utóíze hosszú, tartós, jelentős mineralitással a lecsengésben. Könnyű, szárnys illetve hal ételekhez ajánlott fogyasztani.

\*\*\*

**Légli Blanc (jelleg: száraz) 2.700 Ft**

Évjárat: 2008.

Borvidék: Dél-Balaton, Balatonboglár

Borász: Légli Ottó

Két rizling és sauvignon blanc küvéje, élénk savaiban, citrusosságában, szomjoltó frissességében tagadhatatlan a rizlinges jelleg. A korábbi évjáratokhoz képest gyümölcsössége visszafogottabb, ám lendületesebb.

\*\*\*

**Jásdi Cserszegi Fűszeres (jelleg: száraz) 2.900 Ft**

Évjárat: 2008.

Borvidék: Balatonfüred – Csopak

Borász: Jásdi Pince

Egy cserszegi, parfümös virágillattal. Buja, de nem bódító. Testesebb, zamatos bor, se nem túl direkt, se nem túl csábos. Pont jó, pont finom.

\*\*\*

**Szőke Irsai Olivér (jelleg: száraz) 2.900 Ft**

Évjárat: 2008.

Borvidék: Mátraalja

Borász: Szőke Mátyás

Tiszta, rózsaszíromra emlékeztető illatos bor, finom muskotályos jelleggel, könnyű testtel, frissítő savakkal.

**FEHÉR BOROK:****0,75 l****Bussay Esküvé** (jelleg: száraz)**3.200 Ft**

Évjárat: 2006.

*Borvidék:* Zalai Borvidék - Csörnyeföld*Borász:* Dr. Bussay László

A Zalai-dombság délnyugati végének utolsó hegyhátján emelkedő Kövecss-hegyen, Csörnyeföld határában, a lehető legegyszerűbb borászati eljárással, fahordós erjesztéssel és érleléssel készül ez az olasz és rajnai rizling házasítás. E két fajtától nem volt más elvárás, mint hogy tőkénként egy-egy palack bort adjanak. Intenzív illatában fehér húsú őszibarack, kis gyógynövényesség és diszkrét, fás jegyek jellemzőek. Telt, szép savú, zamatos bor.

\*\*\*

**Pécsi Cserszegi Fűszeres** (jelleg: száraz)**3.500 Ft**

Évjárat: 2007.

*Borvidék:* Pécs*Borász:* Lisicza Borház

Könnyű, száraz, élénk savtartalmú fehérbor. Illatában, és ízében nagyszerűen mutatkozik meg a szőlőfajta jellegzetes virágos, pikánsan fűszeres aromája, körtés, almás, gyümölcsjegyekkel egészülve ki. Könnyed, élvezetes fehérbor.

\*\*\*

**Szeremley Rizling** (jelleg: száraz)**3.500 Ft**

Évjárat: 2007.

*Borvidék:* Badacsony*Borász:* Szeremley Huba

A borok és évjáratok folyton változó világában egy biztos pont. Visszafogott, érett illat, közepes test, citrusok, kis kövesség, több rajnais karakter. Kerek, sallangmentes bor, ami minden évben hozza az évjárat jellegét is, 2007-ben például kicsit kerekesebb, teltebb, de a lényeg mindig ugyanaz: gyümölcsösség és jól ihatóság.

\*\*\*

**Figula Chardonnay** (jelleg: száraz)**3.600 Ft**

Évjárat: 2008.

*Borvidék:* Balatonfüred-Csopak*Borász:* Figula Mihály

Kiváló adottságú, dél-nyugati fekvésű területen termelt szőlőből készült, gyümölcsös, friss, élénk bor, egy igazán kellemes szomjoltó.

**FEHÉR BOROK: 0,75 l**

**St. Andrea Nabor** (jelleg: száraz) **4.700 Ft**

*Évjárat:* 2007.

