

“AUREUS” – RIESLING – WINE PRODUCED FROM SHRIVELLED GRAPES – 2006

The fantasy name “Aureus” means something made of gold, which relates to the brilliant golden colour of the wine. It has a lime tree honey aroma and has nut in its flavour. The Riesling grapes containing the basics of the wine were harvested in Kéleshalom in December 2006. After carefully selecting and pressing the shrivelled grapes, a two-day long mash -soaking took place, then a 2-month long fermentation and a barrel ageing process for a longer period of time. Recommended to be consumed chilled (12-14 °C) with cold goose liver, fruity desserts or even individually.
Kunvin Winery: www.kunvin.hu

CABERNET SAUVIGNON * FRANC 2007

Despite of its “young” age this wine shows harmonically the advantages of the two grape varieties. Ageing in oak barrel makes the wine feel light, though it is very rich in tannins. The fact that the grapes are extremely rich in tannins gives the wine the fruity aroma. Those fancying the full-bodied red wines will have pleasant experience while drinking this cabernet. Despite of the age this wine has a ruby colour making the consumers being interested. It works well with red and game meat dishes. To be consumed at 15-16 °C. Frittmann Brothers' Winery and Winehouse: www.frittmann.hu

CSERSZEGI FŰSZERES 2008

Cserszegi Fűszeres is a Hungarian grape variety, a cross between Irsai Oliver and a strain of Red Traminer. It is a wine made by reductive technology; it is a fresh, crispy wine with noticeable elderflower flavour and fruity aromas. Its vivid acids are in a harmony with its spicy aroma. It has extremely fresh fruity taste. It works well with poultry dishes and vegetarian meals. To be served at 10-12 °C. Font Winery www.fontpincszet.hu

KUNSÁGI CABERNET SAUVIGNON ROSE 2008 SEMÍ DRY QUALITY ROSE WINE

Its elegant, modern, silky colour even attracts the customers' attention. Having it poured in our glasses we remember the joyful, warm summer. The nice raspberry aroma enchants the wine consumer. At the same time you can recognize the varietal feature, the light scent of the ground red paprika. It has a very vivid, nice and well balanced acid structure due to the residual sugar content. The wine in flavours and aromas reminds us of summer, which is even reflected by its label. To be consumed chilled at 8-10 °C with fruits, salads, light dishes or it is recommended to a nice summer night chat. István Winehouse: www.istvanborhaz.hu



“AUREUS” – RHEINISCHER RIESLING – AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN (TROCKENLESE) HERGESTELLTER WEIN – 2006

Der Phantasienamen “Aureus” bedeutet “aus Gold” und weist auf die wundervolle goldgelbe Farbe des Weines hin. Sein Duft erinnert an Lindenblütenhonig und sein Geschmack an Nuss. Die Trauben für unseren Rheinischen Riesling haben wir im Dezember 2006 in Kéleshalma gelesen. Nachdem die fast rosinenhaften Beeren sorgfältig ausgewählt und gepresst werden, weichen sie zwei Tage lang als Maische, werden dann zwei Monate lang vergoren, um dann eine lange Zeit in Holzfässern zu reifen. Wir empfehlen den Wein, bei einer Trinktemperatur von 12–14°C, zu kalter Gänseleber, fruchtigen Desserts oder einfach nur so. Kunvin Pincészet (Kellerei Kunvin) www.kunvin.hu

CABERNET SAUVIGNON * FRANC – 2007

Trotz seines “jungen” Alters zeigt der Wein auf harmonische Art die Vorteile beider Rebsorten. Der reiche Geschmack von jungen Tanninen wird durch die Reifung in Eichenholzfässern gezähmt. Die Vielfalt an fruchtigen Tönen entsteht durch die außerordentliche Reichhaltigkeit an Tanninen in den Rebsorten. Freunde von gehaltvollen, runden Weinen werden diesen lieben, und obwohl er noch nicht alt ist, erweckt er allein durch sein tiefes rubinrotes Farbspiel das Interesse der Weinliebhaber. Wir empfehlen ihn zu Speisen aus rotem Fleisch und zu Wildspeisen, bei einer Trinktemperatur von 15–16°C. Frittmann Testvérek Pincészet és Borház (Gebrüder Frittmann Kellerei und Weinhaus): www.frittmann.hu

