



Gottfried Benjamin Hancke

A magyar bor dicsérete

*Mások Frankhon boráért hadd rajongjanak csak,
magasztalják spanyol vagy olasz bor ízét,
vagy azt dicsérik, melyben sirászi tűz ég:
magyar vessző nedvét kívánom én magamnak.
Ki csínján issza csak, életét megnyújtja annak,
ily nektár nem csiklandja az istenek ínyét,
nem szűr ilyent a Rajna és a Mosel-vidék,
azért, Duna, minden folyónál boldogabb vagy!
Erő sarjad ki az aranyból: régi dal,-
magyar föld ontja az arany legremekebbjét,
a hegy tele arannyal, hát a nemes ital
ily erőssé, mint itt, másutt hol nevelkednék?
Én azt hiszem: Kánában a menyegzői bor,
az is magyar földben termett valamikor.*

Ezekkel a gondolatokkal azonosulva jó szívvel ajánljuk
e könyvecskében lévő borokat.

Tarsoly Balázs vendéglős



FOLYÓBOROK • WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WINES BY THE GLASS

Csáfordi Nektár (száraz/trocken/dry)

Csáforder Nektár

Dóka Éva pincészete



0,1 l

250 Ft

Csáfordi Rosé (száraz/trocken/dry)

Csáforder Rosé

Dóka Éva pincészete



0,1 l

250 Ft

Csáfordi Cabernet Cuvée (száraz/trocken/dry)

(Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon)

Csáforder Cabernet Cuvée

(Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon)

Dóka Éva pincészete



0,1 l

250 Ft

PEZSGŐK • SEKT • SPARKLING WINES

Törley Gála (száraz/trocken/dry)

0,75 l

2500 Ft

Törley Talisman (fél száraz/halbtrocken/half-dry)

0,75 l

2500 Ft

Törley Muscateller (édes/süß/sweet)

0,75 l

2500 Ft

Törley Charmant (édes/süß/sweet)

0,75 l

2500 Ft

Törley Fortuna (édes/süß/sweet)

0,75 l

2500 Ft

Törley alkoholmentes (édes/süß/sweet)

0,75 l

2500 Ft

Hungária Extra Dry (száraz/trocken/dry)

0,75 l

3900 Ft

Cinzano Prosecco (száraz/trocken/dry)

0,75 l

5630 Ft



Dóka Éva



Az átváltozás irányítása a szőlőtőkétől a palackig: ez a mi szenvedélyünk!

A Zala folyót kísérő szelíd lankákon, a csáfordi vagy délebbre a pogányvári dombok ölelésében kiváló adottságú területek találhatóak, ahol évszázados hagyományai vannak a szőlő- és borkészítésnek. Az idők persze változnak, de egy valami nem: családunk generációkon keresztül ragaszkodása a szőlőhöz, elhivatottsága a borkészítéshez; a Dóka Éva Pincészetnél ezen hagyományok tiszteletben tartásával és a korszerű technológiai eljárások birtokában készítjük borainkat, amelyek szépen szerepelnek a hazai és nemzetközi versenyeken. Számunkra azonban az igazi jutalom egy-egy elismerő csettintés és a szemek csillogása boraink kóstolása után.

Zalai H8 Furmint

száraz • trocken • dry

Dóka Éva Pincészete

Érlelt, komoly Furmint a Zalai Borvidékről, Pogányvárról. Őszibarack- és virágillat, gazdag aromakép, egyensúly, harmónia. Kiváló választás akár a kiadósabb, fűszeres húsételek mellé is.



100% Furmint aus der Region. Sein intensives Aroma und sein fruchtiger Geschmack lassen ihn leicht zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden.

The H8 Furmint is a quality wine with intense aromas and a fruity character, which blends with the scent of flowers. It has a fresh, pleasant taste helping consumers to become enamoured with this wine.

Ára: 2980 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Zalai Pinot Blanc

száraz • trocken • dry

Dóka Éva Pincészete

A korty klasszikus ívet jár be a kóstoláskor: vidám, üde citrusos illattal, frissességgel nyit, amit a megkapóan szép textúra andalító élvezete és a fahordós érelelés diszkrét bája követ; mindez ráadás képp hosszú lecsengéssel párosul. Kísérletező kedvünkben telepítettük 3 hektár Pinot Blanc -unkat, majd a termőre fordulást követően izgalommal vártuk az első tételeket. Az eredmény? Meg kell kóstolni!



Der Wein hat eine beim Weinstil fast unerlässlich elegante Farbe, sein Bukett ist frisch, fruchtig und weist einen intensiven Sortencharakter auf. Sein Geschmack ist fein und gleichzeitig voll, seine Säuren sind lebhaft und fein, sie sind harmonisch. Ein eleganter, fruchtiger, frischer Wein wurde abgefüllt, der sich mit den besten Pinot Blanc Weinen misst.



An elegant coloured wine with a fresh, fruity bouquet of intensive varietal character. It has a delicate and at the same time full taste, its acids are lively and fine, they are harmonic. An elegant, fresh, fruity wine was bottled, the quality of which can compare with the best Pinot Blanc wines.

Ára: 2980 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Zalai H10 Kabar

száraz • trocken • dry

Dóka Éva Pincészete

A hazai szőlőnemesítés nagy reményekre jogosító gyöngyszeme. Koncentrált, egyedi illat és a finoman édeskés krémesség, ami az első benyomásokat illeti. A korty kerek, testes, száját betöltő, hosszú és intenzív utóízzel, gyümölcsös karakterekkel.



Sein erstklassiges spezielle Aroma und sein frischer Geschmack nach Äpfeln und reifen Pfirsichen machen diesen Wein so einzigartig.



A Hungarian grape that rewards the hard work that goes into it by offering a singular taste experience

Ára: 3200 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Zalai Muscatello Gyöngyözőbor

száraz • trocken • dry

Dóka Éva Pincészete

Sárgamuskotály alapú fehér házasítás buborékokkal megbolondítva, az érzékek felkorbácsolására. Igyuk akár aperitifként, akár az ünnep fényét emelendő, vagy akár csak azért, mert néha kell egy kis pezsgés az életünkben!



Frischer, jugendhafter, knuspriger, fruchtiger weißer Schaumwein, welche die für die Grundsorte typische Geschmacks- und Geruchsmerkmale intensiv mit sich bringt. Den Grundwein setzen wir mit angenehmer Kohlendioxid bei der Abfüllung zu. Ein hervorragendes Sommergetränk, wir empfehlen es gut abgekühlt zu verzehren.

Fresh, youthful, fruity white sparkling wine, which intensively brings the noses and tastes characteristic to the basic variety. We carburize the basic wine with pleasant carbon dioxide at the time of bottling. Excellent summer drink, we recommend to serve it chilled.

