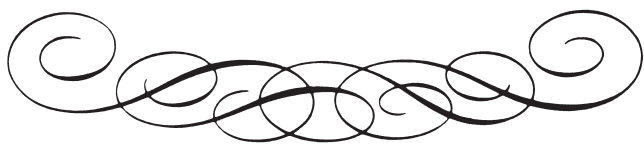
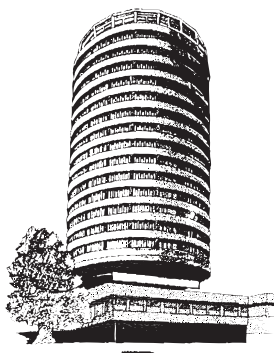


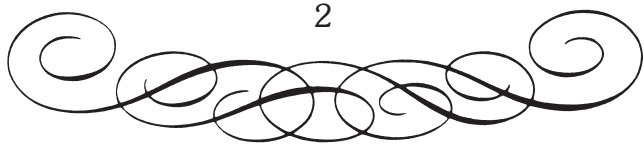


*Danubius Wine
Selection*





Az árakhoz 10% felszolgálási díjat számítunk fel.
All prices are subject to additional 10% service charge!
Alle Preise verstehen sich zuzuegl. 10% Bedienungsgeld.
Les prix ne comprennent pas le 10% service.





FEHÉR BOROK

Pécsi Chardonnay barrique (Wekler) 2007

3 300 Ft

Világszerte ismert szőlőfajta, hagyományos hordós erjesztésű, finom barrique jelleggel megáldva, illatában és zamatában elegáns és élénk. Illata felkészíti és kíváncsivá teszi a borszeretőt zamatainak élvezetére. Ízében változatos, kellemes savérzetű, hordóban érlelt bor, mely kóstolása 14–16 °C-on javasolt.

Worldwide well known sort of wine, traditionally fermented in wooden barrels, with a fine touch of “barrique” taste, elegant and vivid in flavour. The fine aroma enhances the wine taster’s curiosity for it’s complex and harmonious taste with well-balanced acids. This wine is best enjoyed at 14–16 °C.

Weltweit bekannte Rebsorte, traditionell im Fass gekehrt, vollmundig mit einem feinen Hauch Barrique im Geschmack, elegant und lebhaft im Bukett. Der feine Duft regt die Sinne und die Neugierde des Weinkosters an. Der vielseitige, reife Geschmack mit harmonischen Säuren ist am besten bei 14–16 °C zu genießen.

Dörgicsei Olaszrizling (Pántlika) 2007

3 000 Ft

Meglepő, hogy egy olaszrizling ilyen kellemes meglepetést okozhat. A bor halványsárga színű zöldes reflexszel köszön a pohárból. Illata a sokat emlegetett rezeda mellett kevés körtét is hoz, valamint akácmézes mandula is érkezik mélyen elmerülve az illatban. Íze teljes egyensúlyt mutat, kellemes, üde, fiatalos, ropogós keserű mandula élteti. Idegen illatokról, ízektől mentes.

A wine full of pleasant surprises. It has a yellow colour reflecting as a subtle green. One can sense pear, acacia honey and almonds. The balanced and pleasantly fresh palate is accompanied by the light aroma of bitter almonds. This pure wine is free from all external flavours and fragrances.

Ein Wein voller angenehmer Überraschungen. Er hat eine leichte gelbe Farbe, die im Glas grünlich reflektiert. In seinem Bouquet, das am Reseda erinnert, erkennt man Birne, Akazienhonig und Mandel. Der Geschmack ist ausgewogen, angenehm frisch und spritzig mit einer leichter Bittermandelnote. Er ist frei von fremden Duftstoffen.

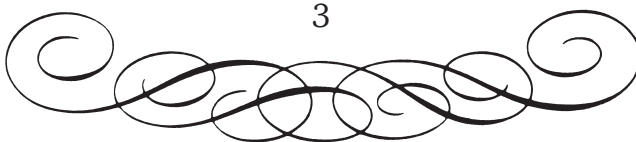
Neszmélyi Sauvignon Blanc (Hilltop) 2007

3 500 Ft

Friss, finom száraz fehérbor, melynek a zöld citromhéjra és az egresre emlékeztető aromája egy falat ropogós, érett, lédús egzotikus gyümölcs ízeként teljesedik ki. Kiváló aperitif, valamint halak, fehérhúsok és saláták pompás kísérője. Enyhén hűtve kínáljuk, száraz, hűvös helyen tároljuk.