CSERSZEGI FŰSZERES (CSERSZEGER GEWÜRZTRAMINER)

Der Cserszegi Fűszeres ist eine ungarische Rebsorte und entstand durch die Kreuzung der Rebsorten Irsai Olivér und Piros Tramini. Mit reduktiver Technologie wird so ein frischer, knackiger, fruchtiger Wein hergestellt, dessen Aroma an Muskateller und Holunder erinnert. Die lebendige Säure harmonisiert angenehm mit seinem würzigen Geschmack. Seine Geschmackswelt wird durch die frische Fruchtigkeit und die belebenden, durstlöschenden Säuren bestimmt. Wir empfehlen ihn zu Geflügelgerichten und vegetarischen Speisen bei 10–12°C. Font Pincészet (Kellerei Font): www.fontpincszet.hu

KUNSÁGI (KUNSCHAGER) CABERNET SAUVIGNON ROSÉ – 2008. HALBTROCKENER ROSÉ QUALITÄTSWEIN

Die elegante, modische, seidige Farbe schmeichelt schon allein dem Auge. In unserem Glas geschwenkt, erweckt schon der erste Duft den fröhlichen, warmen Sommer. Das angenehme Aroma von Himbeeren und anderen Früchten betört den Weintrinker. Gleichzeitig bleiben jedoch die Aromen unvergesslich, die für diese Sorte spezifisch sind, und leicht an gemahlene Paprika erinnern. Dominant spürt man die lebendige, feine Säurekonstruktion, welche der noch vorhandene Restzucker abrundet und in Balance hält. Die Duft- und Geschmackswelt dieses Weines beschwören den Sommer herauf, was sich auch auf dem Etikett widerspiegelt. Auf 8–10°C gekühlt, empfehlen wir ihn zu Obst, Salaten und leichten Speisen oder einfach nur so zu einem angenehmen Gespräch an einem schönen Sommerabend. István Borház (Weinhaus István): www.istvanborhaz.hu



TISZTELT BORFOGYASZTÓ!

2009-BEN IS KIVÁLASZTOTTA A SZAKÉRTOKBOL ÉS BORFOGYASZTÓKBÓL ÁLLÓ ZSŰRI BÁCS-KISKUN MEGYE LEGJOBB FEHÉR, ROZÉ, VÖRÖS ÉS DESSERT BORÁT. BÁR A MONDÁS AZT TARJA, HOGY „JÓ BORNAK NEM KELL CÉGÉR”, ENNEK ELLENÉRE BÁCS-KISKUN MEGYEI ÖNKORMÁNYZAT MÉGIS MINDEN ÉVBEN KÜLÖN FIGYELMET FORDÍT MEGYÉNK LEGJOBB BORAINAK A PROMÓCIÓJÁRA. TESZI EZT AZÉRT, HOGY AZ ALFÖLDI BORÁSZOK REMEKMUVEIT ÉVROL ÉVRE EGYRE TÖBB HAZAI ÉS KÜLFÖLDI BORFOGYASZTÓ ISMERHESSE MEG. HISZEN AZ ALFÖLDI BOR MEGVÁLTOZOTT, IDEJE MÁSKÉNT GONDOLNI RÁ!

KÉSZÜLT A BÁCS-KISKUN MEGYEI ÖNKORMÁNYZAT TÁMOGATÁSÁVAL

www.bacs-kiskun.hu • www.bacskiskun.hu • www.dbborut.hu



„AUREUS” – RAJNAI RIZLING – TÖPPEDT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR – 2006

Az „Aureus” fantáziánév jelentése „aranyból való”, ami utal a bor gyönyörű aranyárga színére. Illata hársmézre, íze dióra emlékeztet. A bor alapanyagát képező Rajnai rizling szőlőt 2006 decemberében szüreteltük Kéleshalmán. A töppedt szőlőbogyók gondos átválogatása és sajtólása után két napos cefreáztatás, két hónapig tartó erjesztés, majd hosszú ideig tartó fahordós érlelés következett. Fogyasztását 12-14 C°-on ajánljuk hideg libamájhoz, gyümölcsös desszertekhez, vagy önállóan. Kunvin Pincészet: www.kunvin.hu

