

VILLA CLASSICA

A HÁZ BORA - HAUSWEIN - HOUSE WINE

BIO BALATONI OLASZRIZLING 2010

DOBOSI PINCÉSZET

200,- /dl

A legfőbb célunk volt, hogy ne uniformizáljuk a bort, hanem csak a fajta, az évjárat és a termőhely ízei legyenek jelen minél nagyobb mértékben. Így az Olaszrizling borok között ez egy egyéniség, amelynek kóstolása egy igazi élmény.

Unser Ziel war, dass wir diesen Wein nicht uniformieren wollen. Wir haben das so umgesetzt, dass man die wichtigsten Merkmale wie die Sorte, die Jahre und die Weinbaugebiete fühlen kann. So wird uns dieser Riesling ein unvergessliches Erlebnis geben.

The main aim was that the wine is not uniform, but the variety, vintage and flavors of the region to be present at the higher rate. Thus, the Riesling is a wine of personality, which is a real tasting experience.



BALATONI DOBOSI VÖRÖS CUVÉE

DOBOSI PINCÉSZET

220,- /dl

Fajtaösszetétel: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Kékfrankos, 5% Cabernet Franc. Testes vörösbőr, a meggy és az aszaltszilvára emlékeztető izharmóniával.

Zutaten: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Kékfrankos, 5% Cabernet Franc. Dieser körpiger Rotwein hat einen typischen Geschmack mit Kirsche und gedörrten Plum.

Composition: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Kékfrankos, 5% Cabernet Franc. This full-bodied red wine with cherry and dried-plum taste.



VILLA CLASSICA

PÁPA A SOMLÓI BOR VÁROSA
PÁPA IST DIE STADT DER SOMLAUER WEINBAUGEBITE
PÁPA IS THE TOWN OF THE WINE REGION OF SOMLÓ

SOMLÓI OLASZRIZLING 2007-2008

TORNAI PINCÉSZET



1.980,- /palack (0,75l)

A somlói rizling már színről könnyedén felismerhető. Világosabb, zöldes-zöldessárgás árnyalata jelzi, hogy a borvidék légiesebb, könnyedebb nedűjéről van szó. Illatában kevesebb ásványosság, annál több gyümölcs fedezhető fel. Friss citrusosság, lendület, fiatalos savak és keserűmandulára emlékeztető zamatok jellemzik. Tökéletes „mindennapok bora”, mely jól lehűtve bátran fogyasztható önmagában egy baráti beszélgetés alkalmával. Fogyasztását 12-14 °C-on ajánljuk.

Wahrscheinlich eine Sorte französischen Ursprungs. Unsere verbreiteteste Qualitätssorte. Reichfruchtig und gleichmäßig - fruchtend. Die Traube und die Beeren sind klein, die Schale ist dünn. Spätreifend und leicht faulig. Zuckergehalt ist mittelmäßig. Der Wein verfügt über einen mittleren Säure- und Extraktgehalt, das Aroma ist stark mittelmäßig. In guten Jahrgängen gibt er außerordentliche Qualitäten.

You cannot miss this somlai riesling identified even by the color. It has a lighter greenish-yellow tinge indicating a wine of lighter and notably refreshing character of the region. Naturally one can meet exceptions, yet this wine proves our approach right. Priority is given to fruitiness compared to minerality on the nose. A fresh start of citrus and youthful acidity on the palate. A perfect companion for every day, which if well chilled is a real hit with fish or poultry but alone also an enjoyable drink of friendly meetings.

SOMLÓI PRIMAVERA 2010

BOGDÁN BIRTOK PINCÉSZETE



2.090,- /palack (0,75l)

300,- /dl

Reduktív típusú kellemes illatú, kiváló zamatú könnyű bor; illatvilágával, mérsékelt alkohol tartalmával könnyű ételek kísérője, laza beszélgetések összekötője.

Primavera - eine Art reduktiv, leichter Wein mit angenehmem Duft und Vollgeschmack. Mit seinen Düften und dem mäßigen Alkoholgehalt ist diese Weinsorte geeignet zu leichten Gerichten und kann auch als Begleiter zu lockeren Tischgesprächen empfohlen werden.

Reductive type white wine with excellent aroma and pleasant smell. Due to its odour, aroma and mild alcohol content, it is best served with light dishes.

SOMLÓI FURMINT 2007-2008

TORNAI PINCÉSZET



2.300,- /palack (0,75l)

350,- /dl

A Furmint a Somló egyik legértékesebb fajtája. A bor fajtajellege, finom hordós érlelése, a Somló ásványossága kiváló egyensúlyt mutat. Ízben markáns, értékes savszerkezete dominál, kellemesen fanyar, szinte sós utóízzel. A magyar konyha zsírosabb ételeihez, kacsá- vagy sertéssülthöz kiváló párosítás.

