

Ausflugslokal Jegenyes



Wein- und Schnapsverkauf aus Ungarn

   
Ungarisches
AUSFLUGSLOKAL



*mit
Küche
und
Weingarten*



JEGENYES



Vennweg 110 • 48282 Emsdetten

Tel.: 0 25 72 / 94 35 62

Mobil: 0171 / 51 34 039

info@jegenyes.de • www.jegenyes.de



Unser ungarisches Ausflugslokal öffnete seine Türen für Genießer der ungarischen Speisen und Weine am 01. Juli 2001. Unser Ziel war es und ist heute noch ungarische Spezialitäten, Gerichte und Weine in unserer Nähe bekannt zu machen. Leute dafür zu begeistern und diejenigen wieder an die schöne Urlaubszeit in Ungarn zu erinnern, die bereits öfters in Ungarn waren.



Neben leckeren, selbstgemachten ungarischen Speisen á la Carte oder auch als Buffet, arbeiten wir mit verschiedenen ungarischen Weinbaugebieten zusammen. Diese Weine können nicht nur in unserem Laden genossen, sondern auch für zu Hause gekauft werden. Außerdem verkaufen wir verschiedene Kotányi-Gewürze, ungarische Obstler (Pálinka) und den berühmten Kräuterlikör Zwack Unicum.



Neben unserem traditionellen Weihnachtsbuffet am 25. Dezember und unserem Osterbrunch, bieten wir Freitag und Samstag ein Abendbuffet nach Voranmeldung oder Reservierung an.



Sonntag erwartet Sie dann ab 15 Uhr unser Kuchenbuffet.

Nach Vereinbarung (ab 15 Personen) bieten wir auch ein Frühstückbuffet sonntags an.

Wir sind aber auch bereit nach Vereinbarung an einem anderen Tag ein Buffet ab 15 Personen zusammenzustellen. Rufen Sie einfach an oder kommen Sie vorbei!

Außerdem sind unsere Räumlichkeiten perfekt für Ihre Feier (Hochzeit, Geburtstag, Familienfeiern, Weihnachtsfeiern etc.) geeignet! Wir richten gerne Ihre Feier für bis zu 100 Personen aus. Für weitere Informationen stehen wir gerne persönlich oder telefonisch zu Verfügung.

Möchten Sie zu Hause mit leckerem ungarischem Essen, wie z.B. Gulaschsuppe, feiern? Kein Problem! Wir liefern ab 15 Personen unsere ungarischen Gerichte oder auch ein ganzes Buffet nach Absprache und auf Ihre Wünsche angepasst zu Ihnen nach Hause.

Familie Jegenyés

Unsere Öffnungszeiten sind:

Freitag ab 19 Uhr

Samstag ab 19 Uhr

Sonntag ab 9:30 Uhr

oder nach Vereinbarung

***Wir würden uns freuen, Sie
als unsere Gäste zu begrüßen!***



Gneisz és Csillám 2015, trocken

Unter den Alpen mit frischem Wind, so schafft es Sopron einzigartige und eigenständige Weine hervorzubringen. So geschichtsträchtig wie die Stadt, so präsentieren sich auch Franz Weningers Weine. Verweisen sie doch im Stil auf die Zeit, in der Soprons Weine zur Weltspitze zählten.

Selektive Handlese. Spontangärung inahltanks. Natürlicher biologischer Säureabbau und 12 Monate Ausbau in Holtanks.



Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch (nach Respekt-Richtlinien), kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Erntedatum	September 2015
Alkohol	13,32 % vol.
Säure	5,7 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Extrakt	27,1 g/l
Schwefel	51 mg/l
Abfüllung	August 2017
Menge	17 000 Flaschen
Am Besten	2017 - 2022, 16° - 18° C

7,50 Euro Flaschenpreis 0,75l

Kékfrankos Balf 2016, trocken

Kékfrankos (Blaufränkisch) ist die Rebsorte von Sopron. Hier hat sie ihren Ursprung. Während der letzten Jahre erlangte diese Sorte viel internationale Anerkennung, wohingegen sie in Ungarn noch immer ein Außenseiter ist. Für lange Zeit war der Kékfrankos hier unverstanden und wurde falsch behandelt. Niemand kümmerte sich darum, bis mein Vater 1997 den ersten Top-Blaufränkisch kelterte. Balf ist ein kleiner Ort am Neusiedler See.

Selektive Handlese. Die Trauben werden nur durch die Ausnützung der Schwerkraft in die Tanks gebracht. Spontanvergärung in Stahl tanks. Nach drei Wochen Maischestandzeit kommt der Wein in große Fässer. Der natürliche biologische Säureabbau findet im unklimalisierten Keller statt. Dieser Wein wird ohne Schöning oder Filtration abgefüllt.



Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Rebsorte	Kékfrankos (Blaufränkisch)
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Pflanzdichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Erntedatum	Oktober 2016
Alkohol	12,88 % vol.
Säure	6,2 g/l
Restzucker	0,6 g/l
Extrakt	27,9 g/l
Schwefel	23 mg/l
Abfüllung	Januar 2018
Menge	21 000
Am Besten	2018 - 2028, 16° - 18° C / 64° F

8,90 Euro Flaschenpreis 0,75l

Merlot 2016, trocken

Selektive Handernte. Die Trauben wurden nur durch die Schwerkraft in die Tanks bewegt. Native Hefe Fermentation in Edelstahl. Nach drei Wochen Mazeration läuft der Wein frei in die Fässer (ungepumpt). Die natürliche malolaktische Gärung erfolgt in einem natürlich kühlen Keller. Die Verwendung von Schwefel ist eine individuelle Entscheidung von Franz R. Weninger, jeder Wein ist nach seinen Bedürfnissen geschwefelt. Dieser Wein wird ohne Schöning und Filtration abgefüllt.

Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Weingarten	Sporn Steiner
Boden	mineralischer Schiefer und Stein
Sorte	Merlot
Alter der Reben	19 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch (nach Respekt-Regeln), kontrolliert
Pflanzdichte	von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Ertrag	5500 Stock / ha
Erntedatum	September 2016
Alkohol	13,75 % vol.
Säure	6,2 g/l
Restzucker	0,5 g/l
Extrakt	28,6 g/l
Schwefel	30 mg/l gesamt (erlaubtes Maximum: 150 mg)
Abfüllung	2017 Dezember
Menge	4200
Am Besten	2018 - 2028, 17° - 18° C 12,50 Euro Flaschenpreis 0,75l



Syrah 2015, trocken

Ein Wein aus dem ältesten Syrah-Weingarten in Ungarn: als mein Vater 1997 den Boden des Sporn Steiner betrachtete, war Syrah die Sorte, die ihm in den Sinn kam. Der Boden ist reich an Gneis und Glimmerschiefer und sehr heiß - das ist es auch, was diese Sorte braucht. Zur Erntezeit versuche ich, an den Punkt zu kommen, an dem die Beeren ein wenig schrumpfen (wie ein Golfball) - in diesem Stadium verändert sich anscheinend viel des Geschmacks in den Beeren - von purem Pfeffer geht es mehr in Richtung schwarzer Oliven und der Körper wird voller. Dieser Wein wird nur in Topjahren produziert.

Selektive Handlese. Die Trauben werden nur durch die Ausnützung der Schwerkraft in die Tanks gebracht.

Herkunft	Sopron
Rebsorte	Syrah
Alter der Reben	15 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch (nach Respekt-Richtlinien), kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Pflanzdichte	5500 Stöcke / ha
Erntedatum	Anfang Oktober
Alkohol	13,42 % vol.
Säure	6,1 g/l
Restzucker	0,6 g/l
Extrakt	29,3 g/l
Schwefel	18 mg/l
Abfüllung	November 2017
Am Besten	2017 - 2027, 18° - 19° C 13,50 Euro Flaschenpreis 0,75l





Grau-Mönch
halb süß, 2015 / 2017



Die Szürkebarát ist die bekannteste Sorte der Balaton Weinregion. Er ist eine großartige Ergänzung zu Suppen, Salaten und Geflügel, wird aber auch für weniger scharfes rotes Fleisch empfohlen. Der Verbrauch wird bei 14-16 ° C empfohlen.

Alkoholgehalt: 10,5%
0,75l Flaschenpreis **4,90 Euro**

Eiswein
süß 2014 / 2016

Der Eiswein hat eine goldgelbe Farbe, er entwickelt einen honigartigen Duft. Der Geschmack einer edelen Traube mit einer lebhaften Säure erinnert an einen Tokajer Aszu. Empfohlen wird er als Aperitiv oder zum Verzehr von fettem Fleisch, würzigen, reifen Käsesorten.

Alkoholgehalt: 11%
0,5l Flaschenpreis **15,50 Euro**



Merlot
süß, 2015 / 2016



Viele der berühmten historischen Weinsorten sind süß, nicht nur in dem Sinne, dass sie uns am Herzen liegen, sondern auch den Geschmack anregen. Aus den Merlot-Reben produzieren wir süßen Wein mit einer tiefroten, sanften, säuerlichen Wärme.

Alkoholgehalt: 10,5%
0,75l Flaschenpreis **4,90 Euro**

Zweigelt-Cabernet Sauvignon
halbsüß 2015 / 2016

Das Klima und die Bodengegebenheiten der Gegend des Plattensees, die vervielfachenden Sonnenstrahlen des Wasserspiegels des Sees, bieten dem Klimaausgleich einzigartige Voraussetzungen für den Weinbau. Der hier lebende Mensch hat dies seit den Anfängen der Geschichte erkannt und ausgenutzt. In dieser wunderbaren Gegend gibt es seit 2000 Jahren Weinbau.

Alkoholgehalt: 10,5%
0,75l Flaschenpreis **4,90 Euro**



Óvörös Barrique Cuvée
trocken 2009 / 2011

Der erste Versuch ist das Rötliche, neben den barrikösen Düften und Aromen das Gefühl zu haben, dass sich traditionellen Weinwerte zeigen. Die unterschiedlichen Charaktere der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Kékfrankos stehen im Einklang mit der lang anhaltenden Reifezeit. Der Duft von Vanille, Kirsche, Aroma zeigt auch die Schokolade, der Hauptwert sind die langen Tannine des Nachgeschmacks.

