

Pezsgők, habzóborok:

- Etyek-Buda:

<i>Törley Charmant Doux (édes pezsgő) 0,2l</i>	<i>1.100.-</i>
<i>Hungária Extra Dry 0,2l</i>	<i>1.100.-</i>
<i>Hungária Extra Dry</i>	<i>4.400.-</i>

- Tokaj-Hegyalja:

Pelle, Tokaji pezsgő Méthode Traditionnelle Brut Nature 2012 9.000.-
100% Furmint, Champagne technológiával készült nyers pezsgő.

Bott Pince, Buborék gyöngyözőbor 2015 6.600.-
Az alapanyag a Csontos dűlőből származik. Muskotály és Hárslevelű fajták keltek házasságra. Kevés maradék cukor és nagyon sok bubi van a palackban."

- Villány:

Wassmann Pince, Rozé Pezsgő Méthode trationnelle 2014 7.500.-
(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)
Tisztán Portugieser fajtából készült, dosage-t nem kapott, szép felhabzású, apró buborékokkal kísérve. Nagyon friss epres illat, jó arányok, szép savak, frissítő, lendületes könnyed korty, elegáns és bájos.

- Valencia, Spanyolország:

Murviedro Estrella, Frizzante Rosado édes rozé habzóbor 5.500.-
45% Bobal, 40% Tempranillo, 15% Moscatel. Alacsony alkohotartalom: 7,5%
Intenzív cseresznye szín, kékes csillogással és apró buborékkal. Rendkívül friss és intenzív, érett gyümölcsaromákkal. Frissítő gyümölcsös fiatalos, a buborékok krémes hatásúvá teszik a kortyot, mely gyümölcsös, édes, ám mégis friss lecsengéssel bír.

- Piemont, Olaszország:

Asti Martini, édes pezsgő 4.900.-

- Veneto, Olaszország:

Csapolt Montelvini ProDry D.O.C száraz habzóbor 700.-/dl
Házasított bor, amely elsősorban Prosecco és a Treviso környéki Trebbiano szőlő különleges házasítása. Világos szalmasárga színű, apró szénsavgyöngyökkel. Illata gyümölcsös, enyhén muskotályos, könnyed, elegáns textúrájú. Savai kelőek, de semmiképp nem túlzóak – ideális be- szelgető bor. A bor kiváló aperitifként, de akár a teljes ételsor kísérője is lehet. Különösen halakhoz és fehérhúsú szár-nyasokhoz ajánljuk.

- Cava, Spanyolország:

Eudald Massana Noya Familia Brut 5.900.-

Eudald Massana Noya birtoka, generációk óta a Katalán Organikus Termesztést Felügyelő Tanács alá tartozik, ami garanciául szolgál az itt előállított összes cava és bor minőségére. Macabeu, Xarello és Parellada; 18 hónapos érlelés, lassú buborékok, érett gyümölcsös aroma.

- Pfalz, Németország:

Weingut Eymann, Secco 5.500.-

(Ellenőrzött biodinamikus birtok, Demeter védjegy birtokosa)

Üdítően friss, mégis tartalmaz gyöngyözőbor Rajnai Rizling fajtából, a fajta őshazájából, Némethonból.

- Loire völgye, Franciaország:

Domaine Huet, Touraine Rosé Méthode Traditionnelle 6.500.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok 1991 óta, Demeter védjegy birtokosa)

Egy érdekesség: Gamay szőlőből készült tradicionális rosé pezsgő. Világos rozé megjelenés finom, intenzív szénsavgyöngyökkel. Illatában nagyon szép élesztősség mellett friss málna és eper.

- Champagne, Franciaország:

Champagne Fleury, Blanc de Noirs Brut N.V. 19.000.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok 1989 óta, alapítva 1895-ben)

Intenzív, gyümölcsös, virágos, nagyon letisztult illata van. Száraz, a buborékok krémeseek, élénk savai vannak, felfedezhetünk virágos, málnára emlékeztető és autolízises jegyeket is a pezsgőben, lendületes hosszú utóíze van. 100% Pinot Noirből készült, 3 évig palackban érlelték forgalomba hozatal előtt.