Typisch ungarische Sorte. Eine der Hauptsorten des Somlóer Weingebietes. Fruchtreich. Mittelgroße Traube, mit großen Beeren und dicker Schale. Reift spät, faulig, gute Dürtraube. Der Zuckergehalt des Mostes hängt stark von dem Jahrgang ab: von niedrigem Zuckergehalt bis zu hohem, besonders bei massenhafter Verdürrung. Der Säure- und Extraktgehalt seines Weines ist groß, der Duft ist mittelmäßig, das Aroma charakteristisch.

A masculine wine with firm character that features Somló wine region. Its mineral (volcanic) bouquet evokes the scenes of the basaltic columns „the organ pipes” in the hillside. On the nose it is accompanied with delicate oak maturing. A definite acidity dominates palate impressions giving way to a moderately tart almost salty aftertaste. An unbeatable companion of the rustic duck or posk dishes of the Hungarian cuisine.

VILLA CLASSICA

SOMLÓI HÁRSLEVELŰ 2008

TORNAI PINCÉSZET

2.590,- /palack (0,75l)

350,- /dl

A Hárslevelű a Somló egyik kiemelkedő fajtája. Illata a fajtára oly jellemző mézes, hársas, virágos jellegű, de felfedezhető benne a borvidék ásványossága, mineralitása is. Kiegyensúlyozott, finom savösszetételű, igen testes bor, mely kevés mardékcukor tartalmának köszönhetően mégis lágyabb, lekerekettebb jelleget mutat. Nagyon szépen mutatja a fajta és a borvidék sajátos jegyeit, ami egy összetéveszthetetlen, egyedi karaktert kölcsönöz a bornak.

Eine Sorte mit ungarischem Ursprung. Die andere Hauptsorte des Somló-Berges. Fruchtreich. Große, lange Traube mit mittelgroßen Beeren, dünner Schale. Spät, aber eine noch vor dem Furmint reifende Sorte, der Zuckergehalt ist größer, fault weniger. Dürrt gut. Sein Wein verfügt über großen Säure- und Extraktgehalt, mit feinem Lindenhonigaroma.

Dark shade colour and rich fruity aroma characterise this wine. Besides its typical honey and linden fragrances its minerality makes it complete, the delicate mineral aroma lasts long in the mouth. A well-balanced, gentle acid-content, full-bodied wine.



SOMLÓI JUHFARK 2006-2007

TORNAI PINCÉSZET

3.450,- /palack (0,75l)

A terméskorlátozás, a kitűnő évjárat és a késő őszi szüret testes, olajosan mozgó, hosszú utóízű bort eredményezett. Illatában gyümölcsök, minerális tájjelleg nagyszerű kombinációja érezhető. Élénk savai és zamatgazdagsága szépen harmonizálnak egymással. Bonyolultabb fűszerezésű szárnyashúsokhoz, tartalmasabb halételekhez egyaránt ajánlható.

Lieblingssorte der Gourmets. Späte, empfindliche Sorte. Sein Wein ist feurig, maskulin, charakteristisch, elegant. Hat einen großen Extraktgehalt. In guten Jahrgängen macht er die Weintrinker mit seinen feinen Säuren und einer ausgezeichneten Qualität auf sich aufmerksam.

This wine is a result of yield restrictions, an outstanding harvest, which was a late one and has concluded a full bodied, oily moving long wine. A notable combination of lily-of-the-valley, fruits and the local specific minerality on the nose. It shows a nice harmony of vivid acidity and richness of pungency. A good companion of elaborately seasoned poultry and rich fish dishes.



SOMLÓI TRAMINI KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ FÉLÉDES 2008-2009

BOGDÁN BIRTOK PINCÉSZETE

3.590,- /palack (0,75l)

Tramini késői szüretelésű - Muskotályos illatú, fűszeres, gyümölcs és fahéj ízű, kellemes savtartalommal bíró, félédes bor, harmónikus savtartalma miatt nemcsak a hölgyek kedvence.

Tramini - würziger halbtrockener Wein mit Muskateller-Duft und Früchte - Zimt Geschmack, und einem angenehmen Säuregehalt. Dank seinen reifen Geschmacksen ist er nicht nur bei den Damen beliebt.

Tramini - late picking - muscat-smell semi-sweet spicy wine with fruit and cinnamon flavour and pleasant acidity. Due to its acidity it is not only women's favourite.



VILLA CLASSICA

FEHÉR BOROK - WEISSWEIN - WHITE WINES

ETYEK-BUDAI IRSAI OLIVÉR 2010

SZENT ISTVÁN KORONA PINCÉSZET



1.890,- /palack (0,75l)

300,- /dl

Ez az Irsai Olivér az Etyek-Budai borvidéken termesztett válogatott szőlőből készül, igazi Hungaricum. Fajtájára jellemzően illatos, könnyű, üde. Karakteres, kellemes savérzetű száraz fehérbor. Fogyasztását 10-12 °C -ra hűtve tésztákhoz, könnyű ételekhez ajánljuk.