CABERNET SAUVIGNON * FRANC 2007

„Fiatl” kora ellenére a bor nagyon harmónikus mutatja a két szőlőfajta előnyeit. A gazdagon érezhető fiatal tanninokat a tölgyfahordós érlelés szelídíti meg. A gyümölcsös ízek érzetét, a szőlőfajta rendkívüli tanningazdagsága adja. A testes vörösborokat kedvelőknek kellemes élményeket nyújt a bor fogyasztása, mely kora ellenére, mely rubin vörös színvilágával, már látványával is felkelti a fogyasztó érdeklődését. Fogyasztását vörös és vadhúsból készült ételek mellé ajánljuk 15–16 C°-on. Frittmann Testvérek Pincészet és Borház: www.frittmann.hu

CSERSZEGI FŰSZERES

A Cserszegi Fűszeres egy magyar nemesítésű szőlőfajta, ami az Irsai Olivér és a Piros Tramini Keresztkezéséből született meg. Reduktív technológiával készült friss, ropogós, muskotályos, bodzavirágra emlékeztető illatú, gyümölcsös bor. Élénk savai kellemesen harmonizálnak fűszeres ízével. Ízvilágát a rendkívül friss gyümölcsösség és üde, szomjoltó savak határozzák meg. Fogyasztását szárnyas húsokhoz, vegetáriánus ételekhez ajánljuk 10–12 C°-on. Font Pincészet: www.fontpincszet.hu

KUNSÁGI CABERNET SAUVIGNON ROSE – 2008 FÉLSZÁRAZ MINŐSÉGI ROZEBOR

Elegáns, divatos, selymes árnyalata már a szemnek is hízelgő. Poharunkba töltve, megforgatva, az első illat felidézi bennünk a vidám, meleg nyarat. A szép málnás gyümölcsös illat kavalkád elbűvöli a fogyasztót. Ugyanakkor fellelhetők benne a fajtajelleges, enyhe örölt fűszerpaprikára emlékeztető illatanyagok is. Hangsúlyos az élénk, finom savszerkezet, melyet a benne lévő maradék cukor szépen lekerekít s egyensúlyban tart. A bor illat és íz világa nyarat idéző, melyet a címke is szépen tükröz. 8–10 C°-ra hűtve, gyümölcsökhöz, salátákhoz, könnyű ételekhez ajánljuk, vagy csak nyáresti könnyed beszélgetéshez. István Borház: www.istvanborhaz.hu



„AUREUS” – RAJNAI RIZLING – 2006

La dénomination fantaisiste du nom „Aureus” provient de l’expression „issu de l’or” qui se réfère à la couleur dorée du vin. Son nez rappelle le miel de tilleul, et son bouquet a des notes de noix. Le raisin issu du cépage risling du Rhin, récolté en décembre 2006 à Kéleshalma constitue la base de ce vin. Après triage, pressage et macération deux mois durant des grains de rasins secs, intervient un vieillissement de longue durée en fûts de chêne. Il est recommandé de le consommer accompagné de foie gras frais, de desserts à base de fruits, ou bien encore tout simplement seul. Cave Kunvin: www.kunvin.hu

CABERNET SAUVIGNON * FRANC – 2007

Malgré sa jeunesse ce vin montre les avantages de l’assemblage de deux cépages. La jeunesse des tannins est adoucie par le vieillissement en fût de chêne. Les arômes de fruits proviennent de la grande richesse des tannins des cépages. Les consommateurs amateurs de vins rouges charpentés l’apprécieront, malgré son âge, séduits par son intense couleur rouge rubis. Il convient de le consommer accompagné de plats de gibiers et de viande rouges, à une température de 15-16 C°. Cave Frères Frittmann: www.frittmann.hu

