



BORLAP

WINE LIST



KORONAKERT ÉTTEREM

KÜLFÖLD INTERNATIONAL



FAMIGLIA BORON PROSECCO BRUT DOC 2021

PALACK ÁR: 6 800 Ft

Olaszország / Veneto

DL ÁR: 950 Ft

100% Glera szőlőből készült. Színe szalmasárga, intenzív zöldes reflexekkel. Illatában gyümölcsös, zöld alma és fehér vadvirágok jegyeivel keverednek. Íze telis-teli gyümölcsös aromákkal, megfelelő testtel, de kimondottan jóívású, egyik kortyot követi a másik.

100% from grape Glera. Straw yellow with intense greenish reflexes. Fruity with hints of green apple and white wild flowers. Aromatic, natural, full-bodied, but easy drinking.



FAMIGLIA BORON PINOT GRIGIO DOC 2021

PALACK ÁR: 4 500 Ft

Olaszország / Veneto

DL ÁR: 650 Ft

Ez egy remek ár-érték arányú Pinot Grigio, ami minden paraméterében hozza az olasz könnyedséget. Színe szalmasárga, rézszerű reflexekkel, ami a Pinot Grigio szőlő héjának a színét idézi. Illata friss, fehér húsú gyümölcsökkel teli, zöldalmás felütéssel. Szájban ropogós, selymes, gyümölcsös, zöldalmás. Remekül illik, halakhoz, salátákhoz, csirkés ételekhez, de tökéletes aperitifnek is.

Straw yellow with mild copper nuances echoing the grape's skin colour. Pleasant, crisp and fruity with green apple nuances. Dry and elegantly full bodied, velvety and well balanced. Gives a touch of class to your dishes. Excellent with boiled fish, sauces and fish and white meat starters.



BRIGHTWATER GRAVELS SAUVIGNON BLANC 2020

PALACK ÁR: 8 900 Ft

Új-Zéland / Nelson

Összetéveszthetetlen ennek a bornak a precíz, és éles aromatikája. Illatában a trópusi gyümölcsök keverednek, angyalgökörrrel, édes citrommal, piros almával, friss bazsalikommal. Szájban ropogós frissesség, trópusi gyümölcsök, citrusok, és befejezésnél köves ásványosság.

A juicy, crisp and tropical Sauvignon Blanc. Flavours of nectarine, pineapple, green apple and grapefruit. Lovely mouth-filling texture with gentle tropical overtones and a juicy persistent finish.



KÜLFÖLD INTERNATIONAL



CHAKANA MALBEC 2017 *Argentína / Mendoza*

PALACK ÁR: 8 900 Ft

Illatában az aszalt szilva keveredik, piros gyümölcsök finom aromáival, és kellemes fűszerességgel. Ízben gyümölcs hangsúlyos, könnyen iható bor, bársonyos lecsengéssel, gyönyörű érettséggel. Remek társa grillezett kacsának, báránynak.

The aroma is mixed with prunes, with delicate aromas of red fruits and pleasant spiciness. The fruit is accentuated in taste, easy to drink, with a velvety finish and a beautiful ripeness. Great companion for grilled duck, lamb.



EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2020 *Olaszország / Puglia*

PALACK ÁR: 7 900 Ft

Illatában szeder, mazsola, aszalt szilva, áfonya és szárított gyümölcsök aromáit vonultatja fel. Szájban kellemesen száraz, de kellemesen selymes, ahogy az egy felső kategóriás bortól elvárható. Az Epicuro Primitivo di Manduria kifejezetten gyümölcsös, és bársonyos. Egy igazi, összetéveszthetetlen Primitivo.

In the glass, this red wine from Femar Vini presents aromas of mulberries, raisins, prunes, blueberries and dried fruit, complemented by other fruity nuances. The Femar Vini Epicuro Primitivo di Manduria presents itself pleasantly dry to the wine drinker. This red wine is never coarse or meager, as one might expect from a wine in the upper price range. The Epicuro Primitivo di Manduria can be described as exceptionally fruit-driven and velvety, as it was vinified with a wonderfully sweet taste profile.