Alkoholgehalt: 12%
0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**



Aranymetszés Badacsonyi
Cabernet Sauvignon
trocken 2013 / 2015

Der mineralstoffreiche Boden und die klimaregulierende Wirkung des Plattensees wirken sich positiv auf die Qualität der Rotweine aus. Seine Farbe, wie von dieser Sorte erwartet, ist tiefrot, und sein Geruch und Geschmack sind in erster Linie ein milder animalischer Charakter, der den legitimen Gebrauch des französischen Wortes "sauvage" rechtfertigt.

Alkoholgehalt: 12%
0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**



PANNONHALMI
ROSÉ trocken 2017 / 2018



Der Wein von Pinot Noir Wein in niedrigen Alkoholen ist so genannt. mit Rosétrauben. Merlot und Cabernet Franc Sorten wurden mit Senf gepflückt. Die fruchtige Freundlichkeit von Wein, der auf einem Niedrigtemperatur-Stahlbehälter fermentiert wird, macht wenig Zuckerrückstände attraktiver.

Sorte: 50% Merlot, 30% Pinot Noir, 20% Cabernet Franc
Alkohol: 13,76% vol.

0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**

PANNONHALMI
HEMINA ROT
trocken 2017 / 2018

Die verschiedenen Sorten wurden einzeln geerntet und nach dem Abbeeren in einem 60 hl kühlenden Stahlbehälter einer Kaltmazeration unterzogen, bevor es beaufsichtigt gegärt wurde. Nach der Gärung wird der Wein für kurze Zeit, 8 Monate lang in bereits benutzten, zweitgefüllten und drittgefüllten Eichenfässern gereift, während der Apfelsäureabbau abgeschlossen ist.

Sorte: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Alkohol 14% vol.

0,75l Flaschenpreis **9,90 Euro**



PANNONHALMI
St. MARTINUS 2018 Weißwein
trocken



Der Neuling der Abbey Winery folgt dem bewährten Rezept der vergangenen Jahrgänge. Für die kräftige Säureform des Königs, für den Duft und den Geschmack des Gewürzes ist es der würzige Tramini, der im Mund einen angenehmen Geschmack verbreitet. Die Weiße des Getränks vibriert fast, und die wenigen Gramm Zucker ringsherum.

Sorte: 70% Mädchentrauben, 30% Gewürz-Tramini
Alkohol 13% vol.

0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**

PANNONHALMI
TRICOLLIS ROT 2017
trocken



Kombiniert drei unserer blauen Rebsorten (Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc), angebaut in drei Hänge. Fermentation mit Gärung in Stahl tanks und Reifung in kleinen Fässern, dadurch leichter, jugendlicher, feinerherber Rotwein.

Sorte: 40% Pinot Noir, 40% Merlot, 20% Cabernet Franc
Alkohol 13,5% vol.

0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**

PANNONHALMI
Rajnai Rizling 2016 / 2017
trocken

Es ist eine der wirklich traditionellen Sorten der Weinregion, die jetzt das größte Gebiet in unseren Plantagen ist. In seinem Duft ist die Frische der entscheidende Faktor, von denen die meisten den mentalen Geist hervorrufen, ergänzt durch den Duft der Rebe. Im Geschmack einer kristallklaren Textur kann die gesamte Palette an Zitrusaromen in Abhängigkeit von der Reifung gezeigt werden. Der großformatige, aber dennoch lebendige Wein hat ein großes Reifepotential.

Sorte: 100% Rheinriesling
Alkohol 13% vol.

0,75l Flaschenpreis **7,50 Euro**



Geschenk-Karton nach Wunsch



Wenn Sie ein besonderes Geschenk suchen, können Sie sich bei uns 2er- oder 3er-Kartons, mit schmackhaften ungarischen Weinen, Likören oder ungarischen Lebensmitteln, wie Gewürzen zusammenstellen.



Portugieser 2016 / 2017 trocken



Die mediterrane Natur des Villány-Gebirges hat diese Art von traditioneller Technologie zu einem samtigen gemacht. Der Wein ist rubinroter, weicher, eleganter Rotwein, der vom primären Fruchtgeschmack und -aroma der Rebe dominiert wird. Einfach zu trinken, frisch, lecker Rotwein. Seine Fruchtigkeit ist die Haupttugend, so frisch verzehrt ist die wahre Sache.

Sorte Portugieser
Herkunft Villány
Alkohol 12,5% vol.
0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**

Athus Cuvée 2015 trocken

Das Ziel war, wie in den vergangenen Jahren, einen funkelnden Charakter mit aufregenden Säuren mit frischen Säuren zu schaffen. Die frischen Säuren und der Charakter sind Kékfrankos, der würzige Cabernet Sauvignon, die Fruchtigkeit und Freundlichkeit der Portugieser. Seine Farbