

Pezsgők, habzóborok:

- Veneto, Olaszország:

Csapolt hordós Montelvini ProDry D.O.C száraz Prosecco 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 kellőek, de semmiképp nem túlzóak – ideális beszélgető bor. A bor kiváló aperitifként, de akár a teljes ételsor kísérője is lehet. Különösen halakhoz és fehérhúsú szárnyasokhoz ajánljuk.

- Etyek-Buda:

Törley Charmant Doux (édes pezsgő) 0,2l	1.500.-
Hungária Extra Dry 0,2l	1.500.-
Hungária Extra Dry 0,7l	4.000.-
Hungária Extra Sweet 0,7l	4.000.-

- Tokaj-Hegyalja:

Pelle, Tokaji pezsgő Méthode Traditionnelle Brut Nature 2014 9.900.-
100% Furmint, Champagne technológiával készült nyers pezsgő.

- Villány:

Wassmann Pince, Rozé Pezsgő Méthode trationnelle 2014 7.900.-
(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)
Tisztán Portugieser fajtából készült, dosage-t nem kapott, szép felhabzású, apró buborékokkal kísérve. Nagyon friss eper illat, jó arányok, szép savak, frissítő, lendületes könnyed korty, elegáns és bájos.

- 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 krémesekek, élénk savai vannak, felfedezhetünk virágos, málnára emlékeztető és autolízises jegyeket is a pezsgőben, lendületes hosszú utóíze van. 100% Pinot Noirból készült, 3 évig palackban érlelték forgalomba hozatal előtt.

- Penedès, Spanyolország:

Villa Conchi Cava Brut 6.600.-

Chardonnay, Xarel lo, Parellada, Macabeo. A Villa Conchi ragyogó zöld és aranyszínű, finoman elegáns buborékokkal. Illatában kellemes intenzitású gyümölcsaromák érezhetők, íze friss, kerek, kellemesen hosszú lecsengéssel.

Villa Conchi Cava Brut Rosé 6.600.-

A Rosé Cava gyümölcsös jegyeit a Trepát szőlőfajtának köszönheti. E fajtából mindössze 1000 hektár van egész Katalóniában.

Epres árnyalatú rozé, leginkább növényi jegyekkel, érett piros bogyós gyümölcsökkel, gránátalmával, és érett aszalt füge és datolya aromákkal.

- 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.

SZŰRETLEN. Degorzsálás nélkül készül! Igazi kuriózum.

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

Branko & Vasja Cotar, Bela Penina fehér szűretlen pezsgő 12.900.-

Malvazija és Vitovska. Fantasztikus gyümölcsök, Tökéletes savak,

Branko & Vasja Cotar, Črna Penina vörös szűretlen pezsgő 12.900.-

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

Édes fehérborok

- Tokaj-Hegyalja:

Királyudvar, Domain Aszú 6 puttonyos 2007 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, dohányjal. Finom savösszetétel, tömény, olajos szerkezet, nagy test.

Zemplén Hegyhát, Aszú 5 puttonyos 2013 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 2017 7.000.-

Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály. Világos citromsárga szín, érett fehér húsú gyümölcsök, finom diszkrét fűszeresség, közepesen intenzív illattal.

Pelle Pince, Manna cuvée 2013 11.000.-

Furmint, Sárgamuskotály. Igazi Manna!!!

Demeter Zoltán Pincéje, Late Harvest Birtokbor Édes 2016 9.900.-

Sárgamuskotály. (0,375 liter) Részben a Szerelmi dűlő hárslevelűjének is köszönhetően lett fantasztikusan illatos, érett savú, gyümölcsös és hosszú Demeter Zoltán birtokbora. Sok-sok édes gyümölcs, kajsziszi, ananász, citrusok, mellettük méz és illatos szőlő hosszú íze.

- Badacsony:

Szászi Endre, Badacsonyi Zeusz – Ottonel 2018 4.000.-

Muscat Ottonel. Szalmasárga szín, intenzív gyümölcsös illatok. Íze muskotályos, mint a szőlő, enyhe bodza. Gyümölcsös, féledes fehérbor.

