



HONGARIJE



EGER – EGRI KORONA BORHÁZ – ROOD

De naam Egri Korona Borhaz betekent in het Nederlands: Wijnhuis Kroon van Eger. Deze wijn producent is één van de meest opvallende in het Eger gebied en domineert tussen 50ha. wijngaarden. De totale oppervlakte van de wijngaarden waar diverse druivenrassen worden verbouwd bedraagt 279ha. Voor rood zijn dat: Kekfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Blauburger, Nero en Turan. Voor wit zijn het Olaszrizling, Leanyka, Chardonnay, Szurkebarat, Harslevelu en Zenit. De gemiddelde productie is 6-8 ton per ha. Het bedrijf is voorzien van de meest moderne technische apparatuur. Na productie wordt de wijn gebotteld en in de kelders zonder etiket liggend opgeslagen. Egri Korona Borhaz heeft een eigen kuiperij waar de zogenaamde Royal Crown vaten worden gemaakt. Op de bovenste (3^{de}) verdieping van het bedrijf is een conferentie hal voor 80 personen en een restaurant voor 200 personen. Naast het wijnbedrijf zijn 12**** appartementen in een prachtige omgeving met een uniek panorama, 24 kamers, zwembad, jacuzzi en sauna.



HISTORIE VAN EGRI BIKAVÉR (STIERENBLOED)

Achter de naam van Egri Bikavér gaat een grappig verhaal schuil. Toen in de 16^e eeuw de Turken de burcht van Eger belegerden met 15.000 manschappen, waren er slechts 2000 Hongaren die de burcht moesten verdedigen. De Hongaren wonnen het gevecht dankzij het feit, dat de vrouwen stiekem de wijn die zij aan hun mannen gaven, aanlengde met het bloed van stieren. Zij wilden hiermee bereiken dat hun mannen ook de kracht van de stieren zouden krijgen. Uiteraard hebben de Hongaren deze overwinning ook te danken aan hun vechtlust en uithoudingsvermogen. De wijnboeren hebben op deze gebeurtenis ingespeeld door hun rode wijn Egri Bikavér (stierenbloed) te noemen. In de stad Eger staat een standbeeld dat ter ere van die overwinning is gemaakt.

EGRI BIKAVÉR

Art.nr. 1400

Egri Bikavér is samengesteld uit 60% Kekfrankos, 20% Merlot en 20% Cabernet Sauvignon. De opbrengst is 60hl per ha en de druiven worden handmatig geplukt. Daarna volgt de wijnbereiding en 2 jaar opvoeding in nieuw eiken vaten van 225 liter uit eigen kuiperij waar de zogenaamde Koninklijke Vaten worden gemaakt. Daarna wordt de wijn gebotteld en in de kelders zonder etiket liggend opgeslagen. Het bedrijf is voorzien van de meest moderne technische apparatuur. Het natuurlijk restsuiker bedraagt 1,7gr/l.



EGRI MERLOT

Art.nr. 1408

Na de wijnbereiding volgt 1 jaar opvoeding in nieuw eiken vaten van 225 liter. De wijn heeft een dieprode kleur en zijdezachte tannines. Dankzij oudering in de nieuw eiken barriques is het karakteristieke bouquet gevormd en vindt men in de smaak pure chocolade, cacao en rode bessen. Het natuurlijk restsuiker bedraagt 4,3gr/l. Een uitstekende combinatie met end en dishes met rood vlees. Serveren op 16°C

EGRI CABERNET FRANC

Art.nr. 1404

Een laat rijpend druivenras, bekend in de hele wereld en ook in veel wijngebieden van Hongarije aangeplant. Fermentatie in traditionele houten vaten. Kenmerken in de smaak: zwarte bessen in harmonie met rijke, maar fijne tannines die mede gevormd zijn door 12 maanden rijping op nieuw eiken vaten. Natuurlijk restsuiker 4,5 g/l. Aanbevolen bij diverse vleessoorten, wild en goulash soep. Serveer temperatuur tussen 16-18°C.



TOKAJ – TOKAJ KERESKEDŐHÁZ – WIT

Tokaj-Hegyálja is de eerste wijn producerende regio en één van de meest mooie gebieden in Hongarije, waarvan het vermaarde historische wijnbouw gebied in het noord-oosten van Hongarije ligt, uitgestrekt over de zuidelijke hellingen van de Zemplén berg. Furmint is een van de autochtone Hongaarse druivenrassen die traditioneel gecultiveerd wordt in het Tokaj gebied.



FURMINT – DRY

Art.nr. 1005

Smaak: Fruitigheid en frisheid van de Furmint druif, groene appel tonen, elegante zuurgraad.

Aanbevolen serveer temperatuur 10°C. Bij vis, wit vlees en salades.

