



Borlap

Kránicz Pincészet

Zalai Merlot

Tartalmas, testes, hosszú életű vörösbor. Színe bíborvörös, tanninjai érettek, vastagok, illata az aszalt meggyet idézi, míg telt zamatát bársonyos lecsengés jellemzi.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Vaddisznópörkölt dödöllével,
Vörösborban párolt szalonnás szarvas
krokettel, Marhapörkölt galuskával



Zalai Zweigelt

Bora színanyagban gazdag, kissé lila árnyalatú, jellegzetes zamatú, a Kékfrankosnál általában lágyabb karakterű, harmonikus.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Csülök Szőlőmester módra,
Marhapörkölt galuskával, Hegyi tál



Zalai Syrah

A syrah kifejezetten testes bort adó szőlőfajta, viszonylag magas tannin- és savtartalommal. Érdekes külön felhívni a figyelmet összetett illatára, hiszen a rózsaszíromtól a fahéjon át a csokoládéig sok-sok réteg felfedezhető benne. Bora jó minőségű, kékes árnyalatú, érlelésre alkalmas. Íz és illat aromákban gazdag, testes, sokszor cassisra (fekete ribizliből készült francia likőr) és elgyújtott gyufa illatára emlékeztet. Minőségének csúcsát évek múltán éri el s olyan fajta, amely szépen egészülhet ki a fás, barrikolt ízekkel.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Fatányéros a'la Borház,
Fogasfilé bormártásban, Szakács
kedvence



Zalai Cabernet Franc

Sötét intenzitású, mélyvörös színű nagy testű bor. Illatában és ízében rendkívül összetett, melyben a gyümölcsösség harmonikus egységet alkot a hordóból származó aromákkal.

Étlapunkról ajánljuk a borhoz:
Bográcsgulyás, Puttonyos pulykaszelet, Vaddisznópörkölt dödöllével



Zalai Kék Frankos

A sajnálatosan egyre csökkenő hazai szőlőterületek mintegy 5%-án természetesen kékfrankost. Ez a kékszőlő területek közel egyharmadát jelenti. A kékfrankos szőlőből készült borok általában testesek, borsos savasságuk mellé cseresznyés-meggyes zamatú gyümölcsösség társul.

Étlapunkról ajánljuk a borhoz:
Grilltál, Pince tál egy személyre, Neve nincs csirke



Zalai Cabernet Sauvignon

Sötét intenzitású, mélyvörös színű nagy testű bor. Illatában és ízében erdei gyümölcsök fedezhetők fel. Sok éves érlelési potenciállal bír.

Étlapunkról ajánljuk a borhoz:
Vaddisznó pörkölt dödöllével, Főborász kedvence, Csülök Szőlőmester módra



Zalai Malbec

Franciországból származó fajta. Argentínában őshonos. Színében lila árnyalatú, meggyes, cseresznyés ízharmónia.

Étlapunkról ajánljuk a borhoz:
Vaddisznósült almás pároltkáposztával, krokettel, Vörösborban párolt szalonnás szarvas krokettel, Rántott szelet hasáburgonyával



Balatonmelléki Szürkebarát

Szinte minden évben kiváló minőségű, harmónikus, testes, ízekben, zamatokban alkoholban, extraktban gazdag, savai is finomak.

Étlapunkról ajánljuk a borhoz:
Laci bácsi kedvence hasáburgonyával, Neve nincs csirke, Rántott Trap-Pista



Sauvignon Blanc

A bodzás, csalános és grapefruitos jegyek üde savak igazi frissítő italt kölcsönöznek.

