



ASZÚ- ÉS PEZSGŐKIVÁLÓSÁGOK
KÖNYVE 2018/2019

TOKAJI ASZÚ AND HUNGARIAN
SPARKLING WINE EXCELLENCIES
2018/2019



Tisztelt Olvasó!

„Az ünnep az élet rangja, felsőbb értelme. Készülj föl reá, testben és lélekben.” – írta Márai Sándor. Most pontosan így kell tennünk, hiszen az Advent a téli ünnepekre való készülődés és a reményteljes várakozás időszaka. Ez egy mértéktartóbb és csöndesebb időszak, amiből aztán majd kiemelkedhet a várva-várt ünnep. Karácsony és újév előtt a készülődésnek elmaradhatatlan része a családi és baráti együttléteket megkoronázó ital kiválasztása. Ebben a feladatban szegődik mellénk társként a borkiválóságok jelen kiadványa az ünnepek két legrangosabb italával: a Tokaji Aszú különlegességek és a kimagasló magyar pezsgők mustrájával. A magyar szőlő- és borművesség ezen csúcsteljesítményei megérdemlik a figyelmet és az elismerést, nemcsak az ünnepek idején.

Így aztán ünnep e kiadvány a szakmának, a termelőknek, és nekünk is, a termelők mögött, a közigazgatásban tevékenykedő dolgozóknak is, hiszen öröm látni, és érezni, hogy évről-évre mennyit fejlődik a hazai borágazat. A pezsgőkről szólván már nem az a kérdés, hogy elérjük-e a világszínvonalat, hanem az, hogy sikerül-e megtalálnia minden termelőnek a maga stílusát, azt az egyedi íz-, és illatvilágot, amelyek összességéből idővel és szerencsével kirajzolódhat a magyar pezsgő összetéveszthetetlen stílusvilága. A Tokaji Aszú esetében pedig az melengeti meg az ember szívét, hogy a szakma túljutott végre a hagyományos vagy modern technológiai hitvitan, és mindenki megtalálta a rá jellemző stílust, amelyet évről-évre egyre tökéletesebbre csiszolhat. A hagyomány több annál, mint hogy követjük apáink és nagyapáink hivatását, a hagyomány az, ha a saját termékeinkkel, ugyanolyan sikeresek leszünk, amilyenek ők voltak a maguk korában.

Ezekkel a gondolatokkal kívánok Kellemes Ünnepeket és örömteli válogatást a szebbnél szebb tételek közt!



Dr. Nagy István
agrárminiszter
Minister of Agriculture

Dear Readers,

„Celebration is the rank of life, it has a higher meaning. Prepare yourself in body and soul, „- wrote Márai Sándor. We must do exactly that, as the Advent is a preparation for winter holidays and a period of hopeful anticipation. This is a more moderate and silent period, and then the anticipated holiday can emerge. Before Christmas and New Year’s Eve, the inevitable part of the preparation is to choose a drink that crowns family gatherings. In this task, this brochure of the wine excellencies will be our companion with the two most prestigious drinks of the holidays: the Tokaji Aszú specialties and the outstanding Hungarian sparkling wines. These top performances of Hungarian vine and wine culture deserve the attention and recognition not only during the holidays.

So this publication is a celebration for the profession, for the producers and for us, working behind in the public administration, because it is a pleasure to see and feel how much the domestic wine sector grows every year. Speaking of the sparkling wines, it is no longer a question of achieving the world standard, but whether it is possible for every producer to find his own style, the unique flavor and fragrance that can be combined with time and luck to create the unmistakable style of Hungarian sparkling wines. In the case of Tokaji Aszú, what melts the heart is that the profession has overtaken the traditional versus modern technology debate, and everyone has found his unique style that can be glossed from year to year. Tradition is more than just following the vocation of our fathers and grandfathers, the tradition is being as successful with our products as they were in their own age.

With these thoughts, I wish you a Happy Holidays and a joyful selection among the nicest items.





Zsigó Róbert
élelmiszerlánc-felügyeletért
felelős államtitkár
State Secretary
for Food Chain Supervision

Gondolatok a pezsgőről

A pezsgő igazán különleges helyet foglal el a borok világában. Már magának a pezsgőfogyasztásnak is megvannak a maga rituális alkalmai. Nálunk ez hagyományosan a kiemelt ünnepekhez kötődik. Vannak országok azonban, ahol évtizedek óta tudatos edukációt folytatnak e hagyomány megváltoztatásáért, a fogyasztási alkalmak kibővítéséért, hisz a pezsgőnek valójában számtalan arca van. Fogyasztható frissítőként, aperitifként, baráti beszélgetések kísérőjeként, sőt akár ételek kiegészítőjeként, és nem utolsósorban értő kóstolási élményként is. Így egy palackban testesíti meg a fröccs, a prosecco, de akár egy komplexebb bor, sőt egy ritka gasztronómiai műalkotás minden erényét.

A pezsgő azért is különleges, mert nemcsak a készítése, de a befogadása is tapasztalatot, hozzáértést, tudást igényel, amelyet csak sok gyakorlással lehet elsajátítani. Örömmel tapasztalom, hogy hazánkban is – bár a borértőknél még jóval kisebb létszámban, de – kialakult egy igazi pezsgőértő fogyasztói réteg, melynek tagjai már nem csupán az ünnepek kötelező koccintásának tartják, és nem csak a minél magasabb presztízst keresik benne, hanem valóban ismerik, értik és élvezni tudják a pezsgők világát. Elsősorban nekik ajánlom izgalmas útkalauznak e könyvet, de azoknak is, akik nyitottak rá, hogy eljussanak erre a fokra, és mindenki másnak is, akit érdekel ez a felfedezésre váró, izgalmas világ.

A thought about the sparkling wine

Sparkling wine really occupies a special place in the world of wines. Sparkling wine consumption has its own ritual world. In our country this is traditionally linked to special celebrations. There are countries where conscious education has been applied for decades to change tradition, as sparkling wine is perhaps one of the most versatile drinks. It can be consumed as a refreshment, aperitif, a tasty experience, or even food accompanying at friendly conversations, social events. Thus, in a bottle embodies the 'fröccs' (spritzer), the prosecco, or even a more complex wine, and all the virtues of a rare gastronomic work of art.

Sparkling wine is also special because not only the preparation, but also the understanding requires experience, competence, knowledge, which can only be mastered by a lot of practice. I'm happy to see that in our country, – although there are still fewer people than there are wine connoisseurs, – but a real sparkling wine-consuming consumer layer has emerged, which considers it no longer just a compulsory festive booze and not only looking for the highest prestige but actually knowing and enjoying the world of sparklings. First of all, I recommend this book to them as an exciting travel guide, but also to those who are open to getting there, but also to anyone else interested in this exciting world waiting to be discovered.

Gondolatok a Tokaji Aszúról

Rex vinorum... bár régi fénye sajnos megtépázódott az idők során. A legendák fontosak, de nem mindegy, mire használjuk őket. A Tokaji Aszú legendájának ugyanaz a veszélye, mint Puskásénak a magyar fociban: alkalmat ad elmélázni egykori nagyságunkon, de el is takarhatja szemünk előtt a megoldandó problémáinkat. Bizony a „Tokajer” igazi világmárka lehetne, de a mai fiatal fogyasztók többsége azon túl, hogy már hallotta a szót, kevés tartalommal tudja megtölteni. Pedig a Tokaji Aszúk terén színvonalas és egyedi a kínálat.

A modern, „Light-os” korunkban átalakult az életmódunk is, megcsappantak a Tokaji Aszúhoz méltó alkalmak, és szakértők egymás közötti diskurzusain, vagy borversenyeken kívül bizony ritkán kerül ki a dugó a palackból. Nézzünk magunkba, mikor bontottunk otthon utoljára egy Aszút? Múlt karácsony? Talán egy születésnap...? Sajnos az átlagfogyasztó kezdi elveszteni a kapcsolatát az Aszúval. Ezt a hiányt igyekszik pótolni, és áthidalni e könyv, kedvet és útmutatást adva az Aszúk elvarázsolt világához.

Az (újra) felfedezéshez nagyon sok örömet és izgalmas kóstolást kívánok!



Dr. Bognár Lajos

élelmiszerlánc-felügyeletért
felelős helyettes államtitkár,
országos főállatorvos,
Deputy State Secretary
for Food Chain Supervision,
Chief Veterinary Officer,

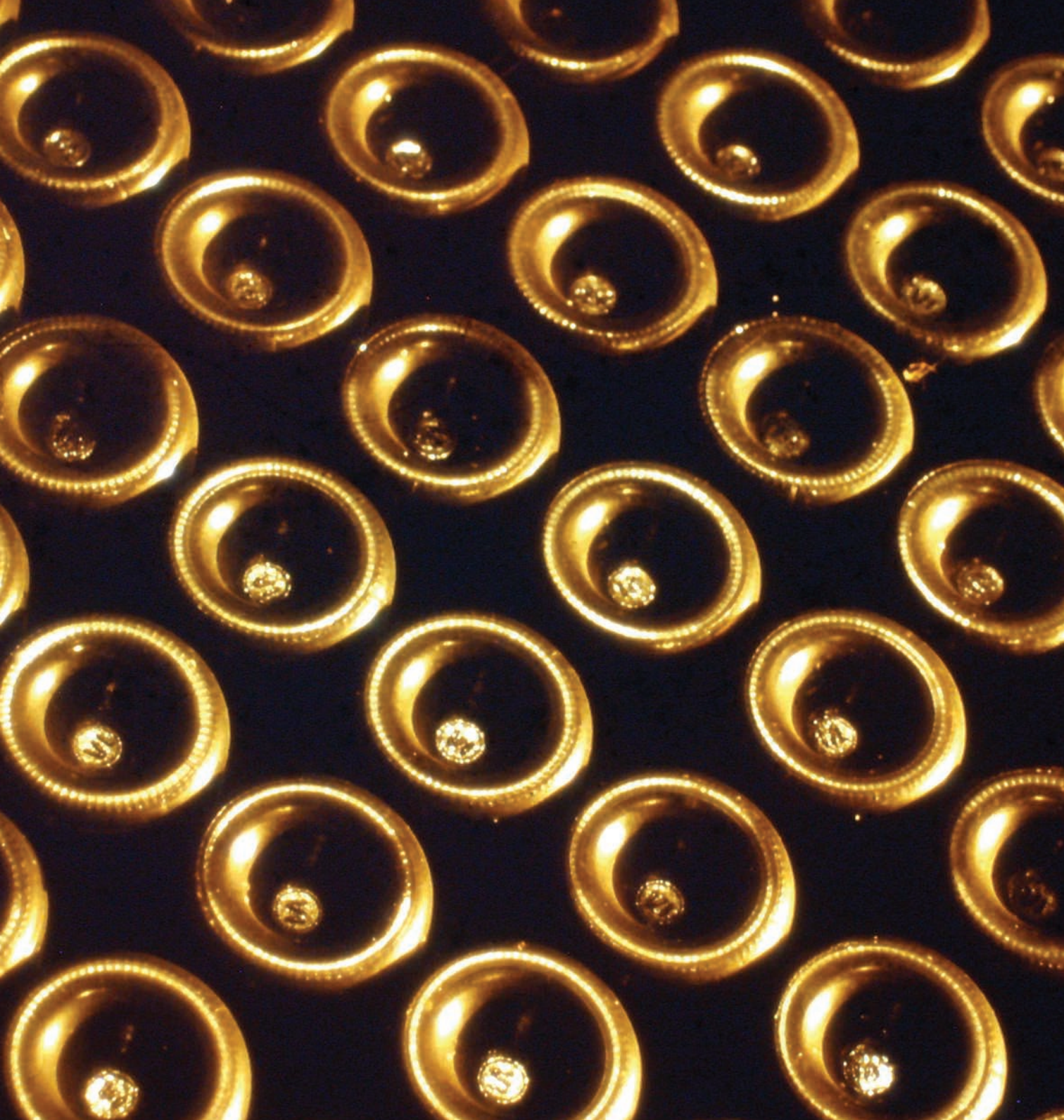
A thought about the Tokaji Aszú

“The King of the Wines ...” - although his old reputation was unfortunately damaged over time. Legends are important, but it does matter what they are used for. The Tokaji Aszú legend has the same danger as Puskas has in Hungarian football: it gives an opportunity to make a theoretical impression of our former greatness, but also keeps our eyes out of our current problems. Certainly, “Tokajer” could be a real world brand, but most of today’s modern, young consumers, apart from having heard about the name, could fill it with little content. Though there are high-quality and unique wines to offer.

In our modern “light” era, our way of life has changed, worthy consumption opportunities of Tokaji wines have run out, and besides the discourse of experts or wine competitions, a bottle is rarely opened. Just think of ourselves! When did we last open an aszú at home? Last Christmas? Maybe at a birthday...? Unfortunately, the average consumer begins to lose contact with the aszú. This shortage is replenished and overwritten by this book, giving joy and guidance to the enchanted world of the aszú.

For the (re) discovery I wish you a lot of fun and exciting tasting!





Mészáros Kálmán
igazgató, NÉBIH - Borászati
és Alkoholos Italak Igazgatósága
Director, National Food Chain
Safety Office, Directorate of
Oenology and Alcoholic
Beverages



Tisztelt Borkedvelő Borbarátok.

Nagy örömmel ajánlom figyelmükbe az immár hagyományossá vált Borkiválóságok sorozat legújabb tagját, melyben hagyományosan ünnepinek tartott italainkat, a pezsgőket és a Tokaji Aszúkat vettük görcső alá. A NÉBIH Borászati és Alkoholos Italak Igazgatósága nem csupán a minden szakmai elvárásnak megfelelő kóstolási helyszínt, a modern laboratóriumi hátteret biztosította, de mindkét teszt teljes lebonyolítását is magára vállalta, a minták begyűjtésétől a szakszerű tároláson át, a professzionális kóstoltatásig. Tettük ezt abban a hitben, hogy ezzel is közelebb kerüljünk mind a fogyasztókhöz, mind a támogatásunkat élvező szakmai közönséghez, hisz a NÉBIH nem egy fal a termelő és fogyasztó közt, melyet állandóan le kell küzdeni, hanem híd, melynek biztonságán és átjárhatóságán folyamatosan az arra legalkalmasabb szakemberek őröködnek. Így biztosak vagyunk benne, hogy a könyvet lapozgatva, az alapján választva nem csak a legkiválóbb aszúk és magyar pezsgők kerülnek az ünnepi asztalra, de azok teljes biztonsággal azt a minőséget fogják nyújtani, amit a termelő ígér, és a fogyasztó elvár tőlük.

Dear wine-lover wine-friends.

I am very pleased to announce the newest member of the traditional Wine Excellencies series, which has traditionally focused on our celebrations of drinks, sparkling wines and Tokaji Aszú. The NÉBIH Winery and Alcoholic Beverages Directorate not only provided a tasting site that meets all the professional requirements and provided the modern laboratory background, but also carried out the full implementation of both tests, from sampling, through professional storage, to professional tasting. We have done this in the belief that we are getting closer to both the consumers and the professional audience with our support, because NÉBIH is not a wall between the producer and the consumer, which is constantly to be overcome, but a bridge whose security and interoperability keeps it constantly the most suitable professionals are guarded. So we are confident that the book will be rotated and selected, not only the most excellent aszú and Hungarian sparkling wines will be on the festive table, but they will be fully assured of the quality that the producer promises and the consumer expects from them.



A Bor- és Pezsgőkiválóságok kiválasztása

Az immár a hagyományossá vált Borkiválóságok kitüntető minősítéssel, valamint az azt elnyerő borok éves, összefoglaló kiadványban való bemutatásával a mindenkori borágazatért felelős Minisztérium nem titkolt szándéka volt, hogy segítse és motiválja a szakmát a további fejlődésben, valamint segítse a fogyasztókat is az eligazodásban az aszúk és pezsgők világában, orientációt nyújtson a választáshoz, segítséget kóstoláshoz.

A borkiválóságok cím odaítélése szakmaiságának és pártatlanságának garanciája, hogy az országos hatáskörű borászati hatóság, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Borászat és Alkoholos Italok Igazgatósága felügyelete alatt kerül lebonyolításra. Az egyes tételek elbírálását pedig a legmagasabb szintű szakmai szervezet, az Országos Borszakértő Bizottság (OBB), illetve a NÉBIH által felkért, a borágazatban elismert szakemberek végzik.

Selection of Wine and Sparkling Wine Excellencies

With the already traditional Wine Excellencies certification and with the presenting of the certified wines in an annual summary, the all times Ministry's unconcealed intention was to help and motivate the professionals in further development and moreover to help consumers find their ways in the aszú and sparkling wine world, and to provide orientation for choice and help wine tastings.

The guarantee of the certification of the title Wine Excellencies and its professionalism and the impartiality is carried out under the supervision of the National Food Chain Safety Office Directorate of Oenology and Alcoholic Beverages. Each item is judged by the highest level of professional organization, the National Wine Expert Commission (OBB) and recognized experts are invited by NÉBIH from the wine sector.

Országos Borszakértő Bizottság (OBB)

Az OBB-t először a 1908-as bortörvény nevesítette, mint a miniszter borászati ügyekben véleményező és tanácsadó testületét, legfontosabb feladatuként a borhamisítások ellen való küzdelmet megjelölve. Az OBB jelenkori feladatai jogszabályon alapulnak, mely alapján fő tevékenysége (1) a termékleírások kialakításával létrejövő Helyi Borbíró Bizottságok által végzett érzékszervi bírálatok felülvizsgálata, valamint (2) a borászati hatóság által kijelölt minták vizsgálata.

National Wine Expert Commission (OBB)

OBB was first named by the 1908 Wine Law as the ministerial advisory board for wine matters. Its most important task is to highlight the struggle against wine counterfeiting. The current tasks of OBB are based on legislation, according to which the main activity (1) is to review the sensory analysis made by the Local Wine Evaluating Committees (1) resulting from the product specifications, and (2) to examine the samples designated by the Directorate of Oenology and Alcoholic Beverages.

A nevezett Tokaji Aszúknak és pezsgőknek az alábbi feltételeknek kellett megfelelnie:

- Kereskedelmi forgalomban kapható.
- Rendelkezik NÉBIH forgalomba hozatali engedéllyel.
- Száraz, félszáraz, félédes és édes borkülönlegesség.
- A tételből minimum 500 palack készült [aszú esetében].
- Kizárólag tank, transzfer és tradicionális eljárással készült tételek [pezsgő esetében].
- Vállalja, hogy a Borkiválóságnak ítélt tételből 500 palack forgalomba hozható készletmennyiséggel rendelkezik [pezsgő esetében].

A megmérettetés folyamata

1 Forduló: Az aszúkból öt, illetve pezsgők esetén három bizottság első körben minden nevezett tétel esetén megvizsgálta, hogy az adott aszú, illetve pezsgő hibás-e, illetve megfelel-e az OBB kritérium rendszere által támasztott alapvető, illetve a kategória presztízs jellege miatt igen magas minőségi elvárásoknak. Minden kérdéses tételt egy második bizottság újravizsgált, ahonnan véleményütközés esetén egy harmadik bizottság elé kerül, melynek szava döntött.

2 Forduló: Itt minden aszú és pezsgő tételről jegyzeteket, leírást, jellemzést kellett készíteni a bizottságok tagjainak, illetve minden bort, pezsgőt két kategóriába – Borkiválóság illetve Pezsgőkiválóság Top, valamint Borkiválóság illetve Pezsgőkiválóság - kellett besorolni. Mindazon borokat és pezsgőket, melyek besorolása kérdéses volt, illetve minden Top bort és pezsgőt valamennyi bizottsági tag együtt újra köstölt a kategóriának megfelelő köstölősor végén, és a közös szavazás eredménye döntötte el az adott tételek végső besorolását.

Kóstolási sorrend:

Az aszúk esetében alapvetően két tényező határozta meg a köstölési sort, egyrészt a maradék cukor, azaz az édesség mértéke, valamint a borok évjáráta.



The qualification entered Aszú wines and Sparkling wines had to meet the following conditions:

- Available for commercial use.
- Provides NÉBIH Marketing Authorisation.
- Dry, semi-dry, semi-sweet and sweet wine specialties.
- A minimum of 500 bottles of the item has been made (in case of aszú).
- Only tank, transfer, traditional method made items (sparkling wine).
- It undertakes that 500 items of bottles can be placed on the market of the Wine Excellencies branded items (in case of sparkling wine).

The process of evaluation/certification

Round 1: In the case of aszú, five, while in the case of sparkling wine, three committees examine for each lot in the first round whether the aszú or sparkling wine is defective or fulfilled due to the basic or prestige nature of the OBB very high quality expectations criterion system. Each item in question will be reviewed by a second committee and will be presented to a third committee in case of disagreement, and this will be the decisive one.



A pezsgők kategóriánként (tankpezsgők, transzváz eljárással készült, illetve palackos érlelésű pezsgők) külön versenyeztek, így azok eredményei egymással csak az azonos kategórián belül voltak összevethetőek. Ezen túlmenően a pezsgők is édességi fokuk szerinti sorrendben, brut natúr, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec, doux, illetve az évjáratos tételek esetén az évjárat figyelembevételével kerültek a kóstolási sorba.

A bizottság által felállított kritérium – minősítési rendszer az aszúk esetében a következő volt:

Aszú kiválóság

Tiszta, korrekt desszert bor, amely megfelel a minőségi borra vonatkozó elvárásoknak. Struktúráját tekintve a maradék-cukrot megfelelőképpen kompenzálja a sav szerkezet, mely így friss karaktert biztosít a bor édessége ellenére. Az édes jegyeken felül aromatikája a szőlőfajta adottságaitól függően legalább közepes vagy magas intenzitású. A bor az elsődleges aszalt gyümölcsösségen, mézes karakteren túlmutató értéket hordoz (például összetettség vagy szerkezeti arányosság formájában). Fogyasztásra már alkalmas vagy 1-3 év érlelési potenciállal bír.

Ezeket a jegyeket túlmutatóan azonban képviselhet akár magasabb minőségi elvárásoknak is eleget tevő stílusjegyeket, melyek megjelenhetnek hozzáadott értékeket a borban, amely fakadhat a terroir jegyből (pl. ásványosság), a borászati eljárásnak a bort támogató, de nem elnyomó voltából (hordós érlelés) vagy letisztultságból, egyensúlyból. Kóstoláskor összetett minőségről árulkodik, nem a maradék-cukor adta mézesség az egyedüli aroma karakter, idővel a pohárban levegőztetéssel fejlődést mutat. Mindenképpen elvárt a tokaji ásványos fajtakarakter kifejezése. Egyértelmű kritérium a komplexitás jelenléte, valamint a közepesnél hosszabb utóíz. A bor szerkezeti felépítése, minősége tudatos borkészítésre utal. A bornak minimum 10 év érlelési potenciállal kell rendelkeznie. Nemzetközi viszonylatban nagyon jó minősítésű bor.

Round 2: In this round, members of the committees must make notes, descriptions, and characterizations of all the aszú and sparkling wine items. All wines and sparkling wines must be classified into two categories: Wine Excellency and Sparkling wine Excellency Top, and Wine Excellency and Sparkling wine Excellency. All the wines and sparkling wines that had questionable classification and also all Top wines and sparkling wines are re-tasted at the end of the tasting line corresponding to the category and the result of the joint vote decides on the final classification of the items concerned.

Tasting order

In the case of the aszú, two factors determined the tasting line, on the one hand the remaining sugar, namely the degree of sweetness and the vintage of the wines.

The sparkling wines competed in separate categories (Charmat sparkling wines, sparkling wines produced by transfer method and bottle fermented sparkling wines), so their results could be compared with each other only within the same category. In addition, the sparkling wines have been placed in the flights in the order of their sweetness and according to their yearly vintage, brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec or doux, and in case of vintage sparklings in decreasing order of vintages.

