

nyakas

pálinka és párlat

A NYAKAS IRSAI OLIVÉR fajtából származó alapanyagok felhasználásával a legkorszerűbb főzdek közreműködésével létrejött az első pálinka- és párlatsorozatunk, amely sor minden egyes tételét jó szívvel ajánljuk a társasági események ünnepélyes pillanataihoz.



SZŐLŐPÁLINKA
TÖRKÖLY PÁLINKA
BORPÁRLAT
SEPRŐ PÁRLAT

BIRTOKLÁTOGATÁS ÉS KÓSTOLÓ PROGRAM
VISIT AND TASTING PROGRAM

A vezetett programokra bejelentkezés szükséges:
Application for the programs:
Nyakas Péter +36 30 410 3505

KÜLFÖLDI PARTNEREINK PARTNERS ABROAD

D Dresden – www.belvini.de
NED Amsterdam – www.icarius.nl
B – www.globalwineries.be
CH – www.liptay-partner.ch
JPN – www.hungary-wine.com
UK – www.mephistowines.co.uk
SK – www.pannonfood.sk
CZ – p.borovicka1@gmail.com
RO – www.cramanoastra.ro



NYAKAS PINCE ZRT.

Hungary – 2073 Tök, Központi Major
Tel.: +36 23 341 129
Fax: +36 23 341 095
e-mail: info@nyakas.com

Mintabolt nyitva tartás / Cellar Door open:
Hétfő-szombat / Mon-Sat 9-17 óráig.

nyakas



WWW.NYAKAS.COM

nyakas



A NYAKAS BOROK TITKA

az évtizedes szőlészeti
borászati szakmai
tapasztalatban és
a helyi emberek
önfeláldozó
munkájában rejlik.

Nyúlné Dr. Pühra Beáta
főborász



NYAKAS PINCE

A birtoknak a Nyakas-hegy lábánál meghúzódó kicsiny település ad otthont, amelyet nemes egyszerűséggel „Tök”-nek hívnak. A Budai borvidéki körzet szőlő- és borkultúrája évszázados múlttal, gazdag hagyományokkal rendelkezik. A magas mésztartalmú, ásványi anyagokban gazdag talaj és a speciális mikroklíma egyedi zamatvilágú, intenzív illatú fehérborok termőhelye.

A gondos szakértelemmel kialakított szőlőskertek, a szorgos emberi munka és a kíméletes szüretelés biztosítja a természeti értékek megőrzését és az állandóan magas minőségű termést. Az 1997-ben alapított modern technológiával felszerelt pincészetet Nyúlné Dr. Pühra Beáta irányítja. A pince a friss, gyümölcsös redukív és az összetettebb ízvilágú borok kézműves műhelye.



WINERY NYAKAS

Winery Nyakas grows vines near to Budajenő and Tök villages. Our cellar, established in 1997, uses modern reductive technology. The Wine Region of Buda lies about 25 km to the west of Budapest. This place is a historical region for wine growing with age-old traditions.

The lime and mineral concentrations of the soil, and a special microclimate give a unique taste to the dry, fragrant white wines that grow in this area. The chief winemaker Beáta Nyúlné Pühra Dr. is the guarantee for fermenting and maturing the best wines for you.

BORAINK WINES

NYAKAS ROSÉ 2019

KÉKFRANKOS – PINOT NOIR – KADARKA – MERLOT

Málnás, cseresznyés ízvilág, fűszeres zamat, elegáns savgerinc, élénk hagymahéj szín, intenzív lecsengés jellemzi. Tenger gyümölcseihez vagy akár önmagában nyári frissítőként kiváló.

Fruitiness reminding of raspberry and strawberry, spicy notes, strong acids, lively onion skin color, long and intensive finish characterizes this rosé.



NYAKAS IRSAI OLIVÉR 2019

Élénk zöldfehér szín, muskotályos, virágos rétre emlékeztető intenzív illat jellemzi. Zamataiban a frissen szedett szőlő jegyei mutatkoznak. A házibulik kihagyhatatlan itala.

The sort Irsai Olivér is a Hungaricum. Clear yellow with green reflexes. Intensive nose remaining to blooming fields. Variety typical taste of Muscat flavour, fresh picked grapes. Best choice for a night quaffing with friends.



DON OLIVÉR 2019

CHARDONNAY – IRSAI OLIVÉR

A Don Olivér mesteri borpárosában a Chardonnay adja a teltséget, az Irsai Olivér pedig az izgalmas illatokat. Illatában mandarinnal, narancssal, gyöngyvirággal és friss fűszerek kavalkádjával lepi meg kóstolóját. Friss saláták, fehér húsból, halakból készített ételek mellé ajánljuk.

Don Olivér combines the plump Chardonnay fragrances with the fruity nose of Irsai Olivér. First signs excite you with hints of orange, nectarin and lily of the valley with the maelstrom of fresh spices in the background.



ALIGVÁROM 2019

CHARDONNAY – MÜLLER THURGAU – IRSAI OLIVÉR – PINOT GRIS – SAUVIGNON BLANC

Az illatok harmóniája a zamatok mélységével és kiemelkedő savegyensúllyal párosul. Intenzív, behízelt gyümölcsösség és rendkívül széles aromaskála jellemzi. Pikáns szószos húsokhoz, a tenger gyümölcseihez és keleti ízekhez is kitűnően illeszkedik.

