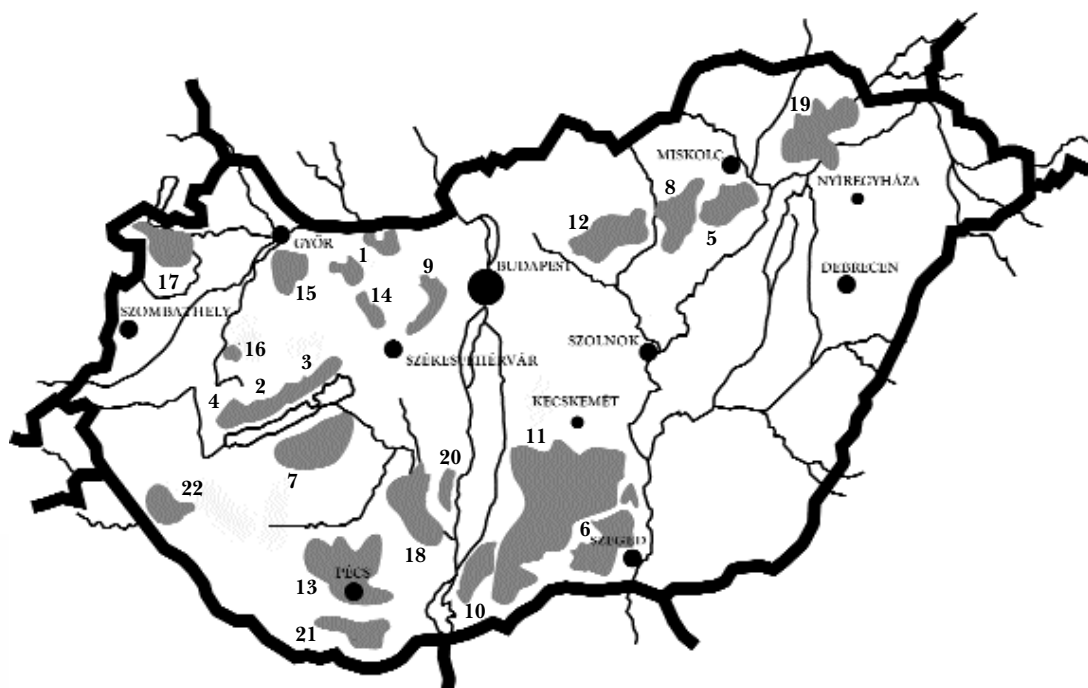
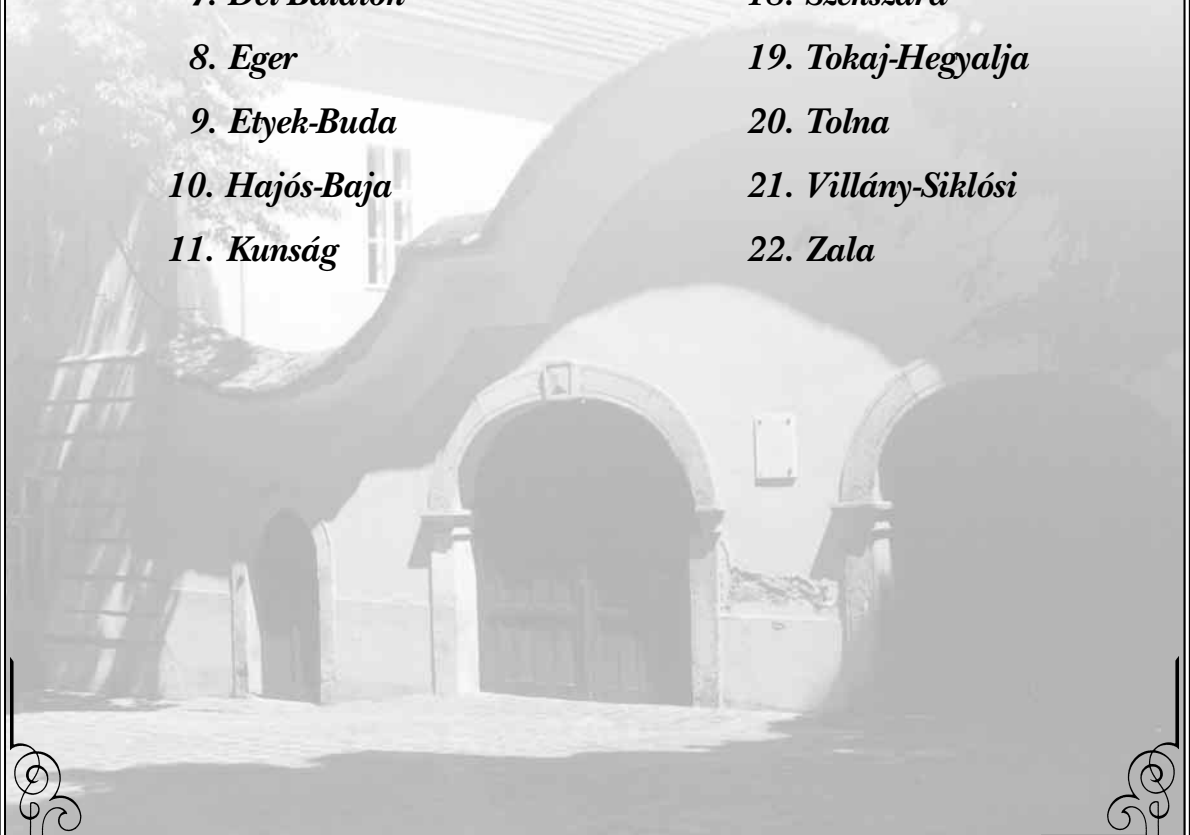