The criterion set by the commission – the wine rating system for the aszú was as follows:

Aszú Wine Excellency

Clean, fair dessert wine that meets the expectations of quality wine. With respect to its structure, residual sugar is adequately compensated by the acid structure, which thus provides fresh character despite the sweetness of the wine. In addition to the sweet notes, its aroma is at least moderate or high intensity depending on the vine variety. The wine carries values beyond the primary dried fruit aromas and the honey character (for



Aszú kiválóság Top

Az Aszú Borkiválóság kritériumain felül további többlettértékeket mutat, összetett, sokrétű, tökéletes egyensúlyban lévő bor, amely a magas maradék cukor-tartalom ellenére, fineszt, eleganciát, a tokaji terroir-t egyaránt magán viseli, utóízében pedig hosszú lecsengést mutat, mely nem csak a mézes karakternek tudható be. Érés potenciálja messze meghaladja az átlagos desszertborok eltarthatóságát, több tíz évre tehető. A világszínvonalú édes bortól való elvárásaink magas szintű szintézise. Nemzetközi viszonylatban kiemelkedő, kitűnő minőségű desszertbor.

example, in the form of complexity or structural proportions). It is already ready for consumption or has an aging potential of 1-3 years.

Beyond these marks, however, it can represent such style notes that meet higher quality requirements and those can display added value in the wine. These may originate from the terroir characteristics (eg minerality), the oenological process supporting wine but not suppressing it (barrel maturation) or clearness in style. When tasting, it reveals complex quality, not the flavor of residual sugar is the only aroma character, with time it evolves into the glass with aeration. In any case, the expression of the Tokaji mineral character is expected. A clear criterion is the presence of complexity and a longer aftertaste. The structure and quality of wine refer to conscious wine making. The wine must have an ageing potential of at least 10 years. Internationally very good quality wine.

Aszú Wine Excellency Top

In addition to the Aszú Wine Excellency's criteria, it shows additional value, complex, versatile, perfectly balanced wine. Despite high residual sugar, it carries elegance and characteristics of Tokaj terroir, and it has a long-lasting aftertaste, which is not only attributable to the honey character. Its aging potential far exceeds the average life of dessert wines, even for tens of years. A high level synthesis of our world-class sweet wine expectations. Internationally outstanding and excellent quality dessert wine.



Pezsgőkiválóság

Tiszta, korrekt alapbor, amely megfelel a minőségi borra vonatkozó elvárásoknak. Aromatikája a pezsgőkészítési eljárástól és a szőlőfajta adottságaitól függően legalább közepes vagy magas intenzitású. A pezsgő az elsődleges gyümölcsösségen túlmutató, a pezsgőkészítési eljárás módjára utaló jegyeket és értéket hordoz (például összetettség vagy szerkezeti arányosság formájában). A buborék mérete, habzása és krémessége kielégítő. Fogyasztásra már most is ajánlható, és minimális érlelési potenciállal bír. Nemzetközi viszonylatban jó minősítésű pezsgő.

Ezek a jegyeken túlmutatóan azonban képviselhet akár magasabb minőségi elvárásoknak is eleget tevő stílusjegyeket, mely által hozzáadott érték jelenik meg a pezsgőben, ami adódik a speciális pezsgőkészítési eljárásból (kekszes- piritótos-, mézes jegyek), fakadhat terroir jellegből (pl. ásványosság), a borászati eljárásnak köszönhető letisztultságból, egyensúlyból. Kóstoláskor összetett minőségről árulkodik, idővel a pohárban levegőztetéssel fejlődést mutat. Egyértelmű kritérium a nem túlzott buborék méret, a tiszta habzás, krémesség, valamint a komplexitás jelenléte és a közepesnél hosszabb utóíz. A pezsgő szerkezeti felépítése, minősége tudatosságra utal. A pezsgők fogyaszthatók akár azonnal is, de bírnak bizonyos érlelési potenciállal. Nemzetközi viszonylatban nagyon jó minősítésű pezsgő.

Pezsgőkiválóság Top

A Pezsgőkiválóság kritériumai itt is elvártak. Ezen túl azonban összetett, sokrétű, tökéletes egyensúlyban lévő pezsgő, amely krémes habzást, egyenlő eloszlású buborék szerkezetet, finesszt, eleganciát, utóízében pedig hosszú lecsengést mutat. Fontos, hogy az adott pezsgőkészítési kategóriában (tankpezsgők, transzfer eljárással készült, illetve palackos érlelésű pezsgők) kiemelkedő minőségű tétel legyen. A pezsgő érési potenciálja transzváiz eljárással készült, illetve palackos érlelésű pezsgők esetében jelentősen meghaladja az átlagos pezsgők eltarthatóságát. Az adott kategórián belül prémium minőségű pezsgőkkel szembeni elvárásaink magas szintű szintézise. Nemzetközi viszonylatban kiemelkedő, kitűnő minősítésű pezsgő.

Sparkling Wine Excellency

Clean, fair basic wine that meets the expectations of quality wine. Its aroma is at least medium or high intensity depending on the method of the sparkling wine technology and the vine variety. The sparkling wine carries the signs and values referring to the manner of the sparkling wine technology, which goes beyond the primary fruit aromas (for example, in the form of complexity or structural proportions). Bubble size, foaming and creaminess are satisfactory. Already ready for consumption and it has a minimum ageing potential. Internationally a good quality sparkling wine.

Beyond these marks, however, it may represent stylistic marks that meet higher quality requirements, which add value to the sparkling wine resulting from the special sparkling wine technology (biscuity, toasty, honey-like notes), or may result from a terroir nature (eg minerality), or owing to the wine-making process and balance. When tasting, it reveals complex quality, with time it evolves in the glass with aeration. A clear criterion is the non-excessive bubble size, clear foaming, creaminess and complexity, and a longer aftertaste. The structure and quality of sparkling wine refer to consciousness. Sparkling wine can be consumed immediately, but it has a certain ageing potential. Internationally a very good quality sparkling wine.

Sparkling Wine Excellency Top

The criteria for Sparkling wine Excellency are also expected here. In addition, it is a complex, multi-layered, perfectly balanced sparkling wine with a creamy foam, an equal distribution of bubble structure, finesse, elegance, and a long lasting aftertaste. It is important to have a high quality item in the particular sparkling wine category (Charmat sparkling wines, sparkling wines produced by transfer method and bottle fermented sparkling wines). The ageing potential for sparklings produced by transfer method and for the bottle fermented ones significantly exceeds the life of the average sparkling wines. High level synthesis of our expectations of premium quality sparkling wine within the given category. Internationally outstanding, excellent sparkling wine.



Díjazottak

A fentiek alapján kiválasztásra került és e kiadványban szereplő Aszúk, pezsgők viselhetik a 2018-as év **Nemzeti Aszú kiválósága** vagy **Pezsgőkiválósága** címet. A 2018-as évben a borászatok által nevezett Tokaji Aszú és pezsgő tételek közül 15 Aszú és 33 pezsgőtétel került a kiadványba az alábbi eredménnyel:

- 10 Aszú kiválóság,
- 5 Aszú kiválóság Top,
- 26 Pezsgőkiválóság,
- 7 Pezsgőkiválóság Top

Awards

Based on the above, aszús, sparkling wines included in this publication were selected as the **National Aszú Excellence** or **National Sparkling wine Excellence** of 2018. In the year 2018, 15 aszú and 33 sparkling wines of the Tokaji Aszú and sparkling wines named by wineries were included in the publication with the following results:

- 10 Aszú Wine Excellency,
- 5 Aszú Wine Excellency Top,
- 26 Sparkling Wine Excellency,
- 7 Sparkling Wine Excellency Top

JELMAGYARÁZAT • LEGEND

	Földrajzi elhelyezkedés Geographic origin
	Klíma Climate
	Talajtípus Soil type
	Telepített szőlőfajták Planted grape varieties
	Pincészet alapításának éve Founding date of the winery
	Szőlőterület mérete Size of the planted vineyards

	Bor/pezsgő évjárata Vintage of wine/sparkling wine
	Borleírás Tasting note
	Bor eltarthatósága Recommended drinking window
	Ár kategória Price category
	Kóstolás éve Year of tasting
	Technológia Technology

	Pezsgő leírás Sparkling wine tasting note
	Pezsgő eltarthatósága Recommended drinking window
	Földrajzi megjelölés Geographic designation
	Cukortartalom Residual sugar
	Oldalom alatt álló eredetmegjelölés Protected designation of origin





Dr. Kállay Miklós
emeritus professor
Szent István Egyetem
professor emeritus
Szent István University

Pezsgő gondolatok

Pasteur szerint a bor a világ leghigiénikusabb és legtisztább itala. Mit mondhatunk akkor a pezsgőről, mely a másodlagos erjedés folytán kétszeresen is felülmúlja „szülőanyját”: új illatok, ízek jelennek meg, melyeket a visszatartott szén-dioxid kihangsúlyoz, új hedonisztikus élvezeteket nyújtva a fogyasztónak. Az endogén szén-dioxid tehát hozzáadott értéket jelent. Magyarország – ha a történelmi gyökereket tekintjük – mindig is pezsgőnagyhatalom volt. A XX. század, 80-as éveiben 80–90 millió palack pezsgő volt a termelési volumen, mely szám akkor is figyelemre méltó, ha nagyrészt úgynevezett tankpezsgőről beszélhetünk. Egyébként itt lenne az ideje, hogy tisztázzuk, hogy a technológia legfeljebb más jellegű, frissebb, könnyebben fogyasztható termékeket eredményez, és egyáltalán nem pejoratív értelmű, mint ahogy az a fogyasztó számára manapság kommunikálásra kerül.

A fentebb említett időszakban egyébként több éven keresztül országos pezsgőversenyt rendeztek, mely nem volt alárendelve az Országos Borversenynek. Ez is mutatja, hogy megvannak, megvoltak azok a szakemberek, akik ismerik a pezsgőgyártás rejtelmait, és mindig ahhoz igazítják termelési kedvüket, hogy a piac milyen igényeket diktál. Szerencsére igaz, hogy a pezsgő ma már nem kiváltságos ital, és reggel, délben, este, tehát mindenkor nyugodtan fogyasztható. Véleményem szerint a fenti hagyomány méltó folytatásának tekinthető a „Pezsgő Országkóstoló”, melynek idei „kiadása” a napokban került megrendezésre. A felkészült szakemberekből álló bírálóbizottságok örömmel állapították meg, hogy a magyar pezsgők minősége a hagyományokhoz hasonlóan továbbra is minden igényt kielégít, a top-kategóriába választott tételek pedig a nemzetközi mezőnyben is megállják a helyüket. Az Országkóstoló eredményeiből születő kiadvány hasznos útmutató lehet mindannyiunk számára a közelgő ünnepek borválasztékának kialakításában.

Sparkling Thoughts

Pasteur says wine is the most hygienic and cleaner drink in the world. So, what can be said about the sparkling wine, that due to the secondary fermentation surpasses its “mother”: new aromas and tastes are highlighted by the retained carbon dioxide, giving the consumer new hedonistic pleasure. Endogenous carbon dioxide is therefore an added value. Hungary, if we look at the historical roots, has always been a sparkling wine major power. In the 80s of the 20th century 80–90 million bottles of sparklings were the production volume, which is also remarkable even it comes from the so-called “tank” (Charmat) sparkling wine. Otherwise, it is time to make it clear that technology will result in products that are of the utmost different, fresher, easier to use and are not at all pejorative as it has been comminacated currently to the consumers.

During the aforementioned period, for many years, a national sparkling wine competition was organized, which was not subordinated to the National Wine Competition. This also shows that there are those professionals who know the mysteries of sparkling wine production and always adjust their production to the needs of the market. Fortunately, sparkling wine is no longer a privileged drink and can be consumed in the morning, at noon and in the evening as well. In my opinion, the “Sparkling Wine Country Tasting”, which was held this year, was a worthy continuation of this tradition. The jury of well-trained experts was pleased to find that the quality of Hungarian sparkling wines continues to meet all the demands of the tradition, and the top-class items also can compete in the international field. A publication from the results of the Country Tasting will be a useful guide for all of us to choose our wine selection of the upcoming celebrations and holidays.

Pezsgőzzünk!

Pezsgővel mindig koccintsunk, kívánva jó egészséget és boldogságot. Újévkor, fogadásokon, családi eseményeken, így esküvőn szinte már kötelező szabály, hogy pezsgővel ünnepeljünk.

Miért éppen pezsgővel? Egyszerűen hagyományból, szokásból eredően a pezsgő ünnepi italunk, régen koronázó és fényűző, drága ital volt.

A pezsgőről keveset tudunk, pedig a borok legnemesebbje. A bor - melyet másodszori erjesztéssel pezsgősítenek - önmagában is csodálatos ajándéka a természetnek.

A pezsgő a borok királynője még fiatal, 300 évvel ezelőtt, Isten ajándékként születtek meg az első palackok Champagne-ban. A pezsgő története egy Benedek rendi apát, Dom Perignon (1683-1715) nevéhez fűződik, aki a véletlennek köszönhetően rájött a titokra. A bencés páter kezelte a kolostor borait, melyeket akkor már vastag falú angol palackokba töltve, portugál parafa dugóval zárt le. A bor még nem volt teljesen kierjedve, amikor néhány hónappal később Karácsonyra készülve, meglepődve kóstolta a gyöngyöző, habzó bort, melynek a szájban szétpattanó buborékok hatására így kiáltott fel: „a csillagokat iszom”. A pezsgőbor híre hamar elterjedt és a „gyöngyöző champagne” a közeli Reims katedrálisában a „királyok koronázási bora” lett.

A pezsgőkészítés titka azonban még sokáig a bencés apátság rejtett kincse maradt, és csak lassan terjedt el. A „Champagne” kizárólagosan az erről a vidékről származó eredetvédett ital. A nálunk előállított hasonló termékekre a jól illő „pezsgő” megnevezést lehet alkalmazni.

A pezsgő a borászatban sajátos termék, amit gyártanak, utalva a bonyolult technológiára és gépesített eljárásra. A pezsgőkészítés módszere a századok folyamán sokat változott, így a hagyományos, klasszikus, tradicionális módon készült pezsgőket részben felváltják az erjesztő tankokban készült pezsgők. Ezek minőségben hasonlóak, hiszen felfoghatók úgy is, hogy egy óriás palackban folyik a másodszori erjesztés. A bor pezsgősítésének lényege, hogy az egyszer már kierjedt, letisztult alapborhoz annyi cukrot adnak, hogy azt a sajátos pezsgő élesztők azt táplálékként elfogyasztva 3-4 bar nyomású szénsavat termeljenek. A hosszú érlelés során elhalt élesztősejtek sajátos íz anyagokat termelve adják a jellegzetes klasszikus pezsgők illatát-zamatát. Az élesztőket a dugóra lerázva, leülepitve, majd kis pezsgővel együtt, jégdugóvá fagyasztva távolítják el, amit degorzálásnak neveznek. A kész pezsgőt még bor alapú likőrrel ízesíthetik, vagy teljesen szárazon - úgy ahogy kierjedt - érlelt „brut” évjáratos pezsgőként fogyasztják az igazi inyencek.

A magyar pezsgőgyártás 1825-ben Pozsonyban indult, majd 1870-től a nagymértékű fejlődésnek köszönhetően több helyen, de Európa legtöbb borvidékén, így a magyar borvidékeken is kiváló, világhírű pezsgőket készítenek, melyeket a bor- és pezsgővilágversenyeken díjaznak.



Dr. Sárkány Péter

aranydiplomás kertészmérnök,
borász és élelmiszerminősítő
szakmérnök, nemzetközi borbíró
gold graduate horticultural
engineer, winemaker and food
quality engineer, international
wine digester



Úgy tartják, hogy a pezsgő fogyasztásától csillogó lesz a szemünk, mosolygósak, vidámak és szépek leszünk, hiszen a szén-sav hatására ez a légies ital hamar felszívódik és mindenkit beszédesebbé tesz. A jókedv, vidámság, öröm és boldogság itala a pezsgő. A pezsgő nemcsak ünnepek itala, ahogy mondják: „a nap és az éjszaka bármely órájában és minden alkalomra”, tehát a pezsgőt ihatjuk bármikor, bárhol és bárkivel. A pezsgő ünnepek itala lett. Dom Perignon óta sokat változtak a pezsgőfogyasztási szokások is. Kezdetben királyi udvarok fényűző itala volt, melyet a történelem során – mint az arisztokrácia italát – többször is száműzték, így nálunk is 1945 után hosszú időre megszűnt a pezsgőgyártás. A franciák szerint az adott ország életszínvonalát is tükrözi a pezsgőfogyasztás mennyisége. A gasztronómiában is különös helye van a pezsgőnek akár aperitifként, vagy a teljes ételsor kísérőjeként. A bőlék, koktélok fő alkotója, de autóversenyek győzteseit, hajók avatását és még sok minden mást is pezsgővel ünnepelnek.

A palacknyitás szabálya, hogy a kupak alatti drótkosár fülét csak hatszor csavarjuk és a dugót fogva a palackot csavarjuk, de 45 fokos szögben tartjuk. A pukkanással, szusszanással járó pezsgő nyitása hozzá tartozik az ünnephez. A parafa dugó egyben a minőségre is utalhat. A palackból előtörő, kihabzó pezsgő, a pohárban sokáig felszálló millió apró gyöngyfűzér sajátos és csodálatos látványa mindenkit elbűvöl. Szabály, hogy a pezsgő kitöltésénél a pohár talpon marad és azonos szintre megemelve egymás szemébe nézve koccintunk. Ne lepődjünk meg, hogy a szén-savtartalma miatt a pohár nem csengő, hanem tompa hangot ad.

Magyarország pezsgőajánlata legyen az EGÉSZSÉGÜNKRE!

Drink sparkling wine!

Always have a toast with sparkling wine by wishing good health and happiness. On New Year's Eve, at parties, at family events, like a wedding, it is almost compulsory to celebrate with sparkling wine.

Why sparkling wine? It is simply a tradition and a habit of our nation to cheer with sparkling wine, as it always was a „crowning” and luxurious, expensive drink.

We know little about sparkling wine, although it is the noblest of wines. Wine, – which is transformed into sparkling wine with secondary fermentation –, is in itself a wonderful gift of nature.

The sparkling wine, queen of wines, is still young. The first bottles were born as the gift of God in Champagne 300 years ago. The sparkling wine's story dates back to the name of a Benedictine abbot Dom Perignon (1683-1715) who discovered the secret by accident. The Benedictine Pope handled the monastery's wines, and he filled them in thick-walled English bottles and closed with a Portuguese cork stoppers. The wine was not completely fermented, and when a few months later, preparing for Christmas, he tasted, he was absolutely surprised of the sparkling, foaming wine, so he shouted: „I am drinking the stars” because the bubbles were cracking in his mouth. The news of sparkling wine soon spread and the „sparkling Champagne” became the „royal crowning wine” in the nearby Reims cathedral.



The secret of sparkling wine production, however, remained for a long time the hidden treasure of the Benedictine abbey, and only slowly spread. "Champagne" is exclusively the originally protected drink from this region. For similar products produced by us, a well-known „sparkling wine" word may be used.

Sparkling wine in the winery is a special product that is produced, referring to complicated technology and mechanized procedures. The method of conventional and traditional sparkling wine production has changed a lot over the centuries, partially replaced by sparkling wine produced in fermentation tanks. They are similar in quality, since they can be considered to be secondary fermentation in a giant bottle. The essence of the sparkling wine of wine is that a lot of sugar is added to the once pure, clean base wine so that the particular sparkling wine yeasts eat it as a food and thus produce carbon dioxide of 3-4 bars. The yeast cells that have died during long maturation produce special flavor and aroma of so typical in classical sparkling wine tastes.

Riddling (rémuage) moves sediment to the neck of the bottle for removal, clarifying the wine. Once rémuage is completed, disgorgement (dégorgement) takes place. The sparkling wine is refrigerated to avoid carbon dioxide leakage, and inverted. The bottle neck is dipped into a brine solution, freezing the sediment in the neck and bidule (if used). The bottle is set upright and opened; pressure ejects the bidule and ice plug, and with them the sediment. After disgorgement the bottle is topped up with the liqueur d'expédition –or consumed by genuine gourmets wholly dry – as it is matured – aged "brut" vintage sparkling wine.

The Hungarian sparkling wine production was founded in Pozsony (now Bratislava, Slovakia) in 1825, and since 1870 thanks to its great development, it has been producing many world-famous sparkling wines in many wine regions of Europe, including the Hungarian wine regions, which are awarded in wine and sparkling wine world competitions. It is believed that the consumption of sparkling wine will make our eyes glittering, we become smiling, cheerful and beautiful, as this carbonated drink will soon absorb and make everyone speechy. Sparkling wine is the drink of joy,

joyfulness and happiness. Sparkling wine is not just a holiday drink, as it is said, "in any hour of the day and in the night, and for every occasion", so we can spark sparkling wine anytime, anywhere and with anyone. Sparkling wine became the drink of the holidays. Since Dom Perignon the sparkling wine consumption habits has changed a lot. At first it was a luxurious drink of royal courtyards, which was repeatedly banished during history, such as the drink of the aristocracy, so that even after 1945 the sparkling wine production was ceased for a long time. According to the French, the country's living standards are reflected in the amount of sparkling wine consumption. Sparkling wine has a special place also in gastronomy as an aperitif or as a companion to the whole meal. Sparkling wine is the main component of jarum and cocktails, but winners of car races, launching of boats and much more are celebrated with sparkling wine.

The rule of the bottle opening is that untwist the hand of metal cage only six times and by holding the cork, twist the bottle itself, but keep it at a 45 degree angle pointed away. The pop of a sparkling wine cork with a hiss is part of the celebration. The cork plug may also refer to quality. The mousse, the chain of bubbles, the foaming sparkling wine from the bottle and the peculiar spectacle of millions of tiny pearls that take a long time in the glass will fascinate everyone. It is a rule that when the releasing of stream of bubbles taking place, the glass remains on the table, but afterwards by raising to the level of eyes we cheer. Do not be surprised that because of its carbon content, the glass will not ring but gives a rather blunt tone.

*The sparkling wine offer of Hungary
to your GOOD HEALTH!*





A pezsgő, annak fogalma és kategóriái

Szénsav tartalmú bor alapú ital többféle van a piacon, alapvetően a bennük lévő széndioxid eredete és mennyisége alapján különböztetjük meg őket:

Habzóbor

- Mesterségesen hozzáadott szén-dioxidot tartalmaz.
- Hasonlít a pezsgőhöz, de általában más jellegű alapborból készül.
- Nyomás: min. 3 bar.

Gyöngyöző bor

- Hasonlít a habzóborhoz, de annál kevesebb szénavat tartalmaz.
- Széndioxid tartalma természetes és mesterséges eredetű is lehet.
- A gyöngyözőbor palackjában alacsonyabb nyomás uralkodik, mint a habzóborban.
- Nyomás: min. 1-2,5 bar.

Pezsgő

- Kizárólag természetes módon, erjesztés útján keletkezik benne a széndioxid.
- Nyomás: min. 3 bar.
- Alkoholtartalom: min 8,5% (illetve min. 6% illatos szőlőfajtából készült pezsgő).
- Minimális érlelési ideje 6 hónap (tartályban erjedt) - 9 hónap (palackban erjedt).



The sparkling wines and its definitions and categories

There are many different kinds of wine-based drinks containing carbon-dioxide in the market. Basically they can be distinguished on the basis of the origin and volume of carbon dioxide in them:

Aerated sparkling wine/Gassy wine

- It contains artificially added carbon dioxide.
- It is similar to sparkling wine, but is usually made of basic wine with different style.
- Pressure: min. 3 bar.

