



HUNGARIA Extra Dry

A jól ismert kék címke barátságosan integet felénk, és igaza van. Bátran levehetjük a polcról, hiszen a friss citrusok és a kevéske cukormennyiség behízeltgővé teszik. Jól lehűtve pazar ünneplő ital.

The familiar sky blue label beckons us and quite rightfully so. We can take it off the shelf without hesitation as the fresh citrus notes and the slight amount of residual sugar make it immediately appealing. Served well-chilled, it's a tremendous festive drink.

Das bekannte himmelblaue Flagge winkt uns. Frische Zitrusfrüchte und wenige Zucker machen es fein und sehr schmeichlerisch. Serviert gut gekühlt, ist es ein großes festliches Getränk.



TÖRLEY Chardonnay Brut

Hagyományos módon erjesztett nyerspezsgő, Törley József egykori budafoki pincelabirintusából, amely természetes valójában mutatja meg a fajta szépségét és a csak erre a stílusra jellemző briósra, frissen sült cipóra emlékeztető „élesztős” illat- és ízvilágot. Szép buborékszerkezet, elegáns, hosszú korty.

A traditional method, bottle-fermented Chardonnay sparkling wine. Chardonnay's fruit and the toasty aromas of bottle ageing on the nose. Vibrant acids on the palate that starts with pleasant bubbles and ends in a long mineral finish.

Eine traditionelle Methode, Flaschenfermentierter Chardonnay-Sekt. Chardonnays Frucht und die Röstaromen der Flaschenreifung in der Nase. Lebhaftige Säure am Gaumen, die mit angenehmen Blasen beginnt und endet in einem langen mineralischen Abgang.



Sauska Rosé Brut

Gyümölcsös, vidám pezsgő, a Brut rozé-testvére, hasonlóan jó ivású, könnyed és szerethető. Összetételében meghatározó a furmint, mellette chardonnay, pinot noir és hárslevelű színesítik az illatot és az ízt. 9 gramm cukor, minimum 15 hónapos palackos érlelés finomseprőn.

A fruity and vivacious traditional method sparkling wine, and the sibling of the Brut Rosé, which is similarly light and easy to love with its good drinkability. Furmint dominates the blend, while the Pinot Noir and the Hárslevelű colour the nose and the palate. 9 grams of sugar, a minimum 15 months of bottle ageing on fine lees.

Ein fruchtiger und lebendiger Sekt nach traditioneller Methode. Ausdrucksstarke Aromen von Kirschen, Pflaumen und Nelken. Mittlerer Körper, strukturiert aus 63% Furmint, 23% Chardonnay, 9% Hárslevelű und 5% Pinot Noir. Blass, lang und sauber, mit schöner Mineralität und einem langen, eleganten Abgang.



KREINBACHER Brut Classic

Kétharmad részben furmint, egyharmad részben charodnnay, citrusos, grapefruitos, finoman füstös és furmintosan fanyar illattal. Íze kekszes, aprósüteményes, friss hársmézzel, grapefruittal és citrommal. Kellemes habzású, gazdag és mély, jó szerkezetű pezsgő, hosszú utóízzel. Érlelési idő: minimum 18-22 hónap, dosage: 10 gramm/liter.

White-fleshed fruits and discrete flowers – enticing aromas line up in the nose. Besides the distinct fruitiness of Furmint, the most respected grape variety for sparkling wines, Chardonnay ensures great elegance. Refreshing grapefruit, peach and pineapple arrive first on the palate, the layered character is enhanced by brioche, nuts and some saltiness. The mousse is tense, the dosage ensures an ideal balance. Fine choice for each and every occasion. Ageing: minimum 18-22 months Dosage: 10 g/litre

Ein klassischer Schaumwein mit feiner Vielfalt, Mineralien und dem perfekten Hauch von Fruchtigkeit. Nach der méthode traditionnelle direkt in der Flasche fermentiert, setzt sich der Kreinbacher Brut Classic aus 85% Furmint und 15% Chardonnay zusammen, die mindestens 22 Monate gemeinsam vor der Freisetzung reifen. Die 10 g / l-Dosierung lässt auch mehr Rauch und Cremegewicht von Somló zu.



Sauska Tokaj Extra Brut

Íllatában szinte Champagne-t idézi, ízben pedig a Tokajra jellemző ásványosságot, frissességet. Első benyomásra az élesztős, érettebb jegyek jelennek meg, majd lendületes citrusosság következik. Az extra brut alapja furmint, amit hárslevelű és chardonnay egészít ki. A kis mennyiségű hordós érlelés, majd a hagyományos módon, palackban erjesztésnek köszönhetően a végeredmény egy igazán finom szerkezetű, elegáns pezsgő lett.

It almost evokes Champagne and the minerality and freshness of Tokaj. At first impression, yeasty, more ripe notes appear, followed by vigorous citrus. The extra brut is based on furmint, which is complemented by linden and chardonnay. Due to the small amount of barrel maturation, and then the traditional, fermentation, the result is really delicious in an elegant bottle.

Es erinnert fast an Champagner und die Mineralität und Frische von Tokaj. Auf den ersten Eindruck erscheinen hefige, reifere Noten, gefolgt von kräftigen Zitrusfrüchten. Der extra brut basiert auf Furmint, der durch Linde und Chardonnay ergänzt wird. Die kleine Fassreifung, gefolgt von der traditionellen Fermentation, ist wirklich köstlich in einer eleganten Flasche.

Pommery Brut Royal



Franciaország klasszikus szőlőfajtáiból készült pezsgő, Pinot Noir, Chardonnay és Pinot Meuneir házasítás. Három évi érlelés követően palackozzák, ekkorra eléri teljes ízvilágát, melyben elsősorban gyümölcsös, lágy, finom ízek harmonizálnak.

Champagne made from classic French grape varieties, a blend of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meuneir. After three years of maturation, it is bottled, by which time it reaches its full taste, in which mainly fruity, soft, delicate flavors harmonize.

Champagner aus klassischen französischen Rebsorten, eine Mischung aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meuneir. Nach dreijähriger Reifung wird er in Flaschen abgefüllt und erreicht dabei seinen vollen Geschmack, in dem vor allem fruchtige, weiche, zarte Aromen harmonieren.