



NAGYKERESKEDELMI ÁRLISTA

Kisi 2021 félédes fehérbor - Tbilvino Pincészet



Grúzia keleti feléből, a Khaketi régióból származó félédes fehérbor.
A KISI egy ősi grúz szőlőfajta, melyet a hagyománytisztelő borászok mentettek meg a kihalástól.

A bor az érett szőlőszemek kíméletes szüretelésének, valamint a modern borászati technológiának köszönhetően tiszta illattal és ízzel, kellemesen édes karakterrel rendelkezik.

Halvány szalmasárga szín, fiatalos, barackot és nektarint idéző illatában leheletnyi akácvirág és pici méz is felfedezhető.

Kóstolva félédes, szép savakkal, érett gyümölcsös lefutással, remek egyensúllyal kényeztet.

Ajánlható pikánsabb távol-keleti fogásokhoz, valamint nem túl édes desszertekhez.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

Nettó: 2.000 HUF

Áraink nettó árak, amelyek nem tartalmazzák a 27%-os Áfát



Sachino 2021 félszáraz fehérbor - Tbilvino Pincészet

Grúzia ősi szőlőfajtájából készült félszáraz fehérbor a Kakheti régióból, mely még a meleg évszakokban is kiváló savgerinccel rendelkező Rkatsiteli fajta számtalan előnyeit hordozza.

Színében világos citrom sárga árnyalat látható, amit frissítően gyümölcsös aromatika követ, benne leginkább zöldalma, birs, őszibarack, amit némi citrusos, bodzás jegyek fűszereznek.

Ízében kellemes savérzet egyensúlyoz 9 gramm maradék cukorral, amit viszonylag alacsonyabb alkohol tartalom tesz (11.3%) légiesen könnyedé. Ízében még is tartalmasabb és némileg komplex bor, finom ásványos jegyekkel és az illatban megismert aromatikával keretelve.

Behűtve önmagában fogyasztva is igazi borélményt nyújt, de akár enyhén sós friss sajtokhoz, vagy salátákhoz is kiváló társ lehet.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 8-9 °C

Nettó: 2.000 HUF



Saperavi 2021 száraz vörösbor - Tbilvino Pincészet

A SAPERAVI egy ősi grúz szőlőfajta, a név jelentése: színt ad.

Ennek köszönhetően egy mély színű, de érett szőlőből származó édes tanninokkal rendelkező száraz vörösbort rejt a palack.

Színe mély rubin, lilás reflexekkel, elegáns feltapadással a pohár falán.

Illatában főként meggyet, szedret és édes fűszereket idéz, mindezt halványan az új tölgyfahordó jegyei keretezik. Ízében erdei bogyós gyümölcsök keverednek édesgyökérrel és vaníliával, erőteljes, de bársonyos tanninok mellett érett savhátteret mutat.

Ideális kísérője lehet gazdagabb pörkölteknél és fűszeres báránysültnek.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 16-18 °C

Nettó: 2.800 HUF



Kindzmarauli 2021 féledes vörösbor - Tbilvino Pincészet

Grúziából, a Kakheti régióból, azon belül a Kindzmarauli alrégióból származó eredetvédett, féledes vörösbor. A helyi SAPERAVI szőlőfajta érett - és kis mértékben túlérett - terméséből, kézi válogatással készült, a szőlőből származó maradék cukornak köszönheti édes karakterét.

Mély rubin szín, a pohárban szinte hömpölyög, megjelenése is puha, telt bort ígér.

Lassan nyíló illatában erdei szeder, fekete cseresznye és édes fűszerek jelentkeznek.

Kóstolva bársonyos, de tömör szerkezetű bor, érett, puha tanninokkal, az édességéhez mérten finom savérzettel, lefutásában a csokoládé és a szegfűszeg mellett az illatból már ismerős gyümölcsök köszönnek vissza, alacsony alkoholtartalom mellett.