- Karst, Szlovénia:

Cotar pezsgők készítése: Első lépésben egy alapbort készítenek, amit egy évig hordóban érlelnek. A következő szüretnél az alap bort beoltják a frissen erjedő musttal, majd palackban érlelik még kétfő évet. Kén hozzáadása nélkül készül.

SZÜRETLEN. Degorzálás nélkül készül! Igazi kuriózum.

Minden természetes anyag benne van, ami kell a jó pezsgőhöz.

Branko & Vasja Cotar, Bela Penina fehér szüretlen pezsgő 12.000.-

Malvazija és Vitovska. Fantasztikus gyümölcsök, Tökéletes savak,

Branko & Vasja Cotar, Črna Penina vörös szüretlen pezsgő 12.000.-

Teran. Rengeteg bogyós gyümölcs. Animális jegyek, Hihetetlen ízvilág!

Édes fehérborok

- Tokaj-Hegyalja:

Királyudvar, Domain Aszú 6 puttonyos 2003 0,1l/6.000.-
(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)
Furmint, Hárslevelű. „Amit egy 6 puttonyos Aszúnak tudni kell...”

Királyudvar, Esszencia 2000 0,02l/3.000.-
(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)
Furmint, Hárslevelű. Mézes aszúszem illat, ízben mindez kiegészül birssal, csokoládéval, dohánnyal. Finom savösszetétel, tömény, olajos szerkezet, nagy test.

Zemplén Hegyhát, Aszú 5 puttonyos 2008 0,1l/2.000.-
Furmint, Hárslevelű. A bor a Királyudvar műhelyében készült, a Zemplén Hegyhát mintegy késtestvére a Tokaj legjobbjai közé sorolt birtoknak.

Demeter Zoltán, Főbor 2003 0,375l/15.000.-
Furmint, Hárslevelű. Olajos, telt bor. Illatában és ízében aszalt gyümölcsök, kajszibarack és datolya, kevés dohány és fűszeresség. Játékos, gazdag savkészlet, sima felszín. Kimondottan kerek bor, tömör szerkezettel és mindezek mellett csodálatos eleganciával. Szépségét kinyitást követően hosszú napokig megtartja.

Pelle Pince, Zsófia Cuvée 2014 7.000.-
Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály. Világos citromsárga szín, érett fehér húsú gyümölcsök, finom diszkrét fűszeresség, közepesen intenzív illattal.

Pelle Pince, Manna cuvée 2012 11.000.-
Furmint, Sárgamuskotály. Igazi Manna!!!

Dorogi Pince, Sárgamuskotály késői szüret 2009 9.900.-
Sárgamuskotály. Fajtajellegzetes muskotályos szőlős, rózsás, mézes, licis illat. Elég telt korty, viszonylag mélyebb zamatokkal. Tiszta, nagyon kellemes fogyasztású, az átlagnál jóval tartalmasabb képviselője a fajtának.

- Somló:

St. Margit Pince Szemtelen Juhfark 2013 **6.600.-**
Juhfark. Maradék cukros! 11.8% V/V alkohol, 27.7 g/l cukor, 8.0 g/l sav. Könnyű, tiszta és veszélyesen jól iható.

- Mátra:

Szőke Mátyás Muscat Ottonel 2015 **700.-/dl** **3.900.-**
Muscat Ottonel. Szalmasárga szín, intenzív gyümölcsös illatok. Íze muskotályos, mint a szőlő, enyhe bodza. Vékony test, friss, gyümölcsös, féledes fehérbor.

Száraz fehérborok

- Tokaj-Hegyalja:

Pelle Pince, Makovicza dűlő Hárslevelű 2015 **7.500.-**
Hárslevelű. Friss, életteli, finom szövésű, a természetes maradékcukor kedvességével.

Királyudvar pince, Furmint Sec 2012 **9.300.-**
(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)
Furmint. Illatában friss zöldalma, citrusok, körte, melyek az ízben is visszaköszönnek, nagyon szép savakkal, hosszú lecsengéssel.

- Eger:

Pók Tamás Kétkezes (fehér házastás) 2014 **4.000.-**
Furmint, Hárslevelű, Leányka, Cserszegi Fűszeres. Négy fehér szőlőfajta termése együtt erjesztve, redukáltan készítve. Alap fehérbor, gyümölcsös üzenettel.

