



Öreg Tavágó
Koszmája
Borlap

Fehérborok

WHITE WINES



MÁTRAI IRSAI OLIVÉR

SZÁRAZ FEHÉRBOR

BÁRDOS ÉS FIA | 2016

Világos citrom szín, zöldes reflexekkel, narancsvirágra emlékeztető, parfümösen 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.

2800 Ft / 0,75 l | 370 Ft/dl



BUDAI CHARDONNAY

SZÁRAZ FEHÉRBOR

NYAKAS PINCÉSZET | 2016

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.

2900 Ft / 0,75 l | 385 Ft / 1 dl



EGRI HANGA

FÉLSZÁRAZ FEHÉRBOR

DEMETER PINCÉSZET | 2014/15

Olaszrizlinget és Hárslevelű házasítás. 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.

3000 Ft / 0,75 l

Fehérborok

WHITE WINES



BALATONFÜREDI ZENIT & MORE

FÉLSZÁRAZ FEHÉRBOR

FIGULA PINCÉSZET | 2016

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.

3200 Ft / 0,75 l



CSOPAKI RIZLING

SZÁRAZ FEHÉRBOR

JÁSDI PINCÉSZET | 2015/16

A csopaki pince eddigi talán legjobban sikerült olaszrizlingje, Jásdi István legkedveltebb fajtája. Tartályban, beoltva erjedt és érett rövid ideig, mielőtt palackba került. A vörös permiai homokkő, 2015 nyarának különleges melege és Jásdi Istvánék boráskodásának köszönhetően hosszú, sokrétegű, finom olaszrizling lett.

Possibly this Csopak cellar's best ever Olaszrizling, which is István Jásdi's favourite variety. It underwent controlled fermentation in steel tanks where it was also aged briefly before bottling. The red Permian sandstone, the extraordinary warmth of summer 2015 and István Jásdi's winemaking have made it a long, layered and delicious Olaszrizling.

3300 Ft / 0,75 l



ST. MARTINUS CUVÉE

SZÁRAZ FEHÉRBOR

PANNONHALMI PINCÉSZET | 2016

Izgalmas, illatos királyleányka az Apátsági Pince új telepítésű ültetvényéről, a bor lendületes savképletéért, Fűszeres tramini az illat- és zamatvilág gazdagságáért, a közelmúlt szüret frissen roppanó szőlőbogyóinak illatával és ízével. Kerekre szeldült savak, zöldalma, nyári körte, mellettük őszibarack és banán tónusai. Újbor létére vastagon kerül szét a korty, hosszú frissessége szinte vibrál, a néhány gramm maradékcukor pedig mindezt szépen kerekíti. Minimális beavatkozással, frissen palackozva.

The exciting, aromatic Királyleányka from the Apátsági Pince's new plantation is responsible for the zesty acidity, while the spicy Gewürtztraminer accounts for the richness of aromas and flavours, with the nose and the palate of freshly exploding grape berries recently harvested. Acids tamed to round, green apple, summer pear, alongside peach and banana notes. For a new wine, the palate is thick, its long freshness almost vibrates, and the few grams of residual sugar rounds it out nicely. Made with minimal intervention, freshly bottled.

3300 Ft / 0,75 l

Rozé borok

ROSE WINES



BÉLA ÉS BANDI ROZÉ

SZÁRAZ ROZÉ BOR

BALATONFÜRED-CSOPAK | 2016

Halvány pinkes rozé szín, édeskés, gyümölcsös illat érett földieperrel, kis vattacukorral. A szamóca ízben is meghatározó jegy, amelyet a merlot további gyümölcssei és a kékfrankos fűszerei kereteznek.

Pale, pinkish rosé colour, sweetish and fruity aromas with ripe strawberry and a touch of candyfloss. Strawberry is also a pronounced note on the palate which is spiced up by the Merlot's fruit and the Kékfrankos' spice.