Ezt a bort jó szívvel ajánljuk csokoládé, vagy csokoládés sütemények mellé, de kiváló lehet érett, édes bogyós gyümölcsökből készített saláta mellé is.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 16-18 °C

Nettó: 3.900 HUF

Áraink nettó árak, amelyek nem tartalmazzák a 27%-os Áfát

Kisi „Qvevri” 2017 száraz fehérbor - Mildiani Pincészet



Mildiani a Kaukázus lábainál elterülő gyönyörűséges Kakheti régió meghatározó pincészete, mely a Grúziában megtalálható több mint 500 féle őshonos szőlőfajta egyikéből, a különösen aromatikussá kisméretű kisből készítette ezt a kiváló fehérbort.

A bor a Grúziában hagyományos Qvevri eljárásnak és a szőlőfajtának köszönhetően mélyebb és tükrösen tiszta szalmasárga színben jelenik meg. Illatában érlelt és egyben rendkívüli frissesség bontakozik ki, melyet gyógy növényes jegyek, virág-méz és érett citrus gyümölcsök kísérnek. A 6 hónapos qvevriben történt érlelés egyedi ízvilágot hoz létre, melyben az illatban megismert jegyek mellett finom cserzőanyagok, kellemes savérzet, csonthejas gyümölcsök és bársonyosan kesernyős aromatika egyesül. Viszonylag testesebb karakterű bor, mégis könnyedség és igazi elegancia uralja szerkezetét ennek a nagyon szerethető különleges narancs bornak.

Kiváló választás lehet többek között mandulás pizstránghoz, gesztenyés pulykához, akár érlelt félkemény sajtokhoz, vagy egy jó fácánlevesshez kísérőnek.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C

Nettó: 5.000 HUF

Saperavi „Qvevri” 2018 száraz vörösbor - Mildiani Pincészet



Grúzia emblemikus kék szőlőfajtájából, a saperaviból készült ez a testes, nagy formátumú vörösbor, mely a régi hagyományokat követve szintén „Qvevri” eljárással készült. A vastagabb héjú szőlőfajta és az érlelés módja a borban intenzívebb színanyagok megjelenését eredményezte, melyben a bíbor lila éles reflexei mélyebb rubin árnyalatokkal keverednek. A fél éves qvevriben történt érlelés így már megjelenésében is tetten érhető. A pohárba kitöltve tökéletesen érett piros és fekete húsú gyümölcsök, keleti fűszerek és földes jegyek igen gazdag illata érezhető. Szájban szinte lágy textúra fogad, amit koncentrált aromatika vezet elő. Ízében leginkább cseresznye, fekete ribizli, szeder, éticsokoládé, rumos meggy és izgalmas fűszeresség dominál. A száját hosszú ideig kellemesen betöltő szinte édeskes tannin lágyabb savérzettel egészül ki, de frissességét és lendületét harmonikusan megőrzi kitartó lecsengésében is.

Szívesen ajánljuk ezt a bort marha steakhez, erdei gombákkal és gyümölcsökkel tálalt nagyvadakhoz.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 16-18 °C

Nettó: 6.000 HUF

Kindzmarauli „Qvevri” 2019 félédes vörösbor - Mildiani Pincészet



Az ilyen a bor a pincészet tulajdonosa szerint sem jön minden évben szembe velük Grúziában! A saperavi szőlőfajta jeleskedik ebben az alkotásban is, ami túlérett szőlő gyümölcséből született és szintén qvevri volt a bölcsője. A viszonylag magasabb alkohol és a természetes maradék cukortartalom sem bontja meg az íz harmóniát, sőt kellemesen lágy savérzete még így is érezhető frissességgel ellensúlyozza a bor puha és édeskes jegyeit. Az érlelésnek itt is nagy jelentősége van, ugyan is a gazdagon megjelenő, de érett cserzőanyagok segítenek a lendületesség kialakításában és a lágyabb savak támogatásában. A koncentrált, sokrétegű és testes bor a túlérett fekete húsú gyümölcsök tömény íz kavalkádja, amit csak kivételes évjáratokban lehet elkészíteni Kakheti régióban is. A bor szinte soha véget nem érő édes gyümölcsös lecsengésével és bársonyos cserzőanyagával hagy életre szóló emléket a szájban.

Önmagában is nagy élmény kóstolni, de akár aszalt gyümölcsökkel tálalt barna húsú szárnyasokhoz, kéksajtokhoz is jó párosítás lehet.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 16-18 °C

Nettó: 7.900 HUF

Áraink nettó árak, amelyek nem tartalmazzák a 27%-os Áfát