Száraz fehérborok

- Tokaj-Hegyalja:

Szarka Pince – Juharos Hárslevelű 2016 8.000.-

Hárslevelű. Friss, élettel teli, finom szövésű, a természetes maradékcukor kedvességével.

Pelle Pince, Szent Tamás 2016 8.500.-

Furmint, Hárslevelű. Színében szalmasárga, illatában visszafogott vanília és fehér virágok. Íze kerek, selymes, lekerekedett savak mellett citrus és őszibarackosság, egy kis ásványossággal fűszerezve.

- Hajós-Baja:

Csanádi Szőlőbirtok, Irsai Olivér 2019 4.000.-

Irsai Olivér. Halvány Sárga szín, ragyogó, ezüstös, zöldes reflex. Vidám újbor színe, illata és íze a könnyed, gyümölcsös részletek tökéletes harmóniában. Finom szőlőillata fűszeres, friss. Savai virgoncák, citrusosak.

- Badacsony:

Szászi Pincészet Cserszegi Fűszeres 2018 4.000.-

Cserszegi fűszeres. Illatában rendkívül tiszta és gyümölcsös. Jobb mint egy Irsai! Ellenőrzött biodinamikus gazdálkodás. Ellenőrzött organikus gazdálkodás.

Szászi Pincészet Muscat Ottonel 2017 4.000.-

Muscat Ottonel. Illatos szőlő, vulkanikus talajról. Az organikus művelésű muskotály a pincénél hagyományos feldolgozás után spontán erjed, majd rövid érlelés után kerül csavarzárás palackokba. Szőlővirágos, bodzás jegyek, kortyban ásvánnyal, érett gyümölcsökkel, feszes savérzettel.

- Balaton-Felvidék, Káli-medence:

Káli Balázs Tramini 2018

4.000.-

Tramini. Balázs idős traminije a Fekete-hegyen, bazaltos erdőtalajon terem. Innen érkezett ez a visszafogott rózsavizes, púderes illatú, zöld és friss kortyú tramini. A válogatott gyümölcsből préselt must hűtött tartályban erjedt, majd fél évig érett. Ásványos, szinte poros kortyközép visszafogott savérzettel, kitelt ízekkel.

- Balatonfüred-Csopak:

Dobosi Pincészet, BIO Muskotály 2016

4.500.-

(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 2019

4.500.-

(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)

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.

Dobosi Pincészet, BIO Juhfark 2018

4.500.-

(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)

Juhfark. Színe arany árú, megjelenésében olajos. Illatában és ízében is a minerális jegyek uralkodnak. Juhfarkra jellemző savösszetételű, de nagyon harmonikus nem érces

- Németország, Pfalz:

Weingut Eymann, Riesling Alte Reben Toreye 2018

6.500.-

Rajnai Rizling. (Ellenőrzött organikus birtok) Kifinomult, gyümölcsös, karakteres savszerkezetű és egyedülálló mineralitással rendelkező bor, az Eymann család öregtőkés műveléséből.

- Ausztria, Burgenland:

Borsuttagó Grüner Veltliner 2018

6.800.-

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.

- Új-Zéland, Marlborough:

Nautilus Savignon Blanc 2019

9.500.-

Savignon Blanc. Ragyogó halványzöld szín, intenzív illatában az Awaterere-völgy klasszikus mineralitása, citrus, alma, passiógyümölcs. Kóstoláskor zöldalma, citromfű és zamatos maracuja jegyek, acélos ásványossággal jönnek. Élénk savaival hosszú, ropogós lecsengést nyújtanak finom gyümölcsösséggel.

- Olaszország, Puglia:

Varvaglione 12 e mezzo Malvasia Bianca del Salento 2016

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 2016

6.500.-

Malvasia, Chardonnay, Fiona. Az organikus eredetű fehérbor természetes szalmasárga színét némi zöldes 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 2019

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.

