

Tolkaj Nobilis Sárga muskotály (yellow muscat) 2008 – Dkr.65,00/blt

Høj kvalitets hvidvin, halvtør, restsukker 7,6 g/l, alk.13%.

Gæring med naturlig gær i ståltanke. Efter de lette friske drueagtige aromaer finder vi en vin med betydelig krop, og en lang eftersmag tilsat mineralske toner, med en stram struktur. Meget fint i sig selv, eller ledsager til frisk salat og fiskeretter.

Tokaj Kikelet Váti Cuvee 2007 Dkr.70,00 (Dkr.65/btl ≥6)

harslevelu & furmint, alk. 12,1%, restsukker 22 g/l.

Fint krydret, afrundet vin fra klassiske Tokaj druer, med masser af mineralisk kompleksitet efter den første sødhed. Perfekt som aperitif, og til krabbekød, røget skinke, eller and med en frugtig sovs.

Zoltan Demeter, Tokaji furmint, 2007 (tør) Dkr.95,00 (Dkr.85/btl ≥3)

14% alk., gæret og lagret i tønder, med egen gæring.

Fin gylden farve, lige netop moden, med smag af sommeræble og med mineralske toner. Ungdommelig frisk i munden, frugtagtig med smag af mandarin, citrus frugter og pærer. En fin levende syrlighed, med lidt resterende sukker, fløjsblød og godt afbalanceret. En let og på samme tid meget karakteristisk vin.

Grof Buttler Egri bikavér (Bull's blood) 2007 Dkr.105/btl. (specialpris)

Rødvin af høj kvalitet, tør; 14% alk.

En ny udgave af en berømt vin fra Eger. Nærende krydderier, med duft af roser, valnødder, honning og tropiske krydderurter. Mellemtærk krop, kompakt struktur, og masser af frugter i en smag, der holder længe.

Grof Buttler Kogart cuvee 2005 Dkr.120/btl. (Dkr.105/btl >3)

Rødvin af høj kvalitet, 14% alk. 40% merlot, 30% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc, modnet i egefade i 30 måneder.

En meget stor vin med dejlig smag af modne røde bær, chokolade, peber og tropiske krydderier. Godt integreret garvesyre og lang eftersmag. Velegnet til rødt kød, sammenkogte retter, dyr og modne hårde oste.

Zoltan Demeter, Tokaji furmint, 2008 (sød) Dkr.100,00 (Dkr.90/btl ≥3)

restsukker 117 g/l, 11,5% alk.

Fra 65-70 % Kövérszölő ("fat grape", gammel druesort fra Tokaj), + 4 andre, incl. hárslevelú og yellow muscat.

Fin gyldenbrun farve med fristende duft af krydderurter og abrikos. Meget harmonisk og god drikkelig dessertvin.

Zemplén Hegyhát Tokaji aszú, 5 puttonyos 2002 Dkr.180,00 (Dkr.150/blt ≥3)

Speciel kvalitets sød hvidvin. alk. 10.8 %, restsukker 180 g/l

Lavet af I. Szepsy. Hele aszu bær ekstraheret i gærende druesaft, efterfulgt af gæring og modning i traditionelle små (136 l) ungarnske egefade. En meget kompleks vin, som er dejlig at drikke nu, men med potentiale til 15+ års modning.