



**Öreg Tavágó  
Koszmája  
Borlap**



## TOLNAI TRAMINER

TÚZKŐ BIRTOK | 2013

---

Reduktív, oxigéntől teljesen elzárva készített száraz fehérbor. a parfümös, rózsavirágos illat és aroma miatt akár félédesnek is érezheti az ember, hiszen elég magas extrakttartalma is van. A nők nagy kedvence. Piros traminiből készült, teljes éréskor szüretelt alapanyagból.

*This is a reductively made dry white wine. Because of its perfumed, rose-like nose, it suggests a semi-sweet wine, as it has a rather high extract content. Women like it very much. It is made of Red Tramini, harvested at full ripening. It was soaked on the skin to gain more aromas from the grapes.*

2 500 Ft / 0,75 l

---



## MÁTRAI IRSAI OLIVÉR

BÁRDOS ÉS FIA | 2015

---

Világos citrom szín, zöldes reflexekkel, narancsvirágra emlékeztető, parfümös-intenzív illattal. Harmonikus savtartalmának és a friss muskotály szőlőre emlékeztető ízének köszönhetően ideális párosítása a szárnyasokból, halakból készült ételeknek, vagy akár egy könnyed esti beszélgetésnek.

*Light lemon color with greenish reflections. Intensive scent that reminds us of orange flower. Thanks to its harmonious acidity and the taste reminiscent of fresh muscatel grapes, it is perfect for poultry and fish dishes or on its own for easy-going evening chats.*

2 500 Ft / 0,75 l

330 Ft / dl

---



## BUDAI CHARDONNAY

NYAKAS PINCE | 2014

---

A karakteres, férfias, minerális jegyek mellett a finom savak és telt gyümölcsízek dominálnak. Halételekhez, sültetekhez vagy akár önmagában is kiválóan fogyasztható.

*Characterful, mineral, men-like characters show up with delicate acids and fruity aromas. Great choice to seafood, to a cut from the joint or take it on its own.*

2 600 Ft / 0,75 l



## BALATONFÜREDI ZENIT & MORE

FIGULA PINCÉSZET | 2015

---

Az idei évtől a Zenit mellett Sauvignon Blanc, Pinot Gris és Sárgamuskotály is színesíti friss fehérborunkat. A cél az volt, hogy a Zenit fajta üdeségét még tovább fokozzuk. Az eredmény élénkebb savkarakter, gazdagabb gyümölcsösség és mindössze öt gramm természetes maradék cukor literenként.

*From this year near the Zenit you can find some Sauvignon Blanc, Pinot Gris and Yellow Muscat in our fresh white wine. Our aim is to produce a wine with more freshness like before. At the end we get vigorous acidity, more fruits and five gram restsugar.*

2 800 Ft / 0,75 l

---



## BADACSONYI RIZLING FRISS

LAPOSA PINCÉSZET | 2014

---

Ez a könnyed, fiatalos Rizling új színfolt a Laposa Borpince bor költeményeinek palettáján. Csekély szénsavtartalmának, valamint üde savainak köszönhető közepesen telt ízvilágával tökéletesen illik egy önefelelt beszélgetéshez, de akkor sem sértődik meg, ha üdítő fröccsként fogyasztjuk el.

*This light, youthful Riesling is a new colour spot on the wine palette of Laposa Winery. Thanks to its low carbon dioxide content and to its crisp acidity it has a moderately full flavour which fits perfectly for a joyful conversation, but it won't be offended if you drink it as a refreshing spritz.*

2 800 Ft / 0,75 l

---



## EGRI HANGA

DEMETER PINCÉSZET | 2014

---

Olaszrizlinget és Hárslevelű háziasítás. Illata szépen mutatja a fajták jellegzetességeit, az illatos virágokat, gyümölcsös frissességgel. Ízében megtaláljuk a trópusi gyümölcsök enyhén mézes keverékét, amit savgerince észrevétlenül támogat.

*Blended of Olaszrizling and Hárslevelű. The bouquet finely shows the characteristics of the types, the scent of flowers and fruity freshness. It tastes like the mildly sweet mixture of tropical fruits, which is unnoticeably enhanced by its acidic backbone.*

3 000 Ft / 0,75 l



## EGRI ROSÉ

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2015

---

A családi pincészet legértékesebb dűlőjéről származó különleges rosebor. Későn szüretelt, érett szőlőből készült, szép, gyümölcsös illatú, gazdag karakteres rosebor. Ízében az érett szőlő sokszínűsége és tüze gyönyörködtet. Jó párosítás hal és fehér húsú ételekhez.