*Borvidék:* Eger

*Borász:* St. Andrea – Lőrincz György

Egy olyan birtokbor, mely nem a fajtákról és nem a dűlők egyedi karakteréről, hanem a kortárs egri fehérbor általános megfogalmazásáról szól. Az erjedés spontán, részben barrikban zajlott, eredménye kiegyensúlyozott, elegáns savak, sok gyümölcs, érintésnyi fa. Most nem szabad kihagyni



\*\*\*

**Konyári Loliense** (jelleg: száraz) **4.700 Ft**

*Évjárat:* 2008.

*Borvidék:* Dél-Balaton, Balatonlelle

*Borász:* Konyári János

Finom, friss, gyümölcsös illatú sauvignon blanc - olaszrizling - chardonnay házasítás, zamatos, szép egyensúlyú bor, amit nagyon jó inni! Ahogy azt a fehér Loliensetől várhatjuk.



\*\*\*

**Landord** (jelleg: száraz) **8.500 Ft**

*Évjárat:* 2007.

*Borvidék:* Dél-Balaton

*Borász:* Léglí Ottó

Léglí Ottó Landordja továbbra is chardonnay-etalon. A 2007-es évjárat elegáns illatában, a fahordós erjesztésnek és érlelésnek köszönhetően, mogyorós jegyek a háttérben trópusi gyümölcsökkel, az édes karakterű korty szép egyensúlyt, krémesség és jó savak tökéletes balansát mutatja.



**ROZÉ BOROK: 0,75 l**

**Dúzsi Kékfrankos Rosé 3.300 Ft**

(jelleg: száraz)

*Évjárat: 2009.*

*Borvidék: Szekszárd*

*Borász: Dúzsi Tamás*



**Takler Rosé 3.100 Ft**

(jelleg: száraz)

*Évjárat: 2009.*

*Borvidék: Szekszárd*

*Borász: Takler Pince*



**Teleki Villányi Rosé Cuvée 2.100 Ft**

(jelleg: száraz)

*Évjárat: 2008.*

*Borvidék: Villány*

*Borász: Csányi Pincészet*



**Vesztergombi Pinot Noir 2.800 Ft**

(jelleg: száraz)

*Évjárat: 2009.*

*Borvidék: Szekszárd*

*Borász: Vesztergombi Pince*



**Bock Portugieser Rosé 4.000 Ft**

(jelleg: száraz)

*Évjárat: 2009.*

*Borvidék: Villány*

*Borász: Bock József*



**VÖRÖS BOROK: 0,75 l**

**Egri Menoir** (jelleg: félédes) **2.400 Ft**

*Évjárat: 2007.*

*Borvidék: Eger*

*Borász: Egri Korona Borház*

Az egri borvidék vulkanikus eredetű ásványi anyagokban gazdag hőforrása közelében termő fajta. Könnyed gyümölcsösség, bájos elegancia jellemzi ezt a zamatos félédes vörösbort, melynek finom savai kellemesen harmonizálnak a maradék cukortartalommal. Fogyasztását desszertekhez, gyümölcsös süteményekhez ajánljuk.

\*\*\*

**Solamen Portugieser** (jelleg: száraz) **2.700 Ft**

*Évjárat: 2007.*

*Borvidék: Pécs*

*Borász: Lisicza Borház*

Könnyű, száraz vörösbort, simogató tannintartalommal, piros bogyós gyümölcsökre és kék virágokra emlékeztető illat és ízjegyekkel.

\*\*\*

**Konyári Merlot-Kékfrankos** (jelleg: száraz) **2.600 Ft**

*Évjárat: 2007.*

*Borvidék: Dél-Balaton, Balatonlelle*

*Borász: Konyári János*

Két fajta, amely szereti a déli parti lankákat, és egy könnyedebb, nem komplikált vörös, amit jókedvű borozgatásokhoz szánnak Konyáriék. Mély, szinte parfümös illatában szilva, édes fűszerek és egy kis medvecukor, kóstolva egyenes, markánsabb tanninú, csokis zamatú bor.