Dieser Irsai Olivér von unseren Weinbergen in der Etyek- Buda Weinregion ist ein echter Hungaricum. Ein absolut sortentypischer Wein, duftend, leicht, frisch. Charaktervoll, mit einem angenehmen Säuregehalt. Wir empfehlen diesen Wein auf 10-12 °C gekühlt zu Nudel.

This Irsai Olivér from our vineyards in the Etyek-Buda wine region is a real Hungaricum. His aromas are typical for the variety, fragrant, light, fresh. Full-bodied wine with a pleasant acidity. We recommend our Irsai Olivér with noodles and light dishes. Serve at 10-12°C.

BALATONI MUSCAT OTTONEL, FÉLÉDES 2008-2009

FEIND BORHÁZ



2.100,- /palack (0,75l)

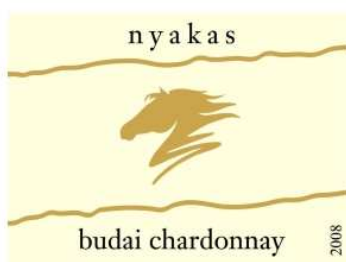
Igen kedvelt, a szőlő eredeti muskotályos zamatát megőrző üde, fűszeres, elegáns illatú bor, melyet félédes jellege teszi kerekké. Desszertekhez és gyümölcssalátákhoz ajánljuk.

Halb-süßer Weißwein aus der besten Qualität. Ein beliebter, eleganter Wein mit würzigem Geschmack und mit intensivem Duft. Wir empfehlen ihn für Desserts und Obstsalat.

Quality semi-sweet white wine. Very popular fresh wine with spicy and elegant scent keeping the original Muscat bouquet of grapes, which is made perfect by its semi-sweet nature.

BUDAI CHARDONNAY 2010

NYAKAS PINCE - MALYA ERNŐ, „AZ ÉV BORTERMELŐJE, 2002”



2.590,- /palack (0,75l)

A Budai Chardonnay egy kiváló, karakteres bor, illata fiatal korában a zöld almára, később az illatos rétre emlékeztet, zamatában a finom savak és telt gyümölcsízek dominálnak. Halpástétomhoz, sült sertéshúsokhoz, illetve hagymás húsos előételekhez ajánljuk.

Der Duft dieses Weines erinnert zuerst an grüne Äpfel, später an Heu. Das Bukett wird von feinen Säuren und vollem Obstgeschmack charakterisiert.

The bouquet of this wine at an early age has races of green apples and fresh hay, it is distinguished in character by fine acids and round, fruity flavours.

VILLA CLASSICA

FEHÉR BOROK - WEISSWEIN - WHITE WINES

MÁTRAI SAUVIGNON BLANC 2010

2.760,- /palack (0,75l)

BÁRDOS ÉS FIA

A Manosi dűlő termése ez a tiszta illatában a bodzavirágra, paprikára, fekete ribizskére emlékeztető jellegzetes intenzív illatú bor. Friss élénk savaival a könnyű hal és szárnyas ételek kiváló kísérőjeként ajánljuk. Évszaktól függően javasolt fogyasztási hőmérséklete: 8 - 10 °C.

Der Wein von der Flur Manosi, mit seiner angenehmer Geschmackswelt. Der intensive Duft erinnert uns an die Holunderblüte, den Paprika und Schwarzbeeren. Elegant. Wegen der leichten Säuren vorgeschlagen zum Fisch- und Geflügelspeise Temperatur für Servierung: 8-10 °C, abhängig von Jahreszeiten.

The vintage from Manosi field , elegant fruity scent elderblossom, paprika, blackcurrant-,with light, lively acids. Elegant white wine. One of the most well-liked wine in its wine region. We recommend it to poultry and fish. Serve it at 8-10 °C.



EGRI HANGA 2010

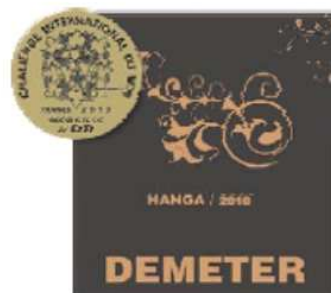
DEMETER CSABA PINCÉSZETE

2.980,- /palack (0,75l)

Könnyed, üdítő kompozíció, melynek illata citrus, birs és vízi liliom. Ízében őszibarack, ananász és az egész végtelen frissesség és kimeríthetetlen energia érzését keltő kellemes íz, ami kitart a szánkban egész nap.

Faule, erfrischende Zusammensetzung, deren Düfte citrus, eine Quitte und eine Wasserlilie sind. Was in unserem Mund andauert, den ganzen Tag ist Pfirsich, ein angenehmer Geschmack, der das Gefühl einer Ananas und der ganzen endlosen Frische und unerschöpflichen Energie in seinem Geschmack verursacht.