*This noble rosé wine comes from the most precious vineyard of the family winery. A rich, characteristic rosé wine with fine fruity aromas produced from late harvested, ripen grapes. The multicolourness and fire of ripe grapes delight our taste.*

2 600 Ft / 0,75 l

350 Ft / dl

---



## ETYEK-BUDAI PINOT NOIR ROSÉ

HARASZTHY PINCÉSZET / HVP BORCSALÁD | 2015

---

Intenzív rosé szín. Illatában eper a vezető jegy málna és egy kis áfonya kíséretében. Kellemes érettség. Ízében a málna dominál elegáns, ropogós savakkal. Utóíze hosszú, nagyon gyümölcsös.

*Intense rosé color. The bouquet is led by strawberry enhanced with raspberry and blueberry fragrance. Fruityness dominates on the palate with elegant crisp acidity. Remarkable, long aftertaste.*

2 700 Ft / 0,75 l

---



## VILLÁNYI ROSÉ

GERE ATTILA | 2015

---

Illata egy friss, üde, gyümölcsös borról árulkodik: szamóca, málna, érett ananász és kenyérhéjas jegyek játszadoznak egymással. Ízben mindez kiegészül egy kis citrusos tónussal. A kellő savtartalom szép élénkséget, játékosságot ad a bornak, mely jó íz intenzitással párosul. Könnyed, jól fogyasztható bor szép lecsengéssel.

*Typically onion-peel like rosé color. The cool, fresh noses are supplemented by some kind sweetness. Mainly red currant and sour cherry dominate in its scent and smooth, pleasant acids and middle body can be experienced. Light, really refreshing rosé.*

2 800 Ft / 0,75 l



## VILLÁNYI PORTUGIESER

JEKL BÉLA ÉS FLÓRA | 2014

Bíborvörös, mély színű. Illatában is meleg, jellegzetes jammertali. Nagyon gömbölyű íz, de nem savhiányos. Érett tannin. A fajtához képest hosszú utóíz jellemzi.

*This wine is deep scarlet red with a warm, typically Jammertal aroma. In spite of the sufficient acidity, it has a well-rounded flavour. It has some grapey character, mature tannin and a relatively long finish, compared to other Kékoportó-type wines.*

2 800 Ft / 0,75 l

---



## SZEKSZÁRDI ESTVE CUVÉE

VIDA PÉTER | 2013

Egyenes vonalú, lendületes savú, elegáns bor, ahol a rubin szín mellett érezni a Cabernet Franc érett melegségét, a Merlot bársonyosságát és a Pinot Noir vibrálását. A békés beszélgetős, nyugalmas esték megbízható borát tartja kezében.

*An elegant and straight wine, with buoyant acids, combining in its ruby colour the ripe warmth of Cabernet Franc with velvetiness of Merlot and vibration of Pinot Noir. You hold in your hand the reliable wine of peaceful evening chats*

3 200 Ft / 0,75 l

---



## EGRI TRÉFLI CUVÉE

THUMMERER VILMOS | 2012

Ez a mélyvörös színű, dús, sokrétű illatú vörösbor termőhelyét és évjáratát dicséri. Zamatokban gazdag, fanyarkás íze kisimult, finom csersavai nyugodt, bensőséges harmóniája hosszú, melengető tüze újra és újra kóstolásra készletet.

*This wines deep ruby colour, rich multi-fragrancedaroma praises its place in year of making. Rich aromas harsh palate with fine tannins showing fine deep balance, fiery long finish tempts one to taste again and again.*

3 600 Ft / 0,75 l



## SZEKSZÁRDI BIKAVÉR

BODRI PINCÉSZET | 2013

Kékfrankos, merlot, cabernet sauvignon és kadarka házasítása. Rubinszínű, koncentrált, mégis eleven bor, ízképében a kékfrankos meggyessége, sőt a meggy mag aromája uralkodik, az üde gyümölcsösséget finom csokoládés felhangok kísérik. Vidám és tökéletesen harmonikus, intenzív bor.

*This wine is made from the blending of Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon and Kadarka. It is distinguished by a deep ruby colour, a developing fragrance of stronger-than-medium intensity dominated by black berries, bramble and black currant. It is characterised by bodied, high alcohol content, strong fruit and spice features; upon tasting, bramble and vanilla appear.*

3 800 Ft / 0,75 l

---



## SZEKSZÁRDI CUVÉE

BARON VON TWICKEL SZŐLŐBIRTOK | 2011

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.