- Hajós-Baja:

Csanádi Szőlőbirtok, Irsai Olivér 2016 **4.000.-**
Irsai Olivér. Halványárga szín, ragyogó, ezüstös, zöldes reflex. Vidám újbor színe, illata és íze – a könnyed, gyümölcsös részletek tökéletes harmóniában. Finom szőlőillata fűszeres, friss. Savai virgoncák, citrusosak.

- Somló:

Meinklang Sziklafehér 2015 **4.600.-**

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)

Olaszrizling, Furmint, Hárslevelű és Juhfark házasítás. Az összehatás pedig egy könnyű, mégis kellemes testtel rendelkező bor. Gyümölcsös, virágos illatjegyek, somló karakterrel.

- Badacsony:

Bencze Családi Birtok, Szentgyörgy-hegy Riesling 2015 **6.800.-**

Rajnai Rizling. Organikus szemléletmódú gazdaság. Halvány citrom szín, közepesen intenzív illat. Őszibarack, alma, citromvirág, kicsi fémesség. A korty közepesen telt, édes érett gyümölcsökkel nyit: őszibarack, nyári alma, fehér húsú körte, érett citrom. Kb. 5 gramm maradék cukor kerekíti. Vibráló, élvezetes savak, kifejezett ásványosság, sósság.

- Balatonfüred-Csopak:

Dobosi Pincészet, BIO Muskotály 2016 **4.000.-**

(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)

Muskotály. nagy kedvenc az illatos borok kedvelői közt. Friss, illatos, zamatos, mintha a frissen facsart szőlő ízzel. Harmonikus savaival egy kiváló üde bor lett belőle.

Dobosi Pincészet, BIO Chardonnay 2016 **4.000.-**

Chardonnay. Ebben a kiváló borban a kíméletes technológiának és a szőlőnek köszönhetően megmaradtak a Chardonnay-ra jellemző finom, gyümölcsös zamatok és illatok. Egyszerre friss és ropogós, de egyszerre tartalmaz az érett szőlő miatt.

- Pannonhalma:

Pannonhalmi Apátsági Pincészet Tramini 2016 **4.000.-**

Tramini. Tiszta, virágos, rózsás illat. Szájban sima, kellemesen telt, lédús körte, rózsaoaj. A fajta elegáns arca, ahol a termőhely stílusa felülírja a fajtát.

- Délvidék, Vajdaság:

Maurer Oszkár, Zöldfülű 2013 **3.900.-**

Bakator, Bánáti Rizling, Furmint, Mézes Fehér, Olaszrizling.

A Zöldfülű nagyrészt fiatal ültetvények termése, szerémi zöld, bakator és mézes fehér fajtákból, valamint öreg tőkékéről, az idén először furmint, szerémi zöld, bánáti rizling, olaszrizling, mézes fehér és bakator is gazdagítja ezt a házasítást. A jól iható bornak is tartalmaznia kell lennie, ha a harmóniára és természetességre törekedtek a termelések. Ősi fajták házasítása, hagyományos bakaművelésű ültetvényekről.

- Ausztria, Weinviertel:

Lachinger „Fritz” Grüner Veltliner 2015 **6.000.-**

Védett eredet megjelölésű (DAC besorolású) száraz fehérbor, melynek illatában réti virágok és friss alma jelennek meg. Megkóstolva érett ananász íze árad szét a szánkban, némi citrusos jeggyel kiegészülve. Könnyű, friss savak

- Chile, Central Valley

Montes Limited Sauvignon Blanc 2015 **5.500.-**

Sauvignon Blanc. Ragyogó illat - vad és egzotikus. Finom bodza, csalán, lime és hosszú, déligyümölcsös korty. 2015 Chilében kiváló év volt a „vad fehér” fajtának. Két gramm cukor teszi még gazdagabbá az élményt.

- Olaszország, Puglia

Varvaglione 12 e mezzo Malvasia Bianca del Salento **6.500.-**

100% Salento-i Malvasia Bianca IGP. Aromákban gazdag, vanília jegyeket hordozó bor. Trópusi gyümölcs illatok keverednek a vanília és a méz aromájával. Ízleléskor kitűnik élénksége és kiegyensúlyozottsága. Harmónikus, testes száraz bor, gyengéd, finom zamattal.