FEHÉR WHITE



BENEDEK IRSAI OLIVÉR 2021 Mátra / Gyöngyöstarján

PALACK ÁR: 4 000 Ft

DL ÁR: 560 Ft

Benedek Peti Irsai Olivérje, minden évben vastagabb, gazdagabb, illatosabb, mint az átlag minőségi Irsaik. A meszes talajnak köszönhetően, szép savakkal rendelkezik. Összetéveszthetetlen a korty, a lehengető gyümölcsösségével.

Benedek Peti's Irsai Oliver, every year thicker, richer, more fragrant than the average quality Irsai Oliver. Thanks to the calcareous soil, it has nice acids. The sip of the overwhelming fruit is unmistakable.



KISLAKI (LÉGLI GÉZA) OLASZRIZLING 2020/21 Dél-Balaton / Balatonboglár

PALACK ÁR: 4 500 Ft

DL ÁR: 620 Ft

Tartályban, spontán erjesztett ez a Légli Géza kezei közül származó Olaszrizling. Csupa frissesség! Illatában fehér húsú gyümölcsök keverednek, némi frissen vágott fű illatával. Szájunkban egres, zöld héjú körte és némi fehér húsú őszibarack dominál.

Ajánljuk halak, salátákkal mellé. A tökéletes fröccs bor!

The winemaker, Legli Geza, spontaneously fermented in steel tank, this very fresh Olaszrizling. Its aroma is mixed with white peach, with the scent of some freshly cut grass. Our mouths are dominated by gooseberries, green-shelled pears and some white-fleshed peaches. We recommend fish with salads next to it. The perfect splatter wine!



KÉSA (KONYÁRI BORI) SAUVIGNON BLANC 2021 Dél-Balaton / Balatonboglár

PALACK ÁR: 5 200 Ft

DL ÁR: 750 Ft

90%-ban Sauvignon Blanc, 10%-ban pedig Viognier, ez a halvány szalmasárga színű, illatában frissen vágott fű, minimális virág illattal rendelkező hihetetlen friss dél-balatoni fehérbor. Pici szellőztetés után már bújik is elő, a Viogner-ből érkező fehér húsú barack, míg ízében még kicsi zöld héjú körtével egészül ki. Remek választás!

90% Sauvignon Blanc and 10% Viognier, this pale straw-yellow, freshly cut grass with an incredible fresh floral white wine with a minimal floral scent. After a little ventilation, the white-fleshed peach from Viogner emerges, while the taste is complemented by a tiny green-shelled pear. Great choice!





KÁLI BALÁZS CHARDONNAY 2020 Balaton-Felvidék / Szentbékálla

PALACK ÁR: 4 900 Ft

DL ÁR: 700 Ft

Világos aranyszínű bor. Illatában a vezető gyümölcsös jegyek – kiwi, alma és érett őszibarack – mellett tűzköves, tengeri só villanások. Citrusos korty, lendületes savérzettel és közepesen hosszú, ásványos lecsengéssel. 7,5 gr maradékucor, mészkőtalajról. Nekünk a személyes nagy kedvencünk Káli Balázstól!

Light golden wine. In addition to the leading fruity notes - kiwi, apples and ripe peaches - flint, sea salt flashes. Citrus sip with a vibrant acidity and a medium-long, mineral finish. 7.5 g of residual sugar from limestone soils. Our personal big favorite from Balázs Káli!



KVASZINGER FURMINT SUPERIOR 2017 Tokaj-Hegyalja / Olaszliszka

PALACK ÁR: 5 200 Ft

DL ÁR: 750 Ft

Száraz Furmintunk esetében könnyed, friss gyümölcsös jegyek megőrzésére törekedtünk, azonban a magas minőségű alapanyagnak, és a 12 hónapos hordós érülésnek köszönhetően a borban fellelhetőek a tokaji borokra jellemző komoly beltartalmi értékek, kiegészülve a hordó adta többlet aromagazdagsággal. A bor kellő savgerinccel rendelkezik, melyet nagyon szépen kiegészít ásványossága és maradék cukortartalma. Fogyasztását szárnyas ételekhez, nyers füstölt sonkához, valamint sültetekhez ajánljuk.

In the case of our dry Furmint, we tried to preserve light, fresh fruity notes, but thanks to the high-quality raw material and the 12-month barrel maturation, the wine has the serious content values typical of Tokaj wines, supplemented by the extra aroma richness of the barrel. The wine has a sufficient acid backbone, which is very nicely complemented by its minerality and residual sugar content. We recommend it for poultry dishes, raw smoked ham and roasts.



