

KUNSÁG - FRITTMANN HÁZ BORA FEHÉR

száraz | dry

280 Ft / dl

BALATON - FEIND BORHÁZ HÁZ BORA ROSÉ

száraz | dry

280 Ft / dl

SZEKSZÁRD PASTOR ROSÉ FOR CHAT

2019 | száraz | dry

3 500 Ft / 0,75 l



500 Ft / dl

A Kékfrankos szőlőt a rozéknak megfelelően korábban szüreteltük, ezáltal rendkívül friss üde bort kaptunk. Ízében ropogós savak és finom gyümölcsösség jellemzi. Ajánljuk könnyű hús ételekhez és salátákhoz.

The Kékfrankos grapes were harvested earlier according to the rosé wines, resulting in an extremely fresh wine. The taste is characterized by crisp acids and fine fruitiness. Recommended for light meat dishes and salads.

MÁTRA MOLNÁR ÉS FIAI KÉKFRANKOS ROSÉ

2019 | száraz | dry

2 900 Ft / 0,75 l



390 Ft / dl

Kedves, könnyű gyümölcsös bor, melyet teraszos nyári csevejek mellé ajánlhatnánk. Minden alkalomhoz illő frissítő jégkockával egy forró nyári napon. Könnyű ételekhez vagy aperitífként fogyasszuk. Élvezze a bor friss zamatait 11-12 °C fokra lehűtve.

Light and refreshing fruity wine for those hot summer days. Appropriate for all occasions, enjoyable with snacks, light meals, or simply as a refreshment. Serve chilled at 11-12 °C, a quencher with ice cubes.

BALATON FEIND BORHÁZ BIRTOK ROSÉ

száraz | dry

2 900 Ft / 0,75 l



390 Ft / dl

Illatos, gyümölcsös, üde fiatalos, lendületes, egy csipetnyi szén-dioxidtól pezsgő, finom savszerkezetű, kellemes „üditőital”. Baráti beszélgetésekhez és szinte minden étel mellé - jól lehűtve - bátran ajánljuk.

Fragrant, fruity, fresh, youthful, vibrant, sparkling from a pinch of carbon dioxide, delicate acid-like „soft drink”. Recommended well cooled for friendly conversations and almost all meals.

MÁTRA LUDÁNYI EXCELLENT ROSÉ

2018/19 | száraz | dry

4 000 Ft / 0,75 l



550 Ft / dl

Méz, zöldalma, vilmoskörte, fehér szirmú virágok és ananász az illatban. Lágú 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.

SZEKSZÁRD PASTOR

WHITE FOR FISH
2019 | száraz | dry

3 500 Ft / 0,75 l



500 Ft / dl

A Leányvári dűlőről szüreteltük a szőlőt. A reduktív technológiának köszönhetően sikerült a gyümölcsös illatokat és ízeket megőrizni a borban. Ajánljuk hal ételekhez és salátákhoz.

We harvested the grapes from the Leányvári vineyard. Thanks to the reductive technology, the fruity aromas and flavors have been preserved in the wine. Recommended for fish dishes and salads.

MÁTRA MOLNÁR ÉS FIAI IRSAI OLIVÉR

2019 | száraz | dry

2 900 Ft / 0,75 l



390 Ft / dl

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.

BALATON FEIND CHARDONNAY

2018/19 | száraz | dry

2 900 Ft / 0,75 l



390 Ft / dl

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 piquant aromas of the grape. On the palate, we are delighted by the couple of apple and pear.

BALATON FEIND SHIRAZ - MERLOT

2017 | száraz | dry

4 500 Ft / 0,75 l



650 Ft / dl

Lilásvörös színével, shirazra jellemző fűszeres illatával elvarázsol. Testes, szép élénk tanninokkal rendelkező, ízében inkább a merlot jegyeit mutató, hosszú lecsengésű izgalmas bor. Bárány, sertés- és grillezett ételek mellé ajánljuk.

It enchants with its purple-red color, and the spicy scent of Shiraz. It has tasty, beautiful lively tannins, with a taste of merlot, a long-tasting wine. We recommend it with lamb, pork and grilled meats.

SZEKSZÁRD PASTOR RED FOR MEAT

2017 | száraz | dry

3 500 Ft / 0,75 l



500 Ft / dl

A pincészet különböző dűlőről szüretelt fajtákból készítjük. A hagyományos technológiát alkalmaztuk az erjesztésnél, majd 12 hónap hordós érlelést kapott. Ezáltal előtérbe került a cuvée összetett teltebb jellege. Ajánljuk grillezett húshoz, és paprikás ételekhez.

We make it from the varieties harvested from the different vineyards of the winery. Conventional technology was used for fermentation and then matured for 12 months in barrels. This brought to the fore the complex, fuller nature of the cuvée. Recommended for grilled meats and paprika dishes.