Semi sparkling wine/Pearly wine

- Resembles to aerated sparkling wine, but contains less carbon-dioxide.
- The content of carbon dioxide can be both natural and added.
- In the bottle of pearly wine has a lower pressure than in aerated sparkling wine.
- Pressure: min. 1-2.5 bar.



Mit jelent ez a különbség stílusban?

- A pezsgő gyöngyözése finomabb, és a buborékok hosszan, folyamatosan törnek fel a pohár aljából.
- A pezsgő krémesebb textúrájú, az apróbb buborékok finoman olvadnak el a szájban anélkül, hogy határozottan feszítenék a szájpadlásunkat.
- A pezsgő a magas minőségű alapborok, a természetes eredetű szénsvav és az érlelés miatt magasabb élvezeti értékkel bír, komplexebb ital.

Hogy készül a pezsgő

- A pezsgő alapvetően a bor újraerjesztésével készül. Az elkészült „alapborba” úgynevezett „tirage likört” teszünk, amely élesztőt és cukrot tartalmaz, ez alakul át az újabb erjedés során széndioxidá. Hogy az így keletkezett széndioxid ne illanjon el, mindenképpen nyomásálló, zárt térben történik az erjedés.
- A tárolóedény alapján két alaptípust különböztetünk meg, palackos vagy tank (tartályos) erjesztésű pezsgőket.

Alapbor

- Az igazán magas minőség elérése érdekében, mint a dűlöt, a fajtát (fajtákat) és a termesztéstechnológiát is úgy kell megválasztani, hogy a pezsgőkészítés céljainak megfeleljen.
- A szőlőt valamivel korábban szüretelik, ezáltal savtartalma magasabb, cukortartalma, így a belőle készült bor alkohol-tartalma is alacsonyabb lesz.
- Csak egészséges szőlőből készült, tiszta bor alkalmas pezsgőnek.

Sparkling wine

- Carbon dioxide is produced naturally, only by fermentation
- Pressure: min. 3 bar.
- Alcohol content: min. 8.5% (or min 6% sparkling wine from aromatic vine varieties).
- Minimum ageing time 6 months (fermented in tank) - 9 months (fermented in a bottle).

What does this difference mean in style?

- Sparkling bubbles have a smaller size and are constantly coming up from the bottom of the glass.
- Sparkling wine has a creamy texture, the tiny bubbles gently melt in the mouth without firmly tipping on the palate.
- Sparkling wine is a more complex beverage with higher enjoyment value due to higher quality basic wines, natural carbon-dioxide and longer ageing.

How sparkling wine is made

- Sparkling wine is basically made with the second fermentation of wine. We put the so-called 'tirage liqueur' into the ready-made 'basic wine', which contains yeast and sugar, which is transformed into carbon dioxide during the new fermentation process. In order to avoid leaving the carbon dioxide, the fermentation is carried out in a pressurized, closed space.
- Based on the storage and fermentation method, two basic types are distinguished: bottled or tank (Charmat method) fermented sparkling wines.



Szőlőfajták

- Alapvetően a pezsgőkészítés célja határozza meg, fontos figyelembe venni az adott fajta borának érési, öregedési tulajdonságait (illatok, aromák kifejlődése, tartóssága stb.).
- Legjobban kedvelt szőlőfajták a Chardonnay és a Pinot Noir (pl. Champagne).
- Egyedi karaktert lehet elérni autochton (helyi) szőlőfajták házasításával (pl. a spanyol Cava alapborai, vagy az Arany sárfehér stb.).

Termőterület

- Általában hűvösebb, kevésbé napos területek, ahol a bor savtartalma magasabb, élénkebb tud maradni.
- Fontos, hogy a szőlő egészségesen tartható legyen.

Basic Wine

- In order to achieve a truly high quality, both vineyard, varieties and cultivation and cultivation technology should be chosen to meet the goals of sparkling wine production.
- The grapes are harvested earlier, so their acid content is higher and the sugar content is lower, so the alcohol content of the wine will be lower.
- Only technologically clean wine made from healthy grapes is suitable for sparkling wine.

Grape Varieties

- Basically, determined by the purpose of sparkling wine production, it is important to take into account the maturity and aging properties of the wine of the given variety (fragrances, aromas, durability, etc.).
- Favorite varieties of grapes include Chardonnay and Pinot Noir (eg Champagne).
- Unique character can be achieved by combining autochton (local) grape varieties (eg Spanish Cava Primer, or Arany sárfehér/Golden Mud White, etc.).

Growing area

- Generally cooler climate, less sunny areas where the acid content of the wine can be higher, livelier.
- It is important that vines are kept healthy.

Sparkling wine producing techniques, fermentation of basic wine and sparkling wine

- Tirage liqueur is added to the base wine containing sugar and special yeast, which starts the second fermentation.
- Charmat is made in hundreds of hectoliters sized pressure tanks. This is where the fermentation takes place, and then the ageing takes place for at least 6 months. After



Pezsgőkészítési technikák, az alapbor és a pezsgő erjesztése

- A szőlőmustot borrá erjesztik, így készül el az alapbor, illetve alapborok, melyek házasításával állítják össze a pezsgő végleges alapját, a cuvée-t.
- Az alapborhoz tirage- likőrt adagolnak, ami cukrot és speciális élesztőt tartalmaz, ez indítja be az újbóli erjedést.
- A charmat, azaz a tartályban érlelt, úgynevezett tankpezsgőnél ez akár több száz hektoliteres nyomásálló tartályokban történik. Itt zajlik le az erjedés, majd azt követően az érés, legalább 6 hónapig. Ez után palackozás előtt lehűtik, stabilizálják, beállítják a végső édesség fokát (ezt hívják likörözésnek), és lepalackozzák.
- A palackos érlelésnek két változata van, a transzváz módszerénél egy 1,5 literes, míg a tradicionális technológiánál egy nyomásálló 0,75 literes palackba kerül a cuvée, és a hozzá adagolt tirage likőr. Ebben a palackban történik a bor második erjesztése. A cukortartalom ennek megfelelően csökken és az alkoholtartalom nő, miközben a szén-dioxid - és így a belső nyomás - emelkedik.
- Ettől eltérő, egyedi eljárás, az asti módszer, ahol közvetlenül a szőlőmustból erjesztve készítik a pezsgőt, annak széndioxid tartalmát őrzik meg, és szűrés után azzal együtt palackozzák.
- A tartályos erjesztésnél az erjedés folyamata rövidebb, két-három hét, míg a palackos erjesztésű pezsgőnél több hétig is elhúzódhat.
- Az érlelés végén szükséges a palackban található, elhalt élesztőkből származó seprő eltávolítása. A transzváz módszer esetén a kész pezsgőt tartályba öntik át, ahol szűrik, likörözik, és újra palackozzák.
- A tradicionális eljárás esetén az érlelés után a palackot néhány hétig fejjel lefelé tartják, közben meghatározott rend szerint mozgatják (rázás), hogy az üveg nyakánál gyűljön össze a seprő. Palackozás előtt a palack nyakát rövid időre lefagyaszttják, majd kinyitják, így a belső nyomás kilöki a keletkezett jégdugót. Ezt hívják degorzálásnak. Ez után likörözik, majd megkapja a végleges dugóját a palack.



that, it is cooled, stabilized before bottling, set the degree of final sweetness (called dosage) and bottled.

- Of bottle fermented sparkling wines. In the transfer method cuvée together with the tirage liqueur is placed in a bottle. There is the second fermentation of the wine in this bottle. The sugar content decreases accordingly and the alcohol content increases while the carbon dioxide - and thus the internal pressure - rises.
- The sparkling wine is produced directly by fermentation of grape must, its carbon dioxide content is preserved and the wine is bottled with filtration.
- Sparkling wine may be delayed for several weeks.
- At the end of ageing, removing the lees of the dead yeast must be done. In the transfer method, the final sparkling wine is poured into a tank where it is filtered, liqueur added and bottled again.
- After the ageing phase the bottle is held upside down for several weeks, moving in a certain order (riddling) to get the lees at the neck of the bottle. Before bottling, the neck of the bottle is frozen for a short time and then opened, so the internal pressure exits the ice-plug. This is called disgorging. After added the expedition liqueur the bottle gets its final cork.

A pezsgő érlelése és az egyes eljárások közötti különbség

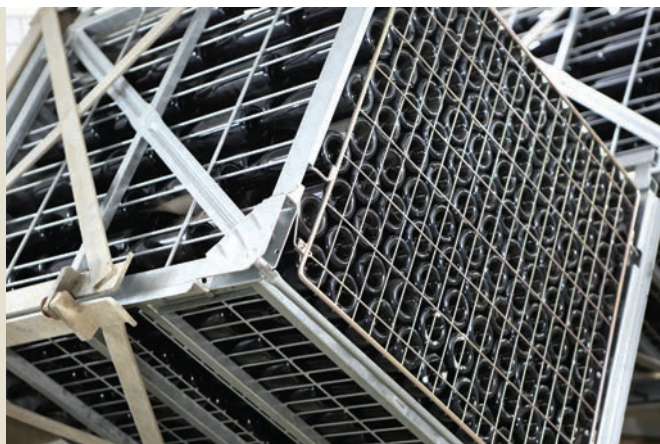
- Amint az erjesztési folyamat befejeződik, megkezdődhet a pezsgő érlelése. A tartályos pezsgőt is tetszőlegesen hosszú ideig lehet érlelni, mielőtt az elhalt élesztőből keletkezett finom seprőt felkeverik. Ez emelheti a pezsgő textúráját, ízgazdagságát és hosszúságát is.
- A cél sok esetben azonban az, hogy a tartályban erjesztett pezsgő frissen és még az érlelésének elején, néhány hónaposan kerüljön forgalomba. Így ezekre a tételekre inkább az elsődleges gyümölcsösség és a frissesség a jellemző, mint az érleltég. Az így készült pezsgőket elsősorban korai fogyasztásra szánják.
- Ezzel ellentétben a transzváiz metódusnál a pezsgőt az erjesztés után együtt érlelik a palackban a finom seprővel, így a seprőből származó úgynevezett autolízises zamatok intenzívebben jelennek meg a kóstoláskor; ezek a pezsgők már kevésbé gyümölcsösek, mint a tartályban erjesztettek.
- A legkomplexebbnek tartott palackos érlelésű pezsgők hosszú éveken át érlelődnek abban a palackban, melyben aztán majd forgalomba kerülnek, így a szőlők elsődleges gyümölcsössége szinte teljesen eltűnik, és helyét egy érlelt, sok esetben toasztos, vajas, kenyérhéjra és szárított gyümölcsökre emlékeztető illat veszi át.

The ripening of the sparkling wine, and difference between the various methods

- As soon as the fermentation process is completed, the sparkling wine may begin to age. The Charmat sparkling wine can also be aged for a longer period of time, while the fine lees resulting from the dead yeast is stirred up. This can increase the texture, flavor and longevity of sparkling wine.
- In many cases, however, the target is that the sparkling wine fermented in the tank should be marketed at the beginning of its ageing within a few months. Thus, these items are characterized by primary fruity and freshness rather than maturity. Sparklings produced this way are intended primarily for early consumption.
- In contrast, in the transfer method, the sparkling wine is matured after fermentation in the bottle with the fine lees. So the so-called autolysing flavors from the dead yeasts are more intense when tasting. These sparkling wines are less fruity than those fermented in the pressure tanks.
- The bottles of sparkling wine that are considered to be the most complex are aged for many years in the bottle in which they will be placed on the market. Thus, the primary fruitiness of the grapes disappears almost completely, and its place is taken over by a scent of aged, often toasty, buttery, breadcrumbs and dried fruits like aromas.

A pezsgők cukortartalma Sugar content of the sparkling wines

Brut Nature (nyerspezsgő/crude sparkling wine)	max. 3 g/l
Extra Brut	max. 6 g/l
Brut	max. 12 g/l
Extra Dry/Extra száraz	12-17 g/l
Dry/Sec/Száraz	17-32 g/l
Demi Sec/Félszáraz	32-50 g/l
Doux/Édes	min. 50 g/l





Likőrözés - amitől édes a pezsgő

- A pezsgő édességét a likőrözéssel állítják be. Az érlelés végén és a palackozás előtt egy likőrt, úgynevezett expedíciós likőrt adnak a már kész pezsgőhöz, mely bor, finomított cukor, esetleg mustsűrítmény és brandy/konyak keveréke. Ez a lépés a nyers pezsgők esetén elmarad.
- A bornak itt különös jelentősége lehet, hiszen az erre a célra félretett, sokszor külön érlelt és kezelt bor és érlelt borpárlat alakíthatja ki azt az egyedi ízvilágát a pezsgőnek, mely nem csak a cukor-tartalom emelésében nyilvánul meg. A „recept” sok esetben a pezsgőházak szigorúan titkos receptje, amit csak a beavatottak ismerhetnek.

Évjáratos pezsgők

- A pezsgők egy külön csoportját alkotják az évjáratos pezsgők. Itt a kritérium az, hogy a pezsgő egy adott évjáratból származzon. Ezek a pezsgők kiválóan képesek egy-egy kimagasló évjárat jegyeit megmutatni.

Dosage - which makes the sparkling wine sweet

- The sparkling wine's sweetness is set with dosage. At the end of the ageing and before bottling, a liqueur, so-called expedition liqueur, is added to the already finished sparkling wine, which is a mixture of wine, fined sugar or must concentrate and brandy/Cognac. This step is missed in the case of brut nature (crude) sparklings.
- Wine and brandy can be of particular importance here, since wine or/and brandy, which has been saved for this purpose, often specially aged and treated, can create the unique taste of sparkling wine not only in the increase of sugar content. In many cases, the „recipe” is the strictly secretive recipe for Champagne/Sparkling wine houses, which only the initiates know.

Vintage sparklings

- A special group of sparklings is the vintage sparkling wine. The criterion here is that the sparkling wine should come from a particular vintage. These sparklings are great for showing a remarkable signs of that vintage.

Consumption of sparkling wine

- Optimum consumption temperature 6-8 °C (fridge cool). The shocking cooling in the freezer can harm the quality. If it is to be cooled quickly, set in ice-cold water with ice-cubes. By the time it's in the glass and the consumption takes place, its temperature will be ideal.
- Offer sparkling wine always freshly poured. At events where guests are welcomed with sparkling wine, they often make the mistake of pouring it into glasses on a tray, long before the arrival of guests, so the sparkling wine gets warm and loses carbon dioxide content. In high-quality places, freshly poured sparkling wine from ice-cooled bottles is given to the guests at arrival.
- A sparkling wine - like most drinks - has a special serving

A pezsgő fogyasztása

- Optimális fogyasztási hőmérséklet 6-8 °C (hűtő hideg) A sokkoló (fagyasztóban hűtés) nem tesz jót a minőségnek. Ha gyorsan kell hűteni, akkor jégkockákkal lehűtött jeges vízbe állítsuk. Mire a pohárba és fogyasztásra kerül, a hőmérséklete épp ideális lesz.
 - A pezsgő kínálása mindig frissen kitöltve történjen. Rendezvényeken, ahol welcome drink-ként pezsgővel fogadják a vendégeket, gyakran elkövetik azt a hibát, hogy a pezsgőket egy tálcára kirakott poharakba töltik, sok esetben jóval a vendégek érkezése előtt, ahol az felmelegszik és veszít a széndioxid tartalmából. Színvonalas helyeken mindig a jégvödörből kivett palackból frissen töltött pezsgőt adnak az érkező vendégek kezébe.
 - A pezsgőhöz – a legtöbb italhoz hasonlóan – külön pohár tartozik. A szervírozáshoz fuvola alakú (champagne flöte) vagy tulipán formájú pezsgőspoharakat használnak. A jó minőségű pezsgőkben a buborékok aprók, a gyöngyözés hosszan tartó. Fontos tudni, hogy a poharakat csak 2/3-ig ildomos tölteni. A szélesen szétterülő kehely tehát már a múlté! Az igazi pezsgőspohár szája kissé befelé hajlik, hogy a finom nedű illata a pohárban koncentrálódjon.
 - Tiszta pohárban, melyben semmilyen szennyeződés nincs, a pezsgő alig gyöngyözik, mivel a széndioxidnak nincs kiválási magja. Ezért a legprofibb pezsgőspoharak aljába egy szemmel nem látható ún. mousseux pontot is vesznek, amely egy kis felületi feszültséget gerjeszt, ezért a buborékok itt összpontosulnak, és látványos buborékfüzérként törnek a pohár felszínére.
 - Bár hazánkban a pezsgőfogyasztás elsősorban az ünnepekre korlátozódik, (Szilveszter, esküvő, neves esemény stb.), pezsgő bármikor lehet fogyasztani, napszaktól, időjárástól függetlenül. Nyári melegben amikor rosé fröccsöt innánk, egy fárasztó nap végén, amikor sört bontanánk, egy meghitt beszélgetéshez, amikor vörösborral koccintanánk, érkezéskor, távozáskor, welcome drinknek, aperitifnek, szomjoltónak, a pezsgőnek ezer arca, és még több fogyasztási alkalma van.
 - A tradicionális eljárással készült pezsgők kekszes ízvilágához nyugodtan fogyasszunk kalácsot, péksüteményt.
- glass. Flutes shaped (Champagne flute) or tulip shaped sparkling wine glasses are used for serving. In high quality sparkling wines, the bubbles are tiny, the sparkling is long. It is important to know that the glasses are only 2/3 full. The wide-spreading glass is therefore an old-fashioned thing! The mouth of the real sparkling wine glass is slightly inclined inward to concentrate the fine nose of the drink in the glass.
- In a clear glass with no dirt, sparkling wine is slightly sparkling because carbon dioxide has no precipitation core. That's why the so-called mousseux point is engraved in the bottom of the most professional sparkling wine glasses, causing a small surface tension, so the bubbles will concentrate here and break into a spectacular bubble garland coming to the surface.
 - Although sparkling wine consumption in our country is mainly limited to celebrations (New Year's Eve, wedding, celebrity event, etc.), sparkling wine can be consumed at any time, regardless of the time of day or weather. Sparkling wine has a thousand faces and more opportunities for consumption. In summer, when we would drink a rosé spash, or at the end of a tiring day when we would open a beer, or for an intimate conversation when we would open red wine, on arrival, on departure, as a welcome drink, as an aperitif, or as a thirst quencher.
 - It is safe to eat cakes, pastries with the traditional method sparklings taste of biscuit.
 - A slow, hearty breakfast at the weekend can be accompanied by sparkling wine, with some salmon and melon.
 - Excellent cocktail raw material, and it's enough if you just drop one piece of strawberries in it.



- A pezsgő akár egy lassú, kiadós hétvégi reggeli kísérője is lehet, például lazac és sárgadinnye mellé.
- Kiváló koktél alapanyag, de az is elég, ha csak egy szem eperrel megbolondítjuk.
- Ebéd vagy vacsora előtt, aperitifként fogyasztva tökéletes választás, ugyanis a természetes úton keletkezett szénsavgyöngyök felkészítik ízlelőbimbóinkat az étkezésre, a száraz pezsgő magas savtartalma pedig megfelelő étvágyat gerjeszt.
- Emellett ételekhez is remekül párosítható, azon könnyű fogások, melyeket citrusokkal ízesítenek, szépen harmonizálnak a pezsgő savaival, tartalmasabb ételekhez pedig érdemes edesebb, tovább érelt tételt választanunk.
- Desszertekhez választhatunk edesebb pezsgőt, így akár egy teljes étkezés kísérője lehet az italok legelegánsabb képviselője.

Nemzetközi kitekintés

- Champagne: így hívunk minden olyan Champagne borvidéken készülő pezsgőt, melyek méthode traditionnelle, azaz palackos erjesztéssel és érleléssel készül. Champagne legfőbb szőlőfajtái: Pinot noir, Pinot meunier és Chardonnay.
- Cava: Eredetvédett katalán pezsgő, szintén palackban érlelik, és elsősorban a helyi Xarel-lo, Macabeo és Parellada szőlőfajták borából erjesztik.
- Franciacorta: Chardonnay és pinot bianco szőlőkből készülhet, amelyeket csakis kézzel szüretelhetnek. A szó az olasz borvidéket és a metódust is jelöli.
- Crémant: Champagne-on kívüli, tradicionális eljárással készült francia pezsgők gyűjtőfogalma.
- Asti: szőlőmustból közvetlenül erjesztett pezsgő.
- Prosecco: eredetvédett pezsgő, az olasz Friuli-Venezia-Giulia és Veneto tartományokban készül elsősorban helyi, autochton szőlőfajtákból (pl. Glera). A prosecco lehet spumante – amikor eléri a palack nyomása a minimum 3,5 bart, amit magyarul is pezsgőnek nevezünk, vagy lehet frizzante, azaz gyöngyöző bor.
- Lambrusco: eredetvédett olasz vörös pezsgő vagy habzóbor, helyi fajták házasításából származik, és jellemzően magas édességgel bír.

- It is a perfect choice for lunch or dinner as an aperitif, because the natural carbonated beads prepare our taste buds for meals and the high acidity of a dry sparkling wine makes a good appetite.
- In addition, it can be paired with dishes as well. The light dishes that are flavored with citrus are nicely harmonious with the sparkling wine acids. For more contentious dishes, it is worth choosing a sweeter, longer aged item.
- For desserts, you can also choose sparkling wine with higher sugar contain, so the most elegant of drinks can be the accompaniment of a full meal.

International Outsourcing

- Champagne: this is how we call all sparkling wine produced in the Champagne wine region, which is made with méthode traditionnelle, that is, bottled fermentation and ageing. Champagne's main grape varieties: Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay.
- Cava: Catalan sparkling wine protected Designation of origin, is also aged in bottles and is mainly fermented from the local grape varieties, such as Xarel-lo, Macabeo and Parella.
- Franciacorta: made from Chardonnay and pinot bianco grapes which can only be harvested by hand. The word also indicates both the Italian wine region and the method.
- Crémant: A collection concept of French sparklings made with traditional method outside the boundaries of the Champagne region.
- Asti: sparkling wine fermented directly from the grapevine must.
- Prosecco: sparkling wine protected Designation of origin, produced in the Friuli-Venezia-Giulia and Veneto regions of Italy, mainly from local, autochthonous grape varieties (eg Glera). Prosecco can be spumante – when it reaches the bottle pressure of at least 3.5 bart, which is called sparkling wine (pezsgő) in Hungarian too, but it can be frizzante, that is, pearly or gassy wine.
- Lambrusco: Italian red sparkling or pearly wine, protected Designation of origin, derived from local varieties and it is typical with high sweetness.



Csóbor Pincészet • Palackban Erjesztett Minőségi Pezsgő | 2016



Világossárga, zöldes árnyalattal, illatában frissesség mellett az őszibarack mutat eleganciát, viszonylag erős habzás, egyenletesen feltörő, közepes buborékméret, harmonikus, testes, jellegzetes fiatalos fogyasztói pezsgő.

With light yellow, greenish tones and fragrance, fresh peaches show elegance, relatively strong foam, evenly blurring, medium bubble size, harmonious, full bodied, typical sparkling wine for youthful consumers.

Agárdi Csóbor Pincészet

1989 
36 ha 







2484 Gárdony, Balatoni út 92.

+36-22-271-139

info@csoborpinceszeti.hu | www.csoborpinceszeti.hu

A családi pincészet első szőlőültetvényeit 1989-ben vették, azóta folyamatosan telepítenek, jelenleg már 36 hektáron gazdálkodnak. Szőlőik a Velencei-tó körül, Agárdon, Gárdonyban, Pákozdon és Nadapon találhatóak. Több fajtaival dolgoznak, Zöldveltelini, Olasz rizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Czerszegi fűszeres, Zengő, Irsai Olivér, Tramini, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kadarka szőlőfajtákból készült borok és pezsgő szerepel a kínálatukban. Pincészetüket folyamatosan fejlesztetik, mára 2500 hektoliter tárolókapacitással, a szőlőfeldolgozáshoz korszerű gépekkel, modern hűtőberendezéssel rendelkeznek. Vörösborait fahordókban, fehér boraikat acéltartályokban tárolják. A termelt borok minőségét jelzi az a számtalan elismerés, amelyet különböző borversenyeken értek el.