MAGYARORSZÁG BORVIDÉKEI
WINE REGIONS OF HUNGARY



- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| <i>1. Ászár-Neszmély</i> | <i>12. Mátra</i> |
| <i>2. Badacsony</i> | <i>13. Pécs</i> |
| <i>3. Balatonfüred-Csopak</i> | <i>14. Mór</i> |
| <i>4. Balatonmellék</i> | <i>15. Pannonhalma</i> |
| <i>5. Bükkalja</i> | <i>16. Somló</i> |
| <i>6. Csongrád</i> | <i>17. Sopron</i> |
| <i>7. Dél-Balaton</i> | <i>18. Szekszárd</i> |
| <i>8. Eger</i> | <i>19. Tokaj-Hegyalja</i> |
| <i>9. Etyek-Buda</i> | <i>20. Tolna</i> |
| <i>10. Hajós-Baja</i> | <i>21. Villány-Siklói</i> |
| <i>11. Kunság</i> | <i>22. Zala</i> |



WUNDERLICH SELECTION FROM VILLÁNY

Bottle/HUF

Wunderlich Rosé Cuvée 2008/2009

4.500,-

A 2008-as évjárat rosé jában a kékfrankosé a vezető szerep, de, kadarka, pinot noir, merlot is az összetevők között található. Illatjegyei a piros alma héját, a ropogós cseresznyét és az érett málnát idézik. A bor kóstolásakor a frissesség, savkarakter és fűszeresség dominál. Málna, meggy, szegfűbors ízei keverednek benne, újabb kortyra csábítva a kóstolót.

In the rosé of the vintage of 2008 Kékfrankos (Blaufränkisch) has a dominant role, however, Kadarka, Pinot Noir and Merlot can also be found in the components. Its flavour marks are associated with the skin of red apple, crispy cherry and ripe raspberry. When tasting the wine, we can feel the dominance of freshness, tannin character and spiciness. The odour of raspberry, sour-cherry and allspice are blended, luring us to taste another gulp.

Im Rosé des Jahrganges 2008 spielt der Kékfrankos die führende Rolle, aber auch der Kadarka, der Pinot Noir und der Merlot sind unter seinen Komponenten auffindbar. Seine Duftnoten erinnern an die Schale eines Rotapfels, an knusprige Kirschen und an reife Himbeeren. Bei der Weinprobe dominieren die Frische, der Säurecharakter und die Würzigkeit. In diesem Wein vermischt sich der Geschmack von Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürznelken und verführt den Weingeniesser immer wieder zu einem erneuten Schluck.

Bottle/HUF

2 dl/HUF

Wunderlich Portugieser 2008/2009

4.500,-

1.200,-

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 company.

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

Bottle/HUF

Wunderlich Merlot 2004/2006

7.000,-

Feketébe hajó magja, sötétvöröses szélekkel tárul szemünk elé. Mozgása nehézkes, első benyomásra egy komoly bor vonásait idézi. Illatában 18 hónapos kishordós érlelés hatásaként vaníliás, szantálos, cserzett bőrre emlékeztető animális illatokra emlékeztet, nem túl intenzíven, de mennyisége elegendő ahhoz, hogy merlot társai közül kiemelkedjen. Ízében piros gyümölcsök aszaltványait, lekvárjait idézi, melyet szelíd tanninok egészítenek ki. A pihentetést, levegőztetést, mint minden nagy formátumú bor meghálálja. Kikapcsolódhatunk társaságában, fogyasszunk mellé bárányt, borjút, szárnyas vadat, erdei gyümölcskörítéssel tálalva.

We are greeted with a black core and dark redish border. Thick, at first impression we immediately think of a serious wine. Its scent, as a result of the 18-month small-barrel aging, is of a soulful fragrance reminiscent of vanilla, sandalwood, and leather - not too intensive, but enough to distinguish it from its fellow merlots. Its taste is of dried or preserved fruits, coupled with gentle tannins. As all serious wines, it too needs some time and air to reach its peak. A great companion for relaxing conversations, but excellent when enjoyed with lamb, veal, or wild game served with forest berries.

