

FEHÉR BOROK - WHITE WINES

SOPRON - LINZER - OROSZ - WINELIFE ZÖLDVELTELÍNI

3 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Elegáns, zöldes sárga színű, modern megjelenésű bor. Illata a fajtára jellemző, friss fügére, talán kicsit sárgadinnyére emlékeztető. A termőhelyből adódóan élénk savtartalmú és gazdag, hosszú zamatú. Fogyasztása 11-12 °C hűtve ajánlott.

Elegant, greenish-yellow wine with a modern appearance. The bouquet is typical of the variety with the touch of fresh fig and perhaps a hint of honeydew melon. It has the lively acids and rich, long aftertaste of the terroir. Serve between 11-12 °C.

MÁTRA - MOLNÁR CHARDONNAY

2 900 Ft / 0,75 l

száraz | dry



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.

PÉCS - LISICZA SAUVIGNON BLANC

3 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Illatában felfedezhető a bodzavirág, farkasalma, paprika, paradicsomlevél és a fekete ribizli, melyek ízében is végigkísérik. Fogyasztását 10-11 °C-on aperitifként, halakhoz, tenger gyümölcseihez, tartalmas levesekhez, fehér húskokhoz és szárnyas sültetekhez, sajtokhoz ajánljuk.

Its bouquet and flavor are reminiscent of elder-flower, birthwort, paprika, tomato leaf and black currant. Recommended as an aperitif at 10-11 °C and with fish, fruits of the sea, thick soups, white meat, roast poultry and cheeses.

ETYEK - NYAKAS IRSAI OLIVÉR

4 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Élénk zöldfehér színnel jelenik meg ez az intenzíven muskotályos illatú és zamatú félszáraz ízhatású bor. Hidegtálak, szárazsütemények és könnyű salátás előételek kísérőjeként ajánljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 10-11 °C.

Irsai Olivér is a Muscat, it turns up with a lively, brilliant colour. Its bouquet shows an intensive muscat. It goes perfectly with cold dishes, dry cookies and light first meals. Consumption recommended at 10-11 °C.

FEHÉR BOROK - WHITE WINES

MÁTRA - LUDÁNYI SÁRGAMUSKOTÁLY

3 500 Ft / 0,75 l

félédes | semi-sweet



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.

ROSÉ BOROK - ROSE WINES

MÁTRA - LUDÁNYI MÁTRAI EXCELLENT ROSÉ

3 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Méz, zöldalma, vilmoskörte, fehér szirmú virágok és ananász az illatban. Lágy és ásványos ízjegyeit, - körtés ananászos fővonal mentén, - üde lime és grapefruit gazdagítja. Kortyról kortyra lendületes, hosszan tartó „borélmény”, melyet kivételes cukor- és sav harmónia tesz még kiegyensúlyozottabbá.

Honey, green apple, Williams pear, white petal flowers and pineapple in the smell. Its soft and mineral flavors, - a pear along ananas main line - enriched with lime and grapefruit. It has a hearty, long-lasting “wine experience”, which is made even more balanced by exceptional sugar and acid harmony.

VILLÁNY - GERE ROSÉ CUVÉE

3 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Egy bor, mely már finom halvány vörös színével vidámságot tükröz. Friss, fűszeres illata kellemes érzetet keltő. Ízleléskor maradék természetes szénsavasságával még élénkebb és gyümölcsösebb. Harmonikus, kerek összképpel jellemezhető.

A wine reflecting good cheer in its fine, pale red colour. Its fresh, spicy bouquet makes a favourable impression. The trace of natural carbon dioxide in the taste make it even livelier and fruitier. It has a harmonious, well rounded character.

VÖRÖS BOROK - RED WINES

DÉL-BALATON - PÓCZ CABERNET FRANC

3 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Élénk, savakban gazdag bor. Színe mélyvörös, illatában és ízében bogyós gyümölcsök - málna, cseresznye - jelennek meg a boros fűszeresség mellett. Fogyasztását 16-18°C-on ajánljuk vadételekhez, pörköltekhöz és grillezett ételekhez.