\*\*\*

**Dúzi Leányvári Kékfrankos** (jelleg: száraz) **2.950 Ft**

*Évjárat: 2007.*

*Borvidék: Szekszárd*

*Borász: Dúzi Tamás*

Színében mély málna, illatában sűrű meggy. A szőlő a Dúzi-szortimentből már jól ismert sióagárdi Leányvár-dűlőben termett, majd 15-16 hónapig érlelődött használt ászokhordóban. Karcsúbb, élénk savú kékfrankos, hétköznapiakra.

## VÖRÖS BOROK:

0,75 l

### **Heimann Kékfrankos** (jelleg: száraz)

**3.200 Ft**

*Évjárat:* 2007.

*Borvidék:* Szekszárd

*Borász:* Heimann Pince

Ilyen egy jó szekszárdi! A 14 hónapos hordós érlelésnek köszönhetően a tavalynál teltebb, karakteresebb. Lenyűgözően sűrű illatú, kiugróan intenzív áfonyás-szedres karakterrel, kis fűszerességgel, kellemes keserűséggel, jó savakkal. Igazán megéri az árát.

\*\*\*

### **Günzer Portugieser** (jelleg: száraz)

**3.400 Ft**

*Évjárat:* 2008.

*Borvidék:* Villány

*Borász:* Günzer Zoltán

Igazi nomen est omen: oportó szőlőből a villányi Oportó utcában készült bor. Günzer Zoltán az árnyalattal testesebb, vörösborosabb irányt képviseli oportóink között. Gyümölcsösségét első sorban a cseresznyesség jellemzi, a néhány hónap ászokhordós érlelést követően, szájban is súlyosabb, testesebb.

\*\*\*

### **Gere Portugieser** (jelleg: száraz)

**3.400 Ft**

*Évjárat:* 2008.

*Borvidék:* Villány

*Borász:* Gere Zoltán

Biztos kézzel, tévedések nélkül, minden évben. Nagyon gyümölcsös, jól iható bor, leheletnyi fával a háttérben, hiszen 3 hónapot töltött ászokhordóban.

\*\*\*

### **Sebestyén ICZE Cuvée** (jelleg: száraz)

**3.700 Ft**

*Évjárat:* 2007.

*Borvidék:* Szekszárd

*Borász:* Sebestyén Csaba

Kékfrankos (35%), merlot (25%), zweigelt, cabernet franc, kadarka és cabernet sauvignon. 14-15 hónapot érlelődött részben új és öreg fahordóban, részben tartályban. 2008. december 19-én került palackba.

## VÖRÖS BOROK:

0,75 l

### **Akutyafáját** (jelleg: száraz)

**3.750 Ft**

*Évjárat: 2007.*

*Borvidék: Eger*

*Borász: St. Andrea - Lőrincz György*

A vörös Akutyafáját-nak a második kiadását éljük a 2007-es évjáratból, amely a vörösboraink újbóli válogatásának az eredménye - kékfrankos, merlot és pinot noir fajtákból.

A vörös és fehér együttes megjelenése alkalmából új arculattal jelentkezünk. A kecsesebb vonalvezetésű palack és az új címke reméljük kifejező üzenete lesz a boroknak.

\*\*\*

### **Konyári Cabernet Sauvignon** (jelleg: száraz)

**4.000 Ft**

*Évjárat: 2007.*

*Borvidék: Dél-Balaton, Balatonlelle*

*Borász: Konyári János*

Kerek, gyümölcsös bor, az édes karakterű kortyban sok fekete ribizli és meggy, telt és zamatos.

\*\*\*

### **Thummerer Tréfli** (jelleg: édes)

**4.400 Ft**

*Évjárat: 2004.*

*Borvidék: Eger*

*Borász: Thummerer Vilmos*

A bor neve utal arra, hogy eredetileg kóser bornak készült, és ezért egy sajátos ízlésvilágot tükröz. Szőlőből származó maradék cukrot tartalmaz, mely alacsony alkoholtartalommal párosul. Intenzív illat, fűszeres íz, a maradék cukrot jól kiegészítő finom savak. Nagyon népszerű bor.