ÉLIÁS BIRTOK SZÜRKEBARÁT 2021 Badacsony

PALACK ÁR: 6 100 Ft

Szeptemberben szüretelték, és reduktív módon erjesztették. Világos citrom szín intenzív frissítő illattal és száját betöltő élénk korttyal. Egy nem mindennapi szürkebarát, melynek ízében alma, körte és a vulkanikus talajra utaló ásványosság harmóniája érvényesül. A termőhely és a fajta egy új arca.

It was harvested in September and fermented in a reductive manner. Light lemon color with an intense refreshing scent and a vivid mouth-filling sip. An unusual grayscale with a harmony of apples, pears and minerality suggestive of volcanic soil. A new face of place of production and variety.



KOLONICS JUHFARK 2021 Somló

PALACK ÁR: 7 200 Ft

A spontán erjesztés után, 10 hónapot töltött használt, nagy hordókban. Kolonics Károly, a borász ennél az évjáratnál, mind a héjon áztatást, mind a hordós érlelést előbb fejezte be a szokottnál, mert egy frissebb, üdebb bort tervezett készíteni, ami remekül is sikerült neki. A klasszikus somlai, ásványos jegyek mellett, citrusok, és némi fehér húsú őszibarack is felfedezhető a borban.

After spontaneous fermentation, it spent 10 months in used, large barrels. Károly Kolonics, the winemaker, finished both the soaking and the barrel maturation at this vintage earlier than usual, because he planned to make a fresher, fresher wine, which he did great. The classic somlai, mineral In addition to notes, citrus, and some white-fleshed peaches can also be discovered in the wine.



ÉDES SWEET



OPEN

ÉDES HÁZASÍTÁS 2017

Tokaj-Hegyalja / Mád ÉDES/SWEET

PALACK ÁR: 6 500 Ft

DL ÁR: 880 Ft

Furmint és Hárslevelű házításából született ez az új generációs tokaji késői szüretelésű édesbor. Mézes illatában őszibarackkal és szegfűszeggel ölelt narancssal találkozunk. Ízének karakteres gyümölcsösségét őszibarack, vilmoskörte és citrusok illatjegyeinek köszönheti, melyet keleti fűszerek kereteznek. Stílusos csábító, melynek minden kortya egy új kaland.

Furmint and Hárslevelű were blended in this new generation late harvested sweetwine. In the aroma of honey we find an orange embraced with peaches and cloves. The characteristic fruitiness of its taste is due to the aromas of peaches, pears and citrus, which are framed by oriental spices. Stylish seductive, each sip is a new adventure.



ROZÉ ROSÉ



RICZU

ROSÉ 2021

Villány / Siklós

PALACK ÁR: 4 200 Ft

DL ÁR: 650 Ft

Villányi védett eredetű, classicus, száraz rosébor 50% Kékfrankos, 50% Merlot szőlőből készült könnyű, üde, reduktív bor. Különleges illat, melyben egyszerre érezhető a kékfrankos fűszeressége és a merlot gyümölcsössége. Tartalma zamatos, sok ízű, vibráló, élénk savak és nagyos feszes, kristálytisza szerkezet. Ízében könnyű lecsengésű friss málnás jegyekkel.

Light, fresh, reductive wine made from Villány protected origin, classic, dry rosé wine 50% Kékfrankos, 50% Merlot grapes. A special scent in which the spiciness of blue franc and the fruitiness of merlot can be felt at the same time. It is juicy, has many flavors, vibrant, vibrant acids and a large, tight, crystal-clear texture. With a light finish with fresh raspberry notes.



PASTOR PINCE

ROSÉ 2021

Szekszárd

PALACK ÁR: 4 200 Ft

DL ÁR: 650 Ft

Kékfrankos és egy picit Zweigelt házításából készült a Leányvár dűlőből. Friss, ropogós, filigrán, ribizlis, szamóccás, mályvacukros, enyhén szénsavas. Nagyon populáris stílus, amit nagyon könnyű szeretni!