This fresh, lively dry white wine combines zingy lime aromas with tangy gooseberry flavours to produce a crisp, exotic mouthful bursting with ripe juicy fruit. Excellent as an aperitif, and delicious with fish, white meat and many salads. Serve lightly chilled and store in a cool dry place.

Frischer, feiner Weißwein, dessen an die grüne Zitronenschale und an die Stachelbeere erinnerndes Aroma ergibt den Geschmack eines knackigen, reifen, saftigen egzotischen Obstes. Er ist ein ausgezeichnete Aperitif und großartiger Begleiter von Fischen, Weissfleisch und Salaten. Mäßig gekühlt empfehlen wir ihn, und man sollte ihn trocken und kühl lagern.





**Nagyrédei Pinot Grigio
(Bárdos és Fia) 2007**

3 500 Ft

Szűz termés a Manósi dűlőből. Koncentrált, határozottan fajtajelleges bor. Illatában és ízében tarka virágok és gyógyfüvek egész orgiája, finom hosszú lecsengéssel. Évszaktól függően javasolt fogyasztási hőmérséklete: 8–10 °C

Maiden growth from Manósi hill. A wine with the definitive characteristics of its breed, displaying an orgy of colourful blossoms and medicinal herbs plus a long delicious flow in the end. Recommended temperature range – depending on the actual season: 8–10 °C.

Dieser schöner Pinot Grigio stammt von der Flur Manósi. Ein recht charakteristischer Wein. In Duft und Geschmack kann man die volle Palette der Blumen und der Kräutern fühlen, mit feinem, langem Abgang.

**Kunsági Cserzei Fűszeres
(Frittmann) 2007**

3 500 Ft

Rendkívül érdekes, új magyar fajta, az Irsai Olivér és a Tramini keresztezéséből. Magában hordozza mindkét fajta előnyét, pikáns illata hol a muskotály, hol a Tramini fűszerességére emlékeztet. Könnyű, üde jellege, zamatos íze miatt elsősorban előételekhez, valamint fehér húsokból készült ételekhez, enyhén behűtve ajánljuk.

An interesting new Hungarian varietal, the cross of Irsai Olivér and Tramini. Shows advantages of both grape varietals: sometimes the piquant fragrance of muscat and then the highly spiced Tramini flavours. Recommended to savoury starters or to chicken breast fillet with char-grilled vegetables because of its light, fresh, spicy character. Serve mildly chilled.

Eine interessante neue ungarische Rebensorte, eine Kreuzung von Irsai Olivér und Traminer. Ein Träger der Vorzüge beider Sorten, sein pikanter Duft erinnert einen manchmal an die Würzigkeit vom Traminer, manchmal an Muskat. Wegen seinem leichten, frischen Charakter, seiner aromatischen Würzigkeit empfehlen wir ihn mit Vorspeisen oder mit gebügelter Hühnchenbrust.

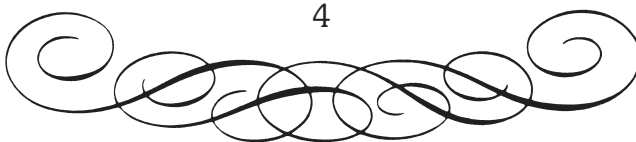
**Tokaji Furmint száraz
(Gundel Pincészet) 2005/2006**

2 300 Ft

A Furmint egy tradicionális magyar szőlőfajta, amely Tokaj-hegyaljai borvidék legfontosabb szőlőfajtája. A bor fantasztikus belső paraméterekkel rendelkezik. A bor tüzes, vastagságát a magas alkohol, extrakt és glicerin tartalom biztosítja. Magas intenzitású, szalmasárga színű, illatában és ízében gyümölcsös – birsre, körtére, szegfűszegre emlékeztet. Lecsengésében ásványi jellegű, rendkívül hosszú. Élénk és elegáns savtartalmú ital.