Vor unseren Augen bietet sich eine schwärzliche Mitte mit dunkelrotem Rand, dar. Hohe Konzentration, er hat die Eigenschaften eines sehr guten Weines. In seinem Duft liegt die Auswirkung der 18 monatigen Reifung, die an Vanille, Sandelholz und an gegebte Haut erinnernde animierende Düfte erinnert, nicht zu intensiv, aber die Menge reicht dazu aus, um zwischen den Merlot Weinen hervorzufragen. In seinem Geschmack erinnert er an rote Trockenfrüchte und ihre Konfitüre, die mit milden Tannine ergänzt werden. Für die Gärung und für die Lüftung ist jeder Wein von grossem Format sehr dankbar. In seiner Gesellschaft können wir uns entspannen und verzehren dazu Lammfleisch, Kalbfleisch, Geflügel und Wildfleisch mit Waldfrüchten serviert.

Bottle/HUF

Wunderlich Cabernet Sauvignon 2004/2006 7.500,-

A népszerű fajta jeles képviselője. 28 hónapos kishordós érlelés után került letöltésre. A hosszabb érlelési idő megadta a tökéletes integrálódás lehetőségét. Rendkívül jó szerkezetű bor, összesimult tanninokkal. Mély, feketébe hajló színű bor, fekete cseresznye és fekete szeder illat- és íz-aromákkal. A szájban bársonyos, de határozott karakterű bor; hosszú, csokoládés utóízzel.

The excellent representative of the popular type. It has been down poured after 28 months of small-barrel aging. The longer aging period has provided perfect integration. Exceptionally well-structured wine with blended tannins. Deep, blackish colored wine with black cherry and bramble scent and taste aromas. Velvety, but defined characteristic in the mouth with long chocolatey aftertaste.

Hervorragender Vertreter der populären Weinsorte. Ist nach achtundzwanzigmonatiger Reifung zur Abfüllung gekommen. Die Längere Reifezeit hat zur vollkommenen Integration Gelegenheit gegeben. Ein Wein mit ausserordentlich guter Struktur und zusammengeebneten Tanninen. Ein tiefer Wein mit ins Schwarze gehender Farbe und Duft- und Geschmacksaromen der Schwarzkirsche und Brombeere. Dieser Wein ist geschmeidig im Mund, aber eindeutig im Charakter; mit schokoladigem Nachgeschmack.

Bottle/HUF

Wunderlich Viktória Cuvée 2003/2004 8.500,-

Cabernet Sauvignon-Franc-Merlot (CS 50%, CF 25%, M 25%) házasítású cuvée, 26 hónapos brique hordós érleléssel. A bor sötét rubin színű, vastag gliceringyűrűi testes, nagy vörösbőr előjeleit idézik. A fajták sokszínűsége, a hordós érlelés pörkölt aromái egyedi vonásokkal ruházzák fel a Pincészet csúcs cuvée-jét. Illatában a szilva, szeder és a belőlük készült lekvárok illatai keverednek vanília köpenyben, melyet kóstolásakor étsokoládé és a nagy borokra jellemző animalitás kísér. Az alkotóelemei abszolút összhangban vannak, a bor hosszú lecsengésű, testes.

A Cabernet Sauvignon-Franc-Merlot (CS 50%, CF 25%, M 25%) cuvée with a 26-month brique barrel aging. The wine has a dark rubin colour; its thick rings of glycerin foreshadow a full-bodied wine. The wide variety and the roast aromas of a barrel-aged wine make our best cuvée truly unique. Its aroma is a delicate mix of fresh plum, blackberry, and their preserves, cloaked in vanilla. Upon sipping, this is to be followed by a hint of dark chocolate and the soulful character so typical of good wines. Its harmonious ingredients and full-body are combined with a lingering finish.

Cabernet, Sauvignon-Franc-Merlot (CS 50%, CF 25%, M 25% vereinter Cuvée, mit 26 monatiger Reifung im Barrique Fass. Die dunkle rubinrote Farbe, dick, ölsüss, körperreich, all das erinnert an die Anzeichen eines starken Rotweines. Die Vielfältigkeit der Sorte, die Reifung im Fass und das Röstaroma verleihen dem Spitzenklassecuvée der Kellerei, individuelle Züge. In seinem Duft mischt sich der Geruch von Pflaumen, Brombeeren und deren Konfitüre, mit Vanille umhüllt und wird beim Probieren von Schokolade und von der, für starke Weine typischen Animerung begleitet. Die Komponente haben einen absoluten Einklang, der Wein hat einen langen Nachgeschmack, ist körperreich.

**Pálinka különlegesség
Palinka speciality**

Wunderlich Cabernet Franc törköly pálinka (4 cl) 1.200,-

**ETYEK- BUDAI BORVIDÉK
ETYEK- BUDA WINE REGION**

Bottle/HUF

Budai Irsai Olivér 2008 4.200,-

Fehér, száraz /white, dry

Nyakas pince, Maja Ernő

Élénk, zöld-fehér szín, virágos rétre emlékeztető intenzív illat jellemzi. Zamataiban a zöld alma, a licsi, a frissen szedett szőlő jegyei mutatkoznak.

