

Fehérborok  
Édes fehérborok:

-Tokaj:

Királyudvar Esszencia 2000 (0,5 l) Furmint, Hárslevelü	0,02l/2.400.-
Királyudvar Patrícia 2006 (0,5 l) 100% Sárgamuskotály	0,05l/1.550.- 0,5l/15.500.-
Királyudvar Henye dülő Furmint 2003 (0,75 l)	5.600.-
Királyudvar Domain Aszú 6 puttonyos 1999 Furmint, Hárslevelü	0,1l/4.800.-
Demeter Zoltán Főbor 2003 (0,375 l) Furmint, Hárslevelü	0,05l/1.850.- 0,375l/13.500.-
Demeter Zoltán Birtokbor Édes 2008 Kövérzőlő, Hárslevelü, Sárgamuskotály, Batai	4.850.-
Szepey Cuvée 2003 (0,5 l) Furmint, Sárgamuskotály	19.000.-
Zemplén Hegyhát Aszú 5 puttonyos 2004 Furmint, Hárslevelü	0,1l/1.650.-
Gróf Degenfeld Szamorodni édes 2007	0,1l/750.-
Gróf Degenfeld 3 Puttonyos Aszú 2005	0,1l/1.300.-
Göncöl Furmint félédes 2006	0,1l/550.-

-Mátra:

Szőke Mátyás Muscat Ottonel 2008 félédes	3.000.-
------------------------------------------	---------

-Eger:

Thummerer Muscat Ottonel 2009 édes	3.000.-
	0,1l/500.-

-Pfalz, Németország:

Weingut Eymann Riesling Toreye 2004 (Ellenőrzött organikus birtok, Naturland szervezet tagja)	7.500.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## Száraz fehérborok:

### -Tokaj:

Demeter Zoltán Szerelmi Hárslevelű 2008	10.900.-
Demeter Zoltán Kakas Furmint 2008	7.900.-
Demeter Zoltán Őszhegy Sárgamuskotály 2008	10.900.-
Királyudvar Sec 2007 Furmint	7.100.-
Királyudvar Demi Sec 2007 Betsek dűlő Furmint	7.100.-
Bott Pince Csontos dűlő Furmint 2007 (0,5l)	4.600.-
Desseffy Szamorodni száraz 2002	0,1l/690.-

### -Somló:

#### -Takács Lajos:

Hollóvár Furmint 2008	5.500.-
Hollóvár Hárslevelű 2008	6.500.-
Hollóvár Juhfark 2008	6.500.-

### -Balaton:

Konyári Loliense Fehér 2008, Dél Balaton	4.400.-
	0,1l/700.-

Egyharmad rész Chardonnay, kétharmad rész Sauvignon Blanc, és érintésnyi Olaszrizling házasításából készült száraz, zamatos fehérbor. Grapefruitra emlékeztető íz, élénk savak mellett teltség jellemzi és bár a bor száraz, extraktélessége még fogyaszthatóbbá teszi.

Léglí 333 2009, Balaton	2.500.-
-------------------------	---------

Illatos, igazán friss és üde újbor, mely az év 333. napján kerül a piacra. Ebben az évjáratban a korán érő őrásai olivér, zenit, Müller Thurgau és ottonel muskotály házasítása.

Léglí Chardonnay 2008, Dél Balaton	5.800.-
------------------------------------	---------

A testes, egyszerre gyümölcsös és krémes, minden ízében elegáns chardonnay hazai viszonyítási pontja

-Eger:

*St Andrea Napbor 2007* 4.900.-  
Hatféle szőlőből készült, chardonnay, pinot blanc, hárslevelű és kevesebb sauvignon blanc, tramini és pinot gris. Minden része kis fahordóban, spontán erjedt.

-Etyek-Buda:

*Nyakas Irsai Olivér 2009* 3.200.-  
0,1l/550.-

Élénk zöldfehér színű. Illatában muskotály fajtajellegbe ágyazott bírsalma jegyek illeszkednek harmónikus egységbe.

*Nyakas Chardonnay 2009* 3.200.-  
0,1l/550.-

Harsogó illata zöld almára emlékeztet, a háttérben virág, főleg bodza.

*Nyakas Sauvignon Blanc 2009* 3.300.-  
0,1l/600.-

Halványsárga szín, menta, fű és ananász, lime. Kellemes savak, lágy textúra. A magas alkohol hozzájárul az édes lezáráshoz.