The first vineyards of the family winery were purchased in 1989, since then they have been constantly planting, and they have been cultivating 36 hectares. Their vineyards are around Lake Velence, in Agárd, Gárdony, Pákoz and Nadap. They work with several varieties: Zöldveltelini, Olasz Rizling, Rajnai Rizling, Chardonnay, Czerszegi Fűszeres, Zengő, Irsai Olivér, Tramini, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Kadarka grape varieties. Their winery is constantly being developed, now they have 2500 hectoliters of storage capacity, modern machines for grape processing and modern cooling equipment. Their red wines are stored in wooden barrels and their white wines are stored in steel tanks. The quality of the wines produced is indicated by the numerous rewards that have been achieved in different wine competitions.

-  2016
-  traditional method
-  brut
-  1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Etyek-Buda



Agárdi Csóbor Pincészet | Csóbor Pincészet Palackban Erjesztett Minőségi Pezsgő 2016



BB Spumante Doux



Közepesen sárga, zöldes színárnyalatú pezsgő. Szép, fiatalos, lendületes buborékszerkezete minden kortyban kiteljesül. Illata magas intenzitással vonultatja fel a muskotály frissen préselt mustjának érett zamatát. A kortyban a közepes savéret mellett a cukor teszi kerekké a kompozíciót. Alacsonyabb alkohol-tartalma, mézes, mustos jegyekkel kiegészülve feledhetetlen zamatával, kiváló, fiatalos frissítő.

Medium yellow, greenish color sparkling wine. Its beautiful, youthful, vibrant bubble structure is enhanced in every sip. It odors high in intensity with the mature flavor of muscatel's freshly pressed must. In the middle the sugar makes the composition round besides the medium acid sensation. With its lower alcohol content complemented by the unforgettable flavor of honey and must, it is an excellent, youthful refreshment.

BB – Balatonboglári Borgazdaság

Balatonboglár Wine Estate

1956 

8630 Balatonboglár, Zrínyi utca 93.

+36-85-500-400

info@bb.hu | www.bb.hu

Az állandó kísérletező kedv, a meg nem szűnő fejlesztések, a megújulásra való képesség eredményeként a BB 1956 óta az egyik legismertebb és legnagyobb mennyiségben fogyasztott pezsgőmárka Magyarországon.

Owing to the spirit of experimenting, the permanent improvements, and the capability to revive, BB has been one of the best-known and most consumed sparkling wine brand in Hungary since 1956.



charmat method



doux



750-1500 Ft | 750-1500 HUF



1 éven belül | within 1 year



Balatonboglár



BB - Balatonboglári Borgazdaság | BB Spumante Doux



Béres Tokaj Pezsgő Brut | 2016



Világos zöldes-sárga szín, gyöngyözése szép, megfelelő, ízében kissé kenyeres, zöldalma, körte, füge jegyek alkotják az aromatikát, savérzete elegáns, hosszú, illatában a tűzkövesség, ásványosság jellemző. Jól elkészített, hosszú lecsengésű, komoly savszerkezetű tétel.

It is light greenish yellow color, its pearls are beautiful and fine, slightly bread flavored, green apple, pear, figs make up the aromatics, elegant long acids, minerality and flints fragrance. Well-made, long aftertaste, serious acid-structured item.

Béres Szőlőbirtok és Pincészet

Béres Vineyards & Winery

2002 

45 ha 







3932 Erdőbénye, 085/18 hrsz.

+36-47-536-000

info@beresbor.hu | www.beresbor.hu

A Béres Szőlőbirtok fiatalos, lendületes borászat, igazi színfolt Tokaj-Hegyalján. A pincészet célja már a kezdetektől az volt, hogy a birtokhoz tartozó történelmi dűlőkből származó szőlőből modern szemlélettel és eszközökkel Tokaj-Hegyalja rangjához méltó, nagy borokat alkossanak. Ma már büszkén állítják, hogy elérték ezt a célt. A kiváló talajadottságoknak, a mikroklímának, hozamkorlátozásnak és a hozzáértő, kíméletes feldolgozásnak köszönhetően már az első, 2003-as évszámotól is igen szép, ígéretes borokkal mutatkoztak be, melyeket további sikerek követtek bel- és külföldön egyaránt.

The Béres Estate is a youthful, dynamic winery, adding great colour to Tokaj. Since the very beginning they have aimed to create great wines that match the high prestige of the Tokaj- Wine Region in the historical plots of their Estate by employing a modern approach and state-of-the-art technology. Today they are proud to announce that they have accomplished this great objective: as a result of the excellent terroir, the microclimate, limit yielding and professional as well as gentle processing, they made their debut in 2003 with beautiful and promising wines, which were followed by further trophies in Hungary and abroad alike.

-  2016
-  traditional method
-  brut
-  4500 Ft fölött | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Tokaj



Bock Marcell Brut | 2014



Világos szalmasárga színárnyalatot hordozó, könnyed gyöngyözésű, apró buborékai szépen integrálódnak a pezsgő szerkezetében. Illatában kissé zárkózott, visszafogott citrusosság érezhető. Íztérképén felbukkan a zöldalma és a banán is a citrusok meghatározó ízjegyei mellett. Mérsékelt lecsengésű, könnyen értelmezhető kerek kompozíció.

Light straw-yellow-colored sparkling wine. The tiny bubbles are nicely integrated into its structure. Slightly closed in its scent, that is noticeable for its subtle citrusiness. On its taste map, a green apple and a banana flavor appear in the citrus notes. A moderate, easy-consumption, round composition.

Bock Borászat

Bock Winery

1981 

70 ha 







7773 Villány, Batthyány u. 15.

+36-72-492-919

bock@bock.hu | www.bock.hu

A Bock család 1850 óta foglalkozik szőlőtermesztéssel és borkészítéssel a Villányi borvidéken. A bor szeretete és elkészítésének fortélyai apáról fiúra szállnak, immáron 9 generáció óta. Bock József pályafutásának kezdetén még 0,5 hektáros területről szüretelt, azonban napjainkban 80 ha saját és 70 ha külső területről származó szőlőtermést dolgoz fel.

The Bock family has been growing vines and producing wine in the Villány wine region since 1850. A love of wine and the winemaking craft has been handed down from father to son over nine generations. At the beginning of his career József Bock harvested just over 0.5 hectares, but nowadays it has 80 hectares own vineyards and other 70 hectares external area.

-  2014
-  traditional method
-  brut
-  3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Villány



Tokaji Brut



Zöld-fehér színvilág. Közepes intenzitású, elegáns, zöldalmás, citrusos-gyümölcsös, visszafogott illatához jól illeszkednek a megfelelően finom eloszlású buborékok. Ízjegyeiben halványan a cseresznye és piros bogyós gyümölcsök aromái érezhetőek.

Green and white color. Its medium-intensity, elegant, green apple citrus-fruity, subtle nose fits well with finely divided bubbles. Slight cherry and red berries aromas can be felt in its flavor.

Boranal

1989 

90 ha 

3950 Sárospatak, Rákóczi utca 43.

+36-30-955-8630

boranal@boranal.hu | www.boranal.hu

Az 1989-ben alapított, eredetileg alföldi központú cég 90 hektáron gazdálkodik, és több, mint 500 hektár terület termését dolgozza fel. Tokajban közel 20 éve vásárolnak szőlőt, amit a borvidéken, saját tállyai feldolgozó üzemükben palackoznak le. A borászat az értékesítésben már megalakulásától kezdve elsősorban az exportra helyezi a hangsúlyt, így mára a világ 15 országában található meg palackos boraik és pezsgőik.

Founded in 1989, originally located in the Alföld (Great Plain), it runs 90 hectares and is processing crops of more than 500 hectares. In Tokaj, they have been buying grapes for almost 20 years, which are bottled in the wine-growing region at their own Tállya processing plant. Since the founding of the winery, the winery has been focusing mainly on exports, so nowadays bottles of sparkling wines and wines are found in 15 countries around the world.



charmat method



brut



750-1500 Ft | 750-1500 HUF



1 éven belül | within 1 year



Tokaj



Tokaji Doux



Színe visszafogott, halványsárga. Közepes intenzitással bíró gyöngyözés, illatban hársra jellemző virágos illatanyagok, melyek ízben is érezhetők. Zamatában a sav-cukor arány harmóniája fedezhető fel, és a vulkanikus termőhely jellege érződik.

His color was restrained, pale yellow. Medium intensity pearls, scented linden floral fragrances, which can be felt in taste. In its bouquet, the harmony of the acid-sugar ratio can be traced and the nature of the volcanic site is felt.

Boranal

1989 

90 ha 

3950 Sárospatak, Rákóczi utca 43.

+36-30-955-8630

boranal@boranal.hu | www.boranal.hu

Az 1989-ben alapított, eredetileg alföldi központú cég 90 hektáron gazdálkodik, és több, mint 500 hektár terület termését dolgozza fel. Tokajban közel 20 éve vásárolnak szőlőt, amit a borvidéken, saját tállyai feldolgozó üzemükben palackoznak le. A borászat az értékesítésben már megalakulásától kezdve elsősorban az exportra helyezi a hangsúlyt, így mára a világ 15 országában található meg palackos boraik és pezsgőik.

Founded in 1989, originally located in the Alföld (Great Plain), it runs 90 hectares and is processing crops of more than 500 hectares. In Tokaj, they have been buying grapes for almost 20 years, which are bottled in the wine-growing region at their own Tállya processing plant. Since the founding of the winery, the winery has been focusing mainly on exports, so nowadays bottles of sparkling wines and wines are found in 15 countries around the world.



charmat method



doux



750-1500 Ft | 750-1500 HUF



1 éven belül | within 1 year



Tokaj



Bujdosó Brut Rosé | 2016



Halvány hagymahéj szín, apró buborékok, könnyed gyöngyözés. Illatában intenzív piros bogyós gyümölcsösség, meggy, eper érződik, melyben idővel kekszes jegyek is felfedezhetők. Ízében a fajta karaktere élénken jelentkezik, a szájban hosszan elidőzve. Eleganciája frissességében és egyben bársonyos savérzetében testesül meg. Ízgazdag, szerethető pezsgő.

Pale onionskin color, tiny bubbles, light pearling. Its scent is characterized by intense red berries, sour cherry and strawberries, with biscuit hints. In taste, the varietal character is vivid with long-lasting aftertaste. Its elegance is fresh in its velvety acid sensation. A delicious, lovable sparkling wine.

Bujdosó Szőlőbirtok

Bujdosó Winery

1990 

92 ha 







8638 Balatonlelle, Várszói út, 4303/23 hrsz.

+36-20-982-2315

info@bujdoso.com | www.bujdoso.com

A Balaton déli partján, a változatos Somogyi-dombság legszebb dűlőin, Viszipusztától a holládi Bari-hegyig gondozzák az ültetvényeiket, összesen 80 hektárt. A pincészet a balatoni nyár, a víz, a vitorlázás és a dél-balatoni mediterrán hangulat szerencsés egyvelegét jeleníti meg boraiban. A mediterrán életérzést azonban nemcsak megjelenítik, de élük is, hisz a szőlőben, a pincében és a vendéglátásban a család három generációja együtt dolgozik azért, hogy a szőlőből eredő gyümölcsös zamatokat minél teljesebb formájukban őrizzék meg a borokban és juttassák el a fogyasztókhoz.

The plantations are situated alongside the southern shore of Lake Balaton, on the most amazing slopes of the diverse Somogy Hills, from Viszipusztta to Bari Mountain at Hollád, on 80 hectares. The summer at lake Balaton, the water, the sailing, the mediterranean atmosphere of the South Balaton is all captured in each bottle of the winery. The mediterranean feeling is not only visualized, but also alive, as in the grapes, in the cellar and in the hospitality of three generations of the family occurs, because all of them work together to preserve the fruity flavors from the grapes in the fullest possible form to be able to deliver them to the consumers.

-  2016
-  traditional method
-  brut
-  4500 Ft fölött | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Balatonboglár



Bujdosó Szőlőbirtok | Bujdosó Brut Rosé 2016



Teleki Tradíció 1881

Villányi Pinot Noir Rosé Brut | 2016



Világos hagymahéj színű, integrált gyöngyözésű, közepes méretű buborékokkal. Éreltségéből származó autolitikus, élesztős jegyek mellett fajtajellege elhalványodik, az illat- és ízanyagok visszafogottak. Savszerkezete harmonikus, ízében tiszta, kellemes.

Light onionskin colored, integrated beaded with medium-sized bubbles. In addition to the autolytic, yeasty notes from its maturity, its nature is faded, the nose and flavor are elegant. Its acid structure is harmonious, clean and pleasant.

Csányi Pincészet

Csányi Winery

1996 

380 ha 

7773 Villány, Ady Endre fasor

+36-72-492-141

villany@csanyipince.hu | www.csanyipinceszeti.hu

Villány város szélén található a Csányi Pincészet Zrt., melynek elődjét a Chateau Teleki Borászatot Teleki Zsigmond alapította 1881-ben. A pincészet mottója, hogy a haladó szellemű borkészítéshez nélkülözhetetlen technológia birtokában sem szabad megfelekedezni a borkészítési hagyományokról, melyek lényege, hogy a szőlőben megtermelt értékeket kell és lehet maximálisan, és nagy biztonsággal megjeleníteni a borokban. A Csányi Pincészet ültetvényei a Villányi borvidék legjobb dűlőiben találhatók, ezek közül a legismertebbek a Kopár, Csillagvölgy, Jammortal, Agancsos, Ördögárok illetve a Hársos. A pincészet korszerű szőlőfeldolgozó rendszere módszerében a hagyományokra épül, a borok fahordós és barrique hordós érlelését is kapnak. A pince termelése 2 millió palack évente.

Csányi Winery Ltd is located on the outskirts of Villány, whose predecessor, the Chateau Teleki Winery was founded by Zsigmond Teleki in 1881. The motto of the winery states that in keeping with the technology essential for advanced wine making, we must remember the traditions of winemaking. Their essence is that the grapevine values must be maximally and with great certainty in the wines. The Csányi Winery's plantations are located in the best slopes of the Villány wine region, the most well-known of them being Kopár, Csillagvölgy, Jammortal, Agancsos, Ördögárok and Hársos. The modern grape processing system of the winery is based on tradition, and the wines are aged in wooden barrels and new oak barrel. The cellar produces 2 million bottles a year.

 2016

 traditional method

 brut

 4500 Ft fölött | over 4500 HUF

 3 éven belül | within 3 years

 Villány



Csányi Pincészet | Teleki Tradicio 1881 Villányi Pinot Noir Rosé Brut 2016



Feind Coupé Brut



Halványsárga színű, érlelt jegyek, citrusos-grépfrüto-körtés illat, buborékok eloszlása egyenletes. Hosszú ízű, savai élénkek, tartósak. Az ízvilágot leginkább a citrusos-grépfrüto asszociációk építik fel.

Pale yellow matured features, citrus-grapefruit-pear scents, bubbles are evenly distributed. It has a long-lasting flavor, its acids are lively and long-lasting. The flavor is mostly based on citrus-grapefruit associations.

Feind Borház

Feind Winery

1994 
150 ha 

8164 Balatonfőkajár, Kossuth u. 13.
+36-88-585-961
info@feind.hu | www.feind.hu

Az 1994-ben alapított Feind Borház Balatonfőkajáron található, mintegy 150 hektárnyi földterületen gazdálkodik, és több mint 20 féle bort készít, amivel fogyasztóik legszélesebb körének az igényeit igyekeznek kiszolgálni. A pincészet számos magyarországi és nemzetközi díjjal büszkélkedhet, borai egyre népszerűbbek, az ország valamennyi kereskedelmi láncában megtalálhatók.

Located in Balatonfőkajár, the Feind winery was founded in 1994. Currently stretching over approximately 150 hectares of land it produces more than 20 different types of wine to cater for every wine lovers palate. The winery has been awarded with a number of prestigious Hungarian and international prizes, its wines are getting more and more popular. A selection of its wines can be found at the supermarkets in Hungary.



charmat method



brut



1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF



1 éven belül | within 1 year



Balatonfüred-Csopak



Feind Borház | Feind Coupé Brut



Louis François & Co. Brut Nature • Nyerspezsgő | 2014





Mély hagymahéj színű, gyöngyözése megfelelő. A kortyban a kis buborékok eloszlása egyenletes. Sava hosszú, megadja a pezsgő gerincét. Fajtajellege érezhető, enyhén diós jegyekkel, kiegyenlített szerkezetű, érlelt. A pezsgőmester gondos precizitásával készített hosszú lecsengésű pezsgő. Teltebb aromatika és test jellemzi.

Deep onionskin color, with appropriate pearls. The small bubbles in the sip are evenly distributed. Its acid is long, giving the sparkling wine its backbone. The varietal character of herbs is felt with slight walnut notes, balanced texture, matured. A sparkling wine with long-lasting aftertaste made by the sparkling wine master's careful accuracy. It has full-tasted aroma and full-body.

François Pezsgőpincészet







François Sparkling Winery

1886 
857 ha 

1222 Budapest, Háros u. 2-6.
+36-1-424-2500
www.francoispezsgo.hu

Az 1886-ban alapított, és azóta a minőségre mindig kényesen ügyelő François pezsgőgyárban kizárólag palackos erjesztésű és érlelésű pezsgők készülnek. A márka a fejlesztés és a gyártás során is különös figyelmet szentel arra, hogy olyan pezsgőket kínáljon, amelyek tökéletesen illeszkednek a hazai ízlésvilághoz.

Founded in 1886, and since then the meticulously quality-oriented François sparkling wine factory produces only bottle fermented and aged sparklings. Brand development and manufacturing always keep in sight the goal of offering such sparkling wines that fits the domestic taste perfectly.

-  2014
-  traditional method
-  brut nature
-  3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Etyek-Buda



François Pezsgőpincészet | Louis François & Co. Brut Nature • Nyerspezsgő 2014



François President Brut | 2015





Halvány szalmasárga szín. Elegáns gyöngyözésű, finom eloszlású buborékokkal. Illatában érleltség, élesztős autolitikus jelleg, visszafogott gyümölcsösség érvényesül. A savak meghatározzák a pezsgő struktúráját, szájban finom szárazsággal nyit, ízében is az érleltség és az elegancia a jellemző.

Pale straw-yellow color. Elegant beaded, finely divided bubbles. Its aroma is mature, yeast autolytic, with discrete fruity flavor. The acids determine the structure of the sparkling wine, it opens with fine dryness in the mouth, and its flavor and elegance are typical of taste.

François Pezsgőpincészet







François Sparkling Winery

1886 
857 ha 

1222 Budapest, Háros u. 2-6.
+36-1-424-2500
www.francoispezsgo.hu

Az 1886-ban alapított, és azóta a minőségre mindig kényesen ügyelő François pezsgőgyárban kizárólag palackos erjesztésű és érlelésű pezsgők készülnek. A márka a fejlesztés és a gyártás során is különös figyelmet szentel arra, hogy olyan pezsgőket kínáljon, amelyek tökéletesen illeszkednek a hazai ízlésvilághoz.

Founded in 1886, and since then the meticulously quality-oriented François sparkling wine factory produces only bottle fermented and aged sparklings. Brand development and manufacturing always keep in sight the goal of offering such sparkling wines that fits the domestic taste perfectly.

-  2015
-  traditional method
-  brut
-  3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Etyek-Buda



François Pezsgőpincészet | François President Brut 2015



Frittmann Gold Brut



Szalmasárga színű, arany reflexekkel. Egyszerű, finom, selymes buborékszerkezete gyöngysorszerűen emelkedik a pohár felszíné felé. Friss, üde, karakteres fajtajellege almás és zöld jegyekkel tölti ki a hosszú lecsengésű savérzetet. Ízében az autolitikus (élesztős) keretbe jól belesimul a fajtára jellemző elegáns, izgazdag gyümölcsösség. Tiszta ízű, kerek kompozíció, fogyasztóbarát pezsgő.

Straw-yellow with gold reflection. Its simple, fine silky bubble structure rises pearly toward the glass surface. Its fresh, characteristically distinctive varietal character fills the long-lasting acid feeling with apple and green notes. In the bouquet, the autolytic (yeast) frame is rich in taste and rich in fruity flavor. Clear taste, round composition, consumer friendly sparkling wine.

Frittmann Testvérek

Frittmann Winery

1997 

45 ha 

6230 Soltvadkert, Eötvös utca 5.

+36-78-482-690

iroda@frittmann.hu | www.frittmann.hu

A Frittmann névvel fémjelzett borok Soltvadkerten, az ország legnagyobb borvidékén készülnek. A több generációra visszatekintő családi pincészet, mára 60 hektáron gazdálkodik, amihez további 70 hektár termését integrálják. Palettájuk több mint 25 féle termékből áll, melyekből összesen 700 ezer palackot termelnek évente. 2007-ben az Év Bortermelője lett Frittmann János, majd 2015-ben az Év Pincészete címet nyerte el a borászat.

Wines marked with the name Frittmann are produced in Soltvadkert, the largest wine region in the country. The multi-generation family winery now manages 60 hectares, together with another 70 hectares of harvest. Their palette consists of more than 25 kinds of products, which means a total of 700,000 bottles per year. János Frittmann was awarded The Winemaker of the Year in 2007, and in 2015 the winery was awarded The Winery of the Year.



traditional method



brut



3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF



3 éven belül | within 3 years



Kunság



Frittmann Testvérek | Frittmann Gold Brut



Garamvári Prestige Brut Vintage Selection | 2014



Aranysárga színű. Érleltséget mutató illatjegyek, gyöngyözése szép, ízében gyümölcsös-grépfrutos és a kekszes-krémes ízjegyek harmóniája jól kiegészíti a kiegyensúlyozott savérzetet. Selymes, a pezsgő szerkezetében jól integrálódott, lágy buborékok törnek elő a kortyban.

Golden-yellow color. Shows aromas of aging, nice pearls, the delicate fruity-grapefruit juice and the harmony of the biscuit-cream flavor notes complement the balanced acid sensation. Silky, well-integrated in its sparkling structure, soft bubbles in the sip.

Garamvári Szőlőbirtok Vinárium

Garamvári Estate

1993 

85 ha 

8638 Balatonlelle, Kishegyi utca 42.

+36-85-554-154

vinarium@garamvari.hu | www.garamvari.com

A 25 éve alapított családi tulajdonú Garamvári Szőlőbirtok 85 hektár területtel rendelkezik a Balaton déli partján, amelyet a minőségi szőlő és bortermelés, valamint a tradicionális pezsgőgyártás és értékesítés céljából hoztak létre tulajdonosai. A balatonlellei birtokukon termelt szőlőből készült alapborokból, a Champagne-ban is alkalmazott technológiai eljárásokkal, több éves érleléssel megalkotott pezsgőik Garamvári márkanévvel kerülnek forgalomba.

The family owned Garamvari Vineyard, founded 25 years ago, has 85 hectares of land on the southern shore of Lake Balaton, which has been established for quality grapes and wine production, as well as traditional sparkling wine production and sales. The sparkling wine produced under the Garamvári brand are marketed from the basic wines made from grapes produced on the estate of Lake Balaton, and by the technological processes used in Champagne.



2014



traditional method



brut



3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF



3 éven belül | within 3 years



Balatonboglár



Garamvári Szőlőbirtok Vinárium | Garamvári Prestige Brut Vintage Selection 2014



Garamvári Tokaji Furmint Premium Selection | 2015



Zöldessárga színárnyalatú. Citrusos-zöldalma-lime illat és ízek, erőteljes és elegáns savakkal, amelyek ívet adnak a finom gyöngyözésű, élénk struktúrának. Éreltsége közepes, testessége jó eltarthatóságot ígér.