Easy-going, refreshing composition, the fragrances of which citrus, a quince and an aquatic lily. What endures in our mouth all day long is peach, a pleasant flavour giving rise to the feeling of a pineapple and the whole endless freshness and inexhaustible energy in his flavour.



VILLA CLASSICA

FEHÉR BOROK - WEISSWEIN - WHITE WINES

BIO SZÜRKEBARÁT - TRAMINI 2008-2009

DOBOSI PINCÉSZET, ZÁNKA

3.420,- /palack (0,75l)

Késői szüretelésből készült bor, amelyben megjelenik a tőppedt íz, ugyanakkor megőrizte a Szürkebarátra és Traminira jellemző szőlőgyümölcs ízeket. Így egy ízgazdag, magas alkoholtartalmú, de nagyon harmonikus bor. A borászati technológiában a legfőbb célunk volt, hogy a szőlő természetes ízeit és a termőhely sajátosságait mindinkább megőrizzük a borban, így kaptunk egy önálló arculattal bíró, izgalmas bort, amit az 1 éves érlelés tett teljessé. Ajánljuk: sültetekhez, fehér húsokhoz illetve társalgás mellé.

Spätgelester Wein mit fruchtigem Geschmack. Dieser Wein ist würzig und harmonisch, mit einem großen Alkoholgehalt. Er hat den natürlichen Geschmack der Trauben und die Spezifikation der Region. Empholene Wir empfehlen diesen Wein für weisses Fleisch und für freundliche Unterhaltungen.

Late harvested wine with fruity flavours. It is a tasty, harmonic wine with a high alcohol content. During the process our main goal was to preserve the natural taste of the grapes and the specificity of the wine region. We offer this wine for white meats, and for conversations.



PANNONHALMI TRICOLLIS CUVÉE 2010

APÁTSÁGI PINCÉSZET

3.690,- /palack (0,75l)

Ízében az élénk, friss savak a fehérhúsú gyümölcsök képleteit tárják elénk. A 60 % olasz-, 30% rajnai rizling és 10% tramini az évjáratra jellemző markáns savszerkezettel jól beépül a bor struktúrájába, amit 3,0 gramm maradékcukor kerekít le.

Wir bieten ihn als einen frischen, sogar taufrischen Wein an, der die Geschmäcke der Weissobstarten vom Frühsommer nach der Flaschenabfüllung vielleicht mit seinem lieben Frühlingsblütenduft, später aber schon mit dem aus den Rieslingsorten stammenden tieferen Charakter auch für spätere Monate aufbewahren soll.

We intend it to be a fresh and refreshing wine which exhibits the flavours of early summer fruits with its flowery, pleasant aromas during its first months after bottling while later with the deeper character of the Rieslings for the following months and years.



VILLA CLASSICA

ROSÉ BOROK - ROSEWEIN - ROSE WINES

KUNSÁGI KÉKFRANKOS ROSÉ 2010

FRITTMANN TESTVÉREK, FRITTMANN JÁNOS,

„AZ ÉV BORTERMELŐJE, 2007”

2.190,- /palack (0,75l)

350,- /dl

Halvány hagymahéj színű, üde, friss, gyümölcsös, intenzív illat, mely erdei szamócára emlékeztet. Ízben inkább fűszeres, mint gyümölcsös. Könnyű savai nagyon sok ételhez teszik fogyaszthatóvá, de baráti beszélgetéseknek is kiváló kísérője lehet.

Helle Zwiebelfarbe, frisch, intensiv fruchtiger Duft mit erdbeurigem Ton. Im Gaumen eine eigenartige Würzigkeit. Aufgrund seiner leichten Säure passt er gut zu sehr vielen Gerichten, aber auch bei der Unterhaltung ist er ein ausgezeichnete Partner.

The color is onion skin, whose intense bouquet evokes wild strawberries. Particular spice asserting itself on the palette. The easy acids make it perfect as an accompaniment to a number of dishes or to sip during friendly conversation.



BALATONI CABERNET ROSE 2010

FEIND PINCÉSZET

2.690,- /palack (0,75l)

A friss málna és eper illata verseng a kíváncsi kostoló kegyeiért ebben a rendkívül illatos, gyümölcsös, üde roseborban, mely Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon fajták házasításával készült. Fiatalos, lendületes egy csipetnyi szén-dioxidtól pezsgő finom savszerkezetű, kellemes „üdítőital”. Baráti beszélgetésekhez és szinte minden étel mellé bátran ajánlom. Ez egy igazi „Jolly Joker”.

Ein sehr aromatischer, fruchtiger Roséwein, der aus den Traubensorten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon erzeugt wurde. Das ist ein dynamischer, jugendlicher Wein, ein richtiges „Erfrischungsgetränk”. Wir empfehlen ihn für freundliche Unterhaltungen und Speisen aller Sorten. Empfohlene Temperatur zum Trinken: 8-9 °C. Dieser Wein ist ein richtiger „Jolly Joker”.