Clear yellow with green reflexes. Bouquet remaining to flowers, variety typical taste of Muscat flavor and gentle acids. Lightly perfumed aromas of green apple, ripe lychee fruit and fresh picked grapes.

Er ist von strohgelber Farbe guter Intensität. In seinem anhaltenden Bouquet erinnert er an einen Traminer mit einem sehr angenehmen, frischen Nachgeschmack. Gut gekühlt schmeckt er an lauen Sommereabenden sowie zu allen Fisch- und Geflügelgerichten sowie zu Spargel.

KUNSÁGI BORVIDÉK
KUNSÁG WINE REGION

Bottle/HUF

Kunsági Csereszegi fűszeres 2008 3.000,-
Fehér, száraz/white, dry 0,75 l
Frittmann pincészet

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 húsból 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.

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.

Bottle/HUF

Kunsági Kékfrankos Rosé 2008/2009 3.500,-
Száraz/dry 0,75 l
Frittmann pincészet

Mélyrubin szín, animális illatjegyeket hordozó bor, nagy testtel, jól beépült alkohollal, érett tanninnal rendelkező, szép bor.

Deep ruby colour, a nose reminiscent of animals, a nice wine with a full body and well-structured alcohol, mature tannins.

Tief rubinroter, schöner Wein mit animalen Duftnoten, mit großem Körper, gut eingebautem Alkohol und reifem Tannin.

Selected by Danubius Hotels

BALATONI-SOMLÓI BORVIDÉK
BALATON-SOMLÓ WINE REGION

Bottle/HUF

Badacsonyi Olaszrizling 2008 3.200,-
Fehér, száraz/white, dry 0,75 l
Badacsonyi Pincegazdaság

Minőségi száraz fehérbor

A Badacsonyi hegy déli oldalán, Donáti dűlő az egyik legjobb szőlőtermő hely. Az itt termett olaszrizlingből reduktív feldolgozási technológiával készítettük ezt a szép üde, friss, fajtajelleges bort, melyet kiegészít a vulkanikus talajadottságokból adódó minerális ízvilág.

A bort szárnyasból készült levesek kísérőjeként ajánljuk 12-13°C-on.

Quality dry white wine

At the southern side of Badacsony hill Donáti-dűlő is one of the best vineyards. This nice, fresh wine, produced by reductive technology, is typical of its marked character completed with mineral flavour. Recommended service temperature is 12-13°C to poultry soups

Trockener, weißer Qualitätswein

An der Südseite des Berges Badacsony befindet sich einer der besten Weinanbauorte namens Donáti dűlő.

Aus dem hier angebauten italienischen Riesling wird mit reduktiver Verarbeitung dieser hübsche, lebendige, frische, sortentypische Wein hergestellt, dessen Eigenschaften dank der vulkanischen Bodenbeschaffenheit durch mineralische Geschmacksnoten ergänzt werden. Wir empfehlen den Wein zu Geflügelsuppen auf 12-13°C gekühlt zu servieren.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Ikon Sauvignon Blanc 2007/2008 3.500,-

Fehér, száraz/white, dry 0,75 l

Ikon pincészet

Egy friss, laza sauvignon a Balaton déli partjáról. Halvány szalmaszín zöldes reflexekkel, citrusos-füves illat, amit aztán édesebb gyümölcsök jegyei egészítenek ki. Údító, lendületes és igazán jó ivású fehérbor.

A fresh, light Sauvignon Blanc from the southern shore of Lake Balaton. Pale straw-yellow colour with greenish tinge, the nose is dominated by citrus fruits and cut grass, later rounded off by sweet fruits. Vibrant, zippy and really quaffing wine.

Ein frischer, lockerer Sauvignon vom südlichen Ufer des Plattensees. Blasser Strohfärbung mit grünlichen Reflexen, die durch Aromen der süßeren Früchten ergänzt werden. Ein erfrischender, belebender und gut bekömmlicher Wein.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Somlói Juhfark 2007/2008 6.500,-

Fehér, száraz/white, dry 0,75 l

Inhauser pincészet

A Somlóhegy vulkánikus talaja a római kor óta érleli a harmónikus extra- száraz borokat. A Habsburgi királyi asztalról sohasem hiányzott. Hitték, ha a nászéjszakán az ifjúpár a somlói bort fogyasztja, akkor fiúgyermekük születik.

The "Somloi" a wine for feast. This wine was always on the table of Habsburg rules. They believed: if newly weds drink this wine on the wedding night they will have a boy child.

Der Somlauer Wein ist unser Festtagswein. Er hat auf dem königlichen Tisch der Habsburger nie gefehlt. Sie glaubten: wenn das junge Paar in der Hochzeitsnacht der Somlauer Wein trinkt dann wird ein Sohn geboren.