Ára: 2980 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Zalai Nektár

száraz • trocken • dry

Dóka Éva Pincészete

Szerellem az első illat után: elegáns fűszeresség csipetnyi szerethető parfümmel. Jó értelemben behízog, könnyed, már-már légies. Cserszegtomaji nemesítésű szőlőfajta, ami illatával, gyümölcsösségével ejti rabul kóstolóját. A benne rejlő értékek a szigorúan betartott technológiai fegyelem folyományaként kerülnek felszínre.



Eine interessante neue ungarische Rebensorte: Nektár. Ein Traeger der Vorzüge beider Sorten, sein pikanter Duft erinnert einen manchmal an die Würzigkeit vom Traminer, manchmal an Muscateller. Wegen seinem leichten, frischen Charakter, seiner aromatischen Würzigkeit empfehlen wir ihn mit Vorspeisen oder mit gebügelter Hühnchenbrust.

An interesting new Hungarian varietal the Nektár. Shows advantages of both grape varietals: sometimes the piquant fragrance of muscat and then the highly spiced Traminer flavours. Recommended to savoury starters or to chicken breast fillet with char-grilled vegetables because of its light, fresh, spicy character.

Ára: 2980 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Csáfordi „Előjáték” Cuvée

száraz/trocken/dry

Dóka Éva Pincészete

Az „Előjáték”-ot próbáltad már? Érdemes, mert minden jó, ha jól kezdődik... Nevéhez méltóan játékos bor. Mert játszani jó, és a lényeg, hogy élvezed. Hisszük, hogy nem csak mi éreztük ezt ennek a házasításnak az elkészítése során, hanem kóstolása is játékos örömet okoz neked – és neki!



Hast Du schon „Előjáték” probiert? Ein Vorspiel, das mehr ist, als eine Einleitung... Ein verspielter Wein, der seinen Namen verdient. Weil Spielen Spass macht. Wir hatten bei der Kreation dieser Cuvée viel Spass gehabt und hoffen, dass sie Euch auch spielerisches Vergnügen bereitet!



Have you tried “Előjáték” yet? A foreplay that is more than a prelude... A wine worthy of its name. Because playing is fun. We certainly had lots of fun creating this cuvée and hope you will enjoy its playful character!

Ára: 2980 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Villa Tolnay



Úgy tekintünk a borra, mint Magyarország egyik legértékesebb kulturális örökségére. Célunk a nemzetközi mércével is kiemelkedő minőségű, egyedi borok megalkotása.

Nagy László, birtokigazgató, társtulajdonos és Philipp Oser, alapító, tulajdonos, főborász

Badacsonyi Zöldveltelíni

száraz • trocken • dry

Villa Tolnay Pincészet

A Csobánc-hegyi Zöldveltelíni harsány illatában és zamatában egyaránt megtalálható a minerális „petrolós” és tropikális gyümölcs jelleg, amely a palackéreléssel finomodik. Erősen fűszeres előételekhez, sült és főtt halakhoz, pácolt sültekhöz kitűnően illeszkedik.



100% Grüner Veltliner. Der klare Geruch ist Blumen- und fruchtiges recalling ältestes, grüner Apfel, Zitrusfrüchte und sogar Gras. Die Art lehnen und zurückhielt, die mit assertive herbaceous Stachelbeerefrucht verpackt wird. Sahnige Sossen oder ein flavoursome Ziegekäse sind die ideale Begleitung.

100% Grüner Veltliner. The crisp scent is both floral and fruity recalling elder, green apple, citrus fruits, and even grass. Lean and restrained style packed with assertive herbaceous gooseberry fruit. Creamy sauces or a flavoursome goat-cheese are the ideal accompaniment.

Ára: 4490 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Borbély Családi Pincészet



Nagy megtiszteltetés és siker számunkra, hogy Tamást, a család ifjabbik borászát a 2012., a 2013. 2014., és 2015-ös években az „Év Bortermelője” választás 5 jelöltje közé választották.

A jól működő családi birtok fontos része a jól felépített munkamegosztás. A családtagok részt vesznek a birtok minden munkafolyamatában a szőlőmunkáktól, a pincei feladatokon keresztül a vendég fogadásig.



Badacsonyi „Gabriella”

Muscat Ottonel

száraz • trocken • dry

Borbély Családi Pincészet

A Csobánc hegy déli lejtőin termett, a muskotály szőlőre jellemző parfümös illatú és zamatú, lágyabb karakterű, simogató savú elsősorban női fogyasztók kegyeit megnyerő bor. Fogyasztását főtt meleg tésztákhoz, szószokhoz, desszertekhez 12°C-on fogyasztva ajánljuk.



Sein Duft, welcher an die Weinblüten erinnert, sein Aroma, sein sanfter Charakter und seine sanft streichelnden Säuren machen ihn in erster Linie bei Frauen sehr beliebt. Wir empfehlen diesen Wein zu warmen Mehlspeisen, Soßen und Desserts bei einer Temperatur von 12 Grad.



Its fragrance is reminiscent of grape flowers and its flavour has won the flavour of ladies due to its mellower character. Highly recommended with pasta and desserts. Best served chilled 12°C.

Ára: 3700 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Gál Szőlőbirtok és Pincészet



Gálné Dignisz Éva „Az év bortermelője 2013”

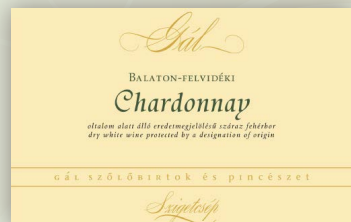
Célunk, hogy az elmúlt ötven év során kettévált szőlőtermelés és borászat — szakmai rangjának megfelelően — újra egyesítésre kerüljön családi pincészetünkben, hiszen kiváló minőségű borokat elsősorban saját termelésű szőlőből tudunk elképzelni. A magas minőség eléréséhez ezenkívül szükséges az egész éves munka során a szőlész és a borász folyamatos szakmai konzultációja, mely biztosítja az optimális termesztéstechnológiát. A korszerű borászati technológia megléte csak egy pont a minőségi borkészítés folyamatában. Ehhez szükséges biztosítani a kiváló alapanyagot, melyből a borok végső arculatát a borász szakmai tudása és elkötelezettsége adja meg.

Balaton-felvidéki Chardonnay

száraz • trocken • dry

Gál Szőlőbirtok és Pincészet

A teljes érésben szüretelt szőlő a kíméletes feldolgozás után egy igazi gyöngyszemmel lepett meg minket a Chardonnay-k vége-láthatatlan világában. A citrusos-vanília-s illat jól harmonizál a már-már édes teltséggel. Csodálatos kiegészítője étel-eknek, de akár önmagában is különlegessé varázsolhat minden pillanatot.