Vivid, acid-rich wine. Its color is deep red, with a scent and a taste of berries - raspberry and cherry - that appear with the spiciness of the wine. Consume at 16-18 ° C for game dishes, stews and barbecues.

PÉCS - LISICZA MERLOT

3 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Égészen mély színű, illatában érett és gazdag gyümölcsösség. Szájban a gyümölcsök mellett némi csokoládés jegyek jelennek meg, a test megfelelő, a tannin finoman simogat. Kerek és finom. A bor harmóniájával és eleganciájával hódít.

It is quite deep in color, with a ripe and rich fruitiness. In the mouth, beside the fruits, some chocolate notes appear, the body is right, the tannin gently caresses. Round and delicious. The wine conquers with its harmony and elegance.

SZEKSZÁRD - MÉSZÁROS CABERNET SAUVIGNON

4 500 Ft / 0,75 l

száraz | dry



Mélyvörös színű, határozott fajtajellegű, jellegzetes illatú. Szép, testes, kellemesen fanyar ízű vörösbor.

Quite fine, full-bodied, smooth, deep red wine with a strong presence of its own features. It has a characteristic bouquet and a high tannic acid content.

SZEKSZÁRD - MERFELSZ BIKAVÉR

5 900 Ft / 0,75 l

száraz | dry



A több szőlőfajta borából készült világhírű Bikavér aromákban gazdag, értékét tovább növeli a jól eltalált barrique érlelés. Tipikus magyar vörösbor. Paprikásokhoz, füstölt húshoz és káposztás ételekhez javasoljuk.

The worldwide appreciated Bikavér (Bull`s blood), blend of several grape varieties has been improved by having been aged properly in barrique oak. This is a characteristic, truly Hungarian red wine. We recommend it with paprika, smoked meat and dishes with cabbage.

VÖRÖS BOROK - RED WINES

MÁTRA - SZŐKE NEKTÁRIUM

3 500 Ft / 0,75 l

félédes | semi-sweet



Behízelt, básonyosságára épülve felejthetetlenül bontakozik ki finom, a fajtára jellemző, gyümölcsös illat- és ízvilága.

This wine exhibits an unforgettable world of fruity perfumes and flavours, built upon a caressing velvety character.

TOKAJI BOR - WINE FROM TOKAJ

SIMKÓ SÁNDOR - EVINOR HÁRSLEVELŰ

4 500 Ft / 0,5 l

félédes | semi-sweet



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.

PEZSGŐK - SPARKLING WINES

HUNGÁRIA EXTRA DRY

4 500 Ft / 0,75 l



A Hungaria extra dry a gasztronómia vezető pezsgőmárkája. A gondosan válogatott alapborok palackban történő erjesztése és az előírtnál hosszabb ideig tartó érlelés biztosítja ezen különlegesen száraz, minőségi pezsgő finom bukéját.

The leading sparkling wine brand in gastronomy. The carefully selected base wines, fermentation in the bottles and longer than usual maturing give this dry, quality sparkling wine its fine bouquet. The external appearance has now been enhanced to match the accustomed, unchanged high quality of the content.

HUNGÁRIA ROSÉ

4 500 Ft / 0,75 l



A Hungaria család legfiatalabb tagja ez a félszáraz minőségi pezsgő. Elegáns színét, egyedi illat- és ízvilágát, gyümölcsös, harmonikus zamatát, a fehér pezsgőkre jellemző frissességét a nagy szakértelemmel készített rosé alapborok, és a klasszikus eljárás adják. Ízesítésének végső kialakítását fogyasztói teszt alapján határoztuk meg. Így ez a félszáraz pezsgő egyaránt élvezetet nyújt a száraz és az édes pezsgőt kedvelőknek.

This demi-sec quality sparkling wine is the youngest member of the Hungaria range. The rosé base wines made with great expertise and the méthode classique ensure its elegant colour, individual bouquet and taste, its fruity, harmonious aroma and a crispness characteristic similar to white sparkling wines.

HUNGÁRIA EXTRA DRY

1 200 Ft / 0,2 l



A Hungaria extra dry a gasztronómia vezető pezsgőmárkája. A gondosan válogatott alapborok palackban történő erjesztése és az előírtnál hosszabb ideig tartó érlelés biztosítja ezen különlegesen száraz, minőségi pezsgő finom bukéját.