A bodzán kívül - ami védjegye volt az előző évjáratoknak - minden itt van, amítől ez a bor, akár csak az illatáról is, felismerhető lesz.

-Pannonhalma:

*Pannonhalmi Tricollis Cuvée 2008* 2.700.-

-Pécs:

*Lisicza Sauvignon Blanc 2008* 3.100.-

-Sopron:

*Ráspi Leányka 2008* 3.500.-

Negyvenéves tőkékről származó, mészköves talajról szüretelt szőlőből készült bor, amely végérvényesen bebizonyította, hogy a Leányka is nagy bor készítésére alkalmas szőlőfajta.

-Zala:

*Bussay Szürkebarát 2007, Csörnyeföld* 5.400.-

-Délvidék, Vajdaság: (Jelenleg Szerbia)

*Maurer Oszkár Mézes Fehér 2007* 4.300.-  
0,1l/650.-

-Felvidék, Révkomárom: (Jelenleg Szlovákia)

*Bott Frigyes Grand 3 Cuvée 2008* 2.800.-

Bott

-Loire völgye, Franciaország:

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok 1980 óta, Demeter védjegy birtokosa)

*Nicolas Joly, Coulée de Serrant, Savennières*

*Vieux Clos 2005* 9.300.-

-Elzász, Franciaország:

*Domaine Pierre Frick*

(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok 1981 óta, Demeter védjegy birtokosa)

*Riesling Bihl 2006* 6.200.-

*Pinot Gris Rot Murlé 2004* 7.200.-

*Riesling Grand Cru Steinert 2005* 9.500.-

-Bourgogne, Franciaország:

*Domaine Aubert et Pamela de Villaine*

*Bouzeron 2007* 6.900.-

*Aligoté (Organikus birtok)*

-Pfalz, Németország:

*Weingut Eymann,*

(Ellenőrzött organikus birtok, Naturland szervezet tagja)

*Riesling Classic 2008* 3.300.-

*Riesling Spatlese Trocken 2007* 5.500.-

-Marlborough, Új-Zéland:

*Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2008 Cloudy Bay* 10.600.-

Igazán zamatos, elegáns, friss savakkal rendelkező, világszerte ismert elsőrangú fehérbor, amely Új-Zéland déli szigetének északi csücskéből, a Marlborough régióból származik. Ez a bor: A SAUVIGNON BLANC

## Siller bor:

### -Mátra:

Karner Gábor, Nagypám bora Szücsi siller 2007 3.600.-

## Rosé borok

### -Szekszárd:

Dúzsí Rosé 2009 3.200.-

Friss, fiatalos kékfrankos rozé, melynek finom gyümölcsösségében a málna és az eper zamata dominál.

### -Villány:

Bock Rosé 2009 3.200.-

0,1l/550.-

Gere Rosé 2009 3.200.-

### -Balatonboglár:

Konyári Cabernet-Merlot Rosé 3.200.-

## Vörösborok

### Édes Vörösbor:

### -Eger:

Thummerer Tréflü 2005 édes 3.100.-

0,1l/500.-

## Száraz Vörösborok:

### -Balaton:

Konyári Sessio 2006 13.800.-

Vitán felül áll, hogy most a Sessio a pince legjobb bora.

Mély bíbor szín, dió, meggylikőr, csokoládé, húsos, vastag struktúra, szép cserzővel. Merlot.

-Eger:

**Pók Tamás**

**Pajdos 2008** 5.300.-

Az Eger határában található, méltán híres és öreg dűlőről származó Pinot Noir, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc arányos házasításának és fahordós érlelésének eredménye. Magáért beszél !!!

**Négykezes 2008**

**Gál Tibor Petit Pinot Noir 2005** 5.700.-

Sötét, kékes reflexekkel rendelkező bársonyos, meleg, édes, dohányos illatokkal bemutatkozó bor. Ízében a fajtára jellemző aszalt szilvás, gombás jegyek, és rendkívüli kerekesség jellemzi.

**Gróf Buttler Nagy-Eged Bikavér 2005** 12.000.-

Egy nagy terület nagy bora. Merlot, cabernet franc és sauvignon házasítása, egyszerre gyümölcsös és fűszeres egy leheletnyi, egries hűvösséggel.

**St Andrea A Kutya fáját 2007** 3.400.-

Pinot Noir, Turán és Alibernet, Kékfrankos, Cabernet Franc 0,1l/600.-  
Kedves, üde illatában piros bogyós gyümölcsök, könnyed, friss savú, zamatos, igazán jó ivású bor.