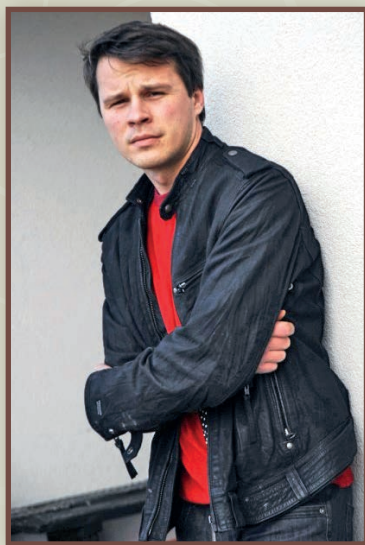
Chardonnay ist nicht nur weltweit eine der bekanntesten Rebsorten, sondern gehört auch zu den führenden Weinsorten in Balatonfelvidék. Der Gál Chardonnay ist ein sortentypisches Qualitätswein. Sein intensives Aroma und sein fruchtiger Geschmack lassen ihn leicht zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden.

This grape variety, the wine region's and perhaps the world's best-known one, is grown in our vineyards in Balatonfelvidék. The Gál Chardonnay is a quality wine with intense aromas and a fruity character, which blends with the scent of spring flowers. It has a fresh, pleasant taste helping consumers to become enamoured with this wine.

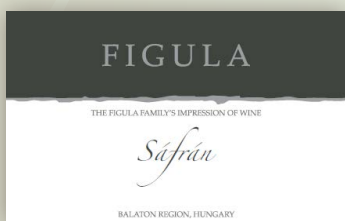
Ára: 4300 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



ifj. Figula Mihály



„A szőlő csodálatos növény. Képes túlélni a gonosz időket, megnyugvást, hitet, örömet, vigaszt, jókedvet, Uram bocsá', kellemes bódulatot nyújtva megfáradt gazdájának. Ám, hogy szerény megélhetést is biztosítson, ahhoz a hagyományok tisztelete mellett új törekvésekre, művesebb technológiára és értő fogyasztókra – úgymond "borivókra" van szükség. Igen, borivókra, akik érzik, értik a műveket, a kompozíciókat, hiszen a jó borok finoman hangszerelt alkotások. A jó bor halkán és tisztán szól, akár egy gregorián ének, mely feledhetetlenül simogatja a pincék templomi csendjét.”
Tisztelettel emlékezünk idősebb Figula Mihályra. †



Csopaki Sáfránkert

Olaszrizling

száraz • trocken • dry

Figula Pincészet

Vastag, szinte olajos testű bor. A fahordós érlelésnek köszönhetően kialakult enyhe ászkolt jelleg szép vadvirágillattal párosul. Emellett a különböző citrusgyümölcsök keleti fűszerekkel kiegészülve teremtik meg a bor harmonikus aromáját. Csodálatos kiegészítője ételeknek, de akár önmagában is különlegessé varázsolhat egy ünnepi pillanatot. Fogyasztását 10-12 °C-on tésztához, halételekhez ajánljuk.



Der Sáfránkert Welschriesling ist ein ausgezeichnetes Qualitätswein. Sein intensives Bouquet und sein fruchtiger Geschmack lassen ihn leicht zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden. Im Holzfass gereifter Wein, in neuem und älteren Holzfässern ausgebaut. Der Wein sollte bei 10-12 °C getrunken werden. Paßt sehr gut zu Nudel- und Fischgerichten.



The Sáfránkert Olaszrizling is a top quality wine with intense aromas and a fruity character, which blends with the scent of spring flowers. Aged in used and new oak Barrels. It has a fresh, pleasant taste helping consumers to become enamoured with this wine.

Ára: 7220 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Kreinbacher Szőlőbirtok és Pincészet



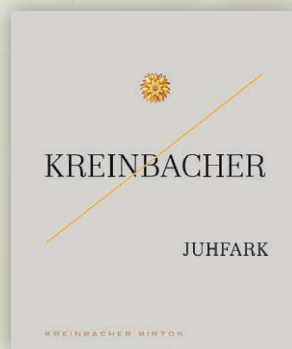
A somlói juhfarkot tartják a nászéjszakák borának. Ennek története a XVIII. századba nyúlik vissza, ugyanis már ekkor a Habsburg ház és a főúri házak nélkülözhetetlen nedűi voltak a somlói borok. Ők, és a többi európai uralkodó ház tagjai is gyakran a somlói bort fogyasztották, hogy garantálják a fiú utód nemzését illetve férfiaságuk megőrzését. A juhfark kiemelkedő beltartalma a fogyasztókat is kiemelkedő beltartalommal jutalmazta.

Somlói Juhfark

száraz • trocken • dry

Kreinbacher Szőlőbirtok és Pincészet

A kóstoláskor először egy friss nyári gyümölcsökre emlékeztető illattal, később pedig egy telt, zamat gazdag, harmonikus savtartalmú borral találkozhatunk. Igazi különlegességnek számít, a fajta meghálálva az odaadó munkát különleges élvezetet nyújt a fogyasztónak. Ízében ásványosság, illatában a tavaszi virágok és a zöldalma dominál.



Zur Herstellung des Somlói Juhfark, verwenden wir die traditionelle ungarische Rebsorte Juhfark von unseren Weinbergen in Somló. Sein erstklassiges mineralischer Aroma und sein frischer Geschmack nach Äpfeln und reifen Pfirsichen machen diesen Wein so einzigartig.

This uniquely Hungarian wine comes from our Somló vineyard. The selective pruning of vines combined with the application of reductive technologies have resulted in a wine that at first is reminiscent of fresh summer fruits, and which subsequently reveals itself to be a richly-flavoured wine with a pleasingly harmonious acidity. A Hungarian grape that rewards the hard work that goes into it by offering a singular taste experience.

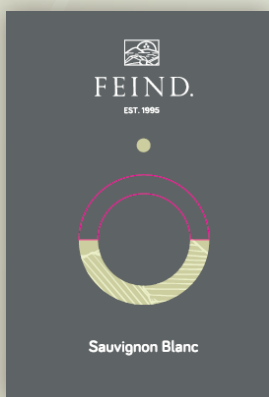
Ára: 4300 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Feind Zoltán



A Feind Borházat, ami a Balatonfüred-Csupak borvidékhez tartozik Feind Lajos és fia, Zoltán együtt vezetik, ami 1993-tól lett a családnak fő megélhetési forrása. Feind Lajos a szőlészetet és az üzleti tevékenységet végzi, nagy szakmai tapasztalattal rendelkező mezőgazdasági mérnökként segíti a cég egyre sikeresebb fejlődését. Fia, Zoltán pedig fiatal szakemberként a borászatot irányítja. 130 ha szőlőültetvényük Balatonfőkajáron és Balatonaligán található.