Regio: Tokaj gebied met geselecteerde wijngaarden

Druivenras: 100% furmint

Kleur: bleek geel

Natuurlijk restsuiker: 1-3 g/l



SÁRGAMUSKOTÁLY – SEMI SWEET

Art.nr. 1010

Smaak: Typerende smaak van de muskaat druif met frisse fruitigheid door de harmonische zuurgraad. Aanbevolen serveertemperatuur 10°C. Bij fruit, kip, salades of kaas plateau.

Regio: Tokaj gebied met geselecteerde wijngaarden

Druivenras: 100% sárghamuskotály

Kleur: licht geel

Natuurlijk restsuiker: 30 g/l

Oogst:

De handmatige oogst en handmatige selectie van Furmint en Sárghamuskotály druiven is midden oktober en wordt direct naar het ontvangst station getransporteerd. De druiven zijn kern gezond en vrij van enige infectie.

Productie:

Na ontsteling van de druiven worden de hele druiven zachtjes geperst, gevolgd door klaring van het sap en gecontroleerde fermentatie op 16°C. in inox tanks. De fermentatie cyclus is 16 dagen. Na een lichte klaring van de wijn, volgt de koude stabilisatie procedure. Voorafgaand aan de botteling vindt filtratie plaats.



TOKAJ – TOKAJ KERESKEDŐHÁZ – DESSERTWIJN – WIT



TOKAJI PREMIUM CUVÉE – SWEET

FURMINT-HÁRSLEVELŰ – LATE HARVEST

50cl Art.nr. 1359

De Tokaj-Hegyalja tradities zijn niet alleen geschikt voor het maken van Aszú wijnen maar ook voor andere wijnen, zoals deze dessert wijn, geproduceerd uit druiven van de speciale wijngaard Királyok. De Tokaji specialiteiten worden steeds populairder omdat zij verrukkelijk zijn en hoge kwaliteiten hebben. Zij kunnen voortreffelijk dienen als toegevoegde waarde bij gastronomische gerechten, waarbij zij de echte waarde van zoete wijnen demonstreren. Aan het hoge aantal zonuren hebben de druiven de ontwikkeling te danken van een hoog natuurlijk suikergehalte met uitstekende analytische waarden. Dankzij het zorgvuldige proces en de technische kunst van wijn maken behouden deze wijnen het originele fruit van de druiven en het specifieke karakter van de inlandse verschrompelde botrytis druiven Furmint 63% en Hárslevelű 37%, die gezamenlijk worden gevinifieerd. Deze productie methode, het mineraal gehalte van de bodem en de rijke innerlijke waarden van de fermentatie maakt deze wijn bijna gelijk aan de speciale wijn categorie 5 puttonyos aszú.

PROEF NOTITIES

Kleur: goud geel

Smaak: De citrus achtige frisheid is mooi gecompleteerd met smaken komend van Aszú druiven en doen denken aan gedroogd fruit, sinaasappels, peren, vijgen en abrikozen. Natuurlijk restdruis 151 g/l. Serveren op 10°C. Aanbevolen bij fruitige desserts, cakes en kaas.

TOKAJ – TOKAJ KERESKEDŐHÁZ

„WIJN DER KONINGEN, KONING DER WIJNEN”



TOKAJI SZAMARODNI – SZARAZ/DRY

50cl Art.nr. 1363

De Tokaji Szamorodni (droog) is gemaakt van Furmint- en Hárslevelű-druiven, geogst in Tokajhegyalja. Het is een stevige wijn van een prima kwaliteit met veel body, een intensieve geur en een karakteristiek bouquet.



TOKAJI ASZU 3 PUTTONYOS

50cl Art.nr. 1367

TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS

50cl Art.nr. 1368

TOKAJI ASZU 6 PUTTONYOS

50cl Art.nr. 1369

Tokaji Aszu werd voor het eerst in 1650 gemaakt door een Protestantse geestelijke voor de weduwe der Trans sylvanische prins. Als verschrompeling en edele rotting in voldoende mate optreedt, worden de druiven stuk voor stuk met de hand geplukt en in kleine kuipjes van 30 liter gedaan. Deze kuipjes heten **Puttonyos**. Door hun eigen gewicht geperst, ontstaat een kleine hoeveelheid Tokaji Essence, dat 40-60% suiker bevat. Daarna wordt de gulp zachtjes geperst en vergist tot Aszu-wijn. Door toevoeging van 3-6 kuipjes pulp aan jonge, nog gistende Göncivaten Aszu, ontstaan de verschillende kwaliteiten.