In this fragrant, fruity and fresh rose wine blended with Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon types raspberry and strawberry compete to win the grace of the curious taster. It is a youthful, dynamic and pleasant refreshment with fine acid structure and a pinch of sparkling. It is a good companion in talks with friends and to all dishes. It is a real „Jolly Joker”.



SZEKSZÁRDI ROSÉ CUVÉE 2010

VIDA PÉTER

3.450,- /palack (0,75l)

Pinot Noir és Kékfrankos szőlőkből készült Rosé bor. Nagyszerű illata, és kellemes ízvilága garantálja, hogy könnyű ételek, saláták, grillek, és meleg nyáresti beszélgetések méltó kísérője legyen. Fogyasztását jól lehűtve, 10-12 °C-on ajánlom.

Ein Rosewein aus Pinot Noir - und Blaufrenkischer Wein. Mit seinem herrlichen Duft angenehmen Geschmack ist er verdiente Begleiter von leichten Speisen, Salaten, Grillspeisen und Gesprächen an warmen Sommerabenden.

A Rosé wine made of Pinot Noir and Blaufrenkisch grapes. Its great bouquet and fine taste make it perfect to accompany light meals, salads, grilled food and conversations on warm summer evenings. To be drunk well chilled, between 10 and 12 °C.



VILLA CLASSICA

VÖRÖS BOROK - ROTWEIN - RED WINES

VILLÁNYI PORTUGIESEK 2010

LELOVITS PINCÉSZET



2.450,- /palack (0,75l)

350,- /dl

Gyümölcsös illat, lágy savak, mélyvörös szín mellett egyedülálló zamatvilág jellemzi, mely kizárólag a Villányi borvidék speciális talaj és klimatikus viszonyai közepette érhető el.

Neben fruchtigem Duft, sanften Säuren und tieferer Farbe wird dieser Wein von einer einzigartigen Aromawelt geprägt, die ausschließlich dank der speziellen Boden- und Klimaverhältnissen des Villányer Weingebietes erreicht werden kann.

With its fruity fragrance, tender acids and color of deep red, this wine is unique in fragrance achieved only amidst the special soil and climatic conditions of the Villányi Wine Region.

EGRI TURÁN, ÉDES 2008

EGRI KORONA BORHÁZ



2.950,- /palack (0,75l)

A Turán az Egri Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben, több fajta keresztezéséből nemesített vörösbort adó szőlőfajta. Kiemelkedő évjáratokban igen magas cukortartalommal szüretelhető. Bora igazi különlegesség. Illatában aszalt szilva és bodza. Ízében túlérett szeder és a gyümölcslekvárok világa tárulkozik elénk. Fogyasztása baráti beszélgetésekhez, erdei gyümölcsökből készült desszertekhez, édes süteményekhez ajánljuk.

Der Turán ist eine Rotwein - gebende Weintraubensorte, die im Erlauer Weintraubenkunde- und Weinbaukunde- Forschungsinstitut aus der Kreuzung mehrerer Sorten veredelt wurde. In herausgehobenen Jahrgängen können die Trauben mit einem sehr hohen Zuckergehalt gelesen werden. Der Wein ist eine wahre Besonderheit. Sein Duft erinnert an Dörrpflaume und Holunder. In seinem Geschmack trifft sich die Welt der überreifen Brombeeren und der Früchtemarmelade. Sein Verzehr wird bei freundschaftlichen Gesprächen, bei aus Waldfrüchten zubereiteten Desserts und süßen Kuchen.

Turán is a red wine producing grape, created by the crossbreeding of several varieties at the Grape and Wine Research Institute of Eger. In outstanding vintages, the grape is harvested with very high sugar content. The wine made from Turán is a real delicacy. The bouquet features prunes and elder, while the flavor is characterized by overripe elder and fruit jams. Recommended for a good chat with friends, as well as with desserts made from forest fruits and sweet cakes.

EGRI BIKAVÉR 2008

JUHÁSZ TESTVÉREK



3.390,- /palack (0,75l)

Tradicionális egri vörösbör. Színe mélybíbor megjelenése határozott. Illata finoman érlelt és összetett. Ízében sokszínűség és makrancosság fedezhető fel.

Traditionaler erlauer rotwein. Der Wein hat Dunkelrubinfarbe und bestimmte Erscheinung. Der würzige Duft, das besondere Aroma und der samtige Geschmack, die Harmonie und Ausgeglichenheit ist der Ausdruck einer gelungenen Cuvée der verschiedenen Rebsorten.

Traditional red wine of Eger with deep purple colour and distinctive appearance. Its aroma is gently mellowed and complex. One can find colourful features and unruliness in its flavour.