Balatonfüred-Csupaki Sauvignon Blanc

száraz • trocken • dry
Feind Pincészet

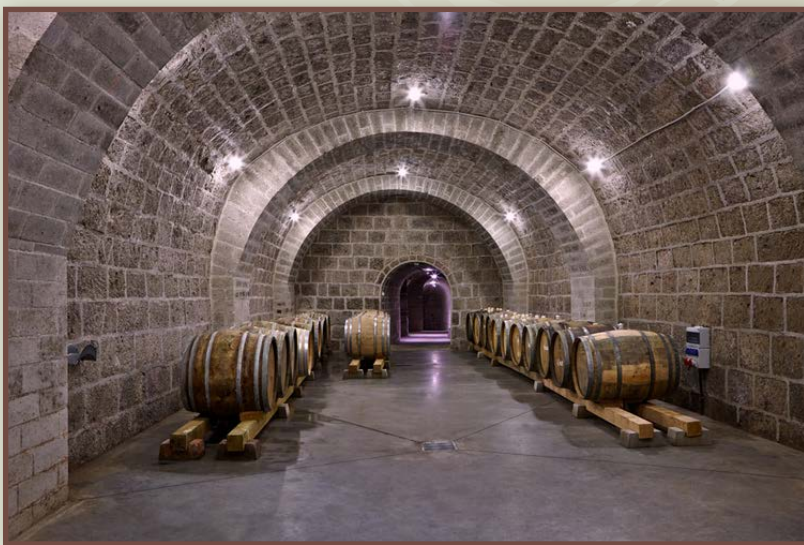
Korszerű balatonfőkajári feldolgozóinkban készült reduktív bor. Az intenzív egres-bodzás illat a zamatban is folytatódik egy szép kerek egészt alkotva. Kellemes savéretet és egy nagyon hosszú gyümölcsös utóíz jellemzi a bort, kóstoláskor mintha egy kis fűszeres ládikába szagolnánk.

Sauvignon Blanc gehört zu den weltweit bekanntesten Rebsorten. Dank der modernen Technologie hat dieser Wein aus Balatonfőkajár ein ausgezeichnetes Verhältnis aus frischen Säuren und würzigem Aroma. Sein Geruch erinnert an eine Gewürzkiste, die bei jedem Öffnen neue Geheimnisse offenbart.

This grape variety, popular and well-known all over the world, comes from the vineyards in Balatonfőkajár. Thanks to the most up-to-date technologies, it has a spicy scent, rich flavours and lively acidity. Tasting it is like smelling a spice box which reveals new secrets upon each opening.

Ára: 2900 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Holdvölgy Pincészet



500 évvel a legendás bor születése után a HOLDVÖLGY felelősséggel kívánja továbbgondozni a Tokaj-Álmod. A gondolatok bora a tudás, az elvek, a képzelet és a türelem harmóniájában született. A szellemiség és a lélek ötvözete tökéletessé, akárcsak az örök értékeket. 26 hektárról, Mád legértékesebb dűlőiről rendkívüli törődéssel, szükségszerűen korlátozott mennyiségben.

Tokaji Hold&Hollo Dry Cuvée

száraz • trocken • dry

Holdvölgy Pincészet

Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály fajták házasítása. Illatában trópusi gyümölcsök, fehér húsú gyümölcsök és finom fűszeresség. A kortyot néhány gramm maradék cukor teszi kerekké, amit a ropogós, üde savak kísérnek.



Die Grundsorte dieses Weines ist Furmint, dazu kommt noch, Hárslevelű, und Gelber Muskateller. Elegant, frisch und fruchtig, mit Zitrus und Birnen Aromen und feinen Säuren.

This wine is a blend of three grapes: Furmint, Hárslevelű, and Yellow Muscat. Tasty wine with expressive aromas of citrus and fresh fruits. It has a balanced, crisp and round finish. The elegant pear, apple and grapefruit flavors accentuate good levels of acidity and rich texture.

Ára: 4630 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Dóka Éva



Az átváltás irányítása a szőlőtőkétől a palackig: ez a mi szenvedélyünk!

A Zala folyót kísérő szelíd lankákon, a csáfordi vagy délebbre a pogányvári dombok ölelésében kiváló adottságú területek találhatóak, ahol évszázados hagyományai vannak a szőlő- és bortermelésnek. Az idők persze változnak, de egy valami nem: családunk generációkon keresztül ragaszkodása a szőlőhöz, elhivatottsága a borkészítéshez; a Dóka Éva Pincészetnél ezen hagyományok tisztelt tartásával és a korszerű technológiai eljárások birtokában készítjük borainkat, amelyek szépen szerepelnek a hazai és nemzetközi versenyeken. Számunkra azonban az igazi jutalom egy-egy elismerő csettintés és a szemek csillogása boraink kóstolása után.



Zalai Rozé

száraz • trocken • dry
Dóka Éva Pincészete

Elegáns hagymahéj árnyalat, gyümölcssillat, frissesség, minden, ami egy jó rozéhoz kell! Alapvetően Pinot Noir-ből készítjük. A fajta savszerkezete, megbízható beérése a friss gyümölcsös illatokkal, élénk ízekkel, kiváló lehetőség az üdítő kortyokkal bíró tételek elkészítéséhez. Néhány évjáratban ezt még fűszerezi egy kis Merlot vagy éppen Cabernet franc.



Einer der schönsten Weine vom Jahre, der durch besonderes Verfahren produziert wurde. Erfrischender Wein mit einem Obstbukett und angenehmer Säure. Empfehlenswert zu kalten und warmen Vorspeisen, sowie leichten Speisen. Serviertemperatur bei 7-8 Grad °C.



One of the most beautiful wines produced by a special reductive process. A fresh wine with a fruity bouquet and crisp acidity. Rosé is recommended at a temperature of 7-8°C, as an accompaniment to light, hot or cold appetizers and savouries.

