



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 Flaschenreife in der Nase. Lebhaftige Säure am Gaumen, die mit angenehmen Blasen beginnt und endet in einem langen mineralischen Abgang.



TÖRLEY Réserve Demi Sec

Halvány szalmasárga színű ez a pezsgő. Az érett, sárga húsú gyümölcsös jegyeket középpontba állító illat fokozatosan nyílik, körtét és őszibarackot tárva kóstolója elé. A test könnyed, az alkoholtartalom alacsony, a közepes savak belesimulnak a szerkezetbe. A pezsgő félszáraz voltából fakadó mérsékelt cukortartalom tovább erősíti a már illatban is megmutatkozó aromatikát. Gyümölcsfókuszú, kerek, zamatos pezsgő.

A pale, hay yellow sparkling wine with a nose showing ripe yellow flesh stone fruits that gradually opens up to reveal pears and peaches. On the palate it's light with low alcohol and balanced, harmonious acidity. This is a demi sec and the moderate sugar helps to intensify the aromas familiar from the nose. A sparkling wine with great balance, strong on fruit and intense in its flavours.

Ein blasser, heugelber Sekt. Fruchtnoten von Pfirsich und Birne. Leichter, niedriger Alkohol und mittlere Säure. Dies ist ein halbtrocken Sekt und der moderate Zucker hilft, die aus der Nase bekannten Aromen zu intensivieren Ein Schaumwein mit großer Ausgewogenheit, stark auf Frucht und intensiv in seinen Aromen.



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.



VEUVE CLICQUOT Brut

A híres narancssárga címkés Ponsardin Brut 1,5 literes palackban világító címkével. Pinot Noir túlsúly, kiegészítve chardonnay-val és pinot meunier-vel. Aromáiban kenyérhéj, alma, citrusok, enyhe virágosság.

The famous orange-label Ponsardin Brut in a 1.5-litre bottle with a luminous label. Pinot Noir dominance, complemented with Chardonnay and Pinot Meunier. Bread crust, apple, citrus, slightly floral aromas.

Der Veuve Clicquot Yellow Label besticht durch seine schöne, goldgelb glänzende Farbe. Mittleres Gelbfrün, feine Perlage. Frische Nuancen von Orangenzenen, mit gelbem Apfel unterlegt, ein Hauch von Kräuterwürze, Biskuit. Saftig, wieder frischer Golden-Delicious-Apfel, mineralisch Touch, gute Länge, ein harmonischer Speisenbegleiter.



RUINART Rosé Brut

Világos barackszínű, elegáns illatú champagne különlegesen szép egyensúlyban. Friss savak emelik gyümölcsösségét, élesztős ízei teszik érleltté, komplexsé. Chardonnay és pinot noir házasítása friss és sokrétegű. Élénk és kitartó buborékok.

Bright apricot colour, elegant bouquet, outstanding balance. Fresh acidity brings out the fruitiness, yeasty flavours reveal the ageing and complexity. A fresh and layered blend of Chardonnay and Pinot Noir. Vigorous and long-lasting bubbles.

Leuchtend roséfarbener Champagner mit Orangereflexen, sehr feine Perlage, subtile Fruchtaromen im Bukett mit Anklängen von roten Johannisbeeren und Brombeeren, zart prickelnd, fruchtig und körperreich mit großer Eleganz und Finesse, animierender Abgang. Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir, hauptsächlich als Premiers Crus klassifiziert.