

Het Hongaars Wijnhuis

Voor al uw wijnen...

Szeretné az ön figyelmébe ajánlani a **Szekszárdi Liszt-pincészet** kiváló borait és egyéb magyar különlegességeit, finomságait.

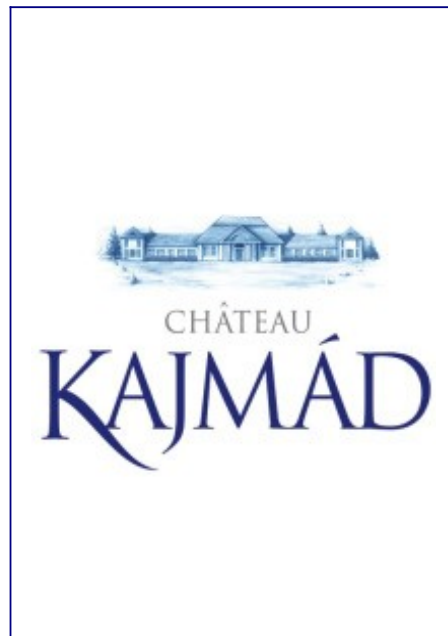
A Szekszárdi **Liszt** borcsalád tagjai - amelyet a szekszárdi borok nagy kedvelőjének, a kiváló zeneszerző, Liszt Ferenc tiszteletére neveztek el - világosan mutatja a Liszt-pincészet minőségi törekvéseit. A borok hamisíthatlanul tükrözik mind a szőlőfajták mind a Szekszárdi Borvidék karakterét. A Liszt borcsalád borai egytől egyig kiváló minőségűek es ami fontos, már 4,70 euro-tól nálunk megvásárolhatók.

Jelenleg a következő borokat ajánljuk szíves figyelmükbe:

“ **Liszt**” borok

Chateau Kajmád

Domaine Graaf Zichy

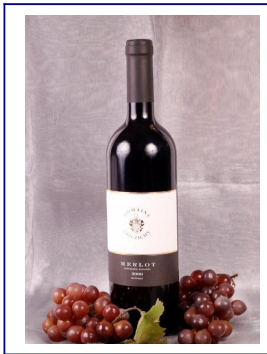




Vörösborok:

Liszt Szekszárdi Cabernet Sauvignon € 5,40 incl. BTW
Domein Graaf Zichy Cabernet Sauvignon € 9,40 incl. BTW

A bordeuxi borvidék leghíresebb szőlőfajtájából készült bor. Mélyvörös szín, fűszeres, hosszú utóíz, gazdag aromák és testessége mellett is gyümölcsös zamatok jellemzik.



Liszt Szekszárdi Merlot € 6,60 incl. BTW
Château Kajmád Merlot € 7,80 incl. BTW
Domein Graaf Zichy Merlot € 8,40 incl. BTW

Francia származású szőlőfajta, amely Szekszárdon igen elterjedt. A Merlot jellegzetes aromájú, száraz, minőségi bor. A mélyvörös szín, a telt és bársonyos íz mellett érett gyümölcsösség jellemzi.



Liszt Szekszárdi Bikavér € 5,10 incl. BTW
A szekszárdi tradícióknak megfelelően a borvidék legjobb szőlőfajtáinak, a Merlot, Kékfrankos és a Cabernet Sauvignon házasításából készült vörösbor specialitás. Gránátvörös szín, kellemesen fűszeres illat és zamat jellemzik.

Liszt Szekszárdi halfzoete Rode wijn € 4,80 incl. BTW
Rubinvörös színű, gyümölcsös illatú és zamatú féledes minőségi vörösbor.

Liszt Szekszárdi Portugieser € 5,40 incl. BTW
Korai érésű szőlőfajta, amely finom, gyümölcsös illatú, rubinvörös bort ad. Savai bársonyosan lágyak, közepes vastagságú, kellemes utóízű. Tanninjai lágyak, nem bántóak, ízei finom édeskés jelleget mutatnak.



Château Kajmád Cuvee € 6,00 incl. BTW
Domein Graaf Zichy Cuvee € 8,40 incl. BTW
Cabernet sauvignon, Merlot, Kékfrankos fajták házasításával készült bor, mely mindhárom alkotó komponens előnyeit magában hordozza. Mély, érett rubinvörös szín. Illatában határozott érett jelleg, fűszerpaprika és aszalt szilva dominál. Ízében élénk savak, sima, érett tanninok és kiváló komplexitás jellemzik. Kifinomult, buja zamatokkal rendelkező, harmonikus bor. Korához képest fiatalos, lendületes.



Château Kajmád Kadarka

€ 7,50 incl. BTW

Ezerarcú Kadarka, melyben szépen felfedezhetőek a borvidék jellegzetességei. Elegáns, az átlagnál kicsit mélyebb szín jellemzi. Illatában enyhén édeskés, fűszeres. A nagy fahordós érlelésnek köszönhetően remekül érvényesül a fajtából, és a borvidék adottságaiból eredő gazdag fűszeresség. Testesebb bor, simogató tanninokkal, szépen lekerekedett savakkal. Önmagában is élvezhető, borjúpaprikás, magyaros, paprikás fűszerezésű ételek, halászlé kísérőjeként is kitűnő.

A legjobb ízvilágot 18°C-on nyújtja

Rosé borok:



Liszt Szekszárdi Rosé Cuvee

€ 4,70 incl. BTW

Château Kajmád Rosé Cuvee

€ 7,50 incl. BTW

Szekszárd páratlan talaj-, és éghajlati adottságai között Portugieser szőlőből készült friss rosé bor.

Illatában a trópusi gyümölcsök kavalkádja van jelen, mely megadja a teljes íz és illat harmóniát.

Színében rózsaszín rosé, mely a legjobb ízvilágot 8-10°C-on nyújtja.

Fehér borok:



Liszt Szekszárdi Rajnai Rizling € 4,70 incl. BTW

Halvány szalmasárga színű, tiszta illatú, ízgazdag fehérbor, amely megmutatja, hogy a Szekszárdi Borvidéken fehérborokkal is lehet szép eredményeket elérni.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

Liszt Szekszárdi Olaszrizling € 4,70 incl. BTW

Szép, világossárga színű bor, melynek fűszeressége, lágyága az alkohollal jó egyensúlyban áll. Rezedailat, frissesség, elegancia, kellemes zöldmandulára emlékeztető kesernyűség jellemzi.

Savai kellemesen lágyak, nem bántóak.

Jól behűtve, a szép savegyensúly miatt, citromos halételek, saláták mellé ajánlott.

Het Hongaars Wijnhuis
Voor al uw wijnen...

Bezoek ook eens onze website.

Frans Schilthuizen en Szilvia Karnis
Bestellingen via:

Email: info@hethongaarswijnhuis.nl

Internet: www.hethongaarswijnhuis.nl

Mobiel: +31622509099