Ára: 2980 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Dúzi Tamás



„Az év bortermelője 2014”

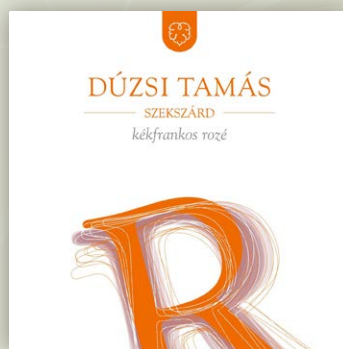
Már 1994 előtt is rendelkezünk kísérleti területekkel, ahol új fajtákat próbáltunk ki Szekszárd egyik szomszédos falujában. Ezt az innovatív vonalat azóta is követjük, rengeteget fejlesztünk, kísérletezünk mind a borászat, mind a szőlészet terén a még kiemelkedőbb minőség elérése érdekében, hogy Önöket fogyasztókat újabb és újabb különlegességekkel örvendeztessük meg.

Szekszárdi Kékfrankos Rosé

száraz • trocken • dry

Dúzi Tamás Pincészete

Teltebb, gazdagabb, élénk lazacszínű kékfrankos rosé. Illatában és ízében intenzív eper, málna és cukrozott piros gyümölcs. Kerek, telt, érett korty egyedi vörösboros jelleggel, a „rozékirálytól”!



■

100% Blaufränkisch Rosé von der „Roséköning”! Intensive Nase und Geschmack, Erdbeeren, Himbeeren und verschiedene rote Früchte. Ein runder, voller Schluck mit einem individuellen Rotwein-Charakter.

■

100% Kékfrankos rosé from the „Roséking”. A vibrant salmon colour, intense strawberry, raspberry, diferent red fruits on the nose and palate. Round, mouthfilling and ripe with a distinct red wine character.

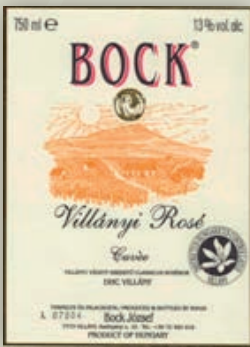
Ára: 3795 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Bock József



„Az év bortermelője 1997”

„1981-ben, amikor Édesapám meghalt, természetes volt számomra, hogy amit addig megtanultam, azt önállóan, a család segítségével folytatni kell. És ekkor értettem meg, hogy mit jelent a családi birtok, ami a jammertáli fél hektáros szőlővel és présházzal kezdődött.” Bock József célja, hogy pincészetének, borainak, valamint vendéglátásának színvonalát tovább fejlessze és a térség egyik meghatározó és a legjobbak közé tartozó pincészete legyen.



Villányi Rosé Cuvée

száraz • trocken • dry

Bock József Pincészete

Az egyik leghíresebb magyar borász legendás roséja. Több kékszőlőfajta mustjából készül, halvány rózsaszínű. Íze gyümölcsös, kiegyensúlyozott, eperre és bogyós gyümölcsökre emlékeztet, friss és vibráló savakkal.



Ein Rosé aus der Keller der Winzerlegende Bock. Aus mehreren roten Traubensorten gekeltert, zwiebelschalenfarbiger Roséwein. Angenehmen Fruchtigkeit, aus gewogener Geschmacksgehalt, milde Restkohlenensäure zeichnen diesen leichten Wein aus.



A rosé from the famous Winery of Josef Bock. A blend of different red grape varieties. Pleasant fruity, balanced tasteworld, mild rest carbon dioxide distinguish this light and crispy roséwine.

Ára: 3795 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Dóka Éva



Az átváltozás irányítása a szőlőtőkétől a palackig: ez a mi szenvedélyünk!

A Zala folyót kísérő szelíd lankákon, a csáfordi vagy délebbre a pogányvári dombok ölelésében kiváló adottságú területek találhatóak, ahol évszázados hagyományai vannak a szőlő- és borkészítésnek. Az idők persze változnak, de egy valami nem: családunk generációkon keresztül ragaszkodása a szőlőhöz, elhivatottsága a borkészítéshez; a Dóka Éva Pincészetnél ezen hagyományok tisztelt tartásával és a korszerű technológiai eljárások birtokában készítjük borainkat, amelyek szépen szerepelnek a hazai és nemzetközi versenyeken. Számunkra azonban az igazi jutalom egy-egy elismerő csettintés és a szemek csillogása boraink kóstolása után.

Csáfordi Cabernet Franc Válogatás

száraz • trocken • dry
Dóka Éva Pincészete

Cabernet franc válogatás – a legszebb hordók...

Lágy tanninok, finom hordós fűszeresség, telt ízek, kedves kortyok, fekete gyümölcsöket idéző zamatok. Az érlelést követően a legszebb tételeket válogatjuk és palackozzuk önálló Cabernet franc-ként.



Cabernet Franc Selection – *aus den schönsten Fässern...*

Weiche Tannine, köstliche Würze, voller Geschmack, der an schwarze Früchte erinnert. Nach der Reifung werden die schönsten Lots als eigenständiger Cabernet Franc sortiert und abgefüllt.

Cabernet Franc Selection – *from the finest barrels...*

Soft tannins, delicious spiciness, full of taste reminiscent of black fruits. After maturing, the finest items are sorted and bottled as a standalone Cabernet Franc.

Ára: 3610 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Csáfordi Cabernet Barrique

száraz • trocken • dry

Dóka Éva Pincészete

Cabernet Barrique – *párosan szép...*

A két Cabernet: sauvignon és franc remek egyensúlyban. Az élményt tovább fokozza a szőlő piros gyümölcs aromáinak és az új tölgyfahordó adta kávé, csokoládés jellegnek a harmóniája. Komplex, telt bor egy nagyszerű évjáratból.



Cabernet Barrique – *zu zweit das Leben geniessen...*

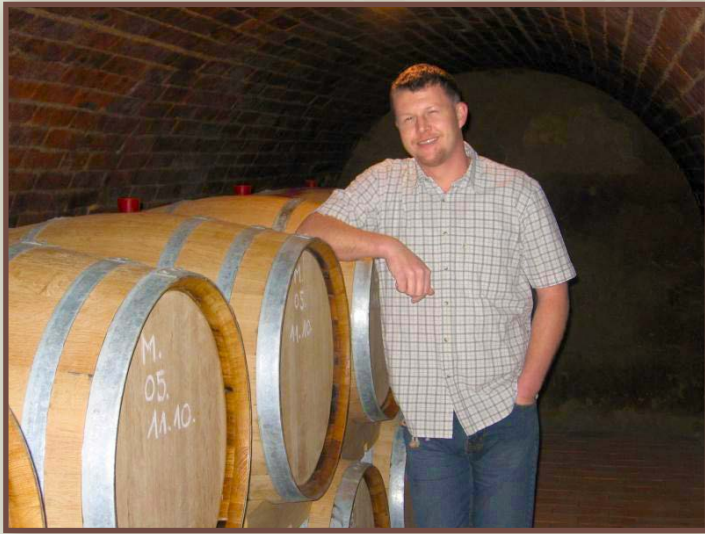
Die beiden Cabernets: Sauvignon und Franc bilden ein tolles Paar. Aromen von Trauben und roten Früchten mit einem Hauch von Kaffee- und Schokolade, verleiht durch dem neuen Eichenfass. Komplexer, voller Wein aus einem besonderen Jahrgang.