Furmint grape is one of the main sorts used in the production of Tokaji Wines. A clean, dry wine, with a well-balanced acidity and a bouquet typical of the grape. This is a pale yellow furmint with high intensity. In the nose reminiscent of quince-pear and a hint of clove. Dry and vigorous on the palate, masculine with a mineral finish.

Furmint ist eine traditionelle Rebsorte Ungarns, eine der wichtigsten Rebsorten der Tokajer-Weinberge. Dank der exzellenten Weinlese in 2003 ist ein fantastischer Wein mit hohem Potenzial entstanden. Ein feuriger Wein, dessen körperreicher Charakter durch einen hohen Alkohol-, Extrakt- und Glycerin Gehalt gewährleistet wird. Intensiver, heugelber Wein mit einem fruchtigen Duft und Aroma. Leicht mineralischer, langanhaltender Abgang.





**Tokaji Muscat Lunel félszárász
(Gundel Pincészet) 2004/2007**

2 500 Ft

A Dél-Franciaországi Languedoc-ból származó Muscat Lunel Tokaj hegyalja szőlőjéből készített közepes intenzitású, illatos fehérbor. Savai üdék, elegánsak. Kiváló aperitif ital és fantasztikus kísérője halaknak, szárnyasoknak, hideg ételeknek, salátáknak, valamint sajtos tésztaféléknek. Fogyasztása 12 °C-on ideális.

Elegant aroma of medium intensity. A semi-dry, proper wine, well-balanced, with a discrete fruitiness and considerable ageing potential. Lively acidity combined with an elegant character. Recommended with smoked fish, and white meat and cheese. Suggested serving temperature: 12 °C

Muscat Lunel stammt aus Languedoc in Südfrankreich. Dieser Wein – angebaut in Tokaj – ist duftiger Weißwein mittlerer Intensität, mit eleganten, frischen Sauren. Ausgezeichneter Aperitif, klassischer Begleiter von Fischen, Geflügels, kalte Speisen, Salaten und Nudeln mit Käse.

ROSÉ BOROK

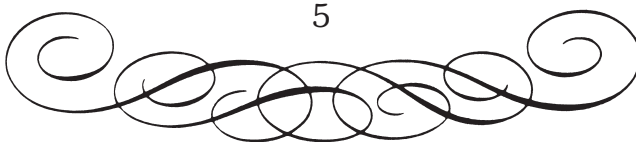
**Gróf Nagyrédei Cabernet Sauvignon Rosé
2007**

3 000 Ft

Az év egyik legszebb, különleges eljárással készült bora. Könnyű, friss, gyümölcsillatú. Minden ételhez ajánljuk. Kérjük jól lehűtve fogyasztani.

One of the most beautiful wines produced by a special process. It is a light, fresh wine of fruit flavour. Recommended to all kinds of meals. It is to be consumed well cooled!

Einer der schönsten Weine vom Jahre, der durch besonderes Verfahren produziert wurde. Ein leichter frischer Wein vom Obstgeruch. Wir empfehlen ihn zu allen Gerichten. Bitte gut abgekühlt zu trinken!





VÖRÖS BOROK

Egri Merlot (Vincze) 2005

6 600 Ft

Közepesen intenzív bíbor szín, gránátos reflexekkel. Illata kissé visszafogott. Ízében málnás-erdei gombás jegyeket fedezhetünk fel benne. A bor szájban száraz, ízeiben gyümölcsök törnek előre. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17–18 °C.

The colour is a moderately intense purple with a garnet sparkle. The bouquet reminds us of raspberry and wild mushrooms. Best for consumption at 17–18 °C.

Purpurrote Farbe in mittelmäßiger Intensität, mit Granatreflexionen. Sein Duft ist ein wenig zurückhaltend. Im Geschmack sind Himbeer- und Waldpilzgeschmack ist zu erkennen. Im Mund trocken, dann fruchtig. Auf 17–18 °C servieren.

Villányi Cabernet Sauvignon Spicc (Vylyan) 2006

4 900 Ft

A bordói származású Cabernet Sauvignon igazán jól érzi magát a Villányi borvidéken, ezt mutatja ez a klasszikus villányi száraz vörösbor. Savai kiegyensúlyozottak, tanninjai simák és elegánsak. Karakterét a fajtára jellemző a piros és fekete bogyós gyümölcsök és fűszerpaprikára emlékeztető jegyek adják. Sültek, paprikás ételek, vagy baráti beszélgetések kiváló kísérője. Fogyasztása 15–16 °C-on ajánlott.

