

BORLAP
ΚΑΡΡΑΤΙΑ
ÉTTEREM



„A bor barátja volt a magyarnak, mint a fegyver és a paripa, elkísérte az élet harcaiban, mint egykor a csatlósok a vitézt, a bor segített elviselni az élet reménytelenségét és értelmetlenségét, a magyar bor megőrzött valamit a vérrel, verejtékkal, ősi munkával, harcokkal és kétségbeeséssel megmunkált magyar föld illatából és a napfény édességéből, amint elhinti az őszi nap aranyfátylát Tokaj vagy Badacsony töppedt szőlőfürtökkel dúsan megtömött, aszúillatú lankáin. A borban élt a feledkezés és a biztatás szelleme.”

Márai Sándor

DÉLVIDÉK



A Magyar Királyság legjobb bortermő helyének számított, ugyanis a szerémi borokat a középkorban a borok királyaként tartották számon. A Duna folyásának köszönhetően kedvező éghajlati viszonyok, ugyanakkor vulkáni és üledékes talajok, kőzetek keveréke, a megfelelő földrajzi fekvés mind - mind kedveznek az itteni történelmi szőlőkultúrának.

- **KOVÁTS ATTILA Olaszrizling 2019**

Világos szalmasárga szín kis zöldséggel, illata friss. Szájban közepes test, gyümölcsösség, citrusosság és jó sav jellemez, jó ivású bor.

0 000,- Ft

- **KOVÁTS ATTILA Tramini 2019**

Illatában mérsékelt, friss fűszeresség, virágosság, menta is felfedezhető. Közepes test, kellemes citrusosság, finom édesség (félszáraz). Közepesen hosszú lecsengésű tétel.

0 000,- Ft

- **KOVÁTS ATTILA Sauvignon blanc 2019**

Halvány-szalmasárga szín, mérsékelt illat, bodza és csalán. Friss, lendületes, ropogós savak, kellő test is, zamatban bodzás, csalános, citrusos jegy, némi szőlővirággal. Közepesen hosszú lecsengésű bor.

0 000,- Ft

- **KOVÁTS ATTILA Pinot Noir 2016**

Rubin szín világ, varos, gombás illat, ízvilág.

0000,- Ft

FELVIDÉK



Ipolymente, Garammente, Muzsla és Kürt a mai Felvidék legjobb adottságú szőlőtermelő területeit jelenti. Egységes borvidékről sajnos nem beszélhetünk, hiszen a szlovák szakmapolitika számos kisebb körzetre tagolta az itteni szőlőhegyeket. Változatos talaja, nagyszerű déli- délnyugati fekvésű dűlői, kiváló éghajlati adottságai kedveznek a szép savú, illatos boroknak.

- **GEÖNCZEÖL Pinot noir 2017**

Meggypiros, mélyebb Pinot noir szín. Illatában a fahordós fűszerek és vidám piros bogyós gyümölcsök játszadoznak. Sok zamat, a fajtához képest kissé lágyabb savéret, egy kis ásványos karakter jellemzi.

3 300,- Ft

- **GEÖNCZEÖL Laurentum 2018**

Mélyebb árnyalatú gránátvörös szín. A fajta vadócsága mutatkozik meg a borban. Fűszeres illat, aszalt gyümölcsökkel, a fahordós érlelés jellegzetes tölgyes, pörkölt fás, puncsos jegyeivel, egy kis bőrös „animalitással”. Lendületes savak, fiatalos csersavak, közepes test.

2 640,- Ft

- **GEÖNCZEÖL Mézes fehér 2019**

Világos, sárgás-zöldes szín. Mézes, nektáros illat, melyben fehér húsú gyümölcsök is megjelennek. Könnyednek tűnő, ám mégis tartalmas-kerek test, hosszú, gyümölcsös zamat.

2 970,- Ft

- **GEÖNCZEÖL Duett 2018**

Killatában a kissé túlérétt Bianca viaszos-virágos jegyei bukkannak fel, egy kis kekszes érettség mellett. Zamatban inkább a Leányka a meghatározó, lágy savaival, kissé behízelt, nőies jellegével, árnyalatnyi tejkaramelles érzettel..

1 650,- Ft

PARTIUM/ERDÉLY



Az erdélyi bor története több ezer éves. Erdélyben már a római hódítás alatt virágzott a szőlőtermesztés. A szőlészet alapjait Erdélyben a bencés szerzetesrendek fektették le, akiknek Szent István királyunk kiterjedt földbirtokokat adományozott, ahol szőlőt művelhettek és borászkodhattak. A jelentősebb borvidékek akkoriban: Szilágyság, Déva, a Maros mente, a Küküllő völgye, Torda, Marosvásárhely és Temesvár vidéke voltak. Az itteni időjárás, talajadottságok, tengerszint feletti magasság, éghajlat, domborzat és kitétségi viszonyok kiváló módon kedveznek a szőlőtermesztésnek.

- **NACHBIL Rajnai Rizling 2018**

Elegáns megjelenésű, izgalmas rajnai, mely úgy tud fajtajelleges maradni, hogy nem a megszokott német irányvonalat követi..

0 000,- Ft

- **NACHBIL**

- **Fekete leányka 2017, Szüretlen, száraz**

Rubin színű, illatában fűszeresség, szilva és meggy, szegfűszeg és egy picit vanília. Savtartalma markáns. Lecsengése harsány és kellemesen fűszeresen gyümölcsös.

