

Borlap / WINE LIST

Fehérborok / White wine

Molnár és Fiai Drszai Olivér 2020 Mátra

 6 900 Ft

 990 Ft

Karcsú, légies, üde, halvány zöldessárga színű, visszafogottan muskotályos illatú bor. Harmonikus gyümölcsössége párosul élénk savaival.

Light with a scent of fresh air, lush, crispy, pale greenish-yellow, with a moderate muscatel bouquet. Its harmonic fruitiness is combined with lively acids.

Laposa Friss Olaszrizling 2020 Badacsony

 7 900 Ft

 1 090 Ft

Világos szalmaszín, tiszta és határozott illatvilág. Benne kevés bodza és fanyar keserűmandula jegyek. Savai kellőek, semmiképpen nem túlzóak. Egyensúlya jó, lecsengése közepesen hosszú.

Pale straw yellow with a firm and straightforward bouquet conveying hints of bitter almond and elder. Capable but by no means excessive in its acidity, with a sound balance and a reasonably long aftertaste.

Kristinus Chardonnay 2019 Balatonboglár

 8 500 Ft

 1 190 Ft

Könnyű, élénk savakkal rendelkező, száraz fehérbor. Illatában és ízében nagyszerűen mutatkozik meg a szőlőfajta jellegzetes-, pikáns fűszereket felvonultató aromája, körtés, almás gyümölcsjegyekkel kiegészítve.

Light, dry white wine with lively acids. On the nose, it shows up the typical picant aromas of the grape. On the palate, we are delighted by the couple of apple and pear.

Ludányi Sárgamuskotály 2019 Mátra

 8 500 Ft

 1 190 Ft

Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak. Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyagaival.

The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms). Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.



Rozé borok / Rosé wine

Taschner Kékfrankos rozé 2020 Sopron

 7 900 Ft

 1 090 Ft

A mélyebb lélegzetvételű rosék egyik képviselője. Visszafozott gyümölcsösség az illatban. Ritkán lehet élvezni egy neutrális rosét. A bor könnyed, cseresznyés és egy roséra sült borjúsűz kiváló kísérője lehet. Szénsav frissíti és üdévé teszi. A végén kesernyés.

This wine is representative of the Rosés of deeper breadth. In the bouquet there is some reserved fruitiness. A neutral Rosé can rarely be enjoyed. The wine is easy, with cherry, and offers an outstanding accompaniment to a nice beef sirloin. It is the carbonic acid that makes it fresh and healthy. In its finish, it is slightly sour.

Günzer Rozé 2020 Villány

 8 900 Ft

 1 250 Ft

Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdeséget.

Finom, intenzív illat és zamat érezhető benne, mely hosszú ízérzettel párosul.

The very appearance of the wine is reflecting joyfulness and radiating freshness of flavour.

Fine and intensive bouquet and aroma are combined with a long lasting taste on the palate.



Vörösborok / Red wine

Linzer - Winelife Kékfrankos 2019 Sopron

 7 900 Ft

 1 090 Ft

Szép hagymahéj szín, intenzív, gyümölcsös illattal. Szájban teljesen száraz, elsősorban karcosú, kellemes savakkal jelentkezik. Jól kiegyensúlyozott, harmonikus ízvilágú, gazdag bor.
Nice onionskin colour with intensive fruity scent. It is a perfectly dry rich wine with pleasant acids and a well-balanced, harmonious taste.

Tiffán Immortál Cuvée 2018 Villány

 8 700 Ft

 1 190 Ft

Immortal – Halhatatlan. Így nevezzük e házassítást, mely egyenes folytatása a Jammertál Cuvée nevű borunknak. Portugieser, Kékfrankos és Pinot Noir házassítása. Pikáns illatú és ízű, az egy éves fahordós érlelésnek köszönhetően bársonyos vörösbor, érett és finom tanninokkal.
"Immortal" this is the new name of our red wine used to be called Jammertál. It was blended from Portugieser, Blaufrankisch and Pinot Noir. It has piquant smell and taste owing to the one year barral aging.

Mészáros Cabernet Sauvignon 2018 Szekszárd

 9 200 Ft

 1 250 Ft

A Cabernet Sauvignon testes, tanninnal telt vörösbor, nehéz húsételekhez ajánljuk.
Ajánlott fogyasztási hőmérséklete 16-18 °C.

Cabernet Sauvignon is full bodied, nice tannin content red wine. Goes well with heavy meat dishes. Recommended temperature: 16-18 °C.