Greenish-tinted. Citrus-green apple-lime scent and flavors with powerful and elegant acids that give a bow to the delicate, vibrant texture. Its maturity is moderate, its full-body promise good long life.

Garamvári Szőlőbirtok Vinárium

Garamvári Estate

1993 

85 ha 







8638 Balatonlelle, Kishegyi utca 42.

+36-85-554-154

vinarium@garamvari.hu | www.garamvari.com

A 25 éve alapított családi tulajdonú Garamvári Szőlőbirtok 85 hektár területtel rendelkezik a Balaton déli partján, amelyet a minőségi szőlő és bortermelés, valamint a tradicionális pezsgőgyártás és értékesítés céljából hoztak létre tulajdonosai. A balatonlellei birtokukon termelt szőlőből készült alapborokból, a Champagne-ban is alkalmazott technológiai eljárásokkal, több éves érleléssel megalkotott pezsgőik Garamvári márkanévvel kerülnek forgalomba.

The family owned Garamvari Vineyard, founded 25 years ago, has 85 hectares of land on the southern shore of Lake Balaton, which has been established for quality grapes and wine production, as well as traditional sparkling wine production and sales. The sparkling wine produced under the Garamvári brand are marketed from the basic wines made from grapes produced on the estate of Lake Balaton, and by the technological processes used in Champagne.

-  2015
-  traditional method
-  brut
-  3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Tokaj



Garamvári Szőlőbirtok Winárium | Garamvári Tokaji Furmint Premium Selection 2015



Garamvári Blanc Fleur Premium Selection | 2014



Világossárga, zölde árnyalatú. Visszafogott, halványan érezhető virágos és gyümölcsös illatjegyekkel. Határozott gyöngyözésű, egyenletes habzással, finom élesztős jegyek, némi kekszességgel és krémes ízjegyekkel, kevés kesernyösséggel kiegészítve. Letisztult, modern stílus.

Light yellow, greenish color. Vibrant, faintly perceptible with floral and fruity marks in nose. With strong pearling, smooth foaming, delicious yeast notes with some biscuit and creamy taste, complemented with bitterness. Clean, modern style.

Garamvári Szőlőbirtok Vinárium

Garamvári Estate

1993 

85 ha 







8638 Balatonlelle, Kishegyi utca 42.

+36-85-554-154

vinarium@garamvari.hu | www.garamvari.com

A 25 éve alapított családi tulajdonú Garamvári Szőlőbirtok 85 hektár területtel rendelkezik a Balaton déli partján, amelyet a minőségi szőlő és bortermelés, valamint a tradicionális pezsgőgyártás és értékesítés céljából hoztak létre tulajdonosai. A balatonlelleli birtokukon termelt szőlőből készült alapborokból, a Champagne-ban is alkalmazott technológiai eljárásokkal, több éves érleléssel megalkotott pezsgőik Garamvári márkanévvel kerülnek forgalomba.

The family owned Garamvari Vineyard, founded 25 years ago, has 85 hectares of land on the southern shore of Lake Balaton, which has been established for quality grapes and wine production, as well as traditional sparkling wine production and sales. The sparkling wine produced under the Garamvári brand are marketed from the basic wines made from grapes produced on the estate of Lake Balaton, and by the technological processes used in Champagne.

-  2014
-  traditional method
-  extra dry
-  3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Balatonboglár



Garamvári Szőlőbirtok Vinárium | Garamvári Blanc Fleur Premium Selection 2014



Asti Spumante | 2018



Közepes színintenzitású, ezüstösen csillogó, zöldessárga színű. Apró buborékok mellett egyenletes habzás jellemzi. Intenzív illatában és ízjegyeiben fajtajegyek dominálnak, egzotikus, fűszeres asszociációkat felvonultatva fel. A kortyban kinyílik a fajta gyümölcsössége, a szőlőre jellemző üdesége.

Medium intensity, silverish, greenish–yellow color. In addition to small bubbles, it is characterized by even foaming. Its fragrance intensity and flavor dominates with original varietal characteristics and exotic, spicy associations. The fruitiness of the grape variety, the freshness of the grape opens in a sip.

Hujber Pincészet

Hujber Winery

2000 

20 ha 

9630 Balatonboglár, Munkácsy utca 116.

+36-30-394-2572

info@hujberpince.hu | www.hujberpince.hu

A Hujber Pincészet egy 20 hektáros családi vállalkozás a Balatonboglári borvidék szívében. Borkészítéssel komolyabban 2000 óta foglalkoznak. Mustból erjesztett minőségi pezsgőik egyedinek számítanak a régióban, amire joggal büszkék.

Hujber Winery is a 20-hectare family business in the heart of the Balatonboglár Wine Region. They have been in wine production since 2000 more seriously. They deservedly proud of their regionally unique, quality sparklings fermented from must.

 2018

 charmat method

 sec

 1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF

 1 éven belül | within 1 year

 Balatonboglár



Hungaria Extra Dry





Zöldessárga szín, gyöngyözése szépen oszlik el a kortyban. Komplex illatú, savai enyhén élénkek. Kicsit visszafogott, lassan nyíló, grépfrútos, zöldalmára jellemző ízvilág. Könnyed ivású, jó lecsengésű pezsgő.

Greenish-yellow color, its pearls are nicely split in the mouth. Complex aroma, its acids are softly vivid. Slightly suppressed, slowly opening grapefruit and green apple flavor. Light sparkling wine with nice aftertaste.

Hungaria Pezsgőpincészet

Hungaria Sparkling Wine Cellar

1955 
857 ha 






1222 Budapest, Háros u. 2-6.

+36-1-424-2500

info@hungariapezsgo.hu | www.hungariapezsgo.hu

A Hungaria pezsgő több, mint 60 év szenvedélyes szakértelmének, valamint töretlen kísérletező kedvének gyümölcse. A folyamatos megújulás képessége emelte ki a pezsgők sorából. Az 1955-ben alapított pezsgőmárka égise alatt mindig kiemelkedő minőségű pezsgő készül.

Hungaria sparkling wine is the fruit of over 60 years of passionate professionalism and daring experimentation. This product is distinguished from other sparklings by the ability of continuous renewal. Sparkling wines produced under the auspices of the brand established in 1955 has always been an exceptional quality.

-  transfer method
-  extra dry
-  1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Etyek-Buda



Hungaria Pezsgőpincészet | Hungaria Extra Dry



Hungaria Rosé Extra Dry





Narancsba hajló hagymahéj szín, apró egyenletes buborékszerkezettel, megjelenése szép. Illatában málna, meggy és cseresznye aromája érezhető. Illatban és ízében is megjelenik az érett már-már lekváros gyümölcsösség, leheletnyi élesztős jegyekkel kiegészítve a háttérben. Savai szépen besimultak, integrálódtak a pezsgő szerkezetébe, hosszan időznek a szájban.

Orange strike onionskin color, with a small, even bubble structure, its appearance is beautiful. Its odor is characterized by raspberry, sour cherry and cherry flavors. Ripe, marmalades of fruitiness with the addition of tiny yeast notes appear in the background in its nose and flavor. Its acids are smoothly integrated in the structure, long-lasting taste in the mouth.

Hungaria Pezsgőpincészet

Hungaria Sparkling Wine Cellar

1955 
857 ha 






1222 Budapest, Háros u. 2-6.

+36-1-424-2500

info@hungariapezsgo.hu | www.hungariapezsgo.hu

A Hungaria pezsgő több, mint 60 év szenvedélyes szakértelmének, valamint töretlen kísérletező kedvének gyümölcse. A folyamatos megújulás képessége emelte ki a pezsgők sorából. Az 1955-ben alapított pezsgőmárka égisze alatt mindig kiemelkedő minőségű pezsgő készül.

Hungaria sparkling wine is the fruit of over 60 years of passionate professionalism and daring experimentation. This product is distinguished from other sparklings by the ability of continuous renewal. Sparkling wines produced under the auspices of the brand established in 1955 has always been an exceptional quality.

-  transfer method
-  extra dry
-  1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Etyek-Buda



Hungaria Pezsgőpincészet | Hungaria Rosé Extra Dry





Kemendy Cuvée Blanc Brut Reserve



Világossárga szín. Krémes habzású. Buborékja a pohárban szép, de a szájban határozottan intenzív hatást kelt. Illatában érlelt, a citrusosság és az almás jegyek fedezhetőek fel. Klasszikus, enyhén fanyar, férfias, hosszú utóízzel, francia stílusjegyekkel rendelkező pezsgő. A lendületes, karakteres savak eleganciát kölcsönöznek az itálnak.

Light yellow color. Creamy foaming. Its bubble is beautiful in the glass but it has a strong intensity in the mouth. Matured in its nose, citrus and apple taste can be discovered. Classical, slightly bitter, masculine sparkling wine with French-style, long aftertaste. The lively, characterizing acids give a kind of elegance for the drink.

Kemendy Tradicionális Pezsgőműhely

Kemendy Traditional Sparkling Wine Cellar

2016 
0,75 ha 






8230 Balatonfüred, Galamb utca 21.

+36-20-280-9452 | kemendy.pezgomuhely@gmail.com

www.kemendypezgomuhely.hu

A 2016-ban alapított pezsgőmanufaktúra eredeti célja az volt az alapító Kemendy László szerint, aki addig az ország legnagyobb pezsgőpincészetének szakmai igazgatója volt, hogy barátainak, ismerőseinknek saját pezsgőket készítsen, olyanokat, amelyeknél nem kell magyarázni semmit, egyszerűen jó ivású, magától értetődő legyen, és örömet lelje benne, aki megkóstolja. A vállalkozás jelenleg kuriózumokat állít elő, azokat is kis tételben. Céljuk, hogy a kiválasztott, finom, jó szerkezetű alapborokból, szigorú higiéniai viszonyok között, precíz technológiával, tradicionális módszerrel, érdekes, limitált szériájú magyar pezsgőket készítsenek. Az elkészült egy-két ezres palckszám értékesítése döntően közvetlen, pincei úton történik, így a baráti kör mára törzsvásárlói és rajongói körrel egészült ki.

The original aim of the artisan sparkling wine house founded in 2016 was - according to László Kemendy, who was the professional director of the country's largest sparkling wine cellar - to make sparklings for friends and acquaintances, those sparkling wines that do not have to give explanation about, simply being good-natured and self-explanatory, and to delight those who taste it. The company is currently only producing curiosities, even in small scale. Their aim is to produce interesting, limited edition Hungarian sparkling wines from the selected, finest, good-quality basic wines, under strict hygiene conditions, with precise technology and traditional methods. The sale of a thousand or two thousand bottles is mainly done by the cellar itself, so the circle of friends has been supplemented by regular buyers and fans too.

-  traditional method
-  brut
-  4500 Ft fölött | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Balatonfüred-Csopak



Kemény Traditionalis Pezsgőműhely | Kemény Cuvée Blanc Brut Reserve





Kemendy Cuvée Blanc Brut 2016



Sárga színű, gyöngyözése erőteljes, dinamikus, habzása elegáns, tartós. Illatában grépfrútos- birsalmás gyümölcsérzet fedezhető fel, amely ízében is megjelenik. A kissé lágy savérzet visszafogottságot, a grépfrútos, birsalmás gyümölcsösség könnyedséget és mérsékelt hosszú lecsengést kölcsönöz az összehatásában szép és elegáns pezsgőnek.

Yellow color, its pearls are strong, dynamic, its foaming is elegant, durable. Its scent is grapefruit and quince fruit flavor, which also appears in taste. The slight acid content feels moderate, the grapefruit-quince fruitiness delivers lightness and moderately long tones in its overall appeal to this beautiful and elegant sparkling wine.

Kemendy Tradicionális Pezsgőműhely

Kemendy Traditional Sparkling Wine Cellar

2016 
0,75 ha 

8230 Balatonfüred, Galamb utca 21.

+36-20-280-9452 | kemendy.pezsgomuhely@gmail.com

www.kemendypezsgomuhely.hu

A 2016-ban alapított pezsgőmanufaktúra eredeti célja az volt az alapító Kemendy László szerint, aki addig az ország legnagyobb pezsgőpincészetének szakmai igazgatója volt, hogy barátainak, ismerőseinknek saját pezsgőket készítsen, olyanokat, amelyeknél nem kell magyarázni semmit, egyszerűen jó ivású, magától értetődő legyen, és örömet lelje benne, aki megkóstolja. A vállalkozás jelenleg kuriózumokat állít elő, azokat is kis tételben. Céljuk, hogy a kiválasztott, finom, jó szerkezetű alapborokból, szigorú higiéniai viszonyok között, precíz technológiával, tradicionális metódussal, érdekes, limitált szériájú magyar pezsgőket készítsenek. Az elkészült egy-két ezres palckszám értékesítése döntően közvetlen, pincei úton történik, így a baráti kör mára törzsvásárlói és rajongói körrel egészült ki.

The original aim of the artisan sparkling wine house founded in 2016 was - according to László Kemendy, who was the professional director of the country's largest sparkling wine cellar - to make sparklings for friends and acquaintances, those sparkling wines that do not have to give explanation about, simply being good-natured and self-explanatory, and to delight those who taste it. The company is currently only producing curiosities, even in small scale. Their aim is to produce interesting, limited edition Hungarian sparkling wines from the selected, finest, good-quality basic wines, under strict hygiene conditions, with precise technology and traditional methods. The sale of a thousand or two thousand bottles is mainly done by the cellar itself, so the circle of friends has been supplemented by regular buyers and fans too.



2016



traditional method



brut



4500 Ft fölött | over 4500 HUF



3 éven belül | within 3 years



Balatonfüred-Csopak



Kemendy Traditionális Pezsgőműhely | Kemendy Cuvée Blanc Brut 2016



Kemendy Cuvée Rosé Brut



Halvány hagymahéj színű rozé pezsgő, szép habszerkezettel, apró buborékokkal. Illatában a gyümölcsösség dominál, szamóca, narancsos illata akár egy francia stílusú selymrozé. Ízében inkább gyümölcsös, kevésbé érlelt, enyhén, jölesően kesernyés lecsengéssel.

Pale onionskin colored rose sparkling wine, beautiful foam structure and tiny bubbles. Fruitiness dominates its fragrance, its strawberry and orange smell refers to French-style silkrose. It tastes rather fruity, less aged, slightly lighter, with fine bitterness.

Kemendy Tradicionális Pezsgőműhely

Kemendy Traditional Sparkling Wine Cellar

2016 
0,75 ha 






8230 Balatonfüred, Galamb utca 21.

+36-20-280-9452 | kemendy.pezsgomuhely@gmail.com

www.kemendypezsgomuhely.hu

A 2016-ban alapított pezsgőmanufaktúra eredeti célja az volt az alapító Kemendy László szerint, aki addig az ország legnagyobb pezsgőpincészetének szakmai igazgatója volt, hogy barátainak, ismerőseinknek saját pezsgőket készítsen, olyanokat, amelyeknél nem kell magyarázni semmit, egyszerűen jó ivású, magától értetődő legyen, és örömet lelje benne, aki megkóstolja. A vállalkozás jelenleg kuriózumokat állít elő, azokat is kis tételben. Céljuk, hogy a kiválasztott, finom, jó szerkezetű alapborokból, szigorú higiéniai viszonyok között, precíz technológiával, tradicionális metódussal, érdekes, limitált szériájú magyar pezsgőket készítsenek. Az elkészült egy-két ezres palckszám értékesítése döntően közvetlen, pincei úton történik, így a baráti kör mára törzsvásárlói és rajongói körrel egészült ki.

The original aim of the artisan sparkling wine house founded in 2016 was - according to László Kemendy, who was the professional director of the country's largest sparkling wine cellar - to make sparklings for friends and acquaintances, those sparkling wines that do not have to give explanation about, simply being good-natured and self-explanatory, and to delight those who taste it. The company is currently only producing curiosities, even in small scale. Their aim is to produce interesting, limited edition Hungarian sparkling wines from the selected, finest, good-quality basic wines, under strict hygiene conditions, with precise technology and traditional methods. The sale of a thousand or two thousand bottles is mainly done by the cellar itself, so the circle of friends has been supplemented by regular buyers and fans too.

-  traditional method
-  brut
-  4500 Ft fölött | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Balatonfüred-Csopak



Kemendy Traditionális Pezsgőműhely | Kemendy Cuvée Rosé Brut



Balatoni Rizling Pezsgő Brut Nature | 2014



Aranysárga. Szépen integrálódott, kicsit enyhébb szénsavat mutató. Illatában érett stílusú pezsgő, autolitikus tónusokkal, melyeket ízében tűzkövesség, vulkanikus jelleg követ. Férfias, az erőteljes, kontúros savakat és az érettebb pezsgőket kedvelők megfelelő választása.

Golden yellow. It is well integrated but slightly moderate carbon dioxide. Matured nose with autolysis tones, followed by flint stone and volcanic character. Masculine, it is a right choice for those who like strong, contoured acids and more aged sparklings.

Kern-Bor és Pezsgőház

Kern Winery

2012 

16 ha 







1139 Budapest, Váci út 95.

+36-1-297-1470

info@kernwines.com | www.kernwines.com

A Kern-Bor és Pezsgőház azzal a céllal alakult, hogy borászkozásában hidat képezzen a bortermelés múltja és jövője között, ötvözve ezzel a tradíciót a természettel és a technológiával. Tervük, hogy hagyományos, szinte feledésbe merült szőlőfajtákat dolgozzanak fel a legmodernebb és legkíméletesebb eljárásokkal, ezáltal „feléleszteni”, újra a köztudatba hozni őket. A tulajdonos Kern Pál, bár gépészmérnök, de bortörténeti hagyományok kutatásával is foglalkozik. A pincészet ültetvényei Balatonfüred-Csupaki, Egri és a Tokaji borvidéken találhatóak.

The Kern Winery was founded with the aim of creating a bridge between the past and the future of wine making, combining this tradition with nature and technology. Their plan is to develop traditional, almost forgotten grape varieties with the most modern and gentle methods, thereby “reviving” them again to bring them to the public awareness. The owner, Pál Kern, is also a mechanical engineer, but also researches on wine history. The vines plantations of the winery are located in Balatonfüred-Csupak, Eger and Tokaj wine regions.

-  2014
-  traditional method
-  brut nature
-  4500 Ft fölött | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Balatonfüred-Csopak



Kern-Bor és Pezsgőház | Balatoni Rizling Pezsgő Brut Nature 2014



Koch Czerszegi fűszeres Brut



Zöldessárga színű, gyöngyözése finoman integrált, szép, egyenletes buborékokkal. Fajtajellege érezhető, a muskotályos karakter a másodlagos erjedésből származó ízfokozóként hat a pezsgő aromájára. Diszkrét, de kiegyensúlyozott savak jellemzik.

It has a greenish-yellow color, its sparkling is gently integrated with beautiful, even bubbles. The varietal character is felt, the muscatel character acts as a flavor enhancer from secondary fermentation to the aroma of sparkling wine. It is characterized by discrete but balanced acids.

Koch Borászat

Koch Winery

1996 

90 ha 

6445 Borotva, V. kerület 5.

+36-30-475-7174

info@kochboraszat.hu | www.kochboraszat.hu

A Koch pincészet épületegyüttesét 30 hektárnyi szőlőültetvény veszi körül a Hajós-Bajai borvidéken található Borotán. A több mint 1000 négyzetméter alapterületű technológiai térben minden folyamatot képesek irányítani, kézben tartani. Az üzem teljes kapacitása 15 000 hl. A pincészet büszkesége, hogy a több mint másfél évtizeden át tartó építkezések, bővítések révén tágas, minden borászati funkciót kiválóan szolgáló, egységes bácskai stílusban kialakított birtokközpontot hoztak létre. Emellett Villányban is rendelkeznek egy kisebb pincével.

The winery and its ancillary buildings are surrounded by 30 hectares of vineyards. Occupying more than 1,000 square meters of floor space, the processing facility is equipped with everything and the winemaker is able to maintain optimal, hands-on control over the entire winemaking process. The total wine storage capacity of the company is 15 000 hl. The pride of the winery is that through the construction and expansion of more than one and a half decades, a spacious estate center of the famous architectural Bácska style has been created that is perfect for all wine functions. In addition, they also own a small cellar in Villány.



traditional method



brut



3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF



3 éven belül | within 3 years



Hajós-Baja



Koch Borászat | Koch Cserszegi Fűszeres Brut



Koch Chardonnay Brut



Világos, zöldbe hajló szalmasárga szín. Gyöngyözése intenzív, a buborékok egyenletesen eloszlanak. Közepesnél intenzívebb illat, egyik oldalról vajos, a másik oldalról sárga húsú gyümölcs jegyeket tartalmaz. Pörköléses tónusok, enyhe keserűség, krémes textúra egyaránt jellemzi. Egyediséget és egyéniséget megjelenítő tétel. Közepesen hosszú lecsengéssel köszön el.

Light, greenish, straw-yellow color. Its sparkling is intense, the bubbles are distributed evenly. It has a more intense aroma, buttery on one side and yellow fruit flavors on the other. Toasting tones, mild bitterness, creamy texture. Uniqueness and individuality item. Average-lasting aftertaste.

Koch Borászat

Koch Winery

1996 

90 ha 

6445 Borotva, V. kerület 5.

+36-30-475-7174

info@kochboraszat.hu | www.kochboraszat.hu

A Koch pincészet épületegyüttesét 30 hektárnyi szőlőültetvény veszi körül a Hajós-Bajai borvidéken található Borotán. A több mint 1000 négyzetméter alapterületű technológiai térben minden folyamatot képesek irányítani, kézben tartani. Az üzem teljes kapacitása 15 000 hl. A pincészet büszkesége, hogy a több mint másfél évtizeden át tartó építkezések, bővítések révén tágas, minden borászati funkciót kiválóan szolgáló, egységes bácskai stílusban kialakított birtokközpontot hoztak létre. Emellett Villányban is rendelkeznek egy kisebb pincével.

The winery and its ancillary buildings are surrounded by 30 hectares of vineyards. Occupying more than 1,000 square meters of floor space, the processing facility is equipped with everything and the winemaker is able to maintain optimal, hands-on control over the entire winemaking process. The total wine storage capacity of the company is 15 000 hl. The pride of the winery is that through the construction and expansion of more than one and a half decades, a spacious estate center of the famous architectural Bácska style has been created that is perfect for all wine functions. In addition, they also own a small cellar in Villány.

 traditional method

 brut

 3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF

 3 éven belül | within 3 years

 Hajós-Baja



Koch Borászat | Koch Chardonnay Brut



Mezei Muskotály Demi Sec



Világos, zöldessárga színű, közepesen intenzív buborék-képződés, tiszta illatában a citromfű és elsődleges szőlőaromák a jellemzőek (Irsai Olivér) Nagyon populáris, könnyen fogyasztható, kedves, gyümölcsös-muskotályos ízvilág. Ízében némi keserűség, amely jól kiegészíti a jelentős cukortartalmat.

Light yellow-green, medium-intense bubble formation, in the clear smell of lemongrass and primary grape aromas are characteristic (Irsai Oliver). Very popular, easy to drink, sweet, fruity-muscat taste. Flavor has some bitterness that complements well with the high sugar content.

Mezei Szőlőbirtok & Pincészet

Mezei Vineyards & Winery

1992 

85 ha 

3423 Tibolddaróc, Széchenyi út 14.

+36-49-337-035

mezeipinceszet@gmail.com | www.mezeipinceszet.eu

A pincészet évtizedek óta szőlőtermesztéssel és feldolgozással foglalkozik, mára a Bükk borvidék legnagyobb borászatává nőtte ki magát. Jelenleg 85 hektáron gazdálkodik, ültetvényeik a kiváló természeti adottságokkal rendelkező Tibolddaróc körül találhatóak. Termékpalettáján megtalálhatóak fehér-, rosé- és vörösborok, valamint fehér- és rosé pezsgők. Boraikban és pezsgőikben az elegáns savkészlet és gyümölcsös jelleg a vezető íz jegyek.