0 000,- Ft

- **BALLA GÉZA Feketeleányka Kolna 2018**

Intenzív gyümölcsösség, meggyre, fekete-ribizlire, áfonyára emlékeztető illatjegyek keverednek fűszeres karakterekkel. Ízében, lágy, kerek tanninok, kellemes savérzet teszi szerethetővé ezt a fajtát.

0 000,- Ft

- **BALLA GÉZA Kadarka sziklabor**

Színe az átlagosnál mélyebb tónusú, rubinvörös. Illatában- és ízében is gazdag fűszeres, vadvirágos és gyümölcsös aromák keverednek. Tartalmas nagy bor.

0 000,- Ft

ŐRVIDÉK



- **ARTNER Olaszrizling 2019**
Tiszta, üde, fajtajelleges, közepes testű,
szép lecsengésű bor, bekandikáló kevés
visszamaradt cukorral.
0 000,- Ft
- **ARTNER Fehér burgundi 2019**
Szép, tiszta, kerek, citrusos, almás jegyek-
kel. Jó savak mellett, szellőztetés után
felsejlő enyhe fűszeresség.
0 000,- Ft
- **ARTNER Szent Lőrinc 2018**
Közvetlen, talán nyersnek mondható erő,
közepes test, kellően gyümölcsös.
0 000,- Ft

BELSŐ-MAGYARORSZÁG



- **MÖRK Irsai olivér 2019**
Az egyik legnépszerűbb illatos fajtánk, kicsit más stílusban, minden mesterkétség nélkül, egy természetes borászattól.
0 000,- Ft
- **BORBÉLY Pinot noir rozé 2019**
Elegáns, friss, illatában az érett eperre emlékeztető, gyümölcsös ízű rosébor. Frissességét, könnyedségét emelik a ropogós savak és a finoman megbúvó maradék CO².
0 000,- Ft
- **BORBÉLY kéknyelű selection 2017**
A vulkáni talajnak köszönhetően egyedi minerális karakter, élénk savak, nemes harmónia jellemzi a 7 hónapig új tölgyfa hordóban érlelt nagy bort. Magas Kálium tartalma kedvező élettani hatású.
0 000,- Ft
- **VESZTERGOMBI Kékfrankos 2017**
Egy igazi szekszárdi Kékfrankos. Nagyobb beltartalmi értéke ellenére is „jól ihatóság” jellemzi ezt a nagy fahordókban érlelődött kerek vörösbort.
0 000,- Ft
- **BARCZA BÁLINT Juhfark 2018**
Ökológiai művelésmódú szőlőből, spontán erjesztéssel készült tartalmas tétel, erős bazaltos ásványossággal.
0 000,- Ft
- **GOLDHILL Furmint 2016**
Izgalmas, Közepesen testes, fahordóban erjedt és érlelődött Furmint egy tokaji mikropincétől.
0 000,- Ft

- **SZENT BENEDEK Szamorodni 2014**

Szerednyei hordóban erjedt és több mint 2.5 Évig ott is érlelődött komplex kerek tétel. 122g/l maradékcukor tartalmához, 9-es sav párosul, ezzel teremtve meg a tökéletes összhangot, a cukor, a sav, az ásvány és a gyümölcsök között.

0 000,- Ft

MÓR



A Móri borvidék múltja a történelmi időkbe tekint vissza. A Vértes és Bakony völgyében fekvő települések életében a mindig meghatározó szerepet játszott a szőlő- és bortermelés. Kiemelkedő települései: Pusztavám, Söréd, Csókakő, Zámoly és Csákberény. A móri borvidék borai jellemzően fehérborok. A meghatározó fajta ezerjó mellett a leányka, a tramini, a rizlingszilváni, a zöld veltelini és az ezerfürtű. A móri borok férfias jellegüket magas savtartalmuknak köszönhetik.

- **GESZLER Móri zöldveltelini 2018**

Könnyű, üde, izgalmas. Intenzív illata, jó savai, fehér borsra emlékeztető teszik kedvelhetővé.

0 000,- Ft

- **GESZLER Rozé kékfrankos 2019**

Halványabb, légiesebb de nem hátrányára való színvilág, igazi móri, lendületes savakkal, könnyed gyümölcsösség. Szép az élet.

0 000,- Ft

- **MIKLÓS CSABI Pinot blanc 2015**

Az az elegáns cipő a címkén! Akár a bor. Nincs fáradtság benne, de annál több az alma, körte, citrus.

0 000,- Ft

- **MIKLÓS CSABI Királyleányka 2015**

Primőr virágos és gyümölcsös jegyek, nem sallang ez hanem alap. Könnyed szerkezet, jó savak. Miklóscsabis.

0 000,- Ft

- **PAULUS Gold Ezerjő 2018**

Élénk illatvilág, közepes test, játékos savak, gyümölcsösség. Minden nap.

0 000,- Ft

- **PAULUS Gold Generosa 2019**

Primőr, reduktív illatok, ropogós savgerinc, gyümölcsösség, szép lecsengés. Lankadhatatlan.

0 000,- Ft

Kárpátia-Étterem

Székhely:

8045 Isztimér, Királyszállás utca 3.

Telephely:

Nagy-Magyarország Park Nonprofit Kft.

8045 Isztimér, Királyszállás utca 3.

ELÉRHETŐSÉG:

Telefon:

+36 22 271 090

+36 22 223 723

+36 22 300 407

E-mail:

info@kiralyszallas.hu

info@nagymagyarorszagpark.hu

Helyszín:

Királyszállás, Nagy-Magyarország Park

(megközelítés Várpalota felől)

Északi szélesség: 47° 15' 02"

Keleti hosszúság: 18° 06' 30"