Étlapunkról ajánljuk a borhoz:
Krániczné Titka Hasáburgonyával, Fogasfilé bormártásban, Puttonyos pulykaszelet



Zalai Olaszrizling

Különleges, kellemes illatú és zamatú, tüzes, harmonikus minőségi fehérbor. Képes rendkívüli illatintenzitást felmutatni. Általában könnyű és zamatos, de lehet testes és fűszeres is. Kemény karakterű, jól tárolható bor.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Hegyi Tál, Főborász kedvence,
Fogas roston rizs és zöldséggörrettel



Zalai Zöld Veltelini

Halványzöld szín, cukorkás, üde illat, jó savéret, kis édesség. Hosszú, zamatos, osztrák mintára készült „grüve” alacsonyabb alkohollal, vibráló savakkal. A nagy hőösszegű, déli kitettséű területekről származó szőlőt a túlzott érettség, test és alkohol elkerülésére éjszaka szüretelték, majd a gyorsan, hajnalban dolgozták fel, hűtve, tartályban erjesztve és érlelve.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Rántott szelet hasáburgonyával,
Rántott Trap-Pista, Dödölle



Zalai Muskotály

A közepes méretű zöldes-sárga szőlőszemek rövid méretű henger alakú fürtökön helyezkednek el. Borának színe zöldes-sárga és intenzív, finom illatú. A szőlő gondos tőketerhelése mellett a borban is megtartja a határozott illatokat. Megfelelő klímán, későn szüretelve, figyelemre méltó botrytises borokat előállítanak belőle.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Neve nincs csirke, Puttonyos pulykaszelet,
Fogasfilé bormártásban



Zalai Irsai Olivér

Van, ami sosem változik: tiszta, tükrös, évről-évre kirobbanóan fűszeres, szinte muskotályos, parfümös. Élénk, egyértelmű korty: frissítő, gyümölcsös, kis édességgel, a meszes talaj adta élénk savakkal.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Sajttal töltött pulykamell,
Grilltál pulykából, Fatányéros a'la Borház



Zalai Cserszegi Fűszeres

Világos szalmasárga szín. A fiatalos, fűszeres, bodzás, és rózsás az illata. Szájban üde, fajtajelleges, ropogós, friss szőlő zamatokkal. Ez a bor úgy tud lendületes és illatos lenni, hogy közben szép egyensúlyban marad. Parfümös illat alapján a karcsú borra számítanánk, de becsapósan testes a bor. Gyümölcs és jellegzetes borsosság a lecsengésben. Kelletti, itatja magát.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Dödölle pirított hagymával és tejföllel,
Laci bácsi kedvence hasáburgonyával,
Puttonyos pulykaszelet



Zalai Kékfrankos Rosé

Friss, gyümölcsös illatú szamócás, málnás jegyekkel. Élénk, de nem tolakodó, mindezt ízben is folytatja, virgonc, kerek és arányos, jólesik megforgatni a szájban, és jólesik lenyelni is. Finom savai szépen egészítik ki, és teszik harmonikussá a bor zamatát.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Fogas roston rizs és zöldségkörettel,
Rántott Trap-Pista, Krániczné Titka hasáburgonyával



Zalai Királynő

Parfümös aromák, eső utáni virágok illata, méz, sárgabarack. Szájban érett, cukrozott gyümölcsök. A meleg évszaktól koncentrációja.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Hagymakrémleves cipóban,
Dödölle pirított hagymával és sok tejföllel,
Fogas roston rizs és zöldséggel



Jégbor

A Jégbor egy igazi különlegesség, a természet nagy ajándéka. A bor illatában jól érezhető a kései szüretelésű rizlingekre jellemző „dízel” illat a hársfa virág illat mellett. Ízében a kandírozott gyümölcsök, méz, túlérett csonthéjasok ízei vegyülnek össze a kellemes oxidatív aromákkal. Bár magas cukortartalmú bor, magas savtartalommal rendelkezik. Desszertek mellé vagy szalonitalként ajánljuk fogyasztani, jól behűtve.

Ételpontokról ajánljuk a borhoz:
Desszerteket, palacsintákat





Kránicz Pincészet

8747 Garabonc, Bajkostí, Zalaharostól csak néhány percre
Tel.: +36-93-701-108, +36-30-3300-016
E-mail: kraniczborhaz@gmail.com
www.kraniczborhaz.hu