Bottle/HUF

Badacsonyi Kéknyelű 2004/2006 8.000,-

Fehér, száraz/white, dry 0,75 l

Szeremley pincészet

Ősi magyar szőlőfajta, melyet ma már csak Badacsony környékén termesztenek. Borának élénk, finom savai, elegáns illata a palackban történt érlelés során még tovább nemesedik. Az érlelés során kialakult másodlagos illat és zamatanyagai emelték bukéját arra a tükölyre, aminek dicséretét nagyon sok óda és nóta megénekl. Fogyasztását vegetáriánus ételekhez, salátákhoz, halakból és szárnyasokból készült sült húshoz 10 °C-on fogyasztva ajánljuk.

This ancient Hungarian grape variety is solely cultivated in the vicinity of Mount Badacsony. The vivid and fine acids of its wine together with the elegant fragrance are further enriched during maturation period in the bottle. The second fragrance and flavour components developed during the fermentation raised its bouquet to a level of perfection so frequently praised in odes and songs. An ideal accompaniment with vegetarian dishes, salads and (fied) fish or poultry. Best served chilled (10 °C).

Alte ungarische Rebsorte, das heute nur noch in der Badacsonyer Gegend angebaut wird. Der Wein besitzt duftige und leicht feine Säuren, die nach der Abfüllung weiter gären. Die nach der Gärung entstandenen Duft- und Aromastoffe haben sein Bouquet vollkommen gemacht, was auch in vielen Liedern und Gedichten erwähnt wird. Wir empfehlen diesen Wein zu vegetarischen Speisen, Fisch und Gefügel, bei einer Temperatur von 10 °C Grad.

EGRI- MÁTRAI BORVIDÉK
EGER-MÁTRA WINE REGION

Bottle/HUF

Nagyrédei Pinot Grigio 2007/2008 3.500,-

Fehér, félszáraz /white, semi dry

Bárdos és fia pincészet

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

Der traditionelle Erlauer Rotwein wurde mit einer neuen Technologie, mit der Zusammensetzung von Orts- und Weltarten hergestellt, sind seine Grundlage. Er wurde ebenfalls in neuen Eichenfässer gelagert.

Bottle/HUF

2 dl/HUF

Egri Chardonnay Barrique 2007/2008 4.000,- 980,-

Fehér, száraz/white, dry 0,75 l

Egri Korona Borház

Válogatott szőlőből készült, telt, gyümölcsös, zamatos fehérbor, melyet a 4 hónapos új barrique hordós érlelés tett igazán egyedivé.

Quality dry white wine

This full-bodied, fruity, racy wine is produced from selected grapes, made especially unique by 4 months of aging in barrique barrels. The wine features a yellow-greenish color and a bouquet uniting the characteristics of freshly cut oak and the fruitiness of pineapple.

Trockener Qualitätsweißwein

Sie halten einen der besonderen Weißweine des Erlauer Korona Weinhauses in der Hand. Er wurde aus ausgewählten Weintrauben gekeltert. Er ist ein fruchtiger, voller aromatischer Weißwein, der durch seine 4-monatige Reife im Barriquefass einzigartig wurde. Von der Farbe ist er gelblich-grün, in seinem Duft vereinigen sich der frisch gefüllter Eichenbaum und die Fruchtigkeit der Ananas.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Egri Bikavér 2006/2007 5.400,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Vincze pincészet

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

Der traditionelle Erlauer Rotwein wurde mit einer neuen Technologie, mit der Zusammensetzung von Orts- und Weltarten hergestellt, sind seine Grundlage. Er wurde ebenfalls in neuen Eichenfässer gelagert.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Egri Pinot Noir

2005/2006

5.400,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Gál pincészet

Közepes rubin színű, bársonyos meleg illatokkal rendelkező vörösbor. Illatában és ízében egyaránt felfedezhető benne a meggy, aszalt szilva, étcsokoládé, pörkölési aromák. Ízében a háttérbe húzódva rálehetünk a gombás jegyekre is. Szép, elegáns, nem túl hivalkodó savak szépen támogatják a melegséget árasztó intenzív alkoholt.

Ein mittelrubinfarbener Wein mit einem samtig warmen Charakter, der an Sauerkirschen, Dörrpflaumen, Schokolade und Röstaromen erinnert. Am Gaumen sind auch Züge von Pilzen wahrnehmbar. Eine elegante, nicht aufdringliche Säure unterstützt eine vom intensiven Alkohol ausströmende Wärme.

This wine is produced in ideal natural conditions similar to that of Burgundy, its original homeland. Medium ruby red colour with a warm delicate bouquet. Notes of cherry, prunes, bitter chocolate and toast can be found. Elegant with delicate acidity – a warm intense wine of exceptional quality.

