

HOTEL KPOS
Café, Restaurant

BORTÁRSASÁG



KONYÁRI FECSKE FEHÉR Balatonboglár

A birtok belépő fehérborában az élénk savú zenit mellett olaszrizling, sauvignon blanc és zöldveltelini a legjobb arányban házasítva. Most is hűtött tartályban erjedt szárazra a novemberi palackozás előtt. Zsenge, tiszta, élénk savú és friss ízű.

A blend of Olaszrizling, Sauvignon Blanc and Zöldveltelini (Grüner Veltliner). Again, it was fermented to dry in temperature-controlled tanks, before the November bottling. A young, pure wine with lively acidity and a fresh palate.

Ein Verschnitt aus Zenit mit lebendigen Säuren, daneben Italienischer Riesling, Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner im besten Verhältnis. Zarter, reiner Wein mit lebendigen Säuren und frischen Aromen.

3400 Ft/0,75 l



KONYÁRI CHARDONNAY Balatonlelle

Chardonnay a Kishegyről. A legjobb időpontban leszüretelt gyümölcs hűtve erjedt és finomseprőn érett tartályban. Élenk virágos, sárga almás, szőlős jegyek, hosszú ízű finoman ásványos korttyal.

Chardonnay from the Kis-hegy. The fruit was harvested at the best time, then fermented in temperature-controlled tanks, where it was also aged on fine lees. It oozes lively floral, yellow apple and grape notes on the long, subtly mineral palate.

Chardonnay vom Kishegy. Kraftvolle Noten von Blume und gelber Apfel, Trauben, sowie eine langer Geschmack mit fein mineralischem Schluck.

3400 Ft/0,75 l

IKON TULIPÁN Rádpuszta

A Diós tetőről leválogatott legszebb szőlők, fele merlot, mellette cabernet sauvignon és 15% cabernet franc. Vibráló, finomam tanninos, elegáns zamatokkal, feketebogyósok, kis csokoládé és szivar.

The most beautiful grapes - half of it is from Merlot, plus Cabernet Sauvignon and 15% Cabernet Franc - selected from a plot on the top of Diós. It's a vibrant, subtly tannic wine with elegant flavours, black berry fruits and a touch of chocolate and cigar.

Die Hälfte ist Merlot, daneben Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc. Flimmernder Wein mit feinem Tannin, eleganten Aromen, schwarzen Beerenfrüchten, wenig Schokolade und Zigarre.

8200 Ft/0,75 l



HOTEL KPOS
Café, Restaurant



BALLA KOLNA FEKETELEÁNYKA Erdély-Arad

Intenzív gyümölcsösség, meggy, feketeribizli és áfonya illata, kerek és lágy íz, kellemes savérzet. Spontán erjesztett, 50 hl-es ászokhordóban érett válogatás, amely mostantól a Kolna nevet kapja. Sötét bíboroszínű, hosszú, tartalmas bor.

Intense fruitiness, sour cherry, blackcurrant and blueberry on the nose, then round and soft on the palate with appealing acidity. A deep purple coloured, long and substantial wine.

Intensive Fruchtigkeit, ein Duft von Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere und Heidelbeere, runder und milder Geschmack, angenehmes Säuregefühl. Tiefe purpurrote Farbe, langer, reichhaltiger Wein.

6800 Ft/0,75 l



KONYÁRI LOLIENSE VÖRÖS Balatonboglár

38% cabernet sauvignon, 36% merlot, 26% cabernet franc

Meleg és barátságos ízű, semmiképp sem hömpölygő vagy nehézkes, inkább élénk, nagyon jó tartással. Cassis, szeder, mindenféle fekete gyümölcs a finoman lékdús kortyban.

It has a warm and friendly palate, is by no means heavy, but instead lively with a very good posture. Cassis, blackberry and all sorts of black fruits appearing on the deliciously juicy palate.

Belebender Wein mit einem warmen, freundlichen Geschmack und einer sehr guten Erscheinung. Cassis, Brombeere, verschiedene schwarze Früchte im fein saftigen Schluck.

6800 Ft/0,75 l

IKON RAJNAI RIZLING Rádpuszta

Hagyományos fehérbor-technológiával készült, acéltartályban erjesztve és érlelke. Szőlő, méz, érett őszibarack, háttérben gyógynövények. Telt, olajos korty, minimál szénsav érzet, vibráló savak, amit 7 g/l maradék cukor kerekíti le.

The wine was made with typical white wine technology, fermented and aged in steel tanks. Grapes, honey, ripe peach with medicinal herbs in the background. The palate is full and oily with a touch of carbon dioxide and vibrant acidity that is rounded out by the 7g/l residual sugar.