This classical lively cabernet sauvignon loves the conditions offered by Villány's soil. Its characteristics are dominated by red and black berries enhanced with just a touch of paprika spice reminder. A lovely wine for everyday drinking. We recommend it for roast or paprika dishes, excellent to accompany a friendly chat. Best served at 15–16 °C.

Die klassische Weintraubensorte Cabernet Sauvignon aus Bordeaux fühlt sich auf dem Weingebiet Villány ausgesprochen wohl, seinen Charakter bestimmen das Geschmack der roten und schwarzen Beeren, ergänzt durch eine hauche Würze. Er ist ein leichter Wein, der auch zum täglichen Verzehr empfohlen werden kann. Er ist auch eine gute Wahl zum Braten und Paprikaspeisen, bei 15–16 °C.

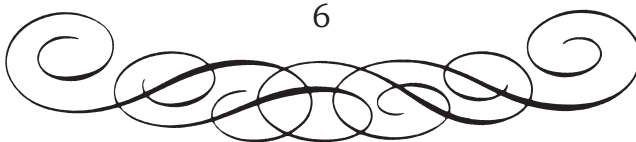
Szekszárdi Kadarka (Wekler) 2006

4 500 Ft

A Kárpát medence őshonos fajtája, igazi hungarikum. A Szekszárdi borvidéken, sokak által elismerten, kiemelkedő bor. Diszkrét illatos, kellemesen fűszeres, könnyed, rubint színű, hordós érlelésű vörösbor. Friss jellegével, élénk savaival saláták, könnyed szárnyas ételek ideális kísérője. Fogyasztása 16–18 °C-on ajánlott.

Traditional Hungarian type of wine, known for hundreds of years in the Carpathian basin. Recognized by many as one of the best wines of the wine region of Szekszárd. The discrete aroma, pleasantly spicy flavour and the red colour of the ruby are the result of oak wood barrel aging. It's fresh character and vivid acids are perfect with salads and light poultry dishes. Best served at 16–18 °C.

Traditionelle ungarische Rebsorte, seit Jahrhunderten im Karpatbecken bekannt. Von vielen als einer der besten Weine des Weingebietes Szekszárd anerkannt. Diskretes Aroma, angenehme Würzigkeit, Leichtigkeit und rubinrote Farbe bezeichnen diesen im Holzfass gereiften trockenen Rotwein. Frischer Charakter und lebhaftes Säuren machen ihn zum idealen Begleiter von Salaten und leichten Geflügelgerichten. Am besten bei 16–18 °C zu empfehlen.





Hilltop Kékfrankos (Hilltop) 2006

4 200 Ft

A 2006-os évnek is köszönhetően egy szép, gyümölcsös, meggyre emlékeztető ízjegyekkel rendelkező Kékfrankost kóstolhatunk. Könnyed testével, finom tanninjaival barriqueos érintéssel okoz örömet. Baráti beszélgetésekhez, illetve paprikafűszerezésű húsételekhez ajánljuk.

Thanks to the 2006 vintage, this Kékfrankos boasts a round, fruity palate dominated by sour cherries. Fine tannins and a touch of "barrique" (oak barrel) round out this medium bodied wine. The perfect companion to chicken paprika.

Es ist dem Jahre 2006 zu verdanken, daß wir einen schönen, fruchtigen, an Sauerkirsche erinnernden Blaufränkisch kosten können. Er bereitet uns mit seinem leichten Körper, feinen Tanninen, mit Barrique-Berührung eine große Freude. Wir empfehlen ihn zu Unterhaltungen unter Freunden bzw. zu Fleischgerichten mit Paprika.

Egri Pinot Noir (Sike) 2005

5 500 Ft

Közepes rubin színű, bársonyos meleg illatokkal rendelkező bor. Illatában és ízében egyaránt felfedezhető benne a meggy, aszalt szilva, étcsokoládé, pörkölési aromák. Ízében a háttérbe húzódva rálélhetünk a gombás jegyekre is. Szép, elegáns, nem túl hivalkodó savak szépen támogatják a melegséget árasztó intenzív alkoholt. Nagy potenciállal rendelkezik, öt-tíz év múlva lesz a csúcán. Különböző bárányból készült ételek megfelelő kísérője lehet. Legalább fél óra levegőztetés után 18 C-fokon fogyasszuk.