BORONAL BORÁSZATI ÉS KERESKEDELMI KFT. – ROOD

Boronal Ltd werd opgericht in 1989 als de eerste uitsluitend prive-wijngaard in Hongarije, hun licentie nummer H-0001 is een perfect voorbeeld van een dergelijk historisch onderscheid. Export verkoop is de belangrijkste activiteit sinds de oprichting. Hoewel hun producten soms onbekend zijn op de Hongaarse markt, hebben zij export naar 15 landen en worden zij geassocieerd met traditie en betrouwbare kwaliteit. Omdat de wijnboerderij zich in het gebied Alföld bevindt is hun missie het populariseren over de hele wereld van wijnen van regio Kunság en met name Kadarka uit de stad Kiskörös. De Karpaten hebben de beste geografische omstandigheden in vergelijking met andere delen van Europa die op dezelfde breedtegraad liggen, omdat het totaal aantal zon uren het hoogst is in het midden van het gebied dat Kunság wordt genoemd. De onderste lagen van de bodem bestaat uit löss en klei dat wordt bedekt door zand. Het dunne oppervlak van het zand warmt snel op en fungeert als een spiegel. Door het reflecteren van de zon worden de wijnstokken en de bodem verwarmd. Zij begonnen hun wijnmakerij als een greenfield-investering en nu behoren zij tot de meest up-to-date uitgeruste wijnkelders in Hongarije met een complete procedure, zorgvuldig verwerken van de druiven die zijn geoogst in eigen wijngaarden en professioneel worden behandeld. Zij hebben zelf wijnbouw op ca. 90 ha, maar in het kader van lange termijn samenwerking ontvangen zij de oogst van 500 ha. van andere partners elk najaar. De trots van het bedrijf is de traditionele New-Wine Blessing ceremonie die elk jaar in november wordt gehouden door Mnsgr. Dr Balázs Babel, aartsbisschop van Kalocsa-Keckemet die het aartsbisdom wijdt evenals onze nieuwe wijnen en zegeningen geeft aan onze consumenten.



ALFÖLD – KADARKA – SEMI-SWEET

Art.nr. 1405

Tijdens verwerking van Kadarka druiven is een langere fermentatie periode heel belangrijk. Hierdoor ontwikkeld zich de typerende geur en smaak van het druivenras. Rijk fruitige, traditionele Hongaarse wijn. Elegantie en aroma's van rode bessen en frambozen domineren in de smaak. Kadarka is vooral bekend geworden omdat dit druivenras ook zeer geschikt is om halfzoete rode wijn te produceren. Dat is een van de redenen dat Kadarka wereldwijd een grote bekendheid heeft verworven.

KUNSÁG – KADARKA – DRY

Art.nr. 1409

De Kadarka druif komt oorspronkelijk uit de Balkan en is reeds in de 16e eeuw naar Hongarije gebracht. Om een constante, excellente kwaliteit te waarborgen worden de druivenstokken van het begin tot het einde door Boronal zelf verzorgd. Kadarka is bezig aan een enorme opleving, nadat deze onder het communisme bijna was verdwenen. Hongaarse wijnen van de Kadarka druif hebben lange en zachte tannines, een mooie zuurgraad en intense aroma's van rood fruit en kruidige geuren. Stevige droge rode wijn met body.

GEDISTILLEERD



BARACK PALINKA (Apricot Brandy) – SCHEIBEL

Art.nr. 5916

Deze Barack Palinka - geleverd op de populaire klokfles - is van zeer aromatische, volrijpe abrikozen geproduceerd. Voor 1 liter van 40% worden ± 180 abrikozen gebruikt, hetgeen neerkomt op 10,7 kg per liter. Na vergisting worden de abrikozen behoeftzaam 2 keer gedistilleerd in traditionele, koperen distilleerketels. Dit abrikozendistillaat wordt 3 jaar gelagerd in kleine, speciale vaten, waardoor een zeer fijne, zachte smaak ontstaat. Bij een temperatuur van 10-13 °C is deze Barack Palinka een waar genot.



SLIVOVITZ (Plum Brandy) – SCHEIBEL

Art.nr. 5901

Rijpe pruimen uit Baden, gelegen in het Zwarte Woud, zijn de basis voor de originele Slivovitz van Scheibel. Het tijdstip van de oogst, afhankelijk van de rijpheid van de pruimen, is van juli tot augustus. Na de oogst worden de donkerblauwe pruimen, inclusief de pitten, vergist. Dat betekent dat het vruchtsuiker door de gistcellen, die zich op de vruchthuid bevinden, omgezet wordt in alcohol. Dit proces duurt 2 tot 3 weken. Nadat de pruimen zijn uitgegist wordt het geheel in traditionele, koperen distilleerketels tweemaal gedistilleerd. Het rijpen van deze aromatische Slivovitz gebeurt in eikenhouten vaten. Deze vaten geven de Slivovitz tevens de levendige, zacht-gouden kleur. De minimale rijpingsperiode is meer dan 15 maanden. Na de rijpingsperiode wordt het alcoholpercentage met zacht bronwater gereduceerd tot de gewenste sterkte van 40% is bereikt. Daarna wordt gefilterd en afgevuld in originele klokflessen. Gedurende het gehele proces vindt een kwaliteitscontrole plaats als garantie voor de zuivere kwaliteit van de Slivovitz van Scheibel.