The winery has been dealing with vine growing and processing for decades, and today it has become the largest winery in the Bükk wine region. They are currently farming on 85 hectares, plantations are located around Tibolddaróc with excellent natural features. Its product range includes white, rosé and red wines as well as white and rosé sparkling wines. In their wines and sparklings, the elegant acid set and fruity character are the leading taste marks.



charmat method



demi sec



1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF



1 éven belül | within 1 year



Bükk



Mezei Szőlőbirtok & Pincészet | Mezei Muskotály Demi Sec



Patricius Pezsgő Brut | 2015



Világossárga zöldes árnyalattal, szép apró buborék-szerkezettel, közepesen vastag habszerkezet, visszafogott, érlelt íz, hosszantartó lecsengéssel. Savgerince határozott, elegancia, a termőhelyre jellemző vulkanikus ásványosság is megjelenik ízében, tudatos munkára jellemző harmónia mellett.

Light yellowish greenish tint, with a nice tiny bubble structure, moderately thick foam structure, subtle, mature flavor, with long aftertaste, acids are distinctive, elegant, harmonious, volcanic minerality that is typical of the place of production, as well as the harmony of conscious work.

Patricius Borház

Patricius Wine House

2002 

85 ha 







3917 Bodrogkisfalud, Várhegy dűlő, 3357 hrsz.

+36-47-396-001

info@patricius.hu | www.patricius.hu

A tokaji borvidéken található Patricius Borházat a Kékessy család múltból táplálkozó és a jövő iránt érzett borászati elhivatottsága hívta életre. A nyolc történelmi, első osztályú dűlő gazdagságát ötvöző 85 ha-os birtok központja Bodrogkisfaludon, a Várhegy-dűlőben épült fel az 1867-ben megjelent Tokaj-Hegyalja albumban is szereplő uradalmi présház átalakításával, melyhez ma már egy organikus stílusban épült, modern, gravitációs rendszerű borászat is csatlakozik, tökéletesen tükrözve a hagyományok és a korszerű modernitás együttélését a világörökségi tájban.

Patricius Winery was created in the Tokaj Wine Region by the Kékessy family's winemaking commitment that draws from the past and the future. The 85-hectare estate, which has eight historic first-growth vineyards, is based in Bodrogkisfalud, in a press house they renovated that once belonged to nobels and features in the Tokaj-Hegyalja Album printed in 1867. This building is connected to an organic-style, modern winery with gravity-flow system, that perfectly reflects the co-existence of traditions and the state-of-the-art modernity in the world heritage landscape.

-  2015
-  traditional method
-  brut
-  4500 Ft fölött | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Tokaj



Pelle Pince Tokaji Pezsgő Extra Brut | 2016



Közepes citrom szín. Apró, szép egyenletes buborékszerkezet, mely kellemes intenzitással vonul fel a pohár felszínére. Illatában gyümölcsösség, kövecses körte jelzi a fajta- és tájjellegét. Ízében az ásványosság kiegészíti a karakteres savszerkezetet és fokozza az illatában megjelenő körtés jegyeket. Jó tartással rendelkezik, a terroir-ra jellemző könnyed fanyarsággal zár.

Medium lemon color. It is a tiny, beauty, smooth bubble structure, with a pleasant intensity on the glass surface. Its nose is fruity, stony pear indicates the variety and landscape. In flavor, minerality complements the characterized acid structure and enhances the pear notes that appear in its nose. It has a strong durability, it closes with a light hints of so typical of the terroir.

Pelle Pince

Pelle Winery

2007 

4,9 ha 







3909 Mád, Bercsényi utca 7.

+36-30-289-9200

pelle@pelle.hu | www.pelle.hu

2007 óta készítik boraikat Mádon, kizárólag saját területen termelt szőlőből. A Betsek, a Király és a Szent Tamás dűlőkben található mintegy 4,9 hektár szőlőt hagyományos módon, magasfokú kézimunkával és természetes növényvédő szerek segítségével művelik. Hisznek az ésszerű hozamkorlátozásban, kézzel szüretelnek, és természetes élesztők erjesztik boraikat. Évjáratról függően készítenek száraz furmint és hárslevelű dűlőselektált tételket, késői szüretelésű Zsófia Cuvée-t, megfelelő évjáratokban pedig 6 puttonyos aszúbort.

The Pelle Winery has been making wine in Mád since 2007, using only fruit from the 4,9 hectares in the Betsek, Király and Szent Tamás vineyards. The vines are cultivated by traditional, highly skilled manual methods and only organic plant protection products are used. They believe in reasonably limited yields, manual harvests and natural yeast. The selection varies depending on the year, but normally includes dry, single-vineyard Furmint and Hárslevelű, a late harvest Zsófia Cuvée and a 6 puttonyos Aszú.

-  2016
-  traditional method
-  extra brut
-  4500 Ft fölött | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Tokaj



Pelle Pince | Pelle Pince Tokaji Pezsgő Extra Brut 2016



Törley Gála Sec





Halvány zöldessárga színű. Közepes, selymes buborékok, egyenletes pezsgés jellemzi a pohárban. Savai, a pezsgőre jellemzően megfelelőek, élénkek és a tiszta ízvilág a tudatos tankpezsgőkészítés iskolapéldája. Illatában és ízében visszafogott gyümölcsössége eleganciát kölcsönöz. Cukortartalma a savval egyensúlyban könnyed textúrát biztosít.

Pale greenish–yellow color. With its medium, silky bubbles, it has an even sparkling effect in the glass. Its acids, typically suitable for a sparkling wine, vibrant and the clean flavor is a typical instance of conscious Charmat preparation. Its moderate fruitness of fragrance and odor gives its elegance. Its sugar content provides a balanced texture with acidity.

Törley Pezsgőpincészet

Törley Sparkling Wine Cellar

1882 
857 ha 

1222 Budapest, Háros utca 2-6.
+36-1-424-2500
info@torley.hu | www.torley.hu

A Törley Pezsgőpincészet Kft. a magyar borászat meghatározó vállalkozása. 1882 óta készíti pezsgőit egyedülálló módon, többféle technológiával. A cégcsoport kínálatában több ismert bormárka is megtalálható, így a Szent István Korona és a György-Villa borok. 2013 nyarán Törley néven új borcsalád mutatkozott be a fogyasztóknak.

One of the leading exponents of Hungarian wineries, the Törley House has been making sparkling wines since 1882 using a unique range of technologies. The group of companies control such well-known brands as Szent István Korona (St. Stephen's Crown) and György-Villa. In the summer of 2013, they introduced a new line of still wines under the Törley label.



charmat method



sec



750-1500 Ft | 750-1500 HUF



1 éven belül | within 1 year



Etyek-Buda



Törley Pezsgőpincészet | Törley Gála Sec



Törley Muscosecco Sec





Halványsárga szín, zöldes tükrözéssel. Gyöngyözése megfelelő. Illata közepes intenzitású, bazsalikomos, kakukkfűves, virágos jegyek határozzák meg. Ízében visszaköszön a zöldfűszeresség, melyet a szőlőbogyó elsődleges aromatikája és fanyarsága egészít ki. A közepes cukortartalma és a muskotályossága egyfajta harmóniát varázsol a pezsgőnek.

Pale yellow with green reflection. Right sparkling. Its fragrance is characterized by medium-intensity with basilic, thyme and floral notes. Its flavor is reminiscent of green spice, which is complemented by the primary aroma and bitterness of the grape-berry. Its moderate sugar content and muscateness add a kind of harmony to the sparkling wine.

Törley Pezsgőpincészet

Törley Sparkling Wine Cellar

1882 
857 ha 

1222 Budapest, Háros utca 2-6.
+36-1-424-2500
info@torley.hu | www.torley.hu

A Törley Pezsgőpincészet Kft. a magyar borászat meghatározó vállalkozása. 1882 óta készíti pezsgőit egyedülálló módon, többféle technológiával. A cégcsoport kínálatában több ismert bormárka is megtalálható, így a Szent István Korona és a György-Villa borok. 2013 nyarán Törley néven új borcsalád mutatkozott be a fogyasztóknak.

One of the leading exponents of Hungarian wineries, the Törley House has been making sparkling wines since 1882 using a unique range of technologies. The group of companies control such well-known brands as Szent István Korona (St. Stephen's Crown) and György-Villa. In the summer of 2013, they introduced a new line of still wines under the Törley label.



charmat method



sec



750-1500 Ft | 750-1500 HUF



1 éven belül | within 1 year



Etyek-Buda



Törley Pezsgőpincészet | Törley Muscosecco Sec





Törley Excellence Pinot Noir Rosé Sec





Halvány rózsaszín lazac árnyalattal. Gyöngyözése könnyed, közepes buborékokkal. Illata finom, intenzív, fajtajelleget és gyümölcsösséget hordoz, érett cseresznyére jellemző. A bogyós gyümölcsök aromái határozzák meg az ízvilágot, melyben az érettség a lekváros jegyekben mutatkozik meg. Savai harmonikusak.

Pale pink color with salmon tones. It has light intensity with medium bubbles. Its odor is delicate, intense, characterized by fruits and mature cherries. The aromas of red berry fruits determine the flavor, in which maturity appears in the marmalade notes. Its acids are harmonious.

Törley Pezsgőpincészet

Törley Sparkling Wine Cellar

1882 
857 ha 

1222 Budapest, Háros utca 2-6.
+36-1-424-2500
info@torley.hu | www.torley.hu

A Törley Pezsgőpincészet Kft. a magyar borászat meghatározó vállalkozása. 1882 óta készíti pezsgőit egyedülálló módon, többféle technológiával. A cégcsoport kínálatában több ismert bormárka is megtalálható, így a Szent István Korona és a György-Villa borok. 2013 nyarán Törley néven új borcsalád mutatkozott be a fogyasztóknak.

One of the leading exponents of Hungarian wineries, the Törley House has been making sparkling wines since 1882 using a unique range of technologies. The group of companies control such well-known brands as Szent István Korona (St. Stephen's Crown) and György-Villa. In the summer of 2013, they introduced a new line of still wines under the Törley label.

 charmat method

 sec

 1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF

 1 éven belül | within 1 year

 Etyek-Buda



Törley Pezsgőpincészet | Törley Excellence Pinot Noir Rosé Sec



Törley Casino Sec





Világos sárgászöld szín. Egyenletesen feltörő, közepes buborékok, gyöngyözése szemet gyönyörködtet. Illatában az autolízis jegyek elegáns visszafogottsággal érkeznek. Textúrája finoman krémes, kekszes, elegáns.

Light yellow-green color. Evenly fizzy, medium-sized bubbles, its pearls are eye-catching. In the scent, autolysis signs come with elegant discretion. Its texture is deliciously creamy, with biscuit touch, elegant.

Törley Pezsgőpincészet

Törley Sparkling Wine Cellar

1882 
857 ha 

1222 Budapest, Háros utca 2-6.
+36-1-424-2500
info@torley.hu | www.torley.hu

A Törley Pezsgőpincészet Kft. a magyar borászat meghatározó vállalkozása. 1882 óta készíti pezsgőit egyedülálló módon, többféle technológiával. A cégcsoport kínálatában több ismert bormárka is megtalálható, így a Szent István Korona és a György-Villa borok. 2013 nyarán Törley néven új borcsalád mutatkozott be a fogyasztóknak.

One of the leading exponents of Hungarian wineries, the Törley House has been making sparkling wines since 1882 using a unique range of technologies. The group of companies control such well-known brands as Szent István Korona (St. Stephen's Crown) and György-Villa. In the summer of 2013, they introduced a new line of still wines under the Törley label.



transfer method



sec



1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF



3 éven belül | within 3 years



Etyek-Buda



Törley Pézsgőpincészet | Törley Casino Sec



Törley Orfeum Rosé Sec





Közepesen mély, hagymahéj szín. Gyöngyözése elegáns, szép-finom buborékeloszlással. Az elsődlegesen az érett szilvát idéző illatát és ízét érlelt, karamellás jegyek díszítik. A sav- és cukortartalom egyensúlya szép harmóniát mutat.

Medium deep, onionskin color. Elegant sparkling, beautiful, delicate bubble distribution. Its fruitness features mature plum, with secondary aromatic compounds complemented by caramel fragrance and flavor. The balance of acid and sugar is a promise of harmony to the consumer.

Törley Pezsgőpincészet

Törley Sparkling Wine Cellar

1882 
857 ha 

1222 Budapest, Háros utca 2-6.
+36-1-424-2500
info@torley.hu | www.torley.hu

A Törley Pezsgőpincészet Kft. a magyar borászat meghatározó vállalkozása. 1882 óta készíti pezsgőit egyedülálló módon, többféle technológiával. A cégcsoport kínálatában több ismert bormárka is megtalálható, így a Szent István Korona és a György-Villa borok. 2013 nyarán Törley néven új borcsalád mutatkozott be a fogyasztóknak.

One of the leading exponents of Hungarian wineries, the Törley House has been making sparkling wines since 1882 using a unique range of technologies. The group of companies control such well-known brands as Szent István Korona (St. Stephen's Crown) and György-Villa. In the summer of 2013, they introduced a new line of still wines under the Törley label.



transfer method



sec



1500-3000 Ft | 1500-3000 HUF



3 éven belül | within 3 years



Etyek-Buda



Törley Pezsgőpincészet | Törley Orfeum Rosé Sec



Törley Chardonnay Brut | 2014





Színében világossárga zölde reflexekkel. Illatában a frissesség jellemző, lime és egyéb citrusos illatjegyek bukannak fel. Erőteljes savakkal bíró struktúra és ehhez kapcsolódó citrusos ízek határozzák meg a karaktert. A Chardonnay egyértelműen felismerhető fajtajellegét krémesség és kekszesség egészíti ki. A hosszan tartó kortyokban a savak élénkek, lendületesen összetett ízhatással búcsúznak el.

Bright yellow with green reflection. Fresh aromas, lime and other citrus aromas are on the palate. Strong acid structure with citrus flavors define the character. Chardonnay's distinctive variety is complemented by creaminess and biscuits. Acids are lively in long-lasting taste and they finish with delicate complexion.

Törley Pezsgőpincészet







Törley Sparkling Wine Cellar

1882 
857 ha 

1222 Budapest, Háros utca 2-6.
+36-1-424-2500
info@torley.hu | www.torley.hu

A Törley Pezsgőpincészet Kft. a magyar borászat meghatározó vállalkozása. 1882 óta készíti pezsgőit egyedülálló módon, többféle technológiával. A cégcsoport kínálatában több ismert bormárka is megtalálható, így a Szent István Korona és a György-Villa borok. 2013 nyarán Törley néven új borcsalád mutatkozott be a fogyasztóknak.

One of the leading exponents of Hungarian wineries, the Törley House has been making sparkling wines since 1882 using a unique range of technologies. The group of companies control such well-known brands as Szent István Korona (St. Stephen's Crown) and György-Villa. In the summer of 2013, they introduced a new line of still wines under the Törley label.

-  2014
-  traditional method
-  brut
-  3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Etyek-Buda





TOKAI

TOKAJ

A Tokaji borrégió területén a következő védett eredetű és tájborokat termelik:

- **Tokaj** (védett eredetű bor),
- **Zemplén** (oltalom alatt álló földrajzi jelzésű bor),
- **Felső magyarországi** (oltalom alatt álló földrajzi jelzésű bor).

FEKÉSE

- A Tokaji Borvidék 1737 óta a világ első zárt borvidéke.
- 2002-ben az UNESCO világörökségi címmel ismerte el, **Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék kultúrtáj** néven.
- Területe 6 ezer hektár.

BORTÍPUSOK

Tokajban a történelme során egy igen összetett terméksor alakult ki, melynek a leglényegesebb elemei:

- A legnagyobb mennyiségben ma nemes rothadás nélkül szüretelt szőlőből fajtaborokat (pl. Tokaji Furmint).
- A másik tokaji bortípus a túlérésben, legtöbbször nemesen rothadt szőlőszemeket is tartalmazó késői szüretelésű, valamint a száraz és édes szamorodni, illetve a fordítás, másolás.
- Tokaj-Hegyalja hírnevét a legkomplexebb és legértékesebb bora, a Tokaji Aszú alapozta meg.

In the area of the Tokaj Wine Region, the following protected and native wines are produced:

- **Tokaj** (protected wine),
- **Zemplén** (Protected Geographical Indication),
- **Upper Hungary** (Protected Geographical Indication).

LOCATION

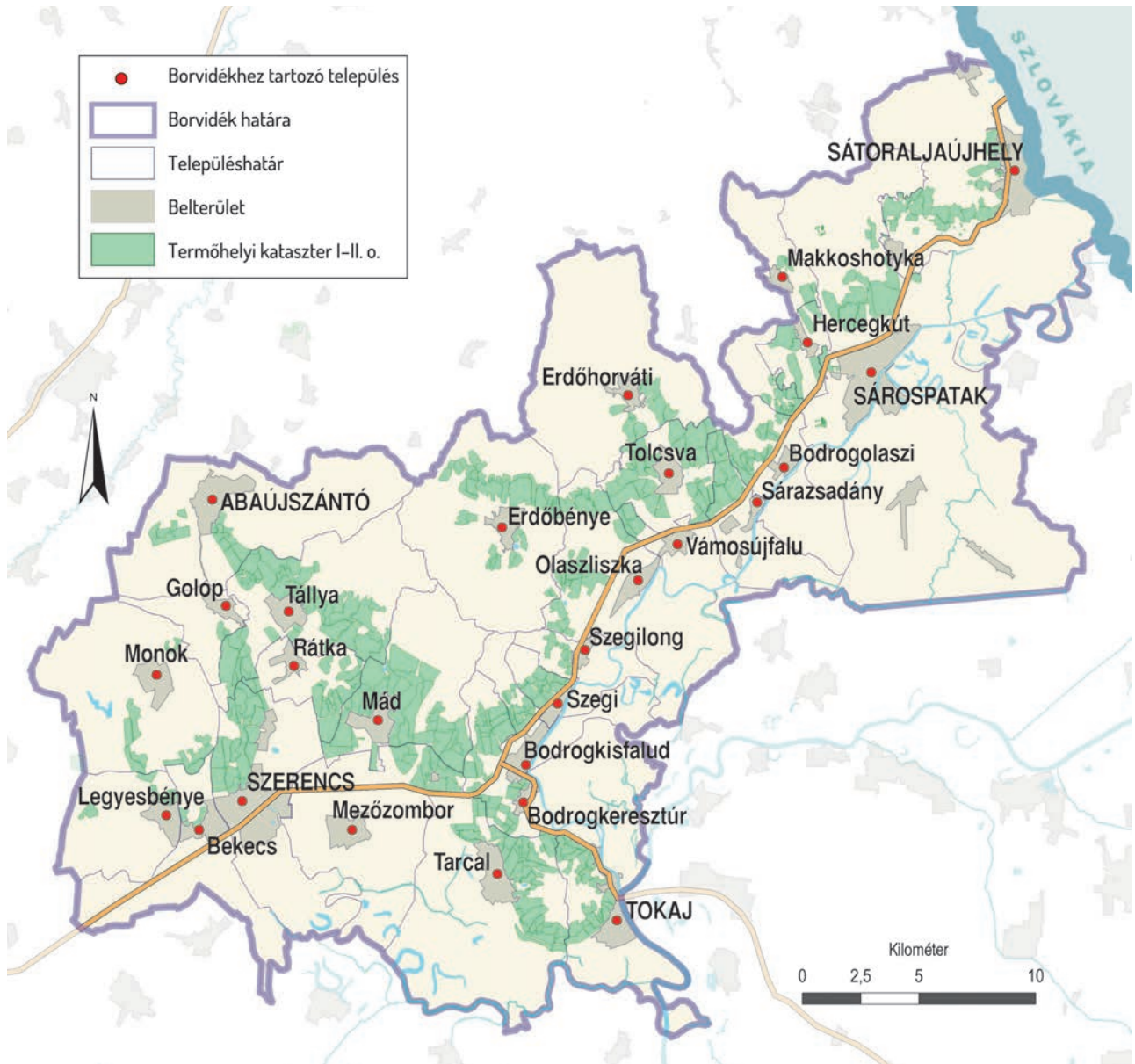
- The Tokaj Wine Region is the first closed wine region in the world since 1737.
- Tokaj has been declared a World Heritage Site under the name **Tokaj Wine Region Historic Cultural Landscape** in 2002.
- The region consists of 6 thousand hectares of vineyards.

WINE TYPES

Tokaj has a very complex product line in its history, the most important elements are:

- Varietal wines without noble rot (eg. Tokaji Furmint) are made in the largest quantities.
- The other Tokaji wine type is late harvest wine which is sweet and made with shrivelled and frequently some botrytized grapes.
- Some special wines made of botrytized grapes and produced by ancient wine making technologies like Dry and Sweet Szamorodni, Másolás, Fordítás play important role as well.
- Tokaj-Hegyalja's reputation was based on the most complex and valuable wine, Tokaji Aszú.





TOKAJI ASZÚ

A Tokaji Aszú a világ egyik legkülönlegesebb, kivételesen összetett aromákkal és ízekkel bíró nagy bora. Különlegességéhez a rendkívüli termőhely (a gazdag ásványosságot adó változatos talaj) helyi szőlőfajták (Furmint, Hárslevelű), az egyedülálló mikroklíma (nemes rothadás), a világon egyedülálló módon történő szüret (az aszúszemek válogatása kézzel) és borkészítés (az aszúszemek áztatása, a kislevegzés, a kislevegzés), a sziklába vájt mély pincék egyedi ökoszisztémája (nemespenész) egyaránt hozzájárulnak.

Talaj

- Rendkívül változatos, jelentős mértékben vulkanikus eredetű alapkőzet (főként riolitból, andezitből és ezek tufáiból létrejött vulkáni takaró) és talaj (barna erdőtalajok, részben erősen kötött agyag, sok helyen köves, nehezen művelhető nyirok).
- A talajok az ásványok mállása révén gazdagok káliumban, magnéziumban és sok egyéb más nyomelemben is.
- Ezek a talajviszonyok közvetlen hatással bírnak a borminőségre, ezek alakítják ki a Tokaji borokra jellemző ásványos ízvilágot.

Klíma

- Tokaj a világon egyedülálló mikroklímával rendelkezik, sajátos éghajlata az aszúképződés alapja.
- A nemes rothadás során a Szürkepenész (*Botrytis cinerea*) az érett szőlőt megtámadja, de a klimatikus viszonyok miatt nem tud kifejlődni, hanem betöpped (nemesrothadás).
- Jellegzetes 'botritisz aroma' gazdagítja a bort, amelynek következtében mézes (hárs, akác), friss vagy aszalt gyümölcsös (kajszi és birs) illat és íz összetevők alakulnak ki bennük.



TOKAJI ASZÚ

The Tokaji Aszú is one of the world's most special wines with exceptionally complex aromas and taste. Its specialty includes the extraordinary place of production (diverse soil with rich minerality), the local grape varieties (Furmint, Hárslevelű), the unique microclimate (noble rot), the special way of harvesting (manually sorting aszú berries), the winemaking (maceration of aszú berries and aging in small wooden barrels), and the unique ecosystems (noble mold) of the deep cellars that were carved into the rock.



Szőlőfajták

A tokaji bor készítésére kizárólag hat fehérbort adó szőlőfajta engedélyezett: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta, Kövérszőlő és Kabar.