It was made from a blend of Kékfrankos and a tiny Zweigelt from the Leányvár vineyard. Fresh, crispy, filigree, currant, strawberry, marshmallow, slightly carbonated. Very popular style that is very easy to love!



VÖRÖS RED



HETÉNYI CABERNET FRANC 2020 Szekszárd

PALACK ÁR: 5 500 Ft

A Cabernet Franc egy elegáns, telt ízű fajta. A Hetényi Pince célja egy barátságos, baráti összejöveteleken is fogyasztható, gyümölcsös vörösbor megalkotása volt. 1000 literes használt hordóban érlelődött 12 hónapig. Színe erős rubin, illatában, és ízében is a piros és fekete bogyós gyümölcsök uralkodnak, némi hordó fűszerrel kiegészítve. Egy magas minőségű, tartalmas bizstro vörös!

Cabernet Franc is a variety with this legendary, full-bodied taste. The goal of the Hetényi Cellar was to create a friendly, fruity red wine that could be consumed at gatherings of friends. It was aged in 1000 litre used barrels for 12 months. The color is strong ruby, with red and black berries in the aroma and taste, complemented by some barrels of spice. A high quality, rich bistro red!



HEUMANN KÉKFRANKOS 2016 Villány / Siklós

PALACK ÁR: 4 900 Ft

DL ÁR: 700 Ft

Siklósi területek, löszös, mészköves talajáról, kézzel szüretelték a szőlőt. Az erjesztés, és az almasav bontás, hűtött körülmények között történt, acéltartályban, majd 22 hónapig érlelődött 500l-es tölgyfa hordókban. Bíborvörös szín. Illatában meggy, piros gyümölcsök, enyhe bors. Szájüreget kitöltő finom piros és fekete gyümölcsök íze. Finoman fűszeres, hosszan érlelhető, remek ár érték arányú bor. Remekül illik sertés ételekhez, pörköltekhöz, szalámikhoz, kolbászkokhoz.

The grapes were harvested by hand from the loess, limestone soils of Siklós. Fermentation and malic acid decomposition took place under refrigerated conditions in steel tanks and then aged for 22 months in 500l oak barrels. Purple color. Aroma of cherries, red fruits, mild pepper. Taste of delicious red and black fruits that fill the oral cavity. Delicately spicy, long-lasting wine with a great value for money. It goes well with pork dishes, stews, salamis and sausages.



DOMINIUM TEMPRANILLO 2019 Mátra/Gyöngyös

PALACK ÁR: 6 200 Ft

Spanyolország talán legismertebb szőlőfajtája a Tempranillo, amiből jó pár ikonikus bor készül. A spontán erjesztést követően, 16 hónapon át érlelődött, másod és harmad töltésű tölgyfa hordókban. Aminek köszönhetően lágy, jól integrált tanninok jellemzik, közepes savakkal kiegészítve. Fekete bogyós gyümölcsök arsenálja fedezhető fel benne, kiegészítve fűszerességgel, és enyhe dohányos utóízzel, hosszan búcsúzik a szájból.

Perhaps the best-known grape variety in Spain is Tempranillo, from which a good few iconic wines are made. After the spontaneous fermentation, it was aged for 16 months in second and third filled oak barrels. Due to which it is characterized by soft, well-integrated tannins, supplemented with medium acids. An arsenal of black berries can be discovered in it, complemented by a slight smoky aftertaste, it bids farewell from the mouth for a long time.



VÖRÖS RED



GERE ZSOLT CABINET SAUVIGNON 2018 Villány

PALACK ÁR: 7 600 Ft
DL ÁR: 1 050 Ft

Az AB OVO borkereskedés saját tétele, ez a Villány egyik legjobb dűlőjéből, a Várerdőből származó, kimondottan jó ivású Cabernet Sauvignon. A 12 hónapos tartályos érlelést, betétdonga tette még izgalmasabbá. Illatában először enyhe cékla jelenik meg, utána érkeznek -egyre erőteljesebben- a vörös bogyós gyümölcsös jegyek, melyek a szájban folytatódnak. Fiatalkor ellenére a tanninok már szépen be vannak simulva. Remek beszélgetős bor, de jól megállja a helyét a ételpárosításokkal is. Céklás ételkel egyenesen zseniális!

