

## ***Pezsgők, habzóborok:***

### ***- Veneto, Olaszország:***

***Csapolt hordós Montelvisi ProDry D.O.C száraz Prosecco 800.-/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:***

<b><i>Törley Charmant Doux (édes pezsgő)</i></b>	<b><i>0,2l</i></b>	<b><i>1.800.-</i></b>
<b><i>Hungária Extra Dry</i></b>	<b><i>0,2l</i></b>	<b><i>1.800.-</i></b>
<b><i>Hungária Extra Dry</i></b>	<b><i>0,7l</i></b>	<b><i>4.900.-</i></b>
<b><i>Hungária Extra Sweet</i></b>	<b><i>0,7l</i></b>	<b><i>4.900.-</i></b>

### ***- Somló:***

***Kreinbacher Pince, Rosé Brut pezsgő 9.900.-***

*64% chardonnay, 21% furmint, 10% pinot blanc, 5% vörösbor (kékfrankos), Élénk, pink grapefruit árnyalat. Illatát lédús gyümölcsök, gránátalma és eper, mellette némi virág vezetik. Ízben friss grapefruit, érett pirosbogyósok és nektarin. Élénk savak és finom, puha buborékok jellemzik. Gyümölcsöskkel telő, megnyerő karakter, utóíze kellően hosszú. Azoknak ajánljuk, akiket vonz a spontaneitás.*

### ***- Champagne, Franciaország:***

***Champagne Fleury, Blanc de Noirs Brut N.V. 22.000.-***

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

*Intenzív, gyümölcsös, virágos, nagyon letisztult illata van. Száraz, a buborékok krémesek, 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** 7.900.-

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

**Villa Conchi Cava Brut Rosé** 7.900.-

*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.*

**- Valencia, Spanyolország:**

**Vina Cecilia Blanco DOP Moscato 5% Alkohol édes fehér** 6.000.-

**Vina Cecilia Rosado DOP Moscato 5% Alkohol édes rozé** 6.000.-

**Muskotály.** *A könnyű italok kedvelőinek.*

*Ragyogó halványsárga szín zöldes csillogással. A Vina Cecilia Blanco tételben már az illatában tetten érhetjük az intenzív körte, alma és citrusfélék aromáját. Nagyon frissítő és nagyon fiatalos gyümölcsös habzóbor, a buborékok krémessé teszik a kortyot, melyben édes gyümölcsösség és frissítő citrusos jegyek elegyednek. Lágú és felüdítő, alacsony alkoholtartalmának köszönhetően pedig bátran lehet fogyasztani és így kiélvezni az ízelet.*

**- 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 kettő évet. Kén hozzáadása nélkül készül.*

**SZÜRETLEN. Degorzsálás nélkül készül! Igazi kuriózum.**

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

**Branko & Vasja Cotar, Bela Penina fehér szüretlen pezsgő** 16.000.-

*Malvazija és Vitovska. Fantasztikus gyümölcsök. Tökéletes savak.*

**Branko & Vasja Cotar, Črna Penina vörös szüretlen pezsgő** 16.000.-

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

## Édes fehérborok

### - Tokaj-Hegyalja:

**Királyudvar, Domain Aszú 6 puttonyos 2007** 0,1l/6.600.-

(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)

Furmint, Hárslevelű. „Amit egy 6 puttonyos Aszúnak tudni kell ...”

**Királyudvar, Esszencia 2000** 0,02l/3.600.-

(Ellenőrzött organikus birtok, Biokontroll Hungária)

Furmint, Hárslevelű. Mézes aszúszem illat, ízben mindez kiegészül birsszel, csokoládéval, dohánnyal. Finom savösszetétel, tömény, olajos szerkezet, nagy test.

**Zemplén Hegyhát, Aszú 5 puttonyos 2013** 0,1l/2.500.-

Furmint, Hárslevelű. A bor a Királyudvar műhelyében készült, a Zemplén Hegyhát mintegy kistestvére a Tokaj legjobbjai közé sorolt birtoknak.

**Demeter Zoltán, Főbor 2003** 0,375l/15.000.-

Furmint, Hárslevelű. Olajos, telt bor. Illatában és ízében aszalt gyümölcsök, kajsziabarack 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** 8.000.-

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

**Pelle Pince, Manna cuvée 2013** 12.000.-

Furmint, Sárgamuskotály. Igazi Manna!!!

**Királyudvar Pincéje, Parícia 2012** 18.500.-

Sárgamuskotály. (0,5 liter) Illatában muskotály, sok virág. Kóstoláskor, is tele van gyümölcsökkel, kerek kifinomult savak, 133 g/l maradék cukor. Gazdag, elegáns bor.