Az aszúszemek szüretelése, az Aszú készítése

- A nemesrothadás során betöppedt aszúszemeket kézzel válogatják, és külön szüretelik.
- Az aszúszemeket kádakba öntik és azokban tárolják feldolgozásig. A kádak alján egy idő eltelte után összegyűlik az aszúszemek saját súlyuknál fogva kipréselődő leve az Eszencia, egy szinte méz sűrűségű, elképesztően gazdag (literenként 700 g/l cukrot tartalmazó) nektár.
- Mivel a betöppedt szemeknek alig van leve, ezért préselés helyett áztatással nyerik ki a beltartalmukat. Az aszúszemeket borral, musttal vagy erjedésben lévő musttal elegyítik, mely 12-60 órás áztatás folyamán kioldja az aszúszemek cukortartalmát, gazdag ízeit, valamint a magban lévő cseres anyagokat.

Soil

- The composition of the cultivated areas' bedrocks are widely varied and they are mainly volcanic origin (mostly volcanic rocks made of rhyolite, andesite and their tuff) and soil (brown forest soils, partially strong clay, stony, land difficult to cultivate, loess).
- Soils are rich in potassium, magnesium and many other trace elements due to the deposition of minerals.
- These soil conditions have a direct impact on wine quality, which shape the mineral components of Tokaji wines.

Climate

- Tokaj has a unique microclimate in the world, and this unique climate is the basis of aszú formation.
- During the noble rot, the gray rot (*Botrytis cinerea*) attacks the ripe grapes but it can not develop in these climatic conditions, rather shrinks the berries (noble rot).
- This enriches the wine with a distinctive 'botrytis aroma', which results in honey (acacia, linden), fresh or dried fruit (apricot and quince) aromas and taste components in Tokaj wines.

A legenda

A Tokaji Aszú legrégebbi ismert említése 1571-ből származik. Készítését már az 1600-as évektől kezdődően központi és helyi rendeletek szabályozták.

A legenda szerint, mikor XIV. Lajos megkóstolta tokaji bort, a „*le vin des rois et le roi des vins*” elnevezéssel illette, ami latinul vált ismertté: „*vinum regum, rex vinorum*” azaz „*királyok bora, borok királya*”.

Sok neves művész (Mozart, Schubert, Goethe, Voltaire) ihletője volt a történelem során.

Különlegesen egyedi bor, ami a kilencvenes években képes volt a megújulásra, hogy szerte a világon új híveket hódítson meg.

Ma Tokaji Aszút kb. 80 termelő készít és forgalmaz, összesen évente 1-2 millió palack mennyiségben, ez a teljes tokaji bortermelésnek kb. 5-10%-át teszi ki.



- Az áztatást követően a borral vagy musttal telített aszúszemeket kipréselik, majd az aszút továbbberjesztik, amíg a kívánt alkoholtartalom kialakul benne. Az erjedés történhet irányítottan, de akár egy több hónapos, lassú és tartós folyamat is lehet.
- A Tokaji Aszúk érlelése kis tölgyfahordókban, a sziklába vájt mély, hűvös és páradús (gyakran több száz éves) pincékben történik legalább 24 hónapon, illetve a 2013-as évjáráttól kezdődően minimum 18 hónapon keresztül.
- A Tokaji Aszú fehérszínű, jellegzetes alakú, többnyire fél literes (vagy annál kisebb) úgynevezett Tokaji palackba kerül, amelyben a bor színe szépen érvényesül.
- A palackozást követően az aszú palackban is tovább érlelődik, fejlődik, finomodik, a kezdeti friss gyümölcsökre emlékeztető karaktere összetett, aszalt gyümölcsös, fűszeres aromákká nemesedik, mindeközben színe egyre mélyül.

A tokaji borkészítés új szabályozása

2013-tól sok tekintetben változott a tokaji, ezen belül is az Aszú borok szabályozása. A főbb módosítások:

- Tokaji Aszúnak literenként legalább 120 g maradékcukrot kell tartalmaznia, és összes alkohol tartalmának minimum 19 % vol-t el kell lennie.

Grape varieties

For the production of Tokaj wine only six white vines are allowed: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta, Kövérszőlő and Kabar.

Harvest of Tokaji Aszú berries, the process of Aszú making

- Aszú berries, which have been shrinked during the noble rot, are manually sorted and harvested separately.
- The aszú berries are poured into vats and stored there until processing. After a period of time, at the bottom of the vats, juice extracted by the berries' own weight called Essencia is gathered, that is an almost honey dense, amazingly rich (700 g / l sugar) nectar.
- Since the shriveled berries contains only a small quantity of juice, they will be macerated instead of pressing to gain some extract. Aszú berries are mixed with wine, must or fermented must, so during 12 to 60 hours of soaking they release their sugar content, rich flavors and seeds tannins.



The legend

Tokaji Aszú was first mentioned in 1571. Its production has been regulated by national and local regulations since 1600.

According to legend, when King Louis XIV tasted the Tokaj wine, called „le vin des rois et le roi des vins”, which became known in Latin: „vinum regum, rex vinorum”, so the „Wine of Kings, King of Wines”.

It has inspired many famous artists through history (Mozart, Schubert, Goethe, Voltaire).

Specially unique wine that was able to renew in the 1990s to conquer new consumers around the world.

Today, approximately 80 producers make and distribute Tokaji Aszú, 1-2 million bottles per year, this is about 5-10% of the total production of Tokaj wine.



- Az új szabályozás már nem teszi kötelezővé a puttonyszám jelölését, így már puttonyszám megjelölés nélküli aszúkkal is találkozunk.
- Az aszúszemeket kizárólag kézzel lehet szüretelni.
- A minimális fahordós érlelés 24 hónapról 18-ra csökken, és a forgalomba hozatal legkorábbi ideje is előbbre kerül.
- A borvidéken termelt, „tokaji” eredetmegjelölést viselő borokat a minőség garantálása érdekében ezentúl kizárólag a termőhelyen, vagyis a borvidékhez tartozó településen lehet palackozni.

Puttonyszám

Az aszúszemek alapborhoz viszonyított aránya meghatározza az aszú íz- és aromagazdagságát, cukortartalmát. Ezeket a hagyományos arányokat fejezi ki a puttonyszám.

Az elnevezés onnan ered, hogy régen puttonnyal (kb. 27 liter) mérték ki az aszúszemeket egy kádba, amihez egy gönci hordónyi mennyiségű (kb. 136 liter) bort vagy mustot (=alapbor) öntöttek. Az aszú puttonyszáma értelemszerűen azt fejezte ki, hogy hány puttonynyi aszúszemet keverték el egy gönci hordó mennyiségű alapborral.

Puttony number

The ratio of aszú-berries to the basic wine determines the taste and aroma richness and sugar content of the aszú. These traditional ratios are expressed by the number of puttony.

The name derives from the fact that the aszú berries were poured into a vats with a puttony (a smaller dorsal bucket/can about 27 liters). The puttony number of the aszú literally expressed how many puttony of aszú-berries were mixed with the base wine/must of Gönc barrel (136 liter).

- After the maceration, aszú berries saturated with wine or must is pressed and the aszú is fermented until the desired alcohol content is formed. The fermentation can be controlled, but it may even be a slow, long-lasting process.
- The aging of the Tokaji Aszú is carried out in small oak barrels, in deep, cool and humid cellars in the rock (often hundreds of years old) for at least 24 months and from the 2013 vintage wine it is at least 18 months.
- The Tokaji Aszú is filled in a white, typically shaped, semi-liter (or smaller) so-called Tokaji bottle, in which the color of the wine is nicely prevails.
- After the bottling, aszú is further aging in the bottle, evolves, becomes finer, and the initial fruit aromas are getting more complex, reminds of dried fruits, spices, while its color is getting deeper.

New regulation of Tokaji wine making

The regulation of Tokaji, in particular Aszú wine, has changed in many ways since 2013. The main changes are:

- Tokaj Aszú must contain at least 120 g of residual sugar per liter and must have a minimum alcohol content of 19% vol.
- New regulations no longer require mandatory numbering of the puttony. Thus, we often encounter an aszú unmarked, without puttony number.
- Aszú berries can only be harvested by hand.
- Minimal barrel ageing is reduced from 24 to 18 months, and the earliest time of marketing is anticipated.
- Wines bearing the designation of origin “Tokaj” in the wine region can only be bottled at the place of production, that is to say in the wine region, to guarantee quality.





A Tokaji Aszú élvezete

A Tokaji Aszú igazi élmény már önmagában kóstolva is, de ételek mellé számtalan meglepő harmónia kialakítására képes.

Fogyasztási hőmérséklet

- Étkezések előtt, önmagában kicsit behűtve 10-12 °C körüli hőmérsékleten.
- Ételek, sajtok mellé, vagy étkezés végén, ha az aromagazdagságát és komplexitását akarjuk hangsúlyozni, 13-14°C-on tárulkozik fel legszebben.

Az 5 puttonyos aszú

- Aperitifként, akár kis falatkák, pástétomok, sajtok mellé.
- A különféle módon elkészített libamáj talán legmértöbb kísérője.
- Húsok, főleg fűszeres vagy gyümölcscsel készült szárnyasok, esetleg édeskésre pirított sertéshús mellé is.
- Különféle keleti fűszeres (szecsuanai, thai ételek) vagy fűzős konyhák remekei.
- Desszertekkel, leginkább a gyümölcsalapú, kajszis, almás, körtes vagy citromos, narancsos, nem túl édes finomságok mellé.

A 6 puttonyos aszú

- Intenzív ízű, gazdagabb ételek kísérőjeként, például érett keménysajtokhoz vagy még inkább penészes kéksajtokhoz.
- Desszertek mellé, de az étkezés végén, önmagában, deszert helyett is ajánlható.
- Az érett és gazdag 6 puttonyos aszú egy kubai szivar társágában is kitűnően érzi magát.

A Tokaji Eszencia

- Fenséges pillanatok megkoronázásaként önmagában, kis pohárban kóstoljuk. Már egy cseppje is intenzív, felejthetetlen élményt nyújt.

The enjoyment of the Tokaji Aszú

The Tokaji Aszú gives a true experience even tasting in itself, but it also has many surprising harmony for food.

Consumption temperature

- It is advisable to serve before meals, slightly cooled at around 10-12 °C.
- At the end of a meal or besides cheese, if you want to emphasize aroma richness and complexity, it is best served at 13-14 °C.

The 5 puttonyos aszú

- As an aperitif, with small snacks, pies and cheeses.
- The most worthy companion of goose liver in various ways.
- As a companion for meat, especially spicy or fruit-based poultry or pork cutlet,
- It is also a great choice for a variety of oriental spicy dishes (Sichuan, Thai dishes) or fusion kitchens.
- With desserts you can make a perfect pair, mostly with fruit-based, apricot, apple, pear or lemon, orange and not too sweet delicacies.

The 6 puttonyos aszú

- For intensive flavors of excellent foods, such as ripe hard cheese or even more moldy blue cheese.
- For desserts, but at the end of the meal, it can be offered on its own instead of dessert.
- The mature and rich 6 puttonyos aszú also feels good with a Cuban cigar.

A Tokaji Eszencia

- For the crowning of majestic moments, we taste it in small glasses. Even a drop is an intense, unforgettable experience.



Tokaji Aszúeszencia | 2000



Borostyán szín. Rendkívül sok rétegű, komplex illatában érlelt jegyek, mandula, kesudió, avar, füstös, enyhén gombás jelleg bukkan fel, egy kevés medicánális tónussal, kaporral és fűszerességgel kiegészítve. Nagyon édes, alacsony alkohollal és közepesen telt testtel kísérve. Mandula, mogyoró, selymes textúra, némi húsos stílus és finom lecsengés vezeti a bort.

Amber colour. The truly multi-layered, complex nose points to fully developed aromas, almond, cashew nut, wet leaf, smoky and slightly mushroomy character, underlined by some medical tones, spiced up with dill and spiciness. Luscious with low alcohol and medium full body. Almond, hazelnut, velvet texture and slightly meaty style with fine finish.

Andrássy Pincészet

Andrássy Winery

1999 




15 ha 

3915 Tarcsl, Fő u. 94.

info@borinvest.hu

A versenyképes minőség egyedüli biztosítéka, hogy a teljes szőlő-bor vertikum kiépüljön a saját ültetvénytől a szőlő feldolgozásán, a bor kezelésén, érlelésén keresztül az értékesítéséig. Az Andrássy Pincészet szőlő- és borfeldolgozó üzeme, teljes palackozó és címkéző gépsorral 2004 decemberében került átadásra. 1999-ben kezdte meg működését mintegy 20 hektár szőlőterületen Tokaj-hegyalja első osztályú kataszterében, a Szentkereszt dűlőben. A dűlőben 2003-ban 12,3 hektár, 2004-ben pedig újabb 2,9 hektár új szőlő telepítése történt meg.

The only guarantee of competitive quality is that the whole grape-wine vertical will be established at the winery, from its own plantation to the processing of grapes, through the treating and aging of the wine, to the sale. The grape and wine processing plant of Andrássy Winery was handed over in December 2004 with full bottling and labeling machines. It started operations in around 20 hectares of vineyards in the first class cadastral of Tokaj-Hegyalja in Szentkereszt vineyard. In the vineyard there were 12.3 hectares in 2003 and another 2.9 hectare of new vineyards in 2004.

-  2000
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018



Tokaji Aszú 6 puttonyos Prémium | 2015



Mély aranyárga szín. Illatában aszalt barack, briós és keksz jelenik meg, némi füstösséggel és enyhén poros jelleggel kiegészítve. Szájban édes, feszes savszerkezet, közepes test és mérsékelt alkohol jellemzi sárgabarackkal, egy kevés pirított mandulával és mogyoróval párosítva a lecsengésben.

Deep golden colour. The pronounced nose is full of dried apricot, brioche and biscuit, underlined by slight smoky and powdery character. Sweet on the palate with tight acidity, medium body and moderate alcohol, followed by apricot, a hint of roasted almond and nuttiness on the finish.

Babits Pincészet

Babits Winery

1972 

20 ha 

3918 Szegi, 032/8 hrsz.

+36-30-297-1319

babits@babitspinceszeti.hu | www.babitspinceszeti.hu

A tokaji borok készítésének sajátos módjai alakultak ki, melyek a mai napig megmaradtak és hagyományait a Babits Pincészet is megőrizte. A királyi italként ismert, a világon egyedülálló tokaji aszúhoz és szamorodnihoz szüretelt botritiszes szőlőt kézzel, szemenként szedik és válogatják. A Pincészet célja a magas minőségű borok kedvelőinek kiszolgálása, valamint a borkultúra egykori magas színvonalának visszaállítása. Borkészítési módjuk a tradíciókat követő oxidatív érlelés, de reduktív borkészítéssel is foglalkoznak.

Unique winemaking processes have developed in Tokaj over the centuries. The Babits Winery is loyal to these traditions, picking and selecting botrytized berries, piece by piece, for their Aszú and Szamorodni wines — regal wine unlike anything else found around the globe. By restoring local viticulture to its old high standards, the winery aims to cater to those consumers for whom nothing but the best will suffice. The winery primarily uses traditional methods under oxidative conditions to mature their wines, although some reductive wines are also produced.

-  2015
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  3 éven belül | within 3 years
-  Tokaj
-  2018

- 
könnyű
light-bodied
- 
közepes
medium-bodied
- 
teljes
full-bodied
- 
fűszeres
spicy
- 
horhós
oaky
- 
gyümölcsös
fruity
- 
komplex
complex



Babits Pincészet | Tokaji Aszú 6 puttonyos Premium 2015



Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2013



Mély aranyárga szín. Illatában tiszta és telt gyümölcsösség, sok citrus, trópusi gyümölcs, édes fűszer, egy kevés kamilla és rendkívül elegáns parfümösség is megjelenik. Szájban édes, a friss savak kiváló egyensúlyt alkotnak a gazdag, selymes textúrával, mély botritisz és intenzív gyümölcsösség dominál az ízben. A melegség és a puha textúra mellett rengeteg élet került a borba. A hosszantartó, enyhén sós ízérzet további komplexitást ad a tételnek, remek!

Deep golden colour. The pronounced nose shows clean, intense fruitiness, plenty of citrus, tropical character, some sweet spiciness, a hint of chamomile and truly elegant perfume. Sweet with fresh acidity, supporting the excellent balance with the rich, velvet texture, the depth of botrytis and the overt fruitiness. Warm and soft, yet still incredibly lively. Long finish with a dash of a salty tone, further adding to the complexity of the wine, well-done!

Barta Pince

Barta Winery

2003 

10 ha 

3909 Mád, Rákóczi út 81.

+36-1-417-3247

bor@agritek.hu | www.bartapince.com

Szerencsről Mád felé tartva akaratlanul is elkapja tekintetünket a Király-hegy egyik legimpozánsabb, legmeredekebb részén fekvő birtoka, az Őreg Király dűlő. A terület nagy részét a Barta család 2003-ban vásárolta meg, ekkor kezdődött a terület mai napig tartó újratelepítése. Céljuk, hogy e különleges területet megjelenésében és talajában egyaránt a lehető legeredetibb formájában megővjék a következő nemzedékek számára. A lehető legkisebb technológiai beavatkozással, maximális tisztasággal, organikus módszerekkel készítik boraikat. Fontosnak tartják, hogy boraik tükrözzék különleges termőhelyük egyedi adottságait.

Travelling from Szerencs to Mád, attention turns to one of the most impressive and steepest estates of the Király hill, the Őreg Király single vineyard. A big part of the area was purchased by the Barta family in 2003, when replanting started, and still continues to this day. Their aim is to preserve the original and authentic style of the region for future generations. With the lowest technological intervention, and the utmost attention to cleanliness, wines are created using organic methods. It's important to Barta Winery that their wines represent the unique attributes of the area.

-  2013
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018



Barta Pincészet | Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013



Tokaji Aszú 5 puttonyos | 2011



Aranysárga szín. Rendkívül összetett illatában érett gyümölcsök, kandirozott narancs, mandarin, gazdag fűszeresség és kapor jelenik meg egy kevés gombás tónussal kiegészítve. Édes, telt és krémes jelleg, illetve finom savak jellemzik, fókuszban az aromatikával. Elegáns bor, mely hosszú lecsengéssel köszön el.

Golden colour. The very complex nose is full of ripe fruit, candied orange, tangerine, rich spiciness and dill, underlined by some mushroom character. Sweet, fullish, creamy style, accompanied by fine acidity and focus on the aromas. Elegant wine with long finish.

Béres Szőlőbirtok és Pincészet

Béres Vineyards & Winery

2002 

45 ha 

3932 Erdőbénye, Lócse-dűlő 085/18 hrsz.

+36-47-536-000

info@beresbor.hu | www.beresbor.hu

A Béres Szőlőbirtok fiatalos, lendületes borászat, igazi színfolt Tokaj-hegyalján. Céljuk a kezdetektől az volt, hogy a Birtokhoz tartozó történelmi dűlőkből származó szőlőből modern szemlélettel és eszközökkel Tokaj-hegyalja rangjához méltó, nagy borokat alkossanak. Ma már büszkén mondhatják, hogy ezt a célt elérték, hiszen a kiváló talajadottságoknak, a mikroklímának, a hozamkorlátozásnak és a hozzáértő, kíméletes feldolgozásnak köszönhetően már az első, 2003-as évjáratból igen szép, ígéretes borokkal mutatkozhattak be, melyeket azóta is további sikerek követnek hazánkban és külföldön egyaránt.

Béres Vineyards is a youthful and energetic winery - a real gem in Tokaj-hegyalja. From the very beginning the vision was to create great wines worthy of the reputation of the wine district. By using grapes from the historical vineyards and up-to-date approaches and tools, they can proudly say that they have achieved this goal. Thanks to the excellent soil, microclimate, crop regulation and mild processing, the debut wines from the 2003 vintage proved to be pleasant and promising. Since then the winery has reached further successes both in Hungary and abroad.

📅 2011

🛒 4500 Ft felett | over 4500 HUF

🕒 5 éven túl | over 5 years

🍷 Tokaj

🏆 2018



Béres Szőlőbirtok és Pincészet | Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011



Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2013



Aranysárga szín. Lassan nyíló illatában rengeteg fűszer, menta, kapor, gazdag gyümölcsösség, trópusi jegyek, kandírozott narancs és egy kevés ásványosság is megjelenik. Édes, kerek, mézes jegyek és frissesség kíséri végig a bort. Közepes test, alacsony alkohol és nagyszerű egyensúly jellemzi. Kandírozott gyümölcsök sokasága, füge és aszalt tónusok bukkannak fel a szájban. Fókuszált, végtelen, elegáns és nagyon hosszú lecsengésű tétel. Csodálatos!

Golden colour. The slowly opening nose shares plenty of spiciness, mint, dill, rich fruitiness, tropical fruit, candied orange and some minerality. Sweet and round with honey like tones and freshness, guiding the wine all along. Medium body, low alcohol and perfect balance. Candied fruit, accompanied by fig and dried fruit character on the palate. Well-rounded mid palate with effortless, elegant and very long finish. Fantastic!

Bodrog Borműhely

Bodrog Wine Manufacture

2007

5,7 ha





3917 Bodrogkisfalud Petőfi u 7.

+36-70-366-8740 | farkas.krisztian@bodrogbormuhely.hu

www.bodrogbormuhely.hu

Hajdú János és Farkas Krisztián friss borász diplomával és nagy lelkesedéssel 2007-ben alapította a Bodrog Borműhelyt. Az első években 1,2 hektár területről a Lapisról és a Dereszláról készültek borok, majd az évek során 4,5 hektárral bővült a birtok. Saját termelésű szőlőből, hagyományos és korszerű borkészítés ötvözésével, a legmagasabb minőséget megcélözva készítenek borokat. A kistételes száraz dűlős borok mellett késői szüret és aszúbor is készül. 2015-től a birtok organikus szemléletre váltott, hogy még kifejezőbb borok születhessenek.

The winery was established in 2007 by two men with newly acquired winemaking degrees and great enthusiasm, János Hajdú and Krisztián Farkas. In the first few years wines were made from grapes from the Lapis and Dereszla vineyards, which total 1.2 hectares. Since then, the estate has grown by 4.5 hectares. Wines are produced using their own grapes, combining traditional and modern methods and aiming for the highest quality. Along with small quantities of dry vineyard selections, late harvest and aszú wines are also produced. Since 2015, an organic approach has been taken resulting in even more expressive wines.

-  2013
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018



Tokaji Aszú 5 puttonyos | 2010



Mély aranyárga szín. Rendkívül szerteágazó aromatikájában élénk citrusok, tiszta botritisz, aszalt barack, gyógynövényes jegyek és egy kevés viasz jelenik meg grillázzsal kiegészítve a háttérben. Egy szóval jellemezve komplex. Élettel teli bor, édes, ropogós savakkal. A közepesen telt test mentén nagyon gazdag ízvilág jellemzi. Aszalt barack, füge, tonkabab, vanília és sós-köves tónus is felbukkan a szájban. Tökéletes egyensúllyal rendelkező tétel, tele dinamikával, szinte véget nem érő lecsengéssel.

Deep golden colour. Truly multi-dimensional wine with lively citrus, clean botrytis, dried apricot and medicinal notes, as well as some wax and brittle in the back. With one word: complex. Crisp acidity, a wine full of life, medium plus body and very rich taste profile. Dried apricot, fig, tonka beans, vanilla and salty-stony tones appear on the palate. Perfect balance with plenty of dynamics and never-ending finish.

Dereszla Pincészet

Dereszla Winery

1992 

34 ha 





3916 Bodrogkeresztúr, Felső u. 2.

+36-47-396-004

dereszla@dereszla.com | www.dereszla.com

A tokaji borvidék egyik leggazdagabb történelmi múlttal rendelkező pincészete. Boraik a világ számos piacán jelen vannak, elismertségük, mind a hazai, mind a nemzetközi borértők között kiemelkedő. 2015-től száraz boraik az új üzemegységben, a Henye Borászatban készülnek.

A winery with one of the richest historical backgrounds in the Tokaj wine district. Their wines can be found in numerous markets all around the world. Their reputation is outstandingly high among Hungarian and international wine experts. Since 2015 the dry wines have been produced in a new facility called Henye Winery.