VILLA CLASSICA

VÖRÖS BOROK - ROTWEIN - RED WINES

VILLÁNYI CABERNET FRANC 2008

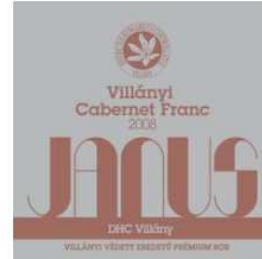
JANUS BORHÁZ

3.970,- /palack (0,75l)

Mára már biztos, hogy a Cabernet Franc szolo új otthonra talált Villányban. Mi pedig új kedvencre leltünk a Cabernet Franc-ban! Elképesztő intenzitása jól illik minden napszakhoz, élethelyzethez, hangulathoz. A zenét imádja!

Heute ist es schon sicher, dass der Cabernet Franc Wein in Villány ein neues Heim gefunden hat, und so haben wir einen neuen Liebling erworben. Seine unglaubliche Intensität passt gut zu jeder Tageszeit, Lebenssituation und Laune. Er Liebt die Musik!

Cabernet Franc has found a new home in the Villany wine region. And we have a new favorite Cabernet Franc! It is incredibly intense and thus it goes down well in any part of the day, any mood or any part of your life. It also loves music...



VILLÁNYI MERLOT 2007

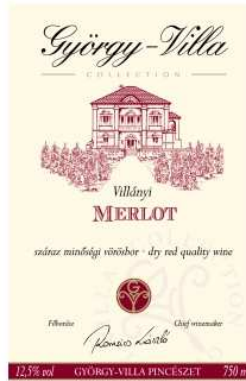
GYÖRGY-VILLA

4.250,- /palack (0,75l)

A Merlot szőlőfajta nagyszerű értékeit és a fahordós érlelés kedvező hatásait remekül jeleníti meg ez a mélyvörös színű, telt, bársonyos ízű, jellegzetes aromájú, minőségi vörösbőr. Gombás ételek, marhasültek, pörkölteket, vadételek kísérőjeként ajánljuk.

Die hervorragenden Werte der Rebsorte Merlot und die günstigen Wirkungen vom Holzfassausbau verkörpert dieser dunkelrote, vollmundige, weiche Qualitätsrotwein mit charakteristischem Aroma fantastisch. Wir empfehlen ihn zu Pilz- und Wildgerichten, Rindsbraten und Gulasch.

This velvety smooth, deep ruby coloured and full-bodied wine represents the characteristic virtues of the Merlot grape. Its classic aroma is enriched by ageing in wooden barrels. We recommend it with roast beef, stews and meals made of game or mushroom.



SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS VÁLOGATÁS 2007

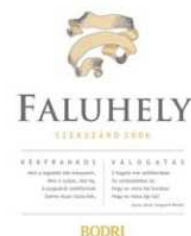
BODRI PINCÉSZET / FALUHELY SOROZAT

4.660,- /palack (0,75l)

A Selection borok a pincészet csúcsborai, melyek csak különlegesen magas minőséget elérve kerülhetnek forgalomba. Ez a bor Faluhely-dűlőben termelt, válogatott kitűnő minőségű szőlőből készült. Erjesztése teljes kontroll alatt az egyik legmodernebb, speciálisan az ilyen tételek előállítására készített tartályunkban történt. A fermentáció után a bor 16 hónapig másodtöltésű, kisméretű tölgyfahordóban érlelődött, majd az ezt követő palackozás után még 12 hónapot pihent palackban.

Die Selection Weine sind die Spitzenweine der Kellerei, welche nur nach dem Erreichen einer besonders hohen Qualität in den Vertrieb gelangen dürfen. Dieser Wein stammt aus der Faluhely Flur, erzeugt aus Trauben von ausgezeichneter Qualität. Die Gärung geschieht unter vollständiger Kontrolle in einem unserer modernsten, speziell für die Erzeugung solcher Partien angefertigten Behälter. Nach der Fermentierung reifte der Wein 16 Monate lang in kleinen Eichenholzfässern in zweiter Nutzung, nach der anschließenden Abfüllung ruhte er weitere 12 Monate in der Flasche.

The Selection range includes the highest quality products of the winery, marketed only if special quality criteria are satisfied. This wine was obtained from selected prime quality grapes harvested in the Faluhely hillside of the Szekszárd winegrowing area. The juice was fermented under absolute control in most modern tanks specially designed to the purpose. After fermentation, the wine was aged 16 months in second-filling small oak casks. After bottling, the wine was further stored for 12 months

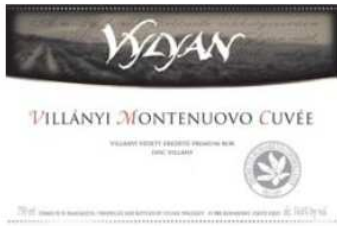


VILLA CLASSICA

VÖRÖS BOROK - ROTWEIN - RED WINES

VILLÁNYI MONTENUOVO CUVÉE 2007

VYLYAN PINCÉSZET



5.900,- /palack (0,75l)

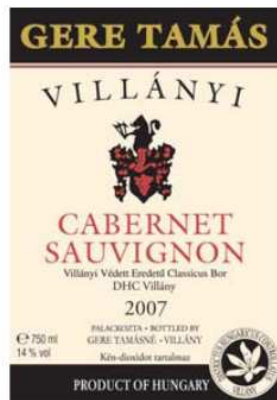
A házasítást meghatározó cabernet franc, syrah és merlot alkotta szép összhang érett gyümölcsös, fűszeres világban teljesedik ki. Karaktere koncentrált, telt, ízgazdag, arany középutat húz a fajsúlyos-nehez és a lendületes-gyümölcsös világ között. Érték gazdag kínálatával párosítható, hiszen nagyon sokrétű ő maga is.