3000 Ft / 0,75 l | 385 Ft/dl



PINOT NOIR ROZÉ

SZÁRAZ ROZÉ BOR

SZELESHÁT PINCÉSZET | 2016

Szekszárd, Keszthely-dűlő, lösz és vörösayag talaj, hűtött tartály, rövid érlelés, gyors palackozás. Ezek a száraz tények, utána pedig következik az egyik legjobb újrozé Krajcsovicsi Lászlóék pincéjéből, a Szeleshát tövéből. Üde rozészín, vidám és frissítő karakter. Tiszta piros gyümölcs az vibráló illat és a hosszú korty egyaránt.

Szekszárd, Keszthely vineyard, loess and red clay soil, temperature controlled tanks, short ageing, quick bottling. These are the dry facts, then follows one of the best new rosés from László Krajcsovicsi's cellar, from Szeleshát. Crisp rosé colour, vivacious and refreshing character. Pure red fruit both on the vibrant nose and the long palate.

3000 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI ROSÉ

SZÁRAZ ROZÉ BOR

GERE ATTILA | 2016

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, játékoságot 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.

3200 Ft / 0,75 l

Vörösborok

RED WINES



VILLÁNYI PORTUGIESER

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

JEKL BÉLA ÉS FLÓRA | 2015

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.

3000 Ft / 0,75 l



AKUTYAFÁJÁT

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

ST. ANDREA | 2015

Merlot, kékfrankos, turán, cabernet franc és syrah nyitott kádban és tartályban, spontán erjesztve, 25 hektós nagy ászokhordóban 10 hónapon át érlelve. Vidám lilás-bordós szín, piros gyümölcsökkel (málna és ribizli), mellettük rózsás és borsos, fűszeres jegyek főleg a turánból. Friss, lendületes, élő szerkezet, sok gyümölcs és fűszer. Ropogós, könnyű, tartalmas.

Merlot, Kékfrankos, Turán, Cabernet Franc and Syrah. Vivacious purplish-claret colour, red fruits (raspberry and redcurrant), plus rose and pepper, spicy notes mainly from the Turán. Fresh and zesty, with lively structure, tons of fruit and spice. Crispy, light and substantial.

3400 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI ESTVE CUVÉE

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

VIDA PÉTER | 2014

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.

3800 Ft / 0,75 l

Vörösborok

RED WINES



EGRI TRÉFLI CUVÉE

ÉDES VÖRÖSBOR

THUMMERER VILMOS | 2013

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 készlet.

This wine's deep ruby colour, rich multi-fragranced aroma 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.

4200 Ft / 0,75 l



SZEKSZÁRDI CUVÉE

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

BARON VON TWICKEL SZŐLŐBIRTOK | 2013

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.

4400 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI CABERNET FRANC

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

JANUS BORHÁZ | 2013

Mára már biztos, hogy a Cabernet Franc szóló 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.

4500 Ft / 0,75 l

Vörösborok

RED WINES



SZEKSZÁRDI MERLOT

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

TAKLER FERENC | 2015

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.

4500 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI MONTENUOVO CUVÉE

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

VYLYAN PINCÉSZET | 2012

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.

5600 Ft / 0,75 l



VILLÁNYI PRINCIPIUM

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

TIFFÁN EDE ÉS ZSOLT | 2013

Principium, mely a cabernet sauvignon-cabernet franc cuvee-jének jól kitaposott ösvényén halad, de 2012-ben 10% merlot is színesíti a házasítást. Remek arányok, gazdag gyümölcsösség, csokoládéval és fahéjjal tarkítva.

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.

6900 Ft / 0,75 l

Desszert borok

DESSERT WINES



TOKAJI FURMINT KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ ÉDES FEHÉRBOR

SÁRGA BORHÁZ | 2015

Színe a halvány sárgától az aranyig terjed. A vadvirágokra és a friss gyümölcsökre (őszibarack, szilva, citrusok, méz) jellemző illatsokkal köszönt. A bársonyosan ke-
rek 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.*

3000 Ft / 0,5 l



TOKAJI ASZÚ 3 PUTTONYOS ÉDES FEHÉRBOR

SÁRGA BORHÁZ | 2013

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

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

4000 Ft / 0,75 l

Házi borok

HOUSE WINES



EGRI MUSCAT OTTONEL

FÉLÉDES FEHÉRBOR

JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETE | 2016

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.