Traube, Honig, reifer Pfirsich, im Hintergrund Kräuter. Voller, ölicher Schluck, wenig Kohlendioxid-Gefühl, flimmernde Säuren, die von 7g/l Restzucker gerundet werden.

3600 Ft/0,75 l



KREINBACHER FURMINT Somló

A kézzel szedett fürtök bogyózás nélkül kerültek Coquard-présekbe, a must hűtött tartályban és használt hordókban erjedt szárazra. Karakteres, a Somló és a fajta meghatározó jegyeivel, hosszú lecsengéssel.

The hand-picked bunches were put into the Coquard press without destemming, then the must was fermented until dry in temperature-controlled tanks and used barrels. A distinctive wine with good drinkability.

Die handgelesenen Trauben sind ohne Abbeeren in die Coquard-Keltermaschinen geraten, der Most hat im gekühlten Behälter und in gebrauchten Fässern trocken gegoren. Charaktervoll, gut bekömmlicher Schluck und ein langer Abklang.

4500 Ft/0,75 l



BORTÁRSASÁG



ST. ANDREA NAPBOR EGRI CSILLAG Eger

Modern bor számos fajtából: olaszrizling, sauvignon blanc, hárlevelű, chardonnay, pinot blanc, zenit, furmint, zengő, viognier, leányka, rajnai rizling. Illatban hűvös, köves, herbális illatokkal, kortyban élénk savval, citrussal, ásvánnyal.

It's a modern wine made from a number of varieties: Olaszrizling, Sauvignon Blanc, Hárlevelű, Chardonnay, Pinot Blanc, Zenit, Furmint, Zengő, Viognier, Leányka and Riesling. The nose is cool, stony and herbal, while the palate has lively acidity with citrus fruit and minerality.

Moderner Wein aus zahlreichen Sorten. Kühler Duft mit Noten von Stein und Kräutern, im Schluck mit lebendigen Säuren, Zitrusfrüchten und Mineralien.

4500 Ft/0,75 l



KONYÁRI LOLIENSE FEHÉR Balatonboglár

Közeli fele sauvignon blanc, amit chardonnay és olaszrizling egészít ki egyenlő arányban. Az első évjártól reduktívan, tartályban erjed, sosem volt hordós része. Amikor a három fajta kierjedt, újborként kerül házasításra, majd úgy érik tovább finomseprőn.

Almost half of it is Sauvignon Blanc, which is complemented by Chardonnay and Olaszrizling in equal proportions. It has been reductively vinified in tanks, ever since the first vintage – it has never seen any oak.

Fast die Hälfte ist Sauvignon Blanc, der im gleichen Verhältnis mit Chardonnay und Italienischer Riesling ergänzt wird. Weich, schichtig, mit breiten Aromen und reifen Noten mit Feintrub.

4500 Ft/0,75 l

KISS GÁBOR CABERNET FRANC Villány

Kiss Gábor ikon-bora, a Code kistestvére azonos alapanyagból, azonos gondossággal, rövidebb francia hordós érleléssel elkészítve, a kisharsányi Gesztenyés-dűlőből. Mély szín, kerek, zamatos, közepes testű és fanyar korty, fűszerpaprika és szeder.

The little sibling of Gábor Kiss' iconic wine, Code, made from the same raw material, with the same care, with shorter ageing in French oak, from the Gesztenyés vineyard in Kisharsány. Deep colour, round, flavoursome, medium-bodied and sour palate, with red pepper spice and blackberry.

x

5400 Ft/0,75 l



ST. ANDREA ÁLDÁS (EGRI BIKAVÉR SUPERIOR) Eger

14 hónapos fahordós érleléssel, 9 fajta házasításából, amiben a kékfrankos mellett cabernet franc és merlot kapják a legnagyobb szerepet. Illatában és ízében feketebogyók, mélység és sok izgalom.

It was made with 14 months of barrel ageing, from blending 9 varieties, in which Cabernet Franc and Merlot are given the biggest role beside the Kékfrankos. Black berry fruit both on the nose and the palate, with depth and lots of excitement.

Knuspriger und fester Wein mit guten Säuren, ein Verschnitt aus 9 Sorten. Sowohl im Duft als auch im Geschmack schwarze Beeren, Tiefe und viel Erregung.

5800 Ft/0,75 l



BORTÁRSASÁG



IKON CABERNET SAUVIGNON Rádpuszta

A válogatott alapanyag acéltartályban, csömöszölés mellett erjedt, majd az újbort harminc hektós ászokhordókba egy évig érlelték. Illatban fekete cseresznye, fahéj, kömény és vanília. A vaskos kortyban markáns tannin, lágy sav és kerek test.