**- Badacsony:**

**Szászi Endre, Badacsonyi Zeusz – Ottonel 2019** 900/dl 5.000.-

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

**Száraz fehérborok**

**- Tokaj-Hegyalja:**

**Pelle Pince – Furmint2018** 7.800.-

*Furmint.* Friss gyümölcsös illatok, jó savak, karakteres furmint ízek. Az élénk savak és a maradék cukor vibrálása teszi még izgalmasabbá a bort. Tartályban erjedt és érlelt tétel.

**Pelle Pince, Szent Tamás 2016** 9.500.-

*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 2020** 5.000.-

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

**Szászi Pincészet Muscat Ottonel 2017** 5.000.-

*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.

**Szabó Pincészet/ BORSUTTOGÓ**

**Badacsonyi Kéknyelű Limited Edition 2018** 7.600.-

*Kéknyelű.* Színe halványsárga. Illata határozott, de nem tolaikodó, diszkrét, főleg fehér húsú gyümölcsökre emlékeztet, melyből kiérezhető a termőhely adottságaiiból fakadóan a mineralitás. Ízében egyediségre törekszik, visszafogott aromavilágú, kissé fanyar, leginkább citrusos – zöldfűszeres jegyekkel, de a fő ízjegy, ami az egész kortyon át vezet, a sós-ásványos, vulkanikus talaj adta aroma. Hosszú érlelés után válik igazán zamatossá.

**- Balatonboglár:**

**Kristinus Pince - Chardonnay Parapli 2019 BIO** 6.900.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok)

*Chardonnay.* Tiszta, citromsárga színű száraz fehérbor. Közepesen intenzív illatában a citrusok mellett zöldalma, ananász, egres és fehér szeder vehető ki a hordó mellett. Igazi, hamisítatlan Chardonnay-élmény!

**- Balatonfüred-Csopak:**

**Dobosi Pincészet, BIO Juhfark 2018** 6.500.-

(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

**- Ausztria, Burgenland:**

**Meinklang - Gruner Veltliner 2020 BIO** 6.900.-

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok, Demeter védjegy birtokosa)

*Zöldveltlini.* Szenzációs tiszta illat, trópusi gyümölcs-kavalkád, finom fűszeresség, könnyedség.

**- Németország, Pfalz:**

**Weingut Eymann, Riesling Classic 2019** 6.900.-

*Rajnai Rizling.* (Ellenőrzött organikus birtok) Kézzel válogatott rizling a gönnheimi dűlőkről, spontán erjesztve nagy fahordókban és rozsdamentes acéltartályokban.

Gyógynövényes, ásványi rizling sok citrusfélével és fehér csonthéjas gyümölcsökkel.

2019 kivételes évjárat Németországban, amely kiváló érettséggel és ropogós savassággal rendelkezik. Az időjárási szélsőségesebb volt, mint az előző években és régióként, sőt falvanként is változott. A megfelelő szürethez gyors döntéshozatal és hosszú napok kellettek, de a fáradtságos munka szép borokat eredményezett. A 2019-ből származó borokat élvezetes most inni, és akár egy évtizedig is fejlődhetnek.

Sav: 11,5 g/l; Maradék cukor: 4,5 g/l; Összkén: 81 mg/l;

**- Új-Zéland, Marlborough:**

**Nautilus Savignon Blanc 2019** 11.000.-

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

**- Olaszország, Puglia:**

**Varvaglione 12 e mezzo Malvasia Bianca del Salento 2019 7.900.-**

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 2020 7.900.-**

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 számban finom savak teszik frissé, hosszúvá.

**- Chile Central Valley:**

**Montes Sauvignon Blanc 2020 7.900.-**

Sauvignon Blanc. Az egyik legharsányabb illatú borunkhoz a chilei Leyda-völgyben szüretelnek. Precízen művelt, beláthatatlan méretű ültetvények, hajnali szüret, gyors feldolgozás, hűtött erjesztés. Trópusi gyümölcs, citrusok, grépfrút, élénk savérzet, friss ízek.

**Rozé borok**

**- Villány:**

**Borsuttógyó Syrah Rozé 2020 5.000.-**

Syrah. Gyönyörű, pink színű, és illatában erőteljes gyümölcsös aromák mutatkoznak meg: cseresznyét, epret és málnát juttatva eszünkbe. Az első kortynál találkozunk karakteres, lendületes savaival, melyeket aztán a syrah fajtára jellemző fűszeresség követ, ám az igazi domináns itt is a gyümölcsös ízvilág.

**- Balatonfüred:**

**Figula Szőlőbirtok, Rosé 2021 5.000.-**

Merlot-Kékfrankos. Bordeaux-i fajták és kékfrankos házasításából készült a balatonfüredi családi borászat új roséja. Finomhangolt szüreti időpont és technológia egy jó stílusú, könnyed, elegáns és gyümölcsös rosé készítéséhez igazítva. Friss illat, sok gyümölcs, vibráló savak.