*Created through blending Cabernet sauvignon, Merlot and Kékfrankos grape types, this wine carries the advantages of all the three components. It has a deep, ripe ruby colour. Its fragrance is dominated by its definite ripe nature and the scent of paprika and prunes; after aired for some time, it also carries earthy-leafy scents. Its flavour is characterised by vivid acids and smooth, ripe tannins, as well as excellent complexity.*

3 900 Ft / 0,75 l

---



## VILLÁNYI FRANC

JANUS BORHÁZ | 2013

Mára már biztos, hogy a Cabernet Franc szőlő új otthonra talált Villányban. Mi pedig új kedvencre lettünk a Cabernet Franc-ban! Elképesztő intenzitása jól illik minden napszakhoz, élethelyzethez, hangulathoz.

*Cabernet Franc has found a new home in the Villany wine region. And we have a new favorite Cabernet Franc! It is incredibly intense and thus it goes down well in any part of the day, any mood or any part of your life.*

4 000 Ft / 0,75 l



## SZEKSZÁRDI MERLOT

TAKLER FERENC | 2013

---

Rendkívül nagy érési képességet és hosszú ízképet mutató bor. Illata virágokra, elsősorban bordó rózsára emlékeztet, ízeinek gyümölcsössége málna mellett aszalt szilvát idéz.

*This wine has an extraordinary ripening capacity and exhibits a long-lasting bouquet. Its flowery perfume reminds us of red roses, its flavor evokes raspberry and prunes.*

4 000 Ft / 0,75 l

---



## VILLÁNYI MONTENUOVO CUVÉE

VYLYAN PINCÉSZET | 2011

---

Borunk névadója Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott. A házasítás jellegét az egymást harmonikusan kiegészítő fajták határozzák meg, arany középutat húzva a nagytestű, nehéz és a lendületes, koncentrált gyümölcsös világ között. Legnépszerűbb borunkat ételek gazdag kínálatával párosíthatjuk, hisz nagyon sokrétű ő maga is.

*The wine is named after Prince Nándor Montenuovo, who owned parts of our vineyards at the beginning of the 20th century. Our aim is to create a harmonious blend, a golden mean, between the robust and the lively-fruity styles. Its complexity makes it a good match with many kinds of dishes, thus a favourite of the best restaurants.*

5 200 Ft / 0,75 l

---



## VILLÁNYI PRINCIPIUM

TIFFÁN EDE ÉS ZSOLT | 2012

---

Principium, mely a cabernet sauvignon-cabernet franc cuvee-jenek jól kitaposott osvenyen halad, de 2012-ben 10% merlot is szinesiti a hazasitast. Remek aranyok, gazdag gyumolcsosseg, csokoladeval es fahejjal tarkitva.

*Very fine, nice freshness and tasty tannins, fine and remarkably polite. Wine thrives in the mouth like the tail of a beautiful peacock. In the final attentive taster is fascinated by the change and the class of flavors. The length impressive. It's really delicious.*

6 500 Ft / 0,75 l



## TOKAJI FURMINT KÉSŐI SZÜRETELEŚŰ

SÁRGA BORHÁZ | 2013

---

Színe a halvány sárgától az aranyig terjed. A vadvirágokra és a friss gyümölcsökre (őszibarack, szilva, citrusok, méz) jellemző illatcsokorral köszönt. A bársonyosan kerek Disznókő Tokaji Késői Szüret virgoncságára az íny sokáig emlékezik. Fesztelen és lendületes bor.

*Pale to golden yellow. The heady intensity of wild flowers and fresh fruits (peach, plum, citrus, honey) abound in the bouquet. Velvety and deliciously rounded, the Disznókő Tokaji Late Harvest retains its vivacity with persistence on the palate. Light-hearted and energetic.*

3 000 Ft / 0,5 l

---



## TOKAJI ASZŰ 3 PUTTONYOS

SÁRGA BORHÁZ | 2012

---

Száraz és forró év, korai éréssel, de csak kisebb mértékű és lassú botritiszesedéssel. A kevés, de kivételes minőségű, teljesen töppedt aszúszemek friss, kifinomult és elegáns aszúborokat adtak.

*The small but exceptional quality, completely shriveled "aszú" berries were gave fresh, sophisticated and elegant wines.*

4 000 Ft / 0,5 l

---





## EGRI MUSCAT OTTONEL

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2015

---

Az egeri borvidék egyik híres fajtája a Muscat Ottonel. Későn szüretelt, érett szőlőből készült. Tiszta illatú, telt, hosszú utóízű, ízében a méz, a citrus és az aszalt gyümölcsök zamatai bujálkodnak.