\*\*\*

### **Heimann Merlot** (jelleg: száraz)

**4.400 Ft**

*Évjárat: 2007.*

*Borvidék: Szekszárd*

*Borász: Heimann Pince*

Egy merlot, ami nem túl bódító illatától, túl hangsúlyos szilvásságától, túl érett tanninjaitól merlot. Egyszerűen csak szép, mélybíbor szín, hűvösebb, szilvás-fahéjas illat, egyensúly. Kerek és finom.

**VÖRÖS BOROK:****0,75 l****Mayer Remete Cuvée** (jelleg: száraz)**4.500 Ft***Évjárat: 2006.**Borvidék: Villány**Borász: Mayer Márton*

A villányi Remete-dűlő cabernet sauvignon - kékfrankos küvéjét Mayer Márton egy könnyedebb vörösnek szánja, illatában érett, piros bogyós gyümölcsök meg egy kis fűszer, lazább, élénk savú, szikárabb karakterű bor, hétköznapi estékre.

\*\*\*

**Bock Villányi Kékfrankos** (jelleg: száraz)**4.600 Ft***Évjárat: 2007**Borvidék: Villány**Borász: Bock József*

Hazánk leggyakoribb kékszőlő fajtája, mely Villányban is nagy népszerűségnek örvend. Erjesztést követően, néhány hónapos használt hordóban történő érlelés után kerül palackba. Közepes intenzitású, bíborvörös színű könnyed vörösbor, melynek ízében, illatában a cigánymeggy kellemes fanyarsággal párosulva jelenik meg. Kiváló kísérője paprikásoknak, pörköltnek. Ajánljuk félkemény-, juh-, kecske- és rúzsos, mosott héjú sajtokhoz.

\*\*\*

**Villányi Athus Cuvée** (jelleg: száraz)**4.800 Ft***Évjárat: 2006**Borvidék: Villány**Borász: Gere Attila*

Kékfrankos, Portugieser és Cabernet Sauvignon házasításával készített, közepesen testes, száraz vörösbor. Aromájában piros bogyós gyümölcsökre, cseresznye, meggy, málna-ibolyára, mediterrán fűszerekre emlékeztető jegyeket hordoz. Kóstolva száraz, savai lendületesek, tanninja elegáns érzetet fejt ki. Fiatalos jelleget árasztó, elegáns vörösbor.

\*\*\*

**Takler Cabernet Franc** (jelleg: száraz)**4.950 Ft***Évjárat: 2007.**Borvidék: Szekszárd**Borász: Takler Pince*

A cabernet franc ugyebár jól érzi magát Szekszárdon, ezt szűri le a helyi borászok többsége, most már több évjárat tapasztalatai alapján. Itt egy újabb bizonyíték: Taklerék jó ivású, fajtajelleges franc-ja, amely színében rubin, illatában erőteljesen és tankönyvbe illően fűszerpaprikára és ribizlilekvárra hajaz, egyebekben pedig szép egyensúlyú, kerek, sima bor, jó inni és jó kínálni.

**VÖRÖS BOROK:****0,75 l****Gál Tibor Egri Bikavér** (jelleg: száraz)**5.300 Ft***Évjárat: 2005.**Borvidék: Eger**Borász: Gál Tibor*

Az 5-ös jegyében született bor. Öt dülő, öt szőlőfajta, 15-16 hónapos kislevegős érlelés. Szép, édes karakterű illatában fekete ribizli, meggy és szilva egy kis kékfrankos fűszerességgel. 2005 bora, karcsúbb testtel, de lendületes savakkal, markánsabb cserességgel, hosszúsággal és potenciállal.

\*\*\*

**Takler Kadarka** (jelleg: száraz)**5.400 Ft***Évjárat: 2008.**Borvidék: Szekszárd**Borász: Takler Pince*

Öreg tőkék és a pince által 2001-ben szelektált laza fürtű klónok szép érett bora a Decsi-hegy, a Várdomb és az Iván-völgy szoknyájáról. Október eleji szüret szép, érett szőlőből, mélyebb meggypiros színnel, lendületesebb, gyümölcsösebb, vidám savvilággal.