Production is based in similar, ideal natural conditions as in its homeland: Burgundy. Medium ruby red colour with warm, velvety scent. Both in nose and taste cherry, prunes, bitter chocolate and aromas of roast can be discovered. Nice, elegant, not too conceited acids beautifully assist this warm, intensive wine. It has great potentials, to age and will achieve excellence after 5–10 years. It can be an excellent choice with any food prepared from lamb. 18 °C after at least half an hour of taking the air.

Der Wein verfügt über eine mittlere Rubinfarbe und samtigen warmen Duft. Sowohl im Duft als auch im Geschmack sind Sauerkirschen, Pflaumen, Bitterschokolade und geröstete Aromas zu entdecken. Im Hintergrund sind Zeichen von Pilz zu merken. Schöne, elegante und nicht zu protzige Säuren unterstützen die Wärme des intensiven Alkohols. Er verfügt über ein großes Potenzial, in 5–10 Jahren erreicht er seinen Höchstwert. Er kann verschiedene Speisen aus Lamm begleiten. Halbe Stunde vor Gebrauch öffnen, auf 18 °C genießen.

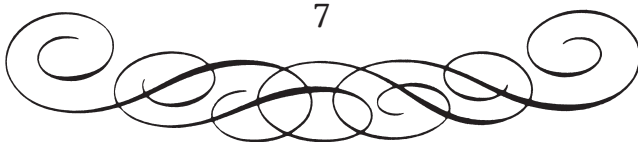
Villányi Portugieser (Wunderlich) 2007

5 000 Ft

A finom csersavtartalmú, kedves, barátságos bor Villány méltán egyik legnevezetesebb fajtája. Paprikás ételektől a vadpörköltig sokféle étel kellemes kiegészítője, de fogyasztható akár aperitifként, igazi társasági bor.

This pleasing, friendly wine with a refined tannin content is deservedly one of the most renowned varieties from Villány. Goes well with a wide range of dishes, from paprika-flavoured to game stews, but it also makes a good aperitif. A real wine for having company.

Dieser liebevolle, freundliche, feinsäuerliche Wein ist einer der bekanntesten Weinsorten von Villány. Angenehme Ergänzung von Paprikaaschgerichten bis zum Wildgulasch, aber er kann auch als Aperitif verzehrt werden. Ein richtig geselliger Wein.





Egri Bikavér (Vincze Béla) 2005

6 000 Ft

Intenzív bíborvörös szín. Gyümölcsseit férfias, lendületes savak kísérik, kifinomult tanninokkal. Már most is érett, de azt sejteti, hogy komplexitása az évek múlásával csak jobb lehet.

Very intense purple colour. The fruit is accompanied by massive acidity and sophisticated tannins. Already matured but the elements predict greater complexity after ageing in bottle.

Intensive rote Farbe. Ihre Früchte werden durch schwunghaften, männlichen Säuren begleitet, mit feinen Tanninen. Er ist schon jetzt reif aber später kann seine Komplexität noch steigen.

Villányi Cabernet Franc barrique (Kemendy) 2003

6 600 Ft

Kemendy Selection Villányi Cabernet Franc barrique 2003

Száraz minőségi vörösbor

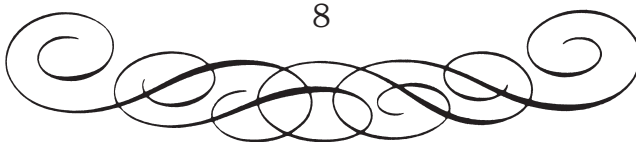
A Villányi borvidékről származó, kiváló minőségű Cabernet Franc szőlőből készült ez az egyedi ízvilágú bor, melyet gazdag fűszerességhez társuló érett gyümölcsösség jellemez. A telt, bársonyos és harmonikus bor két éves barriquehordós érlelés után került palackba. 16–18 °C-on vadhúsokhoz, grillezett húsokhoz és érlelt sajtokhoz ajánljuk.