The selected base material was fermented in steel tanks with punching down, then the new wine was put into 30-hectolitre ászok barrels for a year of ageing. Black cherry, cinnamon, sloe berry and vanilla on the nose, pronounced tannins, soft acidity and round body on the thick palate.

Im Duft schwarze Kirsche, Zimt, Kümmel und Vanille. Im dicken Schluck kraftvolles Tannin, weiche Säure und runder Körper.

3800 Ft/0,75 l



SEBESTYÉN KADARKA Szekszárd

Cseresznyepiros színű vidám kadarka, légielen könnyed, vibráló savakkal. Ízében málnacukorkás, ribizlis jegyekkel. Jól áll neki, ha pár fokkal hidegebbre hújtük, mint ahogy a vörösborokat szoktuk.

A cherry red coloured, jolly Kadarka with ethereally light, vibrant acids. Raspberry candy and redcurrant notes on the palate. It suits it to be chilled down a couple of degrees cooler than is usual for red wines.

Lustige Kadarka mit Kirschfarbe und ätherisch leichten, flimmernden Säuren. Im Geschmack erscheinen die Noten von Himbeerbonbon und Johannisbeeren. Es steht ihm gut, wenn er um ein paar Grad gekühlt wird.

4500 Ft/0,75 l

PANNONHALMI SAUVIGNON BLANC Pannonhalma

Két dűlő termése, több szüreti időpontban szedve, Ravaszd adja a zöld-fűves ízeket, Széldomb a trópusi, érettebb jegyeket. Telt, többréteű, fajtajelleges, de semmiképpen sem átlagos sauvignon blanc, ahogyan azt a Főapátságtól megszoktuk.

It was made from the crop of two vineyards, harvested on several dates: the Ravaszd gives the greenish-grassy flavours; the Széldomb the tropical, riper notes. Full, layered and varietal but is by no means an average Sauvignon Blanc – the way we are used to from the Arch Abbey.

Voller, mehrschichtiger, sortenspezifischer, aber auf keinen Fall durchschnittlicher Sauvignon Blanc, wie es von der Hauptabtei gewöhnlich ist.

4700 Ft/0,75 l



HOTEL KPOS
Café, Restaurant

BORTÁRSASÁG



IKON ROSÉ Rádpuszta

Birtokbor rosé színben, a pince legfontosabb fajtáiból: merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, cabernet franc és syrah. Rövid áztatás után hűtött tartályban erjedt, majd érett finomseprőn. Mélyebb színű, teltebb ízű.

An estate wine in the colour of rosé, made from the winery's most important varieties: Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Syrah. Following brief maceration, it was fermented in cooled tanks, in which it was also aged on fine lees.

Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. Nach kurzer Einweichung hat er im gekühlten Behälter gegoren, dann wurde auf Feintrub gereift. Ein Wein mit vollen Aromen und tieferer Farbe.

3100 Ft/0,75 l



KONYÁRI ROSÉ Balatonboglár

Konyári Dani ismét a brit grafikus, Jackie Morris rajzai közül választott, amikor új roséjának címkéjét tervezettük. A 2020-as évjárat a három bordói fajta és kevés kékfrankos házasítása egy kimondottan szép szüretből. Tártalagos erjesztés, rövid érlelés, szeptemberi szüret, decemberi palackozás.

The 2020 vintage is a blend of three Bordeaux varieties and a touch of Kékfrankos, from a really nice harvest. Tank-fermentation, brief ageing, September harvest, December bottling.

Ein Verschnitt aus drei Bordeauxer Sorten und wenig Blaufränkisch aus einer besonders schönen Weinlese. Gärung im Behälter, kurze Reifung, Weinlese im September, Abfüllung in Flasche im Dezember.

3400 Ft/0,75 l

GÜNZER LEZSER ROSÉ Villány

Rozéra szüretelt érett villányi rosébor, gazdag ízű, szinte tüzes, ragyogó rosé színnel, vibráló savgerinccel, érett, gyümölcsös körtyal.

A ripe rosé from Villány with rich, fairly fiery flavours, a shiny rosé colour, vibrant acidity, and a ripe, fruity palate.

Reifer Roséwein aus Villány, aus für Roséwein gelesenen Trauben, mit reichhaltigem Geschmack, fast feurig, mit glänzender Rosé-Farbe, flimmerndem Säuregrat und einem reifen, fruchtigen Schluck.

3400 Ft/0,75 l



HOTEL KPOS
Café, Restaurant

BORTÁRSASÁG