Varvaglione 12 e mezzo Bianco IGP – BIO bor **6.500.-**

Malvasia, Chardonnay, Fiona. Az organikus eredetű fehérbor természetes szalmasárga színét némi zöldés árnyalat egészíti ki. Illataromái akár egy zöldellő tavaszi mező, mimózára emlékeztető virágos jegyekkel, de nem nélkülözi a citrusos, gyümölcsös aromákat sem. A szánkban finom savak teszik frissé, hosszúvá.

Rozé borok

- Villány:

Borsuttó Kékfrankos Rozé 2016 **4.000.-**

Kékfrankos. Illata tiszta, gyümölcsös – epret és málnát juttat eszünkbe. Az első kortynál találkozunk karakteres savaival, melyeket aztán a kékfrankos fajtára jellemző fűszeresség követ, ám az igazi domináns itt is a gyümölcs.

Ruppert Pince Rosé 2016 **4.000.-**

Kékfrankos, Merlot és Pinot Noir Diósvizlóról, tartályban, finomseprőn érlelve, kerekítve. Tartalmas, zamatos, sokízű rozé Ruppert Ákos és családja kis pincéjéből.

- Balatonfüred-Csopak:

Dobosi Pincészet, BIO Kékfrankos rosé 2016 **4.000.-**

Egy igazán friss könnyed, bio Kékfrankos Rosé. A rozénk, színében lazacos, illatában és ízében a piros bogyós gyümölcsök jellemzik, főként az eperre hasonlít leginkább.

Édes vörösbor

- Eger:

Thummerer Tréfli Cuvée 2012 (édes) **3.900.-**

Hat kékszőlő fajta tartályban, édesre erjesztve. Közepes testű, zamatos vörösbor, maradék cukorból származó édes ízérzet. Intenzív illat, alacsony alkoholtartalom.

Vörösborok

- Badacsony:

Csobánci Bormanufaktúra Gilgames 2011 **7.900.-**

(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)

Syrah, Merlot. Oltalom alatt álló, eredet megjelöléssel ellátott badacsonyi száraz vörösbor. Orientális íz- és illatvilágával Mezopotámia ősi eposzait idézi ez a különleges Merlot fajtára alapuló vörös házasítás, mely a vulkános ásványos tüzességével Csobánc-hegy méltó képviselője

Bencze Pince Pinot Noir 2013 **5.000.-**

Pinot Noir. Illatában mély, intenzív gyümölcsösség és fűszeresség fogad. Ízében málna, érett meggy, melyeket elsősorban a fekete bors, zsálya, rozmarin fűszerez meg.

- Sopron:

Ráspi Máté Cuvée 2006 **60.000.-**

Kékfrankos, Zweigelt. Magyarország hírhedten legdrágább vörösbor remeke.

Színe mély bíborvörös, lilás árnyalatokat is megjelenítő széli színnel. Illata gazdag, összetett, megrendítő koncentrációban közvetíti a termőhelyet, mindazt, amit gyűjtőnéven úgy hívunk „Terroir”. Kóstolva száraz, savai vibrálnak, tanninja fiatalosan viselkedik, de már most is ráillik a bársonyos jelző. Telt, kifejezetten izmos, kiemelkedő minőségű, várhatóan több mint egy évtizedre szóló érlelési potenciállal rendelkező kézműves bor. A "Máté 2006" nem más, mint évjárata tükörképe, a dűlő eszenciája. Egy megismételhetetlen boregyéniség, ami csakis "ott és akkor" született meg...

Ráspi Mágus 2011

6.500.-

Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Zweigelt. A bíbor színhez élénk, lédús vörösbogyós gyümölcs illatok társulnak, finom fűszerekkel kísérve. A borra leginkább az egyensúly és a harmónia jellemző, az intenzív gyümölcsösséget tökéletes savak kísérik, a tannin bársonyos.