Selected by Danubius Hotels

**SZEKSZÁRDI BORVIDÉK
SZEKSZÁRD WINE REGION**

Bottle/HUF

Szekszárdi Kadarka

2007/2008

4.400,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Mészáros Pál

A Kárpát medence őshonos fajtája, igazi hungarikum. A Szekszárdi borvidéken, sokak által elismerten, kiemelkedő bor. Diszkrét illatos, kellemesen fűszeres, k vörösbor: ömnyed, 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 Charpatian 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.

Traditionell ungarische Rebsorte, seit hunderten von Jahren im Karpatbecken bekannt. Von Vielen als einer der besten Weine des szekszárder Weingebietes anerkannt. Diskreter Aroma, angenehme Würzigkeit, Leichtigkeit und rubinrote Farbe zeichnen diesen im Holzfass gereiften trockenen Rotwein. Frischer Charakter und lebhaft Säuren machen ihn zum idealen Begleiter von Salaten und leichten Geflügelgerichten. Am besten bei 16-18°C zu empfehlen.

Bottle/HUF

Szekszárdi Kékfrankos

2007/2008

4.200,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Takler pincészet

Élénk meggy- és cseresznyeillattal beköszönő bor, tömény, húsos meggyes, pirosbogyós gyümölcsízekkel. Elragadóan üde vörösbor hosszú lecsengéssel Szekszárd egyik legismertebb pincészetéből.

This intense, fruit-toned wine opens with a vivid morello and cherry bouquet on the palate Handcrafted by one of Szekszárd's best-known wineries, a charmingly fresh red wine with a lingering finish.

Dieser wein hat einen elegante, tief rubinrote Farbe. Sein volles Bukett ist gekennzeichnet von Sauerkirsche mit vielen rotbeeren. Eine schöne abgerundete, im Mund gereifte Warnehmung, eine vielseitige Geschmawkswelt, sein Abgang motiviert zur langen Überlegung.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Takler Trió Cuvée 2006/2007 5.800,-

Cabernet Sauvignon Merlot, Kékfrankos

Takler pincészet

Hármas házasítás (kékfrankos, merlot és cabernet sauvignon) intenzív, érett bukéval, telt, harmonikus zamatokkal, a tölgyfahordós és részben barrikérelés eleganciájával.

Blend of three grapes (Kékfrankos, Merlot and Cabernet Sauvignon) with powerful and mature aromas, full, ripe flavours and the aromas of oak – partly new oak – ageing.

Ein Dreier-Cuvée (Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon) mit reifem, intensivem Bukett, vollen, harmonischen Aromen und der Eleganz der Holzfass- und teils Barrique-Reifung.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Szekszárdi Turul Cuvée 2006/2007 8.000,-

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Cuvée 0,75 l

Vesztergombi pincészet

A szekszárdi borvidék meghatározó fajtaiból (Cabernet Franc és Merlot) hosszú fahordós érleléssel készített telt zamatú, fűszeres vörösbor.

Blended from the most important grapes of the Szekszárd region (Cabernet Franc and Merlot), this flavoursome, full, spicy red was matured in oak barrels.

Würziger Rotwein mit vollem Geschmack, aus dem charakteristischen Sorten des Szekszarder Weinbaugebietes (Cabernet Franc und Merlot) im Holzfass gereift.

Bottle/HUF

Szekszárdi Cabernet Franc 2006/2007 5.600,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Mészáros pincészet

Tölgyfahordós érlelés teljesíti ki ebben a világhíres vörösborban a rendkívüli ízvilágot rejtő tulajdonságokat. Vadhúsokból és marhából készült ételekhez illik igazán. Valódi értékei szobahőmérsékleten, rövid levegőztetés után bontakoznak ki legteljesebb mértékben.

This excellent red wine was matured in oak barrels to consummate its character. It is recommended to be served with beef and venison. Its real values are discovered at room temperature, after a short airing.

In diesem Welklassen-Rotwein werden die Eigenschaften, die eine außerordentliche Geschmackswelt in sich vereinigen, durch die Reifung in Barriquefässern vervollständigt. Passt am besten zu Wild- und Rindfleischgerichten. Seine echten Werte kommen bei Zimmertemperatur und nach einer kurzen Lüftung komplett zum Vorschein.

Selected by Danubius Hotels

VILLÁNY-SIKLÓSI BORVIDÉK VILLÁNY-SIKLÓS WINE REGION

Bottle/HUF

Villányi Cabernet Sauvignon & Merlot 2008 4.500,-

Spicc / Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Vylyan pincészet

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. Sülték, 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 spiciness. A lovely wine for everyday drinking. We recommend it for roasts or paprika dishes best served at 15-16°C.

Dieser klassische Wein aus Cabernet Sauvignon fühlt sich auf dem Villányer Boden ausgesprochen wohl. Das Aroma wird von roten und schwarzen Beeren dominiert, ergänzt durch einen Hauch Würze. Er ist ein leichter Wein, der auch zum täglichen Verzehr empfohlen werden kann. Er ist auch Gute Wahl zum Braten und Paprikaspeisen, bei 15-16°C.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Villányi Portugieser

2008

4.600,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Günzer pincészet

Villányi borvidék első és legelterjedtebb fajtája. Átlagon felüli, mélyvörös, koncentrált, gyümölcsös, telt, bársonyos, zamatokban bővelkedő, jól iható vörösbor. Roston sült húsokhoz ajánlunk 16-17 fokon.