The wine has a mirror-like light straw-yellow colour. Its bouquet is clean, intense, reminding us of floral fields in the springtime. Serve with poultry and fish dishes with fruity garnishing and oriental spices.



BUDAI SAUVIGNON BLANC 2019

A széles aromaskála a minerális jegyektől a bodzavirágon át az egres és a citrusfélékig szinte határtalan. A fajta kedvelőinek igazi különlegesség. Pikáns előételekhez, sült és főtt halakhoz, pácolt sültetekhez kitűnően illeszkedik.

The crisp scent is both floral and fruity, recalling elder, green fruits, citrus and even grass. Lean restrained style packed with assertive herbaceous gooseberry fruit. Goes perfectly with spicy starters and seafood.



BUDAI CHARDONNAY 2019

A karakteres, férfias, minerális jegyek mellett a finom savak és telt gyümölcszések dominálnak.

Halételekhez, sültetekhez vagy akár önmagában is kiválóan fogyasztható.

Characterful, mineral, men-like structure show up with delicate acids and fruity aromas. Great choice to seafood, to a cut from the joint or take it on its own.



BUDAI SELECTION CHARDONNAY 2018

Öreg-templom-völgy, Budajenő

Kései szüretelésű bor, amely mind az illatában mind az ízjegyekben is megmutatkozik. Fahordós érelésből származó vanília ízjegyek az érett sárgahúsú gyümölcsök zamatával együtt mutatkoznak. Aranysárga szín, férfias struktúra; hosszú lecsengés, kiegyensúlyozott évekre szóló potenciál jellemzi.

Late-harvested wine, both in the aromascale and flavors. Vanilla from barrel maturation is combined with the ripe yellow-fruit notes. Golden appearance, strong body, long aftertaste, and great ageing potential for many years.



MENÁDOK BUDAI CHARDONNAY 2017

FÉLSZÁRAZ / SEMI DRY

Öreg-templom-völgy, Budajenő

„Sur lie” és „batonnage” technológiával készült, amely a seprőn tartást és a finomseprő kevertetését jelenti.

Ennek eredménye egy komplex nagy potenciállal rendelkező egyedi tétel. Kései szüretből származó, érett, gyümölcsös, fűszeres illata kiegészül a 3 hónapos fahordóban való érelés során kialakult jegyekkel. Így zamatban is telt a természetes maradék cukor és a karakteres savösszetétel hatására igazán hosszú lecsengésű utóíz jellemzi.

Developed by the so called „Sur lie” and batonnage technologies, this means that the wine was kept on lees and it went through a lees stirring process. The result is a complex and unique wine with great potential. The ripe fruity and spicy nose coming from the late harvest is completed by the scents from barrel ageing. Nice creamy aromas and long finish. Perfect with mixed grill or thick soups.



MENÁDOK BUDAI PINOT GRIS 2017

Öreg-templom-völgy, Budajenő

Nagyon elegáns száraz fehérbor, gyümölcsös, rendkívül gazdag ízvilágú.

A Buda környéki lankák vadvirágos illatát idézi ez a nagy potenciállal rendelkező 1 hónapig fahordóban érlelt bor.

Elegant, dry white wine, fruity taste, rich aromascale. First signs excite you with hints of countryside flowers, then long finish is guaranteed. Matured in oak barrels for 1 Month.



MENÁDOK BUDAI SAUVIGNON BLANC 2017

FÉLÉDES/SEMI SWEET

Körte-völgy, Budajenő

Illatában a túlérett gyümölcsök körte, citrusok és méz jellemzi. Telt karakteres savösszetétel mellett érezhető maradék cukortartalom; amely jól harmonizál az érett gyümölcsökre jellemző íz kavalkáddal.

The nose is characterised by ripened pear, citrus and honey. The complex aroma is in harmony with the rest sugar and acidity notes.



MENÁDOK RAJNAI RIZLING 2017

FÉLÉDES / SEMI SWEET

Öreg-templom-völgy, Budajenő

Jellegzetes aromái és elegáns savtartalma jól párosul az októberi kései szüretelésű kézzel szedett 30 %-ban töppedt szőlőből készült bor természetes maradék cukor tartalmával. Szalmasárga szín, krémes textúra, hosszú lecsengés. Az 1 hónapos finomseprőn érelés pártalan komplexitást nyújt a bornak.

Natural residual sugar from the partly shriveled handcrafted grape yield goes perfectly with the Riesling notes and elegant acidity. Straw coloured appearance, creamy texture, long aftertaste. Matured on the lees for one Month giving it an outstanding complexity.



NYAKAS PINOT NOIR 2019

Illatában a fűszeresség párosul a meggy és a szederre jellemző intenzív illatokkal. Zamatában a gyümölcsösség összhangban van a pár hónapos fahordós érelésből adódó bársonyos ízvilággal.

The intense aromas of sour cherry and blackberry is accompanied by mild spiciness. The fruity aromas are in harmony with the velvety taste resulting from the 2-month-long wooden maturation.