- Eger

Pók Tamás, Bikavér Superior Pajdos vörös 2012

6.900.-

Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot Noir. Van benne gyümölcs, fűszer, kellő báj, de még tolazkodás nélkül. Közepesen teltebb korty. Az érett tannin nem akar annyira lehengerlő lenni, de az ízék így is betelítik a szájat, a savak pedig tartják velük a lépést. Arányos harmonikus bor.

Gróf Buttler Syrah 2007 NAGY-EGED

14.500.-

Syrah. Szinte fekete színű ital, amely vastagon feltapad a pohár falára. Rendkívül koncentrált és komplex illat, amelyet sokféle erdei és fekete bogyós gyümölcs vezet (fekete ribizli, fekete cseresznye, áfonya, aszalt szilva, szeder) Elegáns hordófűszerek egészítik ki a gyümölcsöket, mint a vanília, kakaóbab, füst, mogoró és némi dohány

Attila Pince Turán 2008

13.200.-

Turán. A Turán egy magyar nemesítő által létrehozott szőlőfajta. Fűszerebb, finoman parfümös illatokkal operáló éjfelete, vastag, rózsasolajos, puha bor. Egri savak, érintésnyi fahordó és simogató tanninok.

- Szekszárd:

Heimann Barbár 2012

14.000.-

Cabernet Franc, Merlot, Tannat és Kékfrankos fajtánként, beoltva erjedt, új és használt hordóban másfél éven át érett. Mély, feketébe hajló szín, illatában fanyar gyümölcsök, édesség, frissesség, ami kóstolva is folytatódik. Érett bor, szépen egyben van, a gazdag tanninok hosszan kísérik a fanyar erdei gyümölcsarzenált.

Posta Borház Noir 2012

3.900.-

Pinot Noir, Kékfrankos, Merlot. Póstaék alap vörös házasítását már sokan várták a 2007-es sikere után. Igazi, természetes ízű veresbor a mindennapokra

Posta Borház Kadarka 2013

4.500.-

Kadarka. Tömény, fajtajellegetesen illat: erdei gyümölcsözön szederrel és eperrel. Ízben is a pincére jellemzően temérdek gyümölcs a meghatározó, emellett komoly a bel tartalom, némi fás mellékzöngével és szép hosszú, csokoládés, fűszeres utóízzel.

- Villány:

Wassmann Pince Cabernet Franc 2013 12.000.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)

Cabernet Franc. Finom fekete ribizli illat, kávécsipkékkel a háttérben. Íze betölti a szájat, érett tanninjai simogatóak, sok vörös gyümölcs ad hozzá keretet, a földes ásványosság hűen tükrözi a terroirt, lecsengése igen zamatos.

Wassmann Pince Cabernet Sauvignon 2013 12.000.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)

Cabernet Sauvignon. Minden részletében kidolgozott, elegáns bor. Illatában fekete meggy, szeder és fajtajelleges fűszeres-vegetális aromák. Kóstolva közepes testű, finom tanninnal, kerek és rendezett, lendületes és jól fogyasztható. Vonzóan erőlködésmentes bor tanítani való egyensúllyal.

Hummel Portugieser 2014 4.200.-

(Ellenőrzött organikus birtok)

Portugieser. Az "oportót", mai nevén Portugiesert a 18. századtól kezdve szívesen itták elődeink. Elismerően nyilatkoztak gyümölcsösségéről, lágy tanninjairól, kerekességéről. Igazán szép fajtajellegét viszont csak délies fekvésű dűlőkben mutatja meg. Jó értelemben véve a mindennapok bora volt. Miután megkóstoltuk fellobbant bennünk a lelkesedés. "AHA! Hát ilyen lehetett egy igazi Portugieser" és mi tagadás, ezt mi is mindennap szívesen innánk. Az igazán fajtajelleges illat remek termőhelyről árulkodik. Gyönyörű bársonyos tanninok, sok-sok érett gyümölcs jellemzi. Kerek, kedves, kiemelkedő Portugieser, ami jól csúszik és mindig jól esik egy következő korty. Portugieserek között ez lehet az egyik etalon.