Cabernet Barrique – *enjoying life together...*

The two Cabernets: Sauvignon and Franc make a great pair. Aromas of grapes and red fruits with a hint of coffee and chocolate, lended by new oak barrels. Complex, full-bodied wine from a special vintage.

Ára: 3610 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Lelovits Tamás Pincészete



*„oly bor a vágyam,
amelytől a bölcс bolond legyen zavarában,
amely oly tiszta és finom, hogy nem tudom már:
a pohár van benne, vagy ő a pohárban”*

Lelovits Tamás

Villányi Merlot

száraz • trocken • dry

Lelovits Tamás Pincészete

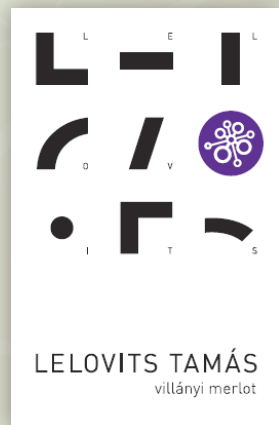
100% Merlot. Szép egyensúlyt mutató, intenzív rubin színű, telt vörösbor. Gyümölcsös, fűszeres illata kóstolásra csábít, aromáit a meggy és a feketezeder frissessége vezeti elő, a bor lecsengése mégis bársonyos, lágy. Ajánljuk grillhúsokhoz, pecsenyékhez például gyümölcs körettel, vagy áfonyalekvárral.



Diese Wein ist ein 100% Merlot aus Villány. Eine kapriziöse Rebsorte, aber in einem guten Jahrgang kann man davon einen unvergesslichen Wein produzieren. Sein Himbeerduft ist unverkennlich, genau so wie die geschmeidigen Tannine. Einem unserer populärsten Weine.



This wine that was made from 100% Merlot from Villány. It is a delicate grape variety, but good vintages deliver unforgettable wines. You cannot miss the typical raspberry nose and its soft, ripe tannins. It is becoming one of our most popular wines.

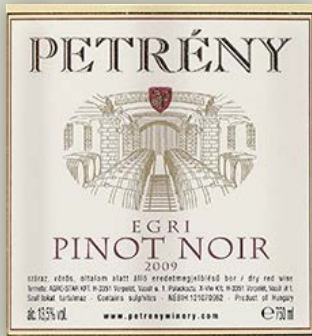


Ára: 4400 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Petrény Pincészet



*Jelenleg közel 100 hektáron gazdálkodunk, melynek nagy része új telepítésű, kis terhelésű, kiváló fekvésű és jó talajon lévő ültetvény.
Meggyőződésünk, hogy a jó bor alapja a kiváló minőségű szőlő, amit csakis gondos műveléssel lehet a tőkéről megszerezni.*



Egri Pinot Noir

száraz • trocken • dry

Petrény Pincészet

Tagadhatatlanul Pinot Noir! Elegáns bor, megkapó meggyes, szilvás illatokkal és a tölgyfahordós érlelésből származó aromákkal, bársonyos tanninjai hosszú lecsengésében köszönnek vissza. Fakádakban történt erjesztés után használt barrique hordókban érlelődött.

■

Typisches Pinot Noir! Eleganter Wein mit Sauerkirsch und Pflaumenduft und wenig Holznoten. Das samtige Gerbsäure macht sich im langen Ausklang bemerkbar. Nach Gärung in Holzwannen wird der Wein im gebrauchte Barrique-Fässern gereift.

■

Elegant wine, with engaging cherry and plum spiciness in the bouquet merging with velvety tannins and toasted oak aromas of its lingering finish. Fermented in oak cask and matured in used barrique barrels.

Ára: 5280 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Vesztergombi Ferenc



„Az év bortermelője 1993”

A szőlőtermeléssel és borászkodással foglalkozó Vesztergombi családról már az 1700-as évekből fellelhető írásos emlék. Ebből az időből származik a családi címer is, mely egyértelműen utal a szőlőtermelő, borászkodó múltra. Szekszárd első hegybírójának Vesztergombi Györgyöt választották, ami abban az időben igen magas szakmai és társadalmi elismertséget jelzett. A következő generációk is nagy szakértelemmel és gondossággal folytatták a gazdálkodást, ezen belül a szőlészkedést és a borászkodást.

Szekszárdi Kadarka

száraz • trocken • dry

Vesztergombi Pincészet

Közepes mélységű, tükrös rubinszínű bor. Illatában klasszikus, fűszeres Kadarka jegyek, ízében élénk gyümölcsösség, finom, de határozott savak és tannin. Az ország egyik legidősebb hagyományosan művelt 90-100 éves Kadarka ültetvényének tőkéiről!



Mitteltiefer, rubinroter Wein. Ein Duft mit klassischen, würzigen Kadarka-Merkmalen. In seinem Geschmack lebhaft Fruchtigkeit, zarte, aber klare Säuren und Tannin. Traditioneller Anbau, aus 90-100 jährige Rebstöcken gelesen!

Medium deep, bright ruby colour red wine. Classic spicy Kadarka aromas on the nose with fresh fruit flavours, fine, lively acidity and tannins on the palate. It comes from old, 90-100 year old vines!

Ára: 4160 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Bodri Pincészet



A Bodri Pincészet mindenképp örömet akar szerezni gyümölcsös fehér, rosé és vörösboraival a könnyed borok kedvelőinek, a nehezebb, mélyebb, titokzatosabb tételekkel pedig ki akarja fejezni a szekszárdi termőterületen rejlő nagy lehetőségeket is.



KÉKFRANKOS
SZEKSZÁRD

BODRI
PINCÉSZET ÉS SZŐLŐBIRTOK
SZEKSZÁRD

Szekszárdi Kékfrankos

száraz • trocken • dry

Bodri Pincészet

Sötét bíborvörös színű. Vörös bogyós gyümölcsök harmonikus ízét érezzük, ugyanakkor fűszeres, savakban gazdag, de nem túlsúlyos. 16–18 °C-on pörkölték és paprikások, fűszeres húskételek mellé ajánlom, igazi „kvaterkázó” bor.

Blaufränkisch ist eines der meistverbreitete Rotweinsorten in Ungarn. In der Weingegend mit warmem Klima und viel Sonnenschein entfaltet sich die sortentypische Säure und der männliche Charakter elegant und edel. Ich empfehle ihn bei 16–18 °C zum Gulasch- und Paprikaasch-Speisen, sowie zum würzigen Fleischgerichten.