\*\*\*

**Heimann Cervaes** (jelleg: száraz)**6.100 Ft***Évjárat: 2006.**Borvidék: Szekszárd**Borász: Takler Pince*

Ilyennek képzeljük a klasszikus szekszárdi bort. Fűszeres, piros bogyós illat, közepes test, szép egyensúly, meggyes zamatok, egy kerek vörös, amely már a hagyományosnak tekinthető Cervaes recept alapján készült: kékfrankos, cabernet franc, merlot és kadarka házasítása, részben nagy ászokhordós, részben barrikérelés 14 hónapig. Elegancia és könnyedség.

\*\*\*

**Gere Cabernet Sauvignon** (jelleg: száraz)**6.600 Ft***Évjárat: 2006.**Borvidék: Villány**Borász: Gere Attila*

A 2007-es a Gere Cabernet Savuvignon 17. évjárata, 1991-ben jött ki az első, azóta minden évjárásban készül. Ez igen jól sikertült.

## VÖRÖS BOROK:

0,75 l

### **Soproni Terra Nemo** (jelleg: száraz)

6.700 Ft

*Évjárat:* 2005.

*Borvidék:* Sopron

*Borász:* Franz Weninger

A Terra Nemo egy Kékfrankos cuvée, mely 50% horitschoni és 50% soproni kékfrankost tartalmaz. A házasítás Sopronban történt. A bor részben barrique érlelést kapott, részben, pedig nagy fahordókban érett. Az eredmény egy rendkívül gyümölcsös illatú, közepes testű, simogatóan tanninos bor; amely nagyszerűen egyesíti a két borvidékről származó borok erőit.

\*\*\*

### **Pannonhalmi Pinot Noir**

7.100 Ft

(jelleg: száraz)

*Évjárat:* 2007.

*Borvidék:* Pannonhalma

*Borász:* Pannonhalmi Apátsági Pincészet

A három meghatározó dűlő termése tartályban erjedt, majd 8 hónapot töltött közepes égetésű újhordóban. Friss pinot-s illat: virág, túlérett eper, likőr. Közepes test, gyümölcsös, elegáns és kedves. A savak szépen kísérik, ettől is hosszú a bor. Utóízben megjelennek a hordó kölcsönözött jegyek, vanília, kis tannin. Ez az a bor, amelyet bekötött szemmel is felismer mindenki.

\*\*\*

### **Mayer Kopár Cuvée** (jelleg: száraz) 7.800 Ft

*Évjárat:* 2006.

*Borvidék:* Villány

*Borász:* Mayer Márton

A szőlőt már az ültetvényen összeházasítják, hiszen a három fő fajtát egybetelepitik és egybe is szüretelik. Kétharmada sauvignon, egyharmada franc és egy kis merlot. Érés időben alig tíz nap van a cabernet-k és a merlot között. A merlot szinte mindig túlérik, és ezzel kiegyensúlyozza a másik kettőt. Ez az egyetlen bor, amely új fahordóba kerül Mayernél, de a végeredményben mégsem a fa, hanem a gyümölcsösség és az extrakt dominál. Szép test, de semmi robosztusság. Mély, bőrös, fekete szedres, édes fűszeres illatú, markáns tanninú, férfias bor, ételek mellé.



## VÖRÖS BOROK:

0,75 l

### **Gere Kopár** (jelleg: száraz)

**11.900 Ft**

*Évjárat:* 2006.

*Borvidék:* Villány

*Borász:* Gere Attila

A hetedik Kopár számos újítást hozott. A cabernet sauvignon már csak 2% erejéig van jelen a házasításban, a főszerep egyértelműen a franc-é és a merlot-é, ráadásul a tétel 40%-a ezúttal ászokhordóban formálódott. Palackba kerülése óta sokat változott, a szinte kicsattanóan friss, gyümölcsös jegyek a háttérbe húzódtak, most a mélyebb és rusztikusabb, sonkás-füstös, halványan bőrös illatok dominálnak. Kóstolva továbbra is arányos, összetett, izgalmas bor, kávéscsokoládés zamatai, hosszú lecsengése már most is érthetővé és szerethetővé teszik.