This wine is the first and most popular wine of the Villány wine region. This red wine is above-average, deep red, fruity, full-bodied, velvety and easy to drink. It calls for grilled meat at 16-17°C.

Fahenträger und die verbreiteste Sorte der Weingegend Villány. Fruchtiger, voller, geschmeidiger gut trinkbarer Rotwein. Lebhaftes Purpurtöne mit angenehmer Veilchenduft, wird auf 16-17 Grad Celsius zu Rostbraten empfohlen.

Selected by Danubius Hotels

Bottle/HUF

Pázmándi Cuvée

2005/2007

6.200,-

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Barrique

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Kemendy pincészet

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. Durch das Verschneiden der Hauptsorten der beiden französischen Weinbaugebiete (Bordeaux und Burgund) ist eine wahre Weinspezialität entstanden. 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 Ihre.

Bottle/HUF

Villányi Immortal Cuvée 2006/2007

7.000,-

Kékfrankos, Portugieser cuvée 0,75 l

Tiffan Ede&Zsolt pincészet

Rubín színű, friss, gyümölcsös illatú bor, mely szederre, szilvára emlékeztet, kissé füstös áthatással. Szájban lágy, szinte édesbe hajló. Közepesen testes, de gerince hosszan érezhető. Jól harmonizál mutatós tanninjával. Egy komplex, jól iható vörösbor.

It is of a deep red color, its bouquet embraces blackberry and plummy notes with a smoky palate. It feels smooth in the mouth - it is a bit on the sweet side, has a long-lasting finish. It is supported by an elegant tannin structure.

Schönes, dichtes Rubin, in der Nase kommen die Aromen der Brombeere und Pflaumen vor mit einem Hauch von Röstaromen. Im Trunk weich und süß im Ansatz, mit schöner Struktur, lang im Abgang. Harmonisiert schön mit seinem reifen, samtigen Tannin.

Bottle/HUF

Bock Ermitage Cuvée

2007/2008

8.000,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Bock József

A villányi borvidék legszebb dűlőiből származó szőlőfajtákból készült, úgymint Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Kékfrankos, Kékoportó. 70%-ban nagy tölgfahordókban és 30%-ban használt barrique hordókban 14 hónapig érlelt borok kerültek.

Made by varieties of grape derive from most beautiful hills of the wine growing region of Villány, such as: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bluefrankish, Portugieser. It had been mellowed in barrique and oak wood barrels for 14 months.

Hergestellt aus Traubensorten von den schönsten Hügeln der Villányer Weingegend: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Blaufränkisch, Portugieser. Zu 70% in grossen Eichenfässern und zu 30% in benutzten Barrique-Fässern 14 Monate lang gereifte.

Bottle/HUF

Villányi Phoenix Cuvée 2007/2008 8.500,-

Vörös, száraz/red, dry 0,75 l

Gere Attila

A bor Cabernet sauvignon és Kékfrankos alapfajtából készült. Szeder és szilva gyümölcsökre emlékeztető illatát kiegészíti a finom füstösség. Megízelve lágnak tűnő ízei mögött a mutatós tannin hosszan élvezhető gerinces bort ad. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 16-18°C.

This wine is made from the Cabernet sauvignon and Bluefrankish grape varieties. Its flavour, reminiscent of mulberries and plums is supplemented by fine smokiness. Underneath its taste that appears soft upon first tasting the nice tannin provides a wine with a distinct backbone that can be enjoyed for quite a while. Best for consumption at 16-18°C.

Der Wein entstand aus den Sorten Cabernet sauvignon un Blaufränkisch. Seinen an Brombeeren und Pflaumen erinnernden Duft ergänzt ein feines rauchtiges Bukett. Den zuerst als mild erscheinenden nachhaltigen Geschmack verleiht ihm das Tannin.

TOKAJHEGYALJAI BORVIDÉK TOKAJHEGYALJA WINE REGION

Bottle/HUF

Tokaji Furmint 2006/2007 3.000,-

Fehér, száraz/white, dry 0,75 l

Gundel pincészet

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 hints 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 Glyceringehalt gewährleistet wird. Intensiver, heugelber Wein mit einem fruchtigen Duft und Aroma. Leicht mineralischer, langanhaltender Abgang.