2500 Ft / 0,75 l | 320 Ft / 1 dl



MÁTRAI RUBINT

FÉLÉDES VÖRÖSBOR

BÁRDOS ÉS FIA | 2016

Friss, gyümölcsös illatában az érett földieper, a málna és a meggy találkozik. 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°.

2700 Ft / 0,75 l | 360 Ft / 1 dl



JUHÁSZ GYÖNGYBOR

FEHÉR FÉLSZÁRAZ CSERSZEGI FŰSZERES GYÖNGYÖZŐBOR

JUHÁSZ PINCÉSZET | 2016

Juhász Testvérek pincésze technológiájának köszönhetően friss, üde redukív gyöngyöző fehérbort készített, melyet gyümölcscsel teli illat és ízvilág jellemez.

Thanks to modern technology the Juhász Brothers Winery made a fresh and reductive sparkling white wine, which characterized by full of fruit smell and taste.

2800 Ft / 0,75 l | 370 Ft / 1 dl

Házi borok

HOUSE WINES

BALATONBOGLÁRI ROSÉ

SZÁRAZ ROZÉ BOR

BUJDOSÓ PINCÉSZET | 2016

230 Ft / 1 dl



BALATONFÜREDI-CSOPAKI FEHÉR HÁZASÍTÁS

SZÁRAZ FEHÉRBOR

FODOR BÉLA PINCÉSZET | 2016

240 Ft / 1 dl



SZEKSZÁRDI CUVÉE

SZÁRAZ VÖRÖSBOR

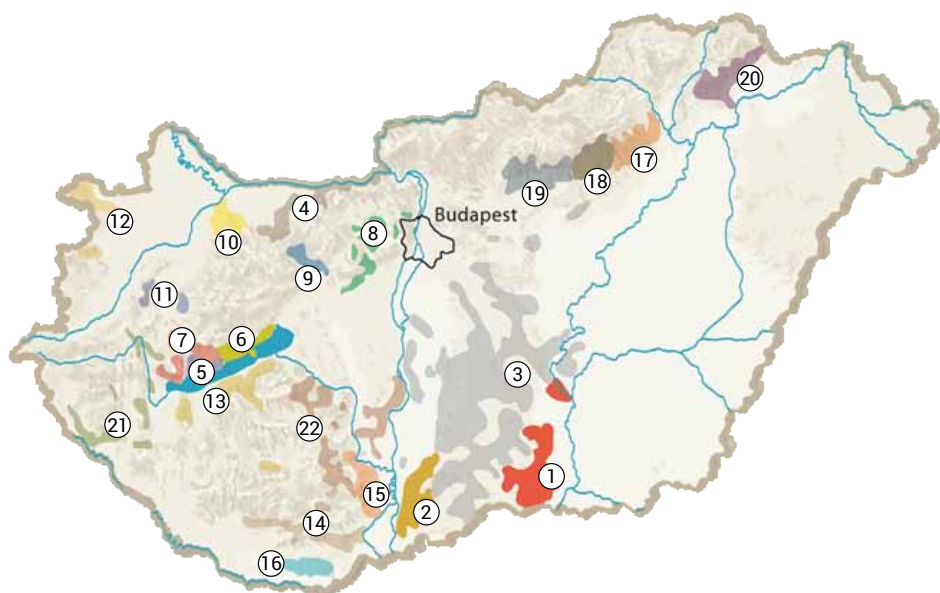
TAKLER PINCÉSZET | 2016

250 Ft / 1 dl



Magyarország borvidékei

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

BORSZAKÜZLETEINK WINE SHOPS

Veritas Dohány

📍 1074 Budapest, Dohány utca 58-62.
☎ +36 1 413 00 02
@ dohany@borkereskedes.hu

Veritas Szőlőkert

📍 1033 Budapest, Szőlőkert köz 2.
☎ +36 1 341 06 46
@ szolokert@borkereskedes.hu

Veritas Borbár Wine Bar

Bárhoz az országban!
Anywhere in the country!

🌐 borkereskedes.hu