Dark colored wine. Ungolds the harmonious taste of red berries, at the same time spicy, rich in acidity without predominance. Serve at 16–18 °C with Hungarian-style stews and spicy meat dishes.

Ára: 2875 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Vida Péter



„Az év bortermelője 2011”

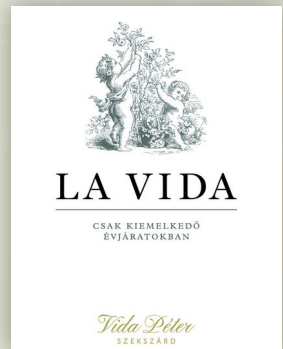
*Nem tudom miért, de gyermekkorom óta a földhöz, a terra-benedicta-hoz vonzódom, pedig a családomban senki sem volt földműves ember. Én lettem ilyené.
Sokszor veszem észre magam, hogy egyszerűen jóleső érzés kézzel morzsolgatni a hantokat. A talaj, a növény és a nap teremtette meg az emberiség számára az élet lehetőségét. Nagyon fontos lenne, hogy erre a kincsre az ember vigyázzon.*

La Vida Szekszárdi Cuvée

száraz • trocken • dry

Vida Péter Pincészete

Érett tanninokkal rendelkező, telt vörösbort tartunk kezünkben. Illatában az málna és a meggy dominál, mely ízben tovább folytatódik, de a pontot az i-re a korty lenyelése után megmaradó, hosszan lecsengő gyümölcsös utóíz teszi fel. Fogyasztása 15-16 °C-on magyaros és vadételekhez ajánlott.



Dieser Cuvée wurde hergestellt aus Trauben aus der Weinregion Szekszárd. Ein exquisiter voll mundiger Rotwein mit einer charakteristischen tiefroten Farbe, reichen Aromen und einer ausgezeichneten Fruchtigkeit. Sein Geruch erinnert an Sauerkirche und Pflaumen, kombiniert mit einer milden Würze. Konsumtemperatur: 15-16 °C. Ideal mit ungarischen Gerichten und Wild.

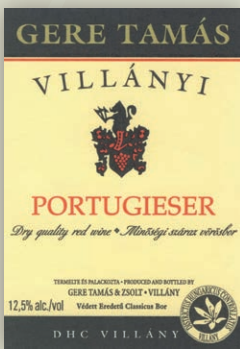
This Vida Cuvée was made from grapes grown in the Szekszárd wine region. An exquisit full-bodied red wine characterised by a deep red colour, rich aromas and fruitiness. Its scent has a hint of ripe sour cherries and plums, with the fruitiness, combined with some mild spiciness, present in its flavours as well.

Ára: 14185 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Gere Tamás és Zsolt



*„A bor anyja a fajta, a bor apja a termőhely, a sorsa az évszámot”
Így tartja egy régi mondás. Mi ennek tudatában dolgozunk a szőlőben és a pincében, hogy a meghatározó adottságokat és a meglévő körülményeket maximálisan megismerve és a legjobb tudásunk szerint kihasználva készítsük el évről évre borainkat.*



Villányi Portugieser

száraz • trocken • dry

Gere Tamás és Zsolt pincészete

A Villányi-hegység mediterrán jellege formálta bársonyossá ezt a hagyományos technológiával készült fajtát. A bor rubin színű, lágy, elegáns vörösbőr, amelyben dominál a szőlő elsődleges gyümölcsillata és aromája. Könnyen iható, üde, kellemes vörösbőr. Gyümölcsössége a fő erénye, ezért frissen fogyasztva az igazi.



Dieser traditionell ausgebaute Wein erhielt seine Samtigkeit und volles Aroma vom mediterranen Charakter des Villányer Berges. Der Wein ist rubinrot in der Farbe, weich, samt-körperlich und elegant, wobei die primären, fruchtigen Düfte und Aromen dominieren. Ein leicht trinkbarer, angenehmer Rotwein. Die Fruchtigkeit ist sein Vorteil, deshalb bietet er frisch getrunken das Beste.



This wine that we produce with traditional technology owes its silky characteristics to the Mediterranean nature of the Villány hills. The wine is a ruby-colored, smooth and elegant red where the principal fruity aromas of the grape prevail. It is easy to drink, a bright, pleasant red. As its main virtue is its fruitiness, it should be consumed while it's still fresh.

Ára: 3335 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Riczu Tamás



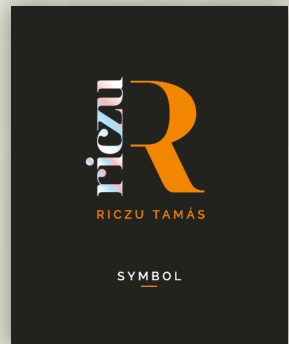
„Ma már csak arra koncentrálok, hogy a szőlőben minden egyes „bogyóért” felelősséget tudjak vállalni. Felelősség tudatosságom alapelve, hogy a metszéstől kezdve a szőlő művelésén, a környezet és szőlő „barát” permetezésén keresztül, a szüretben, a kíméletes szőlő feldolgozásában (prés helyett szinte csak „simogatás” jár a bogyóknak, bár így nincs nagy lényereség, viszont a héjből kevesebb csereszeg jut a borba, viszont a magas extraktnak és az érett savaknak köszönhetően vörösboraim így is jól érlelhetőek és már viszonylag fiatalon élvezhetőek), egészen a palack lezárásáig ott legyek minden mozzanatnál. Mindenről tudni szeretnék, ami a szőlőben és a borban történik. Tapasztaltam már eleget ahhoz, hogy a birtokméretünket átlássam és tudatosan irányítani tudjam.”

Villányi Symbol Cuvée

száraz • trocken • dry

Riczu Tamás Pincészete

Mély rubinvörös, lila karimával. Könnyű, fűszeres, sokrétegű illat fűgével, májusi cseresznyével, ribizlivel. Ízében hűvös, friss, karakteres bor könnyed, kerek, jól strukturált tanninokkal. Fogyasztásra ösztönző, karakteres, nagy bor.



■
Dunkle-purpurfarbig, mit Violett-Nuancen, frischer, fruchtiger Duft, voller Geschmack. Zur angenehmen Geschmackswelt gesellt sich ein beachtlicher Körper, mit feinem Tanninen. Regt zum nächsten Glas an.

■
Dark-magenta-colored, with purple nuances, fresh, fruity smell, full taste. A full-bodied, with fine tannin joins to the pleasant taste world. Stimulates to the next glass..