-Mátra:

**Karner Gábor, Szücsi Kékfrankos 2007** 3.300.-

-Sopron:

**Luka Madárláta Merlot 2008** 7.900.-

A Harmler-dűlő 1 hektárjáról származó, a meleg évszónak köszönhetően jól beérett szőlő 11 hónapig érlelődött kis tölgyfahordóban. Gyümölcsös illatában sok szilva és egy kis fahéj, kóstolva lendületes, fűszeres, elegáns. Hűvösebb karakterű, fiatalos merlot.

**Weninger Frettner 2006** 7.200.-

A Fertő-tó közelében található Frettner dűlőn termelt Kékfrankos, Syrah és Merlot alkotja e cuvée háttérét. A Frettner mélyszínű, bársonyosan telt, 16 hónapig érlelődött francia barrrique hordókban.

<b>Ráspi Kopár Cuvée 2006</b>	3.000.-
<i>Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Zweigelt</i>	0,11/600.-
<b>Ráspi Kékfrankos 2006</b>	3.300.-
<b>Ráspi Kékfrankos Selection 2007</b>	6.800.-
<b>Ráspi Zweigelt Válogatás 2006</b>	18.000.-

### -Pannonhalma:

<b>Pannonhalmi Apátság Infusio 2007</b>	9.900.-
<i>Merlot és Cabernet Franc</i>	
<i>Gótikus csorgás, tömény aszalt szilvás-áfonyás illat. Testes, koncentrált készítmény, gyönyörűen édes ízhatás. „Bor a világbékeért.”</i>	

### -Szekszárd:

<b>Dúzsí Kékfrankos 2007</b>	3.000.-
<i>Érett, szomjoltó, száraz bor gyümölcsös savakkal.</i>	

<b>Sebestyén Kadarka 2007</b>	4.200.-
<i>Válogatott kadarkatételekből készült, izgalmasan fűszeres vörösbor cigánymeggyre, málnára és gyógynövényekre emlékeztető zamatokkal. Kellemes harmóniáját kerek tanninjainak, finom, friss savgerincének köszönheti.</i>	

<b>Heimann Barbár 2006</b>	12.000.-
<i>Egy összetételében és ízvilágában is különleges bor. Egyik meghatározó összetevője a baszk tannat fajta, melynek hírhedt, lehengető stílusa izgalmas kifinomultsággá szelődött a szekszárdi löszháton. A merlot kerekéggel, a franc fűszerekkel, a kékfrankos pedig játékosággal ruházta fel, buja, rusztikus illatában egzotikus fűszerek és ribizli, kóstolva semmi brutalitás, viszont kifogástalan egyensúly, komplexitás, mély zamatok. Nyugat és kelet egyedi találkozása</i>	

<b>Heimann Merlot 2007</b>	4.000.-
<i>Egy merlot, ami nem túl bódító illatától, túl hangsúlyos szilvásságától, túl érett tanninjaitól merlot. Egyszerűen csak szép, mélybíbor szín, hűvösebb, szilvás-fahéjas illat, egyensúly. Kerek és finom.</i>	

<b>Takler Trió 2005</b>	3.800.-
<i>Cabernet Sauvignon, Kékfrankos és Merlot házasság</i>	

**Takler Bikavér Selection 2006** 6.900.-  
*Takleréknek valami olyasmí sikerült, ami csak keveseknek: visszaadták a Szekszárdi Bikavér igazi rangját.*

**-Villány:**

**Bock Cabernet Sauvignon 2007** 5.900.-

**Bock Portugieser 2008** 3.800.-

0,1l/700.-

*Bársonyosan telt Portugieser, mely Villány régi fajtájaként ismert, finom csersavaival és lágy savaival fiatalon hozza a legszebb formáját*

**Bock Cuvée 2003** 13.900.-

*A Bock Pince zászlósborra ez a tüzes, testes, közel két évig új tölgyfahordókban érlelt Cabernet Sauvignon és Cabernet Franc házasítás.*

*Elegáns, intenzív illatú és zamatú bor, kellemes sav-tannin egyensúllyal. Feketecsokoládéra, kávéra emlékeztető ízvilágához jól illik leheletnyi extraktédessége*

**Bock Cabernet Franc 2007** 6.900.-

*Gazdag aromájú, közepesen testes villányi vörösbor, amelyet a fajtára jellemzővé varázsol az ízében megbújó áfonya fanyarsága és a szilva érettsége*

