

## Ungarische Qualitätsweine

### Weiss

#### **“Szent István Korona Etyeki Chardonnay”**

Glas (0,2 L)

5,20 €

Flasche (0,75 L)

17,50 €

*Dieser Chardonnay wird aus einer im Weinbaugebiet Etyek angebauten Traubensorte hergestellt. Ein aromatischer, trockener Qualitätswein mit ausgeprägten Sorteneigenschaften und starkem Charakter. Auf 10-12 Grad C gekühlt getrunken, zum Fisch und hellem Fleisch empfohlen.*

#### **“György – Villa Etyeki Sauvignon Blanc Selection”**

Flasche (0,75 L)

29,20 €

*Sauvignon Blanc gehört zu den weltweit bekanntesten Rebsorten. Dank der modernen Technologie hat dieser Wein aus Etyek ein harmonisches Verhältnis zwischen frischen Säuren und würzigem Aroma. Sein Duft erinnert an einem Gewürzkiste, der immer wieder neue Geheimnisse offenbart. Der Wein sollte bei 12-13 Grad C getrunken werden. Passt sehr gut zum Geflügel und Fisch, würzig Gegrilltem und Spargel.*

#### **“St.Stephan`s Crown Tokaji Szamorodni (Dry)”**

Flasche (0,5 L)

32,40 €

*Ein Weinspezialität der Tokajer Weingegend. Der warme Sommer, der trockene Herbst, der nährstoffreiche vulkanische Boden und das ausgezeichnete Kellerklima stellen die idealen Voraussetzungen zum Herstellung des Szamorodni dar. Der Name bedeutet: „wie gewachsen“. Der besondere Duft und das besondere Aroma entwickeln sich bei jahrelangem Reifen in Eichenfässern.*

*Der trockene Szamorodni ist bei 12-13 Grad C ein ausgezeichneter Aperitifwein und passt zum Fleischgerichten aller Art.*

#### **St.Stephan`s Crown Tokaji Aszu 3 Puttonyos**

Flasche (0,5 L)

39,80 €

*Der weltberühmte Weinspezialität der Tokajer Weingegend. „Wein der Könige, König der Weine“ hat der französische König, Ludwig XIV. diesen Wein genannt. Das einzigartige Aroma entwickelt sich während des jahrelangen Reifens in Eichenfässern. Ein ausgezeichnete Dessertwein. Man genießt den auf 13-14 Grad C gekühlt.*

## Rose

### **„György – Villa Pázmándi Pinot Noir Rose Selection“**

Flasche (0,75 L)

28,40 €

*Dieser feine Rosewein wurde aus Trauben aus der Region Pazmand hergestellt. Ein Wein mit einer schönen hellen Farbe und einem charakteristischen Aroma – ein wertvolles Element in unserem György-Villa Sortiment. Im reichen Bouquet sind rote Früchte und frische Aromen zu entdecken. Konsumtemperatur: 12-13 Grad C. Ideal zum würzigen Fleischgerichten und Nudeln.*

## Rot

### **„Szent Istvan Korona Pázmándi Cabernet Sauvignon“**

Glas (0,2 L)

5,40 €

Flasche (0,75 L)

17,90 €

*Dieser Cabernet Sauvignon wird aus einer im Weinanbaugebiet Pázmánd angebauten Traubensorte hergestellt. Ein samtig mundender, charakterhafter Rotwein mit tiefpurpurner Farbe und würzigem Aroma. Bei 16-17 Grad C getrunken passt der perfekt zum ungarischen Gerichten aller Art.*

### **„Hungarovin Egri Bikavér“**

Glas (0,2 L)

5,40 €

Flasche (0,75 L)

17,90 €

*Erlauer Stierbrut wird aus Sorten weiser gelesenen blauen Traubensorten aufgrund einer 500 Jahre alten Verschnittsrezeptur hergestellt. Dieser Wein vereinigt die vorteilhaften Eigenschaften der Sorten Blaufränkischer, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt in sich. Markanter Charakter, würziger Duft und eine angenehme Herbe sind die Merkmale dieses Weines. Auf 14-16 Grad C gekühlt zum Braten empfohlen.*

### **„György – Villa Villányi Cabernet Sauvignon Selection“**

Flasche (0,75 L)

29,80 €

*Ein trockener Rotwein mit einem ausgesprochen großen Körper, hergestellt aus Trauben der Weinregion Villany. Ein tiefroter samtiger Wein mit einer reichen Duft – und Geschmackswelt. Cabernet Sauvignon, einer der wohl bekanntesten und populärsten Rotweine der Welt. Konsumtemperatur: 16-18 Grad C. Ideal zu ungarischen Gerichten, Wild, Rind und würzigem Käse.*