- Szekszárd:

Dúzsai Tamás Pincéje Új Rozé 2019

4.000.-

Friss, gyümölcsös, gazdag illatú újrozé Dúzsai Tamás és Dúzsai Bence közös munkája a gazdagon termő leányvári területekről. Élénk, szárocás, klassz.

- Balatonfüred-Csopak:

Dobosi Pincészet, BIO Kékfrankos Rosé 2018 **4.000.-**

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

- Olaszország, Puglia:

Varvaglione 12 e mezzo Rosato del Salento 2018 **6.800.-**

Negroamaro. Kissé buborékos, illatában friss gyümölcsök találkoznak a tavasz fehér virágaival, megízlelve pezsgő élnéket mutat.

Édes vörösbor

- Eger:

Thummerer Tréfli Cuvée 2016 (édes) **4.000.-**

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

Vörösborok

- Mátra:

Szecskő Tamás Turán 2015 **11.500.-**

Turán. A Turán egy magyar nemesítő által létrehozott szőlőfajta. Fűszeresebb, finoman parfümös illatokkal operáló rózsasolajos, puha bor. Finom savak, érintésnyi fahordó és simogató tanninok.

- Szekszárd:

Heimann Barbár 2017 **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 2015

4.000.-

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

-Sopron:

Weninger Syrah 2017

7.200.-

Syrah. A Steiner dűlő 97-es telepítésű syrah-ja, a fajta legidősebb ültetvénye vagy inkább szőlőskertje az országban. Biodinamikus művelés. Szeder, bors, finom bőr illata, dzsúzos, hosszú, vibráló korty, ásványos lecsengés. Hihetetlenül jóívású biodinamikus syrah a Steiner gneisz, csillámpalás talajáról. Hordóban, spontán erjedt, 24 hónapos hordós érlelést követően minimális beavatkozással és minimális kénnel került palackba. Syrah kedvelőknek kötelező gyakorlat.

- Eger

Gajdos Pince Egri Bikavér 2014

6.000.-

Cabernet Franc, Kékfrankos, Blauburger. Van benne gyümölcs, fűszer, kellő báj, de még tolazkodás nélkül. Közepesen teltebb korty. Az érett tannin nem akar annyira lehengerlő lenni, de az ízek így is betelítik a száját, a savak pedig tartják velük a lépést. Arányos harmonikus bor.

- Villány:

Wassmann Pince Cabernet Franc 2015

12.500.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)

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

Wassmann Pince Cabernet Sauvignon 2016

12.500.-

(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.

Wassmann Merlot 2015

12.500.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)

Merlot. Elegáns, gyümölcsös, hosszú és elképesztően vibráló. Hordós érlelés után, a legkisebb beavatkozással került palackba. Gyönyörű terroir bor, elegáns, feszes és hihetetlenül egyensúlyos! Egy hónapos spontán nyitott kádás erjedés és almasavbomlás. Ezt követően mindkét tétel 16 hónapig erjedt, használt magyar és francia hordóban külön-külön. Végül a házasítás után alacsony kénnel, szűrés és derítés nélkül palackozva.

Sauska Cuvée 11 2016

9.500.-

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

Hummel Portugieser 2018

4.600.-

(Ellenőrzött organikus birtok)

Portugieser. Az "oportót", mai nevén Portugiesert a 18. századtól kezdve szívesen itták elődeink. Elismerően nyilatkoztak gyümölcsösségéről, lágy tanninjairól, kerektségéről. Jó értelemben véve a mindennapok bora volt. Az igazán fajtajelleges illat remek termőhelyről áruklódik. 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.

Mayer Kopár Cuvée 2015

14.500.-

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.

- Délvidék, Szabadka-Horgos:

Maurer Oszkár, Kadarka 2016

4.500.-

Kadarka. Maurer Oszkár a Kárpát medence kadarka-nagymestere, ehhez nem fér kétség. Ő birtokolja a világ legidősebb kadarka ültetvényeit és sokat telepített az innen származó szaporítóanyagból a Szerémi borvidéken.