Dry red quality wine

A unique and flavourful wine made from exceptional quality Cabernet franc grapes grown in Hungary's Villány wine region. It is characterised by a combination of rich spices with ripe fruit. This well-rounded, smooth and balanced wine is aged for two years in "barrique" (oak) barrels before it is bottled. We recommend this wine with game, grilled meat, and ripe cheese. Serve at 16–18 °C.

Trockener roter Qualitätswein

Dieser aus der Weinregion Villány stammender Cabernet Franc Wein mit einzigartiger Aroma ist durch eine Mischung aus Würzen und Früchten charakterisiert. Der volle, samtige und harmonische Wein kommt erst nach zweijährigen Brause im Barrierfaß in die Flasche. Wir empfehlen diesen Wein auf 16–18 °C gekühlt zu Wild- und Grillspeisen, bzw. zu gereiften Käsen.





CUVÉEK

Cabernet Sauvignon-Pinot Noir Cuvée (Kemendy) 2003

7 000 Ft

KEMENDY SELECTION

Felmenőim mindig is szőlőt termeltek, bort készítettek. A tőlük tanult igényességgel készítettem ezt a bort, melynek minőségét nevemmel garantálom.

My ancestry has always cultivated grapes and viticulture alike with feeling. This bottle of wine in your hands is the fruit of their demanding care handed down over long decades to make my name the proof of quality.

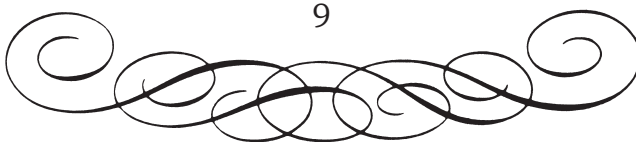
Meine Vorfahren haben immer Wein angebaut und gekeltert. Ich habe diesen Wein mit der Sorgfalt, die ich von ihnen gelernt habe, hergestellt und deren Qualität ich mit meinem Namen garantiere.

Kemendy László

Pázmándi szőlőbirtokunk az Etyek-Budai borvidék legjobb fekvésű területein helyezkedik el. A méltán világhírű két francia borvidék (Bordeaux és Burgund) fő fajtáinak házasságából egy igazi borkülönlegesség született. A markáns, mélyzamatú Cabernet Sauvignon és az elbűvölő, fűszeresen elegáns Pinot Noir egymásra találását, a csodát tartják a kezükben.

Our vineyards in Pázmánd are situated over the best lands of the vine-growing region Etyek-Buda. A genuine wine speciality given by a blend of champion varieties of two deservedly world-famous French vine-growing regions (Bordeaux and Burgundy). A bottleful of marvel in your hands from the happy blend of Cabernet Sauvignon with distinctive character and deep flavours and the charming and spicy yet elegant Pinot Noir.

Unser Weingut befindet sich auf den am günstigsten gelegenen Anbauflächen des Weinbaugebietes Etyek-Buda. Aus der Kreuzung von Hauptsorten der zwei weltberühmten Weingebiete (Bordeaux, Burgund) ist eine Weinspezialität geboren. Sie halten jetzt die große Begegnung vom markanten Cabernet Sauvignon mit einem tiefen Bukett und vom reizenden würzig-eleganten Pinot Noir, also das Wunder selbst in Ihrer Hand.





DESSZERT BOROK

Tokaji Szamorodni száraz (Sajgó Gábor) 2002

4 400 Ft

Színe érett aranysárga, borostyán reflexekkel. Illatában dió, mandula és birsalmasajt érezhető. Illata klasszikusnak mondható nemes szamorodni illat. Szájban is nagy ízbeli tisztaságot mutat, zöld dió, friss kenyérhéj és csonthéjasok aromáival. Szervírozási hőmérséklet: 11 °C

The wine is full gold-coloured with ivy reflex. Walnut and eucalyptus can be discovered in its bouquet. Dry in the mouth, the alcohol is moderated, walnut and fresh bred crust can be discovered. Serve at 11 °C

Dieser Wein hat eine intensive schöne, gelbe Farbe. Er reicht nach klassischen Edelduft con Szamorodni. Im Mund schmeckt er klar nach grünen Nuss, Brotkruste und Steinfrüchten. Trinktemperatur: 11 °C

Tokaji Szamorodni édes (Gundel Pincészet) 2001

5 400 Ft

Természetes édes borkülönlegesség. Tiszta, közepes intenzitású bor, érett gyümölcsökre emlékeztető illattal. A természetes csemegeboroknak megfelelően a színe óarany. Desszertek mellé ajánljuk, fogyasztása 15 °C-on ideális.