\*\*\*

### **Vili Pápa Cuvée** (jelleg: száraz)

**13.900 Ft**

*Évjárat:* 2003.

*Borvidék:* Eger

*Borász:* Thummerer Vilmos

A Pincészet csúcsbora. Csak kiemelkedő évjáratokban, a legjobb fekvésű területekről származó szőlőkből, erősen visszafogott termés mennyiséggel készül. Meggyőző extrakt édesség, sokrétű gyümölcsösség jellemzi. Barrique érlelésű bor, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot fajtákból. Extrém sötétrubin színű, igen intenzív illatú, gyümölcsösséggel, fűszerekkel párosítva.

Tanninja bársonyos, nagyon izgalmas, kellemes hosszú utóízű. Kitűnő egyensúly van a sav és az alkohol között. Komplex és koncentrált. "Fiatalsága" ellenére már most élvezhető, potenciálja 20 év körüli.



**DESSZERT BOROK:****0,75 l****Göncöl Tokaji Furmint** (jelleg: félédes)**2.600 Ft***Évjárat: 2008.**Borvidék: Tokaj-Hegyalja**Borász: Göncöl*

A Göncöl furmint gazdagon gyümölcsös ízét savai szépen kiemelik kedves, félédes simogatásából. Finom illata, bársonyos teste a férfiakat is megérinti.

\*\*\*

**Degenfeld Hárslevelű** (jelleg: félédes)**3.500Ft***Évjárat: 2008.**Borvidék: Tokaj**Borász: Degenfeld*

Tokaj könnyedén, zamatosan. Halvány, szinte vizes színárnyalat, virágos-körtés illat, kellemes édesség, jó savak. Meg nyáresték, terasz.

\*\*\*

**Degenfeld Muscat Lunel** (jelleg: félszáraz)**3.950 Ft***Évjárat: 2008.**Borvidék: Tokaj**Borász: Degenfeld*

Igazán könnyű, nyárra való, illatos bor - kedves, virágos, jó savú, kis maradék cukorral. Évek óta az egyik fehér "best seller."

\*\*\*

**Göncöl Tokaji 3 Puttonyos Aszú 0,5 l** (jelleg: édes)**4.990 Ft***Évjárat: 2000.**Borvidék: Tokaj-Hegyalja**Borász: Göncöl*

A Bortársaság saját márkás bora az Oremus pincészet által szüretelt és feldolgozott szőlőből. Fiatalos, diszkrét illatú, simulékony aszúbor. Harmóniájában kajszibarackra és szárított gyümölcsökre emlékeztető jegyek dominálnak

**BOROK A NAGYVILÁGBÓL: 0,75 l**

**Mavrodphne of Patras 3.400 Ft**

Jelleg: édes mazsolabor

Évjárat: 2006.

Származás: Görögország

Ez a legjobb görög vörösbor, speciális, kifejezetten Görögországban termő, fekete szőlőből. Legkevesebb 1 évig érlelődik tölgyfa hordóban.

Ízében tökéletes harmóniát alkot a vanília, szilva és a méz. Fogyasztása elsősorban gyümölcsökhöz, tésztákhoz, és csokoládés desszertekhez ajánlott.

\*\*\*

**Kyra Pinotage Dél-Afrika 2.200 Ft**

Jelleg: száraz vörösbor

Évjárat: 2007.

Származás: Dél-Afrika

Ebben a borban kitűnően érződik a Pinotage bársonyos, gyümölcsös íze és elegáns, harmonikus jellege. A bor íze a málna és a szilva aromáira emlékeztet. Finom tanninjai kóstoláskor a szájban hosszan visszacsengnek, így minden kortya egy élvezet! Ennek a dél-afrikai specialitásnak telt és intenzív ízét aligha lehet túlszárnyalni!

\*\*\*

**Kyra Shiraz 2.200 Ft**

Jelleg: száraz vörösbor

Évjárat: 2008.