*The Eger wine-growing region one his famous kind Muscat Ottonel. Late harvested, was made of a mature grape. With a clear fragrance, full, long aftertaste, his flavour the honey, the citrous and the dried one the flavours of fruits they fornicate.*

2 100 Ft / 0,75 l

280 Ft / dl

---



## MÁTRAI RUBINT

BÁRDOS ÉS FIA | 2014

---

Friss,gyümölcsös illatában az érett földieper, a málna és a meggy található. Ízében a lekerekedett finom savai,optimális cukortartalom teszi kellemesen fogyaszthatóvá. Desszertekhez ajánljuk 8-10 C°-on.

*In its fresh fruity scent the ripe strawberry, the raspberry and the sour cherry meet. The flavour gives gentile acids, optimal sugar content that delivers a very pleasant wine for consumption. We recommend to drink it with sweets on temperature of 8-10 C°.*

2 400 Ft / 0,75 l

330 Ft / dl

---

## BALATONBOGLÁRI FEHÉR HÁZASÍTÁS

### BUJDOSÓ PINCÉSZET

---

220 Ft / dl



## BALATONBOGLÁRI ROSÉ

### BUJDOSÓ PINCÉSZET

---

220 Ft / dl



## BALATON-MELLÉKI MERLOT-CABERNET

### BUJDOSÓ PINCÉSZET

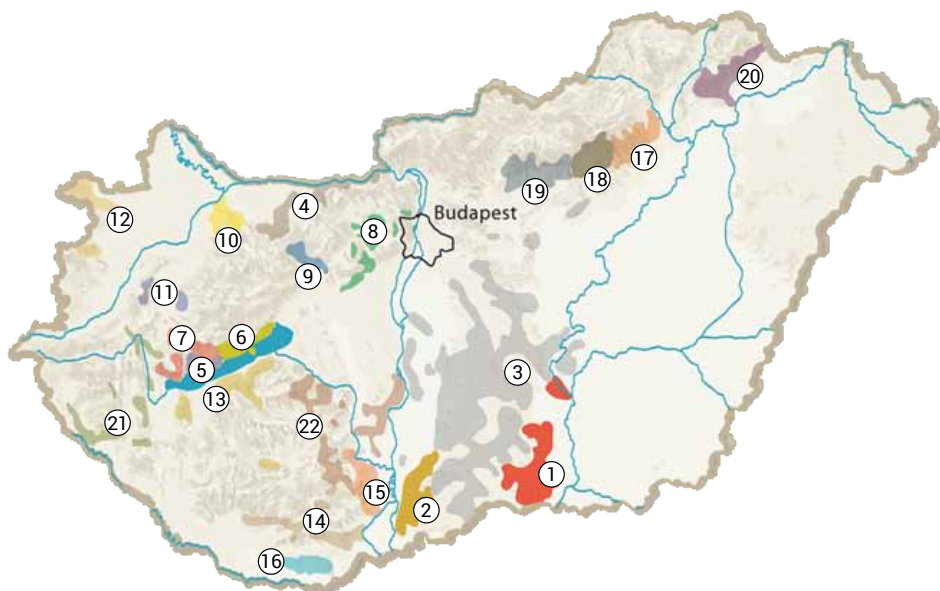
---

220 Ft / dl



# Magyarország borvidégei

HUNGARY'S WINE - GROWING REGIONS



1. Csongrád

12. Sopron

2. Hajós-Baja

13. Balatonboglár

3. Kunság

14. Pécs

4. Neszmély

15. Szekszárd

5. Badacsony

16. Villány

6. Balatonfüred-Csopak

17. Bükk

7. Balaton-felvidék

18. Eger

8. Etyek-Buda

19. Mátra

9. Mór

20. Tokaj

10. Pannonhalma

21. Zala

11. Nagy-Somló

22. Tolna



# VERITAS

## BORKERESKEDÉS

### NAGYKERESKEDELMI KÖZPONT

#### Veritas Szőlőkert

📍 1033 Budapest, Szőlőkert köz 2.

☎ +36 1 341 06 46, +36 1 341 31 74

@ [rendeles@borkereskedes.hu](mailto:rendeles@borkereskedes.hu)

---

### BORSZAKÜZLETEINK WINE SHOPS

#### Veritas Dohány

📍 1074 Budapest, Dohány utca 58-62.

☎ +36 1 413 00 02

@ [dohany@borkereskedes.hu](mailto:dohany@borkereskedes.hu)

#### Veritas Szőlőkert

📍 1033 Budapest, Szőlőkert köz 2.

☎ +36 1 341 06 46

@ [szolokert@borkereskedes.hu](mailto:szolokert@borkereskedes.hu)

#### Veritas Borbár Wine Bar

Bárhoz az országban!  
Anywhere in the country!

🌐 [borkereskedes.hu](http://borkereskedes.hu)