Greenish-golden in colour with flambéed fruit on the nose. Crisp aromas and a relatively high alcohol content. Nice example of a modern Szamorodni. An elegant wine. Suggested serving temperature: 15 °C. It is a perfect aperitif and goes well with goose liver, Parma ham and desserts.

Natürliche, süße Weinspezialität. Reiner, mittelintensiver Wein. Sein Duft erinnert an reife Früchte. Dessert weingemäß hat er goldene Farbe. Verzehr bei 15 °C empfohlen. Ideal als Aperitif und zu Dessert.

Tokaji aszú 3 puttonyos Korona Birtok (Disznókő) 2002

7 000 Ft

Hattyús Tokaji Aszú 3 puttonyos /2002/

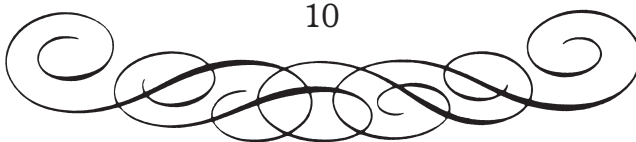
A bevezetés a nagy tokaji aszúk világába a háromputtonyos aszúval kezdődik. Klasszikus aszús illattal nyit: aszalt gyümölcsök, kajszi, csonthéjas gyümölcsök magja, mézes-dió. Szájban narancsos, citromhéjas aromák, tiszta ízek, egyenes vonalvezetés, hosszú és szép lecsengés jellemzik.

Hattyús Tokaji Aszú 3 puttonyos /2002/

The introduction to the world of great Aszús begins with the „three puttony” aszú. It opens with a classic Aszú scent: stewed fruits, apricots, the stones of stone fruits, honey-walnuts. On the palate it is characterised by the aromas of oranges and lemon zest, clean flavours, straight lines, long and pleasing tone.

Hattyús Tokajer Aszú 3-buttig /2002/

Die Einführung in die Welt der grossen Tokajer Aszús beginnt mit dem dreibuttigen Aszú. Ihm ist der klassische Aszúduft eigen: gedorrtes Obst, Aprikose, der Kern von Steinobst, Honig-Nuss machen seine charakteristischen Duftkomponente aus. Im Mund überwiegen die orangen- und zitronenähnlichen Aromen, klare Geschmacksnoten, gerade Linienführung und lang anhaltender, schöner Abgang sind noch zu erwähnen.





**Tokaji Aszú 5 puttonyos
(Gundel Pincészet) 2002**

9 000 Ft

Borostyán sárga színű aszú legfontosabb jegye a fiatalság és a gyümölcsösség. Ízében és illatában is a sárgabarack és a citrusok dominálnak. Felfedezhetjük még a méz, birs és a hárs jelenlétét is. A szájban határozottan lép fel, savai élénkek és elegánsak, lecsengésében hosszú. Rendkívül nagy potenciállal rendelkező bor. Fogyasztását 10–12 °C-on ajánljuk. Kiváló kísérője libamájnak, házi sonkának, túrós vaníliás desszerteknek, gyümölcsöknek.

Crystal clear, with a medium intensity golden amber color. Swirling in the glass gives a beautiful church-window effect. Clear, intensive nose, reminiscent of ripe fruits (quince, apricot) and nuts (walnut, almond). After a little breathing the characteristic of ripe Aszú's – honey-like nose. It has a body that is luxurious because the residual sugar adds weight and texture to this superb wine. The lively acidity harmoniously combined with a big body.

Die wichtigsten Eigenschaften dieses bersteingelben Weins sind seine Jugendfrische und Fruchtigkeit. Seine Duft- und Geschmackswelt wird durch Pfirsich und Zitrusfrüchte dominiert. Ein Hauch von Honig, Quitten und Linde runden das Erlebnis ab. Wirkt vollmundig, durch seine frischen Säuren und seine Eleganz entfaltet sich ein lang anhaltender Geschmack. Exzellenter Begleiter zu Gänseleber, hausgemachtem Schinken, Quark-Vanille-Desserts und Früchten. Serviertemperatur 10–12 °C.

