

Madántáta pékség Borlap

BOR / WINE

SZIJJÁRTÓ ELŐD - CHARDONNAY 2024

Ilyen intenzív chardonnay ízeket csak távolról, újvilági régiókból ismertünk eddig. Elődnél a vibráló, energikus karakter találkozik a makulátlan tisztasággal. Az illatban ásványosság, rózsapatron, füstösség, citrusok és vajás sütemény.

1400.-/DL
9000.-/ÜVEG

SZIJJÁRTÓ ELŐD - PINOT NOIR 2024

A 2024-es év az elmélyülés, a finomhangolás, a részletekben való elmerülés évjárata volt. A pince 15 kilométeres vonzáskörzetében, 4 parcelláról válogatták a szőlőt, az erjedés tartályban és részben fakádban zajlott, majd 14 hónap érlelés következett használt magyar és francia hordókban. Tartalmas, mégis könnyű lábakon áll. Kristálytisza, szomjoltó, finoman tanninos, frissítő.

1500.-/DL
9900.-/ÜVEG

PEZSGŐ / CHAMPAGNE

SAUSKA - BRUT

Furmint alapon chardonnay és pinot noir hozzáadásával született tradicionális pezsgő. A szőlő 100%-ban saját, Tokajból, kézzel szüretelve. A pezsgősítés már a budafoki mészköpincében történik, ahol adott a folyamatos és stabil hőmérséklet. 18 hónapig érik palackban. Illatban citrusok dominálnak, ízben visszafogott, ásványos, tükrözi a tokaji karaktert.

1600.-/DL
10500.-/ÜVEG

TAITTINGER BRUT RESERVÉ

Ragyogó aranysárga színű, finom buborékokkal, míg a hab diszkrét, mégis hosszan tartó. Illata intenzív és kifejező, egyszerre gyümölcsös és kalácsos, leginkább az őszibarack, a fehér színű virágok (galagonya és akác) és a vanília aromái jelennek meg. Ez a kifinomult champagne a szájban élénk, friss, az üde gyümölcsök és a méz ízének páratlan összhangjával. A Taittinger Brut Réserve kiváló aromatikus potenciállal bír, ami a 3-4 évig pincében történő érlelési idő alatt bontakozik ki.

5500.-/DL
35000.-/ÜVEG