The leading sparkling wine brand in gastronomy. The carefully selected base wines, fermentation in the bottles and longer than usual maturing give this dry, quality sparkling wine its fine bouquet. The external appearance has now been enhanced to match the accustomed, unchanged high quality of the content.

TÖRLEY FORTUNA

2 500 Ft / 0,75 l



Spumante eljárással - illatos szőlők mustjából - erjesztett édes minőségi pezsgő. Alapbora reduktív eljárással készített - Muscat Lunel, Muscat Ottonel, Irsai Olivér - borok házasításával alakul ki. Alacsony alkoholtartalma egyedi íz- és illatharmóniával párosul, mely a minimum 6 hónapos érlelés során jön létre. Édessége kiváló kísérője.

Elegant, light greenish-yellow colour, intensive sparkling. Its bouquet resembles of fresh muscat grape-juice, green apple, lime and Brioche cake. Fortuna is a complex sweet sparkling wine with medium long after-taste. It is made of the grape must of Irsai Olivér, Muscat Lunel, Muscat Ottonel, Rizlingszilváni by a single fermentation. Törley Fortuna is a pleasant accompaniment for desserts made from exotic fruits.

TÖRLEY CHARMANT DOUX

1 200 Ft / 0,2 l



A legkedveltebb magyar pezsgő. A TÖRLEY Charmant Doux elegáns megjelenése és harmonikus ízkompozíciója minden alkalommal örömet szerez az édes pezsgő barátainak.

The most popular and market leader sparkling wine of Hungary.

TÖRLEY ROSÉ ALC. MENTES

2 500 Ft / 0,75 l



A Törley megalkotta különleges alkoholmentes italát mindazok számára, akik kedvelik az utánozhatatlan pezsdítő érzést és nyitottak az újdonságokra. A Törley ezzel a termékkel mindazokra gondolt, akiknek valamilyen ok miatt le kell mondaniuk az alkoholos italok fogyasztásáról. Az érlelés után kíméletes módon, alacsony hőmérsékleten, vákuumtechnológiával elvont alkoholnak köszönhetően az alkoholtartalom 0,5% alá csökken. Elegáns fehér palackja, címkegrafikája tökéletesen illeszkedik a Törley termékek közé.

Törley has created this unique drink for those who love their sparkling wines but could not drink alcohol. After the aging, more than 99,5 percent of the alcohol has been removed on a low temperature, carefully by vacuum-technology. This elegant, frosted white glass and its label-graphic perfectly suits the Törley line of products.

KIMÉRT BORAINK - HOUSE WINES IN GLASS

MÁTRA - LUDÁNYI OLASZRIZLING

300 Ft / dl

száraz | dry

SZEKSZÁRD - TWICKEL CUVÉE

300 Ft / dl

száraz | dry

MÁTRA - LUDÁNYI SÁRGAMUSKOTÁLY

400 Ft / dl

félédes | semi-sweet



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.

MÁTRA - LUDÁNYI MÁTRAI EXCELLENT ROSÉ

400 Ft / dl

száraz | dry



Méz, zöldalma, vilmoskörte, fehér szirmú virágok és ananász az illatban. Lágy és ásványos ízjegyeit, - körtés ananászos fővonal mentén, - üde lime és grapefruit gazdagítja. Kortyról kortyra lendületes, hosszan tartó „borélmény”, melyet kivételes cukor- és sav harmónia tesz még kiegyensúlyozottabbá.

Honey, green apple, Williams pear, white petal flowers and pineapple in the smell. Its soft and mineral flavors, - a pear along ananas main line - enriched with lime and grapefruit. It has a hearty, long-lasting “wine experience”, which is made even more balanced by exceptional sugar and acid harmony.

MÁTRA - SZŐKE NEKTÁRIUM

400 Ft / dl

félédes | semi-sweet



Behízeltgő básonyosságára épülve felejthetetlenül bontakozik ki finom, a fajtára jellemző, gyümölcsös illat- és ízvilága.

This wine exhibits an unforgettable world of fruity perfumes and flavours, built upon a caressing velvety character.