Hauptaspekt bei der Zusammenstellung dieses Weins ist der goldene Weg zu finden, d.h. zwischen den lebhaftfruchtigen und tiefgründiger-robuster Charakter. Bereits nach dem ersten Schluck offenbart sich die reiche Welt der Sorten: Cabernet Franc, Syrah and Merlot. Der Wein hat Tiefe und Maß. Das Aroma wird durch die reifen Früchte dominiert, abgerundet durch würzige Noten. Der Wein kann mir zahlreichen Speisen kombiniert werden.

The wine is named after Prince Nándor Montenuovo, who owned parts of our vineyards at the beginning of the 20th century. The 2007 vintage is a harmonious blend of Cabernet Franc, Syrah and Merlot. By character it's a golden mean between the robust and the lively-fruity styles. Has depth and dimension. The aroma is dominated by ripe fruits complemented with spicy notes. Its complexity makes it a good match with many kinds of dishes.

VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON 2007

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT



6.200,- /palack (0,75l)

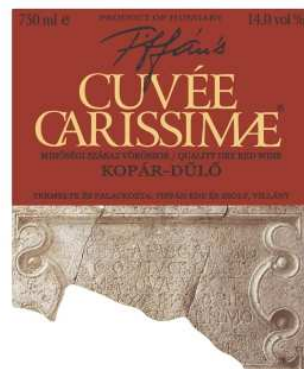
Egyedülálló illata már fiatal korában különleges élményt nyújt. Zamata pikáns, amely az érlelés során finom vaníliás ízekkel párosulva igazi csemegéje a vörösborok szakértőinek. Száraz vörösbor.

Sein eigenartiger Duft bietet schon in seiner Jugendzeit ein besonderes Erlebnis. Sein Bukett ist pikant, das während des Reifens noch mit zartem Vanillegeschmack reicher wird. Er ist ein Leckebissen für Weinexperte.

This wine's unique fragrance offers a pleasant fruitiness even at an early age. The vanilla aroma that develops while ageing, paired with its piquant bouquet, makes this a true delicacy for experts in red wine. Dry red wine.

TIFFÁN'S VILLÁNYI CUVÉE CARRISSIMAE 2006

TIFFÁN EDE & ZSOLT, „AZ ÉV BORTERMELŐJE, 1991”



13.600,- /palack (0,75l)

Ez a bor kizárólag a Kopár dűlő termése, Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc- Merlot borok házasításából készült! A Pincészet a divat által diktált túlzottan füstös, barrique ízvilág helyett, az érlelés során a bor tökéletes lefinomítására törekedett. Így a bor és az új tölgyfahordó illat és ízjegyei teljes harmóniában vannak a bor oly kedves gyümölcsösségével. Hatalmas koncentrátság, komplexitás és tökéletes balance jellemzi, melyet krémes lefutás és páratlan hosszú utóíz jellemez.

Dieser Wein wächst ausschließlich auf der Kopár-Flur. Er wurde durch die Vereinigung von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot erzeugt! Anstelle eines allzu rauchigen Barrique-Geschmacks, der von der heutigen Mode diktiert wird, strebte die Kellerei Tiffán die perfekte Klärung des Weines an. So sind Duft- und Geschmacksnoten des Weines und des neuen Eichenfasses in perfekter Harmonie mit der so angenehmen Fruchtigkeit. Enorme Konzentriertheit, Komplexität und Balance bezeichnen ihn, die von cremigem Abgang und außerordentlich langem Nachgeschmack ergänzt werden.

This wine is exclusively a crop of the Kopár Strip made from a blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot wines. During maturation, the winery aspired to refine the wine to perfection - instead of the overly smoky and barrique fragrance and taste driven by fashion. Thus, the aroma and flavor of the wine and the new oak barrel make up a full harmony with the affectionate fruity character of the wine. It displays a powerful concentration, complexity and perfect balance with a creamy running down and unmatched long aftertaste.