Bottle/HUF

Tokaji Muscat Lunel 2007/2008 3.000,-

Fehér, félszáraz/white, semi-dry 0,75 l

Gundel pincészet

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 with combined with and elegant character. Recommended with fish even smoked, and white meat and cheese. Suggested serving temperature: 12°C

Helle grünliche strohgelbe Farbe, reines und anhaltendes Bouquet. Die Duftwelt ist ausgesprochen freundlich, Blumen und Früchte, mit etwas Heilkräutern. Interessanterweise ist das retrograde Duftgefühl ausgesprochen intensiv. Halbtrocken, dank seinen rückgratvollen Säuren zeigt er eine gute Balance. Verzehr bei 12°C empfohlen. Ideal zum Fisch, Geflügelfleisch und Käse.

Tokaji Szamorodni száraz

2000

Bottle/HUF

4.000,-

1 dl/HUF

800,-

*Fehér, száraz/white, dry 0,5 l**Gundel pincészet*

Világos szalmasárga színű desszertbor, amelyben a gyümölcsös jelleg dominál. Ellentétben a hagyományos Szamorodni stílussal ez a bor csak enyhén oxidatív. A bor száraz és érezhetően bitritiszes azonban az alkohol és sav rendkívül harmonikus összhangot képez. Tüzes testes bor az aszalt gyümölcsök aromáival. Lecsengése rendkívül hosszú.

Pale gold wine with a charming fruity nose and with the characteristics of a lightly oxidative Szamorodni. It has a touch of botrytis and natural yeast. On the palate its dryness is not disturbing at all and its acidity is harmoniously combined with the firm body. It has a long finish.

Helle Goldfarbe, im Bouquet überreife weisss fleischige Früchte sowie die charakteristischen Noten des leicht oxidativen Ausbaus. Weiterhin ein wenig Bottrinde und Hefe. Am Gaumen ist die Trockenheit nicht störend, weil seine Säuren gar nicht scharf sind, sondern sie vermitteln eine angenehme Herbe. Wein mit einem langen Abgang.

*Selected by Danubius Hotels***Tokaji Szamorodni édes**

2001

Bottle/HUF

5.000,-

1 dl/HUF

1.000,-

*Fehér, édes/white, dry 0,5 l**Gundel pincészet*

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.

Grünlich goldfarbiger, an flambierte Früchte erinnernder Wein. Frische Düfte mit verhältnismäßig viel Alkohol. Schönes Beispiel des modernen Szamorodnis. Verzehr bei 15°C empfohlen. Ideal als Aperitif und zu Dessert.

Tokaji Aszú 3 Puttonyos

2002

Bottle/HUF

6.000,-

1 dl/HUF

1.200,-

Disznókő dűlő 0,5 l

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

The introduction to the world of great Aszús begins with the three puttonyos 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.

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

2002

Bottle/HUF

8.500,-

1 dl/HUF

1.700,-

Gundel pincészet 0,5 l

Borostyán sárga színű aszú legfontosabb jegye a fiatalág és a gyümölcsösség. Ízeben 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.

DANUBIUS HOTELS HÁZI BOROK-HOUSE WINES

| | Bottle/HUF | Glass/HUF |
|--|------------|-----------|
| Badacsonyi Olaszrizling <i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l</i> | 2.700,- | 720,- |
| Szekszárdi Kékfrankos Merlot Cuvée <i>Vörös, féledes/red, semi-dry 0,75 l</i> | 2.700,- | 720,- |
| Soproni Kékfrankos Rosé <i>száraz/dry 0,75 l</i> | 2.700,- | 720,- |
| Thermia Palace Sauvignon Blanc 2005 <i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l (Pöstyén)</i> | 4.000,- | |
| Thermia Palace Cabernet Sauvignon 2005 <i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l (Pöstyén)</i> | 5.000,- | |
| Ménesi mustos fehér 2005 <i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l (Szováta)</i> | 5.500,- | |
| Fekete leányka special reserve 2003 <i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l (Szováta)</i> | 5.800,- | |
| Mikrosvin Mikulov Welschriesling 2005 <i>Fehér, száraz/white, dry 0,75 l (Marienbad)</i> | 6.000,- | |
| Vinarstvi Polehna Rulandské Modré 2005 <i>Vörös, száraz/red, dry 0,75 l (Marienbad)</i> | 6.000,- | |

PEZSGŐK - SPARKLING WINES METHODE CLASSIQUE

| | Bottle/HUF |
|----------------------------------|------------|
| Hungaria Extra Dry 0,75 l | 6.000,- |
| Hungaria Extra Dry 0,20 l | 2.000,- |
| Törley Sec 0,75 l | 6.000,- |
| Törley Demi Sec 0,75 l | 6.000,- |

METHODE TRADITIONELLE

| | |
|--|---------|
| Chateau Vincent Brut 0,75 l 1999 | 8.500,- |
| Chateau Vincent Extra Dry 0,75 l 1999 | 8.500,- |
| Chateau Vincent Sweet 0,75 l 1999 | 8.000,- |

PEZSGŐK - CHAMPAGNES

| | |
|--|----------|
| Moet Chandon Brut Imperial 0,75 l | 35.000,- |
| Mumm Cordon Rouge Brut 0,75 l | 30.000,- |