The own batch of AB OVO wine trade is Cabernet Sauvignon, one of the best vineyards in Villány, from Várerdő, with a particularly good drink. The 12-month tank maturation made it even more exciting. In its scent, a slight beet appears first, followed by the more and more intense notes of red berries, which continue in the mouth. Despite his young age, tannins are already nicely incorporated. It's a great conversational wine, but it also holds up well with food pairings. Beetroot food is downright brilliant!



PASTOR PINCE MERLOT 2018 Szekeşárd

PALACK ÁR: 8 500 Ft
DL ÁR: 1 300 Ft

Mély rubin szín, illata tele van gyümölcsösséggel, ribizlivel, szederrel, melyet szép csokoládés jelleggel és lekvárossággal egészít ki. Mély és testes jegyek jellemzik, az eper és a málna mellett ízében megtalálható a feketebors, egy kevés dzsemesség és csokoládés lecsengés. Komplex testes bor, ugyanakkor mindvégig megtartja az eleganciáját.

Deep ruby color, its aroma is full of fruitiness, currants, blackberries, which is complemented by a nice chocolate character and jam. It is characterized by deep and full-bodied notes, in addition to strawberries and raspberries, the taste includes black pepper, a bit of jam and chocolate finish. A complex full-bodied wine that retains its elegance throughout.



CSÚCS VÖRÖSBOROK TOP RED WINES



RICZU SUPER PRÉMIUM VILLÁNY FRANC 2018 *Villány / Siklós*

PALACK ÁR: 12 000 Ft

A bor 23 hónapot töltött, 225 literes első töltésű magyar, francia "bordeaux" típusú és amerikai tölgyfahordókban. A szép piros bogyóknak köszönhetően a bor mély, rubinvörös színű, a pohárba szippantás után a bouquet kinyílik és egy kifinomult, de bombaként ható illata árad belőle. Az érett gyümölcsösség mellett szeder, áfonya, szilvalekvár és erdei szamóca kellemesen fanyar ízvilága dominál, de érezzük a hordóból származó fűszerességet is, mely kis vaníliával, valamint a kókény, a csokoládé és a kávé aromákkal keveredik. Fajtajelleg, sokrétű, nagy extrakt tartalom, feszes szerkezet, szép hordó, jól integrált savtartalom, szép textúra, intenzív aroma és szépen lekerekedett tannin szerkezet jellemzi a bort. Tüzesen fiatal, de testes, komoly, egyensúlyos, elegáns bor hosszú utóízzel, némi újvilági beütéssel.

The wine was spent 23 months in 225 liter first-fill Hungarian, French "bordeaux" and American oak barrels. , but it smells like a bomb. In addition to the ripe fruitiness, the pleasantly astringent taste of blackberries, blueberries, plum jam and wild strawberries dominates, but we also feel the spiciness from the barrel mixed with a little vanilla and blackberry, chocolate and coffee aromas. The wine is characterized by its varietal character, diverse, high extract content, tight structure, nice barrel, well-integrated acidity, nice texture, intense aroma and nicely rounded tannin structure. Fiery young but full-bodied, serious, balanced, elegant wine with a long aftertaste and some New World touch.



HEUMANN TERRA TARTARO 2015 *Villány / Siklós*

PALACK ÁR: 13 500 Ft

James Suckling: A Terra Tartaro 2015 tökéletesen megmutatja, hogy egy bordeaux-i házasítás (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) mire is képes Villány, déli régiójában! Összetett illatában, a feketeribizli, szeder, némi sós jegyek, érlelt balzsam ecet, és keserű csokoládé. Lenyűgöző tannin struktúra, amely gyönyörűen párosul rengeteg hordós fűszerességgel, és némi ásványos karakterrel is. Nagyon hosszú befejezés, tele azzal a fajta életerővel, amit egy ilyen csúcs villányi tételtől elvárunk. Igyuk most, vagy tegyük el, mert óriás potenciál van benne!

James Suckling: Terra Tartaro 2015 perfectly shows what a blend of Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) can do in the southern region of Villány! vinegar and bitter chocolate. Stunning tannin texture that is beautifully paired with plenty of barrel spiciness and also some mineral character. It is a very long ending, full of the kind of vitality we expect from such a peak Villány theorem. Drink it now or do it because there is huge potential in it!