CSERSZEGI FŰSZERES

Le cépage Cserszegi Epicé est croisement de deux cépages hongrois: le Irsai Olivér et le Piros Tramini. Il a été élaboré par une technologie réductive, son bouquet a des notes de fruits des bois et de muscat, son nez évoque le sureau. Ses vifs acides se marient harmonieusement avec sa saveur épicée. Ses arômes complexes sont fournies par une fraîcheur fruitée et des acides désaltérants. Il est recommandé de le déguster avec des viandes de volaille, et lors de repas végétariens à une température de 10-12 C°. Cave Font: www.fontpincszet.hu

KUNSÁGI CABERNET SAUVIGNON ROSE – 2008 VIN ROSÉ SUPÉRIEUR DEMI-SEC

Son élégance, sa modernité, son velouté saute aux yeux. Après l’avoir versé et dégagé ses arômes, il nous évoque immédiatement la gaieté et la chaleur de l’été. Le consommateur est émerveillé par son odeur de fruits des bois. En outre, il recèle aussi des arômes de paprika doux moulu issues de son cépage. Sa structure fine et vive est fournie par ses acides, qui équilibrent sa teneur en sucre résiduel. Son nez et son bouquet évoquent la gaieté de l’été, traduite par la beauté de l’étiquette. A servir à 8-10 C° accompagné fruits, salades ou tout simplement des discussions baignée par une cuisine estivale. Cave István: www.istvanborhaz.hu



„AUREUS”- RIESLING RENANO – 2006. DI ACINI PASSITI

„AUREUS” un nome di fantasia, significa: è stato fatto d’oro. Il Riesling renano –la base di questo vino di dessert- è prodotto a Kéleshalom. Dopo l’accurata selezione dei grappoli passiti sul vitigno, l’uva viene pressata dolcemente, tenuta sulla vinaccia per 2 giorni, poi la fermentazione dura per 2 mesi. Dopo questo periodo, è pronto per l’affinamento in botti di legno. Questo vino di dessert si sposa magnificamente ai piatti a base di fegato d’oca, ai dolci con frutti, o semplicemente si degusta in se. Va servito alla temperatura di 12-14 °C. Azienda Viticola Kunvin: www.kunvin.hu

CABERNET SAUVIGNON * FRANC – 2007

Questo vino presenta (malgrado il suo gioventù) armonicamente le caratteristiche dei due vitigni. Vino di grande importanza, di profumo persistente e intenso frutta rossa matura in evidenza con note di frutti di bosco in sottofondo. Morbido e avvolgente al palato, vino strutturato e complesso. L’affinamento in botti di rovere e giustamente tannico. In bocca è estremamente gradevole a chi piece il vino rosso con grande corpo. Vino importante con il caratteristico colore rosso rubino intenso nonostante la giovane età. È impareggiabile abbinato a carni rosse compresa la cacciagione. La sua temperatura ideale è di 15-16 °C. Azienda Viticola dei Fratelli Frittmann: www.frittmann.hu

„CSERSZEGI FŰSZERES”

„Cserszegi Fűszeres” é un tipico vitigno Ungherese ottenuto da due varietà con caratteristiche dominanti, Irsai Oliver e Tarmini rosso. Il vino ottenuto da questo vitigno durante la sua fermentazione ha poco contatto con l’ossigeno. È un vino fresco, fruttato, sapore asciutto moscato, con il sentore dei fiori di sambuco. Al naso presenta ampie ed intense sensazioni, con un’ acidità equilibrata. Si accosta a piatti di pollame e vegetariani. Va servito alla temperatura di 10-12 °C. Azienda Viticola Font: www.fontpincszet.hu

CABERNET SAUVIGNON ROSATO (KUNSÁGI) – 2008. SEMI SECCO

Un colore elegante, che fa moda è bello da vedere. Versando e girandolo nel nostro bicchiere il profumo caratteristico di questo rosato ci fa ricordare al caldo ed intenso estate. Il profumo presenta ampie ed intense sensazioni di spezie e al gusto un corpo ben strutturato unito alla morbidezza data dal equilibrata acidità. L’etichetta fresca, giovanile attira su di se l’attenzione. Può essere il vino da tutto pasto in quanto esalta i sapori della cucina, e contribuisce a rendere più piacevole un incontro tra amici. Servire a 8-10 °C. Azienda Viticola István Borház: www.istvanborhaz.hu