- Felvidék, Muzsla:

Bott Frigyes Pinot Noir 2017

8.000.-

Pinot Noir. (Ellenőrzött Biodinamikus birtok) Bott Frigyes, apró fürtű szőlőből készült referencia vörösbora. Részben lábbal taposva, részben préselve, kádban, spontán erjesztve, majd Kádár hordóban 7 hónapon át érlelve született. Finom kézzel készült, izgalmas és érzékeny bor, sok sok piros gyümölcsrel a színétől az illaton és kortyon át a hosszú lecsengésig.

- Olaszország, Puglia, Taranto:

Malvasia Nera del Salento 12 e Mezzo 2016

7.500.-

Malvasia Nera.. száraz vörösbor is, amely a gránátalma és a málna zamatával nyújt egy igazán aromás, ugyanakkor könnyed gyümölcsös ízelményt kóstolói számára.

A bor kiváló struktúráját, erős fűszerességét és kiegyensúlyozott savasságát a dél-olasz ízvilág mellett, a 3 hónapos francia tölgyfahordókban történő tárolásnak is köszönheti.

Varvaglione Primitivo 12 e Mezzo 2017

7.500.-

Ez az intenzív száraz vörösbor 100%-ban **Negroamaro** szőlőből készült.

Rubin színű puha és bársonyos vörösbor. Bogyós gyümölcsök és szilva hangulatos illatával.

Varvaglione Papale Linea Oro

17.000.-

Primitivo di Manduria DOP 2015

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.

Varvaglione Collezione Privata Primitivo di Manduria 2014 **26.000.-**

Primitivo. Ennél a Primitivo di Manduria bornál piros bogyós gyümölcsök, fekete bors, fahéj, dohány és finom likőrös illatok jelennek meg. Megkóstolva kiegyensúlyozott, hosszan tartó, balzsamos aromákkal találkozhatunk. Kifinomultságához az is hozzájárul, hogy 6 hónapon át francia és amerikai hordós érlelést is kapott.

- 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.

- Spanyolország, La Mancha:

Casa De La Vega 2018

6.000.-

Tempranillo. Tiszta, világos cseresznye színű, közepesen mély ibolyás árnyalattal a pohárban. Illatában érett fekete áfonya és szeder érezhető, megbolondítva egy érdekes gyógyfüves aromával. Megkóstolva egyenletes, kiegyensúlyozott piros gyümölcsös ízek teszik szerethetővé.

- Ausztria, Burgenland, Neusiedlersee:

Meinklang, Mulatschak Vörös 2018

5.500.-

Burgenlandban a mulatság bizony Mulatschak, 50% Szent Lőrinc és 50% Zweigelt. Mindkét fajta szeptember elején volt szüretleve majd egész fürtös préselés után 4 hónapi finomseprőn érlelve együtt. Szüretlen. 1 g/l maradékcukort és 24 mg az összként tartalmaz.

Kimért boraink

0,1l/600.-

Balatonfüred-Csopak, Dobosi Pincészet, Balatonbor Olaszrizling 2019

“Balaton-felvidék legnépszerűbb fajtája. Illata először zöldalmás később enyhén mandulás jegyek kísérik, amik zamatában is megjelennek. A korty szerkezete kerek formát ölt, a könnyed testbe belesimul a közepes tónusú savérzet, az alkohol a korttyal arányos. Az aromatikában a mandulás jegyeket fűszeresség egészíti ki.

Balatonfüred-Csopak, Dobosi Pincészet, Kékfrankos Rozé 2019

Kékfrankos rozé. Friss könnyed, színében lazacos, illatában és ízében a piros bogyós gyümölcsök jellemzik, főként az eper vezeti az ízeket.

Tapolcai-Diszel, Tóth Sándor Vörös Cuvée 2015

Kékfrankos-Pinot Noir Házasítás.