**- Balatonfüred-Csopak:**

**Dobosi Pincészet, BIO Kékfrankos Rosé 2021** **5.000.-**

*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.*

**- Sümege:**

**Egry Pincészet, ORGANIKUS Rosé 2019** **6.600.-**

*Merlot, Kékfrankos, Zweigelt.. A bor különlegességét a visszafogott gyümölcsösség mellett a határozottan érezhető sümegei terroir jegyek, a mészkő és a tűzkő adják. Amfórában spontán erjesztéssel készült, majd 10 hónapnyi érlelés után került a palackokba.*

**- Olaszország, Puglia:**

**Varvaglione 12 e mezzo Rosato del Salento 2020** **7.200.-**

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

**Édes vörösbor**

**- Eger:**

**Thummerer Tréfli Cuvée 2017 (édes)** **5.000.-**

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

**Vörösborok**

**- Szekszárd:**

**Heimann Barbár 2017** **16.500.-**

*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**

**5.500.-**

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

### **Posta Borház Kadarka 2017**

**5.500.-**

*Kadarka. Organikus Pince! Cinká tetőről szüretelt szőlőkből készült. Tartályban spontán erjed Kadarka, majd tartályban érlelve, Szekszárdról. Elegáns, sok eperrel és málnával, remek bor. Sav: 5,4 g/l; Maradék cukor: 1,1 g/l; Összkén: 151 mg/l;*

### **-Sopron:**

#### **Weninger Syrah 2017**

**8.900.-**

*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 jóivású biodinamikus syrah a Steiner gneiszes, csillámpalás talajáról. Hordóban, spontán erjedt, 24 hónapos hordós érlelést követően minimális beavatkozással és minimális kénnel került palackba. Syrah kedvelőknek kötelező gyakorlat.*

### **- Mátra:**

#### **Szecskő Tamás Turán 2015**

**14.000.-**

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

### **- Eger**

#### **Gajdos Pince Egri Bikavér 2014**

**7.900.-**

*Cabernet Franc, Blauburger, Kékfrankos. Kékfrankos alapon, amely a gyümölcsös, bársonyos ízeket kölcsönzi a bornak, a Cabernet Franc-tól a telt, vastag aromákat, tanninokat kapja, és a Blauburgertől a húsos, tüzes, olajos jellegét örökli a bor. Ezeket a fajtákat összeházasítva kaptuk ezt a nehéz, tartalmas, bársonyos vörösbort. Három éves fahordós érlelés után lett palackozva. Nehéz magyaros ételekhez, főleg vadhúsokhoz kitűnő párosítás. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk,*



## - Villány:

**Wassmann Pince Cabernet Franc 2016** **12.900.-**

*(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 hűen tükrözi a terroirt, lecsengése igen zamatos.

**Wassmann Pince Cabernet Sauvignon 2016** **12.900.-**

*(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** **12.900.-**

*(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 kádas 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.

**Hummel Portugieser 2018** **5.500.-**

*(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.

**Sauska Cuvée 11 2017** **11.000.-**

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

**- Felvidék, Muzsla:**

***Bott Frigyes Pinot Noir 2019***

**8.000.-**

*Pinot Noir. (Ellenőrzött Biodinamikus birtok) Bott Frigyes, apró fürtű szőlőből készült referencia vörösbor. 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 gyümölccsel a színétől az illaton és kortyon át a hosszú lecsengésig.*

**- Olaszország, Puglia, Taranto:**

***Malvasia Nera del Salento 12 e Mezzo 2017***

**7.900.-**

*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***

**7.900.-**

*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***

**20.000.-**

***Primitivo di Manduria DOP 2016***

*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*** **30.000.-**

*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 - tételéből házasított, 3-4 éves hordós érlelést kapott, telt, ugyanakkor fiatalos portói.*

**- Spanyolország, La Mancha:**

**Casa De La Vega 2018**

**6.600.-**

*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 2019**

**7.000.-**

*Burgenlandban a mulatság bizony Mulatschak,*

*50% Szent Lőrinc és 50% Zweigelt. Mindkét fajta szeptember elején volt szüretleve majd egész fűrtös préselés után 4 hónapi finomseprőn érlelve együtt.*

*Szüretlen. 1 g/l maradékcukort és 24 mg az összként tartalmaz.*

***Kimért boraink***

**0,1l/800.-**

**Balatonfüred-Csopak, Dobosi Pincészet, BIO Olaszrizling**

*Olaszrizling. A Balaton-felvidék legnépszerűbb fajtája. Színe halványsárga, zöldessárga, megjelenése olajos, illata intenzív először citrusos, majd trópusi gyümölcsjegyek is érezhetőek benne. Íze tiszta, könnyed, friss ropogós szőlőre emlékeztet, könnyed, lágy savakkal. A bor ülepítés után hűtve erjedt.*

**Balatonfüred-Csopak, Dobosi Pincészet, BIO Kékfrankos Rozé 2020**

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

**Balatonfüred-Csopak, Dobosi Pincészet, BIO Cuvée**

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot ORGANIKUS házasítás.*