Ára: 10100 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Jackfall Bormanufaktúra



A Jackfall Bormanufaktúra 2001-ben alakult Villányban. Majd 2003-ban Kisjakabfalván (a Jackfall Kisjakabfalva sváb neve, ennek megfelelően ejtése "jakkfall") megvásároltunk egy műemléki jellegű sváb házat, melynek művészi színvonalú felújításával alakítottuk ki új feldolgozónkat 2005 őszére. A pajtaszín az újjáépítés során átalakult a mostani pincészet gazdasági feladatait hordozó épületté. Az építész Viczencz Ottó teljesen egyedi dolgot hozott létre, a gazdasági funkciót úgy el lehetett rejteni, hogy a homlokzat teljesen olyanra épüljön újjá, amilyen volt. Itt került elhelyezésre a legmodernebb borászati technológia. A feldolgozóhoz mintegy hatvan méter hosszban nagy belmagasságú hagyományos téglapince épült, mely mintegy 400 barrique hordót képes befogadni.



Villányi Cabernet Franc

száraz • trocken • dry

Jackfall Bormanufaktúra

A finom csersavtartalmú, barátságos bor Villány méltán egyik legnevezetesebb fajtájából készült. Gazdag aromájú, testes, erdei gyümölcsökre emlékeztető illatvilágú, a kishordós érlelés jegyeit hordozó testes bor. Paprikás ételektől a vadpörköltig sokféle étel kellemes kiegészítője, igazi társasági bor.



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



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.

Ára: 6720 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)



Gere Attila



„Az év bortermelője 1994”

„Az emberiséghez több ezer éve kötődő szőlő és a belőle készített bor ma is szerves része életünknek. Meghatározza mindennapjaink hangulatát. Mi, borászok, arra tettük fel az életünket, hogy a természet adta lehetőségek segítségével egyre szebb és finomabb borokat készítsünk. Ezt csak akkor érhetjük el, ha élünk a szőlő értékeivel, nem pedig kihasználjuk azokat. Szőlőkertünk legyen ápolot, rendezett: akkor nyújtja azt, amit nyújtani tud. A kiváló minőség alapja mindenkor az egészséges szőlő, ehhez kell párosulnia a szigorú, fegyelmezett munkának és a hivatásunkkal szembeni mélységes elkötelezettségnek.” Gere Attila

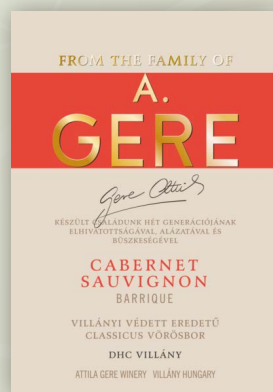
Villányi Cabernet Sauvignon Barrique

száraz • trocken • dry
Gere Attila Pincészete

Mélysötét rubinját ibolyakék színtükör hatja át. Illatában a sokszínűség jellemzi: szederre, fekete-rizlire, erdei bogyókra emlékeztető, mely az égetett fa illatával vegyül. Szép, érett tanninok jellemzik. Nagy testű, komplex szerkezetű, a szájban hosszú, egy bizonyos édes ízézetbe áthajló. Jól érlelhető.

In der Farbe von jugendlichen Violett-Reflexen überspieltes, dichtes Rubin. In der Nase eine Vielfalt verschiedener Beeren: Brombeere, schwarze Johannisbeere, Waldbeere, welche mit einem Hauch von rauchigem Holz umgeben werden. Der Wein verfügt über schöne, reife Tannine und hat eine dichte, komplexe Struktur, ist lang im Mund; geht schon in eine gewisse Süße über. Gut lagerfähig.

Deep ruby color is permeated with violet shades. Exuberant fruity aromas are present in this wine: blackberry, blackcurrant, forest berries, with a note of burnt wood surface upon tasting it. Firm though delicate tannins and sweet flavors characterize the wine. It is barrique-aged for seventeen to eighteen months. It has a complex build, a persistent, slightly sweet finish. Can be matured in bottle.



Ára: 7935 Ft/0,75 l (palack/flasche/bottle)

Puklus Pincészet



Édesapánk, Puklus János 1974-ben alapította pincészetünket. Kezdetben a dédapai szőlőterület volt a birtok lelke, majd folyamatosan újabb területeket vásároltunk meg és telepítettünk be. Pincészetünk szőlőterületei Tokaj-Hegyalja legdélibb részein, Bodrogkeresztúr, Tarcas és Bodrogkisfalud első osztályú dűlőiben található. Jelenleg 15 hektáryi ültetvényt művelünk.

Puklus Csaba



Tokaji Szamorodni

édes • süss • sweet

Puklus Pincészet

Édes, lendületes savakkal rendelkező, tölgyfahordós érlelésű szamorodni. Illatában és ízében sárgabarackot, sárgadinnyét és különböző citrus gyümölcsöket idéző jegyeket hordoz. 12-13 °C-on ajánljuk a fogyasztását.



Ein süßer, kraftvolle Säuren aufweisender, in Eichenfässern gereifter Samorodner. In seinem Bukett und Geschmack trägt er Merkmale, die an Aprikosen, Honigmelone und verschiedene Zitrusfrüchte erinnern.



Sweet Szamorodni with momentous acidity, aged in oak casks. Its flavour and bouquet are reminiscent of apricot, melon and citrus fruits.

Ára: 3540 Ft/0,5 l (palack/flasche/bottle)



MAGYARORSZÁG BORVIDÉKEI

HUNGARY'S WINE REGIONS



Pannonia Superior Borrégió

1. Soproni
2. Pannonhalmi
3. Neszmélyi
4. Móri
5. Etyek-Budai

Balatoni Borrégió

6. Nagy-Somlói
7. Zalai
8. Balaton-felvidéki
9. Badacsonyi
10. Balatonfüred-Csopaki
11. Balatonboglári

Pannon Borrégió

12. Tolnai
13. Szekszárdi
14. Pécsi
15. Villányi

Duna Borrégió

16. Hajós-Bajai
17. Csongrádi
18. Kunsági

Észak-Magyarországi Borrégió

19. Mátrai
20. Egri
21. Bükk
22. Tokaji

Tisztelettel:
Tarsoly Balázs vendéglős

Az árak tartalmazzák az Áfa-t valamint forintban értendők.
Die Preise beinhalten MwSt.
The prices include tax.

A borkönyvben látható címkék csak illusztrációnak tekintendők, a valós évjáratok felől, kérjük érdeklődjön a felszolgáltól.

A borokat szállítja • Weinlieferant • Wine supplier:



PAMPETRICS
BORKERESKEDÉS

Keszthely Rezi u. 2.
www.pampetrics.hu
+36 30 505 10 56