-  2010
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018



Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2010



Mély aranyárga szín. Kifejezett illatában kajszi, birs, reszelt narancshéj és sok-sok egzotikus, érett gyümölcs jelenik meg. Édes ropogós savak, közepesen telt test, visszafogott alkohol és dinamikus struktúra kíséri útjára. Határozott, gazdag, rétegzett, rendkívül komplex bor, nagyszerű egyensúlyal. Finom, összpontosított tétel, tele gyümölcsrel, fűszerrel és egy kevés ásványossággal. Hosszú lecsengéssel búcsúzik.

Deep golden colour. The pronounced nose is full of apricot, quince and orange peel with plenty of exotic, ripe fruit. Sweet with crisp acidity, medium full body, moderate alcohol and lively structure. Overt, rich, multi-layered, complex wine with fantastic balance. Elegant, full-bodied aszú with lots of fruit, spiciness, some minerality and long finish.

Dobogó Pincészet

Dobogó Vineyards and Cellars

1995 

5 ha 

3910 Tokaj, Dózsa György út 1.

+36-30-576-9736

dobogotokaj@t-online.hu | www.dobogo.hu

A Dobogó Pincészetet 1995-ben alapította a Zwack család, mellyel Izabella egyik gyerekkori álma valósult meg. Jelenleg a pincészet Zwack Izabellán kívül a borász, Domokos Attila tulajdonában áll. Szőlőik összesen 5 hektár nagyságú területen fekszenek Tokaj-hegyalja szívében, Mád leghíresebb első osztályú dűlőiben, a Betsek, a Szent Tamás és az Úrágya dűlőkben. Legfontosabb céljuk, hogy Magyarország és a világ számára megmutassák Tokaj friss, vibráló, izgalmas arcát nemcsak az aszúk, hanem a száraz borok tekintetében is, oly módon, hogy közben hűek maradnak a borvidék több száz éves múltra visszatekintő kiváló hagyományaihoz. A pincészet természetű szemlélettel azonosulva műveli a szőlőt és készíti a borokat 2003 óta.

The Zwack family established Dobogó Vineyards and Cellars in 1995 making Izabella's childhood dream come true. Currently the winery is owned by Izabella Zwack and winemaker Attila Domokos. The plantations cover 5 hectares at the heart of Tokaj-hegyalja, in the most prestigious first-class vineyards of Mád: Betsek, Szent Tamás and Úrágya. Their primary goal is to show the fresh, vibrant and exciting side of Tokaj to the world via both aszú and dry wines. They also want to closely follow the amazing traditions of this wine region dating back many centuries. Since 2003, the winery has been tending the grapes and creating wines using natural methods.

-  2010
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018

- 
könnyű
light-bodied
- 
közepes
medium-bodied
- 
teljes
full-bodied
- 
fűszeres
spicy
- 
horhós
oaky
- 
gyümölcsös
fruity
- 
komplex
complex



Dobogó Pincészet | Tokaji Aszú 6 puttonyos 2010



Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2013



Aranysárga szín. Kifejezett illatában citrus, aszalt barack, birslekvár és egy kevés hársvirág jelenik meg. Szájban édes, alacsony alkohol és közepes test jellemzi. Ízben karamell, törökméz és dió jelentkezik. „Régi stílusú iskola” egy kis oxidatív vonással kiegészülve, közepesen hosszú lecsengéssel.

Golden colour. The pronounced nose shares plenty of citrus, dried apricot and quince jam, followed by some lime tree floral notes. Sweet, low alcohol and medium body on the palate. The taste profile points to caramel, honeycomb toffee and walnut. 'Old school' in style with a hint of oxidative tone and medium plus finish.

Götz Pincészet

Götz Winery

2000 

17 ha 

3958 Hercegkút, Petőfi Sándor u. 202.

+36-47-346-247

gotzbirtok@gmail.com | www.gotzpinceszeti.hu

A Götz Pincészet a festői környezetben elhelyezkedő kis községben, Hercegkúton található. Érlelő és vendégfogadó pincéjük a világörökség részét képező Gombos-hegyi pincesoron helyezkedik el. 17 hektár szőlőterülettel rendelkeznek, amely kiváló lehetőséget ad, hogy a legjobb tokaji borokat készítsék.

The Götz Cellars can be found in a little village called Hercegkút. Their welcoming cellars are along the Gomboshegyi cellar row, recognized as a World Heritage site. Every move in the Götz Cellars are traditionally imbued with affection and admiration towards the vines and wines. All work here is done with the greatest respect.

📅 2013

🛒 3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF

🕒 5 éven túl | over 5 years

🌍 Tokaj

🏆 2018



Götz Pincészet | Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013



Szarvas Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2013



Arany szín. Kifejezett illatában érett, intenzív citrus, kajszi, édes fűszerek, narancshéj és kicsi trópusi gyümölcsösség is előkerül, egy kevés ásványossággal fűszerezve. Rendkívül tiszta és elegáns bor. Szájban édes, a lendületes savak mentén alacsony alkohol és közepesen telt test mutatkozik. Selymes textúra jellemzi, a gazdag ízvilág az illatot idézi. Nagyon szépen elkészített tétel, „végtelen” hosszú lecsengéssel.

Golden colour. The pronounced nose shares ripe and intense citrus, apricot, sweet spiciness, orange peel and some tropical fruit in combination with a hint of minerality. Very clean and elegant indeed. Sweet with lively acidity and low alcohol supporting the medium full body. Velvet like texture with rich mid palate depth, the taste profile recalls the notes from the scent. Well-made wine with an almost never-ending finish.

Grand Tokaj

1993 
67 ha 

3934 Tolcsva, Petőfi Sándor u. 36-40.

+36-47-384-164

info@grandtokaj.hu | www.grandtokaj.hu

A Grand Tokaj Zrt. az UNESCO Világörökség része címet is viselő, történelmi Tokaj-hegylajai borvidék legnagyobb pincészeteként a nemzeti borászati tradíció őrzője és védelmezője. A 67 hektáros szőlőterülettel rendelkező pincészet a borvidék kiemelt jelentőségű és egyben legnagyobb szereplője: a térség teljes bortermelésének mintegy 35%-át adja. A régió integrátoraként, mintegy 1000 hektár termőterületről és több mint 1000 kistermelőtől vásárolja fel a szőlőt.

As the largest winery in the Tokaj-hegylaj wine region (an UNESCO World Heritage site) Grand Tokaj is committed to maintaining and preserving national winemaking traditions. With 67 hectares of vineyards, and covering approximately 35% of the total wine production in the area, the winery is a key representative of the wine district. Playing an integrating role, the winery buys grapes from approximately 1,000 hectares and more than 1,000 small producers.

-  2013
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018

-  könnyű
light-bodied
-  közepes
medium-bodied
-  testes
full-bodied
-  fűszeres
spicy
-  hordós
oaky
-  gyümölcsös
fruity
-  komplex
complex



Grand Tokaj | Szarvas Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013



Culture Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2011



Mély aranyárga szín. Illatának időre van szüksége, hogy kibontakozzon. Füge, méz, egy kevés virágpör, almás sütemény és gyógynövényes jegyek bukkanak fel a háttérben. Szájban édes, szép, friss savakkal és krémes, olajos textúrával kiegészítve. A gazdag ízretben datolya, füge, édes fűszer és némi ásványosság is megjelenik a mély gyümölcsösség mellett. Rendkívül hosszú lecsengéssel köszön el.

Deep golden colour. The nose needs time to open up. Fig, honey, some floral tone and apple cake like character, followed by herbal notes in the back. Sweet on the palate with fresh acidity and oily, creamy texture. Rich mid palate, sharing dates, fig and sweet spiciness, underlined by a hint of minerality next to the fruity personality. Very long finish.

Holdvölgy Pincészet

Holdvölgy Winery

2006 

26 ha 

3909 Mád, Árpád utca 13.

+36-47-548-023

contact@holdvolgy.com | www.holdvolgy.com

A Holdvölgy Mád legkiválóbb területein, 7 különböző dűlő 22 parcelláján gazdálkodik. Hisznek a tokaji szőlőfajtákban és a kiváló adottságú, történelmileg klasszifikált mádi dűlőkben, amelyek együttesen lehetővé teszik, hogy – gondos munka mellett – még a legnehezebb évszabályokban is megbízhatóan elkészíthessék boraikat a száraz alapboroktól kezdve egészen a legnemesebb, hatputtonyos aszúig.

Holdvölgy tends the grapes in 22 parcels in 7 different vineyards in the most outstanding areas of Mád. They believe in the grape varieties of Tokaj and in the amazing quality of the historical and classified Mád vineyards. Even in the most difficult vintages, these attributes, along with diligent labour, produce a range of dry wines up to the noblest 6 puttonyos aszú wines.

-  2011
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018

- 
könnyű
light-bodied
- 
közepes
medium bodied
- 
teljes
full-bodied
- 
fűszeres
spicy
- 
horhós
oaky
- 
gyümölcsös
fruity
- 
komplex
complex



Holdvölgy Pincészet | Culture Tokaji Aszú 6 puttonyos 2011



Zemplén Hegyhát Tokaji Aszú 5 puttonyos | 2013



Aranysárga szín. Kifejezett illatában sárgabarack, birslekvár, egy kevés torma és tűzköves fűszeresség bukkan fel a háttérben. Szájban édes, közepes test és alkohol jellemzi, rendkívüli frissességgel ötvözve, ami egyaránt áthatja a szerkezetet és az ízterképet. Selymes és egyben rusztikus textúra, szép lecsengéssel köszön el.

Golden colour. The pronounced nose suggests apricot, quince jam, a hint of horse radish and flinty spiciness in the back. Sweet with medium body and alcohol, yet remarkable freshness, waving through the structure and the taste profile as well. Velvet, yet rustic texture at the same time with fine length.

Királyudvar

Királyudvar Winery

1997 

97 ha 

3915 Tarcal, Fő út 92.

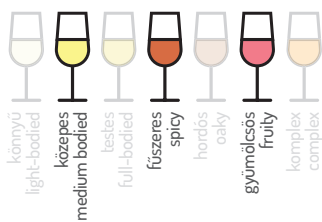
+36-47-380-111

kiralyudvar@kiralyudvar.com | www.kiralyudvar.com

A Királyudvar birtoka Tarcal községben található, amelyet a 16. századi terv szerint állítottak helyre. Négyszárnyú épület, egy udvarközponttal. A Királyudvar építészete elegáns és egyszerű. A borászaton belül egy préselő helyiség, egy palackozó helyiség és két klimatizált raktárhelyiség található. A birtokon öt jellegzetes magas minőségű bor készül: pezsgő, száraz bor, késői szüretelésű bor, édes cuvée és aszú.

Located in the village of Tarcal, the Királyudvar Winery is housed in a four-winged historic mansion encircling an inner courtyard — a building of simple elegance, restored according to the original plans from the 16th century. The facility itself includes a pressing room, a bottling room and two climatized warehouses. The estate makes five types of top quality wine: sparkling, dry, late harvest, sweet blend and Aszú.

-  2011
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven belül | within 5 years
-  Tokaj
-  2018



Királyudvar | Zemplén Hegyhát Tokaji Aszú 5 puttonyos 2011



Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2013



Aranysárga szín. A gazdag aromatikában kandírozott gyümölcsök sokasága, narancs, birssajt, körte és finom fűszeresség bukkan fel. Édes, olajos textúra és szép savak jellemzik az elegáns és sok rétegű tételt. Rengeteg trópusi gyümölcs, ylang-ylang és kakaó jelentkezik a szájban, komplex, ugyanakkor finesszel teli bor. Könnyed alkohol, közepes test, tökéletes egyensúly és szinte végtelen hosszú lecsengés, fantasztikus.

Golden colour. Rich on the nose with candied fruit, orange, quince cheese, pear and fine spiciness. Sweet, oily texture and elegant acidity support the multi-layered style. Bold tropical fruit, ylang-ylang and cocoa powder appear on the palate, accompanied by complex, yet fine finesse. Light alcohol, medium body, perfect balance with an almost never-ending finish, fantastic.

Pelle Pince

Pelle Winery

2007 

4,9 ha 





3909 Mád, Bercsényi utca 7.

+36-30-289-9200

pelle@pelle.hu | www.pelle.hu

2007 óta készítik boraikat Mádon, kizárólag saját területen termelt szőlőből. A Betsek, a Király, és a Szent Tamás dűlőkben található mintegy 4,9 hektár szőlőt hagyományos módon, magasfokú kézimunkával és természetes növényvédő szerek segítségével művelik. Hisznek az ésszerű hozamkorlátozásban, kézzel szüretelnek, és természetes élesztők erjesztik boraikat. Évjáratától függően készítenek száraz Furmint és Hárslevelű dűlőszektált tételket, késői szüretelésű Zsófia Cuvée-t, megfelelő évjáratokban pedig 6 puttonyos aszúbort.

The Pelle Winery has been making wine in Mád since 2007, using only fruit from the 4,9 hectares in the Betsek, Király and Szent Tamás vineyards. The vines are cultivated by traditional, highly skilled manual methods and only norganic plant protection products are used. They believe in reasonably limited yields, manual harvests and natural yeast. The selection varies depending on the year, but normally includes dry, single-vineyard Furmint and Hárslevelű, a late harvest Zsófia Cuvée and a 6 puttonyos Aszú.

-  2013
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018



Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2013



Aranysárga szín. Kifejezett illatában aszalt őszibarack és kajszi jelenik meg, egy kevés édes fűszerrel kiegészítve, amit tősztozság követ. Édes, kellemes savérzet és krémes textúra jellemzi, gazdag gyümölcsösséggel kísérve. Aszalt kajszi, kenyérháj, frissen pörkölt kávé és rendkívül elegáns fahordó használat jelentkezik a borban. Hosszú, mély lecsengéssel elköszönő tétel.

Golden colour. The pronounced nose points to dried peach and apricot in combination with a dash of sweet spiciness, followed by some toastiness. Sweet with pleasant acidity and creamy texture, accompanied by rich fruitiness. Dried apricot, bread crust, freshly roasted coffee and truly elegant use of oak. Long finish with depth and concentration.

Royal Tokaji

1990 
108 ha 






3909 Mád, Rákóczi út 35.

+36-47-548-500

royal@royal-tokaji.hu | www.royal-tokaji.com

A mádi székhelyű Royal Tokaji 1990-ben alakult. A borászat küldetése a kiemelkedő minőségű tokaji borok készítése, a dűlőselektció előtérbe helyezése és a Tokaji borvidék világhírnevének visszaszerzése. Kiemelkedő első osztályú dűlőik a Szent Tamás, Nyulászó és Betsek, valamint a tarcali Mézes Mály, melyek lehetőséget biztosítanak a birtok és a dűlőválogatott borok előállítására.

Royal Tokaji based in Mád was established in 1990. The winery strives to create Tokaj wines of paramount quality, to put emphasis on single vineyard selection and to restore the world-famous reputation of the Tokaj wine region. Their excellent, first-class vineyards, Szent Tamás, Nyulászó, Betsek and Mézes Mály, provide a reliable base for producing both estate wines and single vineyard wines.

-  2013
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018



Tokaji Aszú 6 puttonyos | 2013



Arany szín. Kifejezett illatában barack, birssajt, érett alma, egy kevés keksz és briós bukkán fel. Szájban édes, lendületes savak, telt, krémes test és finomság jellemzi középén, ízben is határozottan ismétli az orrban megismert jegyeket.

Golden colour. The pronounced nose points to apricot, quince cheese and ripe apple, accompanied by a hint of biscuit and brioche. Sweet with lively acidity, creamy mid palate and good finesse. The taste recalls the notes from the scent.

Sajgó Pincészet

Tolcsva-Wine Ltd.

1995 

17 ha 

3934 Tolcsva, Táncsics Mihály u. 3.

+36-47-394-420

tolcsvabor@axelero.hu | www.sajgopince-tolcsvabor.hu

Sajgó Gábor és felesége, Kiszely Katalin hozták létre a Sajgó Pincészetet Tokaj-hegylján, Tolcsva községben. Ma 17 hektáron termelik a hagyományos tokaji szőlőfajtákat (Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály) úgy, hogy nagy gondot fordítanak a legmegfelelőbb termőterületek kiválasztására. A hazai és külföldi kereskedelemben 17 féle borral vannak jelen. Boraikat a hagyományos oxidatív érlelés jellemzi, ahol többéves fahordós érlelési időt alkalmaznak, különösen a szamorodnik és aszúk esetében. A pincészet borpalettáján azonban megtalálhatók a ma divatos friss, gyümölcsös izvilágú fiatal borok is.

Gábor Sajgó and his wife, Katalin Kiszely brought Sajgó Winery to life in Tolcsva, part of the Tokaj-Hegyalja wine region. Today they grow traditional Tokaj grape varieties (Furmint, Hárslevelű and Sárga Mskotály/Yellow Muscat) on 17 hectares. Paying remarkable attention to selecting the most promising production areas, some 17 of their wines are available in both domestic and international markets. Their wines are characterised by traditional oxidative ageing where wines are kept in wooden barrels for several years – especially in the case of Szamorodni and Aszú wines. Notably, the winery also offers fashionable, fresh and fruity young wines.

-  2013
-  4500 Ft felett | over 4500 HUF
-  5 éven túl | over 5 years
-  Tokaj
-  2018

- 
könnyű
light-bodied
- 
közepes
medium-bodied
- 
testes
full-bodied
- 
fűszeres
spicy
- 
horhós
oaky
- 
gyümölcsös
fruity
- 
komplex
complex



Salgó Pincészet | Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013



Tokaji Aszú 5 puttonyos | 2014



Aranysárga szín. Illatában egy kevés oxidatív jelleg mellett gomba, avar és némi füstölt húsos jelleg bukkan fel. Szájban édes, friss savak, aszalt gyümölcs, datolya, füge, mézes textúra és közepes test jellemzi. Kajszilekvár, kapor, fűszerek és köves ízjegyek is megmutatkoznak a borban.

Golden colour. A touch of oxidative tone appears on the nose, followed by mushroom, wet leaf and some smoked meat character. Sweet with fresh acidity on the palate, suggesting dried fruit, dates, fig, honey like texture and medium body. Apricot jam, dill and spiciness pops up on the taste profile, accompanied by stony aroma.

Tokajicum Borház

Tokajicum Wine House

2001 

20 ha 



3915 Tarcal, Külterület 1.

+36-47-580-017

info@tokajicum.hu | www.vorosesfeher.hu

A Tokajicum Borház Tarcalon helyezkedik el. 20 hektáron gazdálkodik Tarcal és Mád határában elterülő ültetvényein. A szőlőtőkék fele 30-40 éves – ezek nagy beltartalmú, ásványos borok forrásai –, az ültetvények másik részét 2010 után telepítették. A pincészetet 2001-ben alapították, ekkor épült fel a mediterrán stílusú borház és a modern technológiával felszerelt pince.

Tokajicum Wine House can be found in Tarcal. They tend 20 hectares of plantations around Tarcal and Mád. Half of the vines are 30 to 40 years old – these provide the juice for creating rich and mineral wines. The other half of the vineyards were planted in 2010 or later. The winery was founded in 2001 when the Mediterranean-style wine house and the cellar equipped with advanced technology were built.

-  2014
-  3000-4500 Ft | 3000-4500 HUF
-  5 éven belül | within 5 years
-  Tokaj
-  2018



Tokajicum Borház | Tokaji Aszú 5 puttonyos 2014





I N D E X

Agárdi Csóbor Pincészet	Agárdi Csóbor Winery	28
Andrássy Pincészet	Andrássy Winery	104
Babits Pincészet	Babits Winery	106
Balatonboglári Borgazdaság	Balatonboglár Wine Estate	30
Barta Pince	Barta Winery	108
Béres Szőlőbirtok & Pincészet	Béres Vineyards & Winery	32, 110
Bock Borászat	Bock Winery	34
Bodrog Borműhely	Bodrog Wine Manufacture	112
Boranal	Boranal Winery	36, 38
Bujdosó Szőlőbirtok	Bujdosó Winery	40
Csányi Pincészet	Csányi Winery	42
Dereszla Pincészet	Dereszla Winery	114
Dobogó Pincészet	Dobogó Vineyards and Cellars	116
Feind Borház	Feind Winery	44
Francois Pezsgőpincészet	Francois Sparkling Winery	46, 48
Frittmann Borászat	Frittmann Winery	50
Garamvári Szőlőbirtok Vinárium	Garamvári Estate	52, 54, 56
Götz Pincészet	Götz Winery	118
Grand Tokaj	Grand Tokaj Winery	120
Holdvölgy Pincészet	Holdvölgy Winery	122
Hujber Pincészet	Hujber Winery	58
Hungaria Pezsgőpincészet	Hungaria Sparkling Wine Cellar	60, 82
Királyudvar	Királyudvar Winery	124
Kemendy Tradicionális Pezsgőműhely	Kemendy Traditional Sparkling Wine Cellar	64, 66, 68
Kern-Bor és Pezsgőház	Kern Winery	70
Koch Borászat	Koch Winery	72, 74
Mezei Szőlőbirtok & Pincészet	Mezei Vineyards & Winery	76
Patricius Borház	Patricius Wine House	78
Pelle Pince	Pelle Winery	80, 126
Royal Tokaji	Royal Tokaji Winery	128
Sajgó Pincészet	Tolcsva-Wine Ltd.	130
Tokajicum Borház	Tokajicum Wine House	132
Törley Pezsgőpincészet	Törley Sparkling Wine Cellar	82, 84, 86, 88, 90, 92



Szerkesztette / Editors:

Mészáros Kálmán
Farkas Zoltán

Szerkesztésben közreműködtek /

Contributing editors:

Dr. Kiss Eliza
Dr. Kocsi Emília
Borbély Éva
Dr. Bolye Viktor
Barátossy Gábor
Szabó Ildikó
Dr. Liszka-Kaposi Réka
Erdősi Barbara
Kaltenecker Károly
Lukács Adrienn
Németh-Hehl Szilvia
Nyers Ágnes
Petrei Zsófia

Aszú- és pezsgőleírásokat szerkesztette: /

Editors of tasting notes:

Tatár Zsuzsanna
Oroszné Szentgyörgyi Erzsébet
Dr. Farkas Mónika
Szabó Ildikó
Barátossy Gábor
Buránszki György
Kielmayer Kristian

Nyelvi lektor / Proofreader:

Geönczeöl Attila
Bertalan György
Fancsikai Eszter
Szabados Amy

Fordította / Translation:

Dezső Anita

Pezsgőkóstoló bizottság tagjai:

Mészáros Kálmán
Dr. Kállay Miklós
Dr. Sárkány Péter
Nyitrai dr. Sárdy Diána
Barátossy Gábor
Bock József
Buránszki György
Ipacs Szabó István
Kemendy László
Koch Csaba
Koczuba Róbert
Laczkó Gábor
Oroszné Szentgyörgyi Erzsébet
Tatár Zsuzsanna
Vajda Róbert
Várszegi György

Aszúkóstoló bizottság tagjai:

Horkay András
Romsics László
Barátossy Gábor
Berecz Stéphanie
Dúzi Tamás
Földesi Gyula
Frittmann Péter
Gál Péter
Ifj. Gervai János
Kamocsay Ákos
Kató András
Kemendy László
Kielmayer Kristian
Koczor Dóra
Dr. Mészáros Gabriella
Mészáros László
Szecskő Tamás
Ifj. Szepsy István
Tóth Adrienn

Térkép / Maps:

BFKH Földmérési, Távérzékelési
és Földhivatali Főosztály

Fotók / Photos:

Kovács Tamás
Danielovics Miklós

Design, layout:

Borostyánkői Mátyás

Nyomda/Print:

Keskeny és Társai Nyomdaipari Kft.
Ifj. Keskeny Árpád

Kiadó / Publisher:

Agrárminisztérium
© 2018