DESSZERT BOROK - DESSERTWEIN - DESSERT WINES

TOKAJI FURMINT „RAGYOGÁS” KÉSŐI SZÜRETELEÉSŰ, ÉDES 2008

BODNÁR PINCÉSZET

2.900,- /palack (0,5l)

Furmint szőlőfajtából, késői szüreteleléssel, készült édes fehérbor. Tokaj-hegyalja legjellegzetesebb borfajtája. Kellemes illat és ízvilággal rendelkezik, némi gyümölcsösséggel párosulva. Élvezeti értéke 12 °C-on a legkiválóbb. Sültetekhez, vadételekhez, de hétköznapok végét megkoronázva önmagában is kiváló.

Süßer Weißwein aus spätgelesenen Beeren der Rebsorte Furmint. Die charakteristischste Weinsorte der Tokaj-Hegyalja-Region mit einer angenehmen Duft- und Geschmackswelt und etwas Fruchtigkeit. Sein Genusswert kommt bei 12 Grad am besten zur Geltung. Zu Braten, Wildgerichten, aber auch in sich als Krönung von Alltagsabenden zu empfehlen.

This sweet quality white wine is made from the grape called Furmint, which is picked in late autumn. This varietal is the most characteristic wine at Tokaj-Hegyalja. It reaches its full taste at 12°C. We recommend serving it chilled. This wine will be especially delicious with roast meat or game. It can also be enjoyed on its own as an aperitif, crowning the end of a common week-day.



TOKAJI ASZÚ 3 PUTTONYOS 2006

BODNÁR PINCÉSZET



3.790,- /palack (0,5l)

Furmint, Hárslevelű, Muskotály szőlőfajtáknál bekövetkezett nemes rothadás (botritis cinerea) következtében kialakuló, kézzel szemenként szedett aszúszemekből és több száz évre visszanyúló technológiával készült, édes Tokaji Borkülönlegesség. Vadhúsokhoz, libamájhoz, gyümölcsökhöz és desszertekhez fenséges íz harmóniát kölcsönöz.

Aus einzeln von Hand gepflückten Aszúbeeren und mit der Anwendung einer mehrere Jahrhunderte alten Technologie produzierte, süße Weinspezialität, die durch die bei den Rebsorten Furmint, Lindenblättriger und Muskateller eintretender Edelfäule (Botritis cinerea) entsteht. Genusswert: die optimale Trinktemperatur liegt bei 10-12 °C. Wildgerichten, Gänseleber, Obst und Desserts verleiht er eine herrliche Geschmacks-Harmonie.

This wine speciality owes its distinctively unique character to the hand-selected, botrytis-rich Aszú berries (with Furmint and Hárslevelű varieties) aged in oak casks in the cool humid cellars.

The skilful applications of winemaking techniques, which have been passed from generation to generation, are the guaranty for each Tokaj wine. This wine will marry well with fruits, dessert and roast meat specialities.

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2004

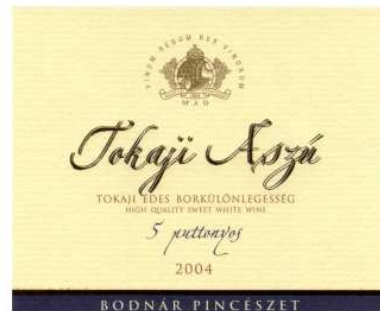
BODNÁR PINCÉSZET

5.900,- /palack (0,5l)

Furmint, Hárslevelű szőlőfajtáknál bekövetkezett Nemes rothadás (Botritis cinerea) következtében kialakuló, Aszúszemekből készült, és tölgyfahordóban érlelt Tokaji borkülönlegesség. A 2002-es évi aszútermés rendkívül jó alapanyagot biztosított számunkra, és ezt kihasználva egy többszörösen aranyérmes bort készítettünk belőle. Élvezeti értéke 10-12 °C-on a legkiválóbb. Desszertként az étkezést befejezve garantáltan maradandó íz-élményt nyújt.

Dank der sogenannten Edelfäule (Botritis cinerea), die bei den Rebsorten Furmint und Lindenblättriger eintritt, entstehen die Aszúbeeren, aus denen diese in Eichenfässern gereifte Tokajer Weinspezialität produziert wird. Die Spätlese im Jahr 2002 sicherte uns eine außergewöhnlich gute Basis, woraus wir einen mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichneten Wein produzierten. Genusswert: die optimale Trinktemperatur liegt bei 10-12°C. Als Abrundung des Essens bietet er garantiert einen unvergänglichen Geschmacks-genuss.

Thanks to the so-called Noble rot of the hand selected botrytis-rich Aszú berries (with Furmint and Hárslevelű varieties) this wine serves as a real wine speciality aged in oak casks in the cool humid cellars. The year of 2002 was a very good year and making a full use of it we have created this several times awarded, extremely harmonious and well-balanced white quality wine. Drinking temperature is at 10-12°C. A royal ending of a nice dinner...



VILLA CLASSICA

PÁPA A SOMLÓI BOR VÁROSA
PÁPA IST DIE STADT DER SOMLAUER WEINBAUGEBSITE
PÁPA IS THE TOWN OF THE WINE REGION OF SOMLÓ