**Gere Portugieser 2008** 3.800.-

0,1l/700.-

**Gere Cabernet Sauvignon Barríque 2007** 7.900.-

**Gere Cabernet Sauvignon 2008** 5.800.-

0,1l/900.-

**Gere Kopár 2003** 26.000.-

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot*

**Mayer Kopár Cuvée 2006 Villány** 9.900.-

*A napsütötte, déli fekvésű Kopár-dűlőről származó nagy vörösbor, mely cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Merlot szőlőkből készült. A fajták erjesztése és az azt követő újfahordós érlelése együtt történt.*

**Tiffán's Grande Selection 1997** 32.000.-

*Cabernet Franc, Sauvignon*

*Tiffán's Cuvée Caríssímae 2005* 17.000.-

*Kopárban termett szőlőből készül, két Cabernet-ből, Merlot-ből, nem hordóválogatás ez, hanem a híres dűlő lenyomata.*

*-Rhone völgye, Franciaország:*

*Domaine des Escaravailles Les Sablières 2007* 3.800.-  
*Grenache, Syrah (Organikus birtok)*

*Domaine de Villeneuve, Chateauneuf du Pape 2006 Vieilles Vignes* 15.000.-

*Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Clairette (Organikus termelés 2000 óta, biodinamikus szemléletű birtok 2005 óta)*

*-Bourgogne, Franciaország:*

*Domaine Aubert et Pamela de Villaine, Bouzeron*  
*(Organikus birtok)*

*Bourgogne Cote Chalonnaise La Fortune 2007* 7.800.-  
*Pinot Noir*

*-Bordeaux, Franciaország:*

*Chateau Lagarette, Premières Cotes de Bordeaux 2005* 8.000.-  
*Cabernet Franc, (Biodinamikus szemléletű birtok 2004 óta)*

*-Piemonte, Olaszország:*

*Cascina Degli Uliví Mounbe Barbera Piemonte 2004* 7.000.-  
*Barbera*

*(Ellenőrzött biodinamikus szemléletű birtok 1984 óta, Demeter védjegy birtokosa)*

*-Toszkána, Olaszország:*

*Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2004* 8.900.-

*A családról elnevezett, kiemelkedő minőségű, viola- és dohányillatú Chianti Classico, mely legfőképpen a Santa Cristina, Badia a Passignano és Péppoli területekről származó sangiovese és cabernet szőlőkből készült, majd francia barrikhordókban érlelődött 14 hónapig*

*La Braccasca Sabazio* 5.100.-

*Rosso di Montepulciano 2007*

Rubínvörös színű, friss, piros bogyós illatú, 85% Prugnolo Gentile, 10% Merlot és 5% Canaiolo házasításából készített, 4 hónapig nagy fahordóban érlelt, könnyen fogyasztható száraz vörösbor.

- Margaret River, Nyugat Ausztrália:

*Cape Mentelle, Cabernet Merlot 2005* 10.800.-

- Coonawarra, Ausztrália:

*Lindemans Bin 50 Shiraz 2008* 4.400.-

0,1l/650.-

- Terrazas, Argentína:

*Terrazas Malbec Reserva 2007* 8.900.-

Jellegzetes, virágos illatú mendozai Malbec, mely 1067 méter magasan fekvő területekről származik. Ízében friss, fiatalos, cseresznyére, piros bogyósokra emlékeztető zamatokkal bír.

- Montes, Chile:

*Montes Alpha Syrah 2006* 7.300.-

Az Apalta-völgyből származó Syrah a legszebb Rhône-völgyi hagyományokat követő, egy csipetnyi Cabernet Sauvignont és Viognier-t is tartalmazó, gyönyörű, mélyrubin színű, komplex, testes és karakteres bor. Illatában virágok, fekete bogyós gyümölcsök és dohány, kóstolva hihetetlenül puha és érett tanninok és hosszú és elegáns lecsengés.

- Porto, Portugália:

*Graham's Six Grapes* 0,1l/1.200.-

A Graham's Six Grapes nevű portóija amolyan reserve Ruby, a legszebb - anno 6 szőlőfürttel jelzett - tételekből házasított, 3-4 éves hordós érlelést kapott, telt, ugyanakkor fiatalos portói.

Kímért boraink:

*Sukorói Cuvée* száraz fehérbor 0,1l/310.-

/Narancsüzü, Irsai, Királylányka/

*Szekszárdi Rozé Cuvée* száraz rozébor 0,1l/310.-

/2008 Merlot, Kékfrankos/

*Szekszárdi Kékfrankos* száraz vörösbor 0,1l/310.-