Származás: Ausztrália

Shiraz Ausztrália legismertebb szőlőfajtája, ebből a legendás szőlőből, legendás borok készülnek. A Shiraz illata és aromája jellegzetes, az erdei szeder és fekete ribizli aroma világára emlékeztet. A Shiraz borokat, kellemes tanninok, és erős szín intenzitás jellemzi. Fogyasztását elsősorban fűszeres húsokhoz ajánljuk.

**BOROK A NAGYVILÁGBÓL: 0,75 l**

**Antinori Capsula Viola 4.100 Ft**

Jelleg: száraz fehérbor

Évjárat: 2007.

Származás: Olaszország - Toszkána

Halvány szalmasárga szín zöldes reflexekkel, kellemes virágos-gyümölcsös illata, élénk savai és karcsú teste kitűnő, könnyed, friss szomjoltóvá teszik.

\*\*\*

**Planeta La Segreta Rosso 5.700 Ft**

Jelleg: száraz vörösbor

Évjárat: 2008.

Származás: Olaszország - Szicília

Csakúgy, mint fehér párja, a Rosso is karakterében igazi mediterrán bor, érett málnás-szilvás illattal, jó zamatokkal és kellemes cserességgel. A fele részt adó helyi büszkeséget, a Nero d'Avolat három világfajta egészíti ki, reduktív, szomjoltó, kellemes szicíliai vörös.

\*\*\*

**Torres Sangre De Toro 4.100 Ft**

Jelleg: száraz vörösbor

Évjárat: 2007.

Származás: Spanyolország - Penedes

Az egyik legtradicionálisabb Torres-bor, egyben az egyik legtradicionálisabb katalán házasítás: garnacha és carinena találkozása egy testes és zamatos vörösben. Sötét rubin szín, intenzív fűszeresség és szedres illatok, meg érett, vastag tanninok. Kerek, jóívású bor.



## RENDEZVÉNY BOROK

### VÖRÖS BOROK:

<b>Szent Gaál Cabernet Franc Barrique</b> <i>Minőségi száraz vörös bor</i>	<b>430 Ft/ dl</b>	<b>2.700 Ft/0,75 l</b>
<b>Egri Merlot</b> <i>Minőségi félédes vörös bor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>
<b>Egri Pinot Noir</b> <i>Minőségi félédes vörös bor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>
<b>Egri Bikavér</b> <i>Minőségi száraz vörös bor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>
<b>Egri Blauer Portugieser</b> <i>Minőségi száraz vörös bor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>
<b>Egri Cuvée</b> <i>Minőségi száraz vörös bor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>

### ROZÉ BOR:

<b>Egri Kékfrankos Rosé</b> <i>Minőségi félédes rozé bor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>
<b>Teleki Villányi Rosé Cuéve</b> <i>Minőségi száraz rozé bor</i>	<b>330 Ft/dl</b>	<b>2.100 Ft/0,75 l</b>

### FEHÉR BOROK:

<b>Tokaji Aszú 3 Puttonyos</b> <i>Minőségi édes fehérbor</i>	<b>890 Ft/ dl</b>	<b>4.300 Ft/ 0,5 l</b>
<b>Tokaji Édes Szamorodni</b> <i>Minőségi édes fehérbor</i>	<b>680 Ft/ dl</b>	<b>3.100 Ft/ 0,5 l</b>
<b>Tokaji Száraz Szamorodni</b> <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	<b>440 Ft/ dl</b>	<b>2.000 Ft/ 0,5 l</b>
<b>Egri Leányka Késői Szüretelésű</b> <i>Minőségi félédes fehérbor</i>	<b>320 Ft/ dl</b>	<b>2.200 Ft/0,75 l</b>
<b>Varga Badacsonyi Olaszrizling</b> <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	<b>290 Ft/ dl</b>	<b>1.800 Ft/ 0,75 l</b>
<b>Egri Muskotály</b> <i>Minőségi félédes fehérbor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>
<b>Egri Chardonnay</b> <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	<b>240 Ft/ dl</b>	<b>1.600 Ft/0,75 l</b>