Hummel Várerdő dűlő Merlot 2011 8.300.-

(Ellenőrzött organikus birtok)

Merlot. Gazdag, struktúrált, masszív bor édeskés, puncsos-mazsolás gyümölcsösséggel és hordós jegyekkel mind illatban mind ízben. Érezhető, de érett tanninjainak, savainak köszönhetően remek hossza, íve és lecsengése van a kortynak. Komoly, nagy villányi bor anélkül, hogy a villányi kíséket követné

Sauska Cuvée 11 2012 9.000.-

Két Cabernet és Merlot klasszikus házastása. Mélybordó, ribizli és füge illatú, érett fekete cseresznye ízű, fűszeres, mogyorós, gazdag tanninkarakterű tétel. Jó egyensúly, klassz struktúra.

Mayer Kopár Cuvée 2012 **14.000.-**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Merlot. Két cabernet és merlot egyben szüretelve, spontán, kádban erjesztve és másfél évig 500-as hordóban érlelve. Mély rubin színű, sötét maggal, szilvás, húsos, medvecukros illattal és zamattal. Hűvös a korty, hosszan ér véget, finom szárazsággal, kis jóleső fanyarsággal. Szép, mint minden évben, ásványokkal, kerek tanninokkal.

Borsuttogó Selection Villányi Cuvée 2013 **6.900.-**

Október végén szüretelt *Cabernet Franc, Merlot és Syrah* házasításából született elegáns vörösbor. Szeder és áfonya illatú, puha tanninokat érlelő vörösbor. Az francia tölgyfa érlelésből származó kellemesen füstös, csokoládés és fahéjas aromák díszkört keretbe foglalják a bor gyönyörű gyümölcsösségét.

- Portugália, Porto:

Graham's Six Grapes **0,1l/1.900.-**

A Graham's Six Grapes nevű portóija amolyan reserve Ruby, a legszebb - anno 6 szőlőfürttel jelzett - tételékből házasított, 3-4 éves hordós érlelést kapott, telt, ugyanakkor fiatalos portói.

- Olaszország, Puglia, Taranto:

Varvaglione Primitivo 12 e Mezzo IGP 2014 **6.900.-**

Primitivo. Nagyon elegáns vörösbor, intenzív gyümölcsös aromákkal, amely szilvára és cseresznyére emlékeztet. Élénk lecsengésében a kakaó és a vanília jegyei lelhetőek fel. Nagyszerű struktúráját a ropogós tanninok teszik teljessé.

Varvaglione Primitivo 12 e Mezzo IGP 2015 BIO bor **6.900.-**

Intenzív organikus eredetű (bio) vörösbor, 100% *Primitivo* fajtából, friss bogyós gyümölcsökre emlékeztető lilás árnyalattal. Orrban is a piros gyümölcsök; ribiszke és fekete szeder illataromái olvadnak össze benne szerecsendióval, édesgyökérrel, csokoládéval és vaníliával. Ízében kókusz és gyümölcsös aromák

Varvaglione Papale Linea Oro **16.000.-**

Primitivo di Manduria DOP 2013

Primitivo. A Primitivo Linea Oro minőségét biztosítja a kézi szüretelés, mely során a szőlőfürtöket kis méretű dobozokban gyűjtik össze, így biztosítják, hogy a szőlőszemek épen kerüljenek feldolgozásra. Szép kerek és kiegyensúlyozott tétel, melyben dzsem, (nagy mama lekvárja) és vadáfonya jegyek érezhetőek.

- Spanyolország, Rioja:

Labastida Crianza 2014

9.000.-

A 100%-ban Tempranillo szőlőfajtából készült Castilo Labastida Crianza 2014 vörösbor.

A gyönyörű színt a cseresznyés, fekete szedres aromák egészítik ki. A tobzódó gyümölcsösséghez pedig fás, vaniliás, fahéjas illataromák adódnak hozzá. Ízében kiegyensúlyozott, a jó savak és a bársonyos érzetek között egyensúlyozik.

Kimért boraink

- Szekszárd:

Posta Borház Blanc Sauvignon Blanc-Olaszrizling

0,1l/500.-

- Badacsony:

Balatoni Pinot Noir Rozé

0,1l/500.-

- Szekszárd Baron von Twickel Szőlőbirtok:

Szekszárdi Kékfrankos, Merlot Cuvée 2013 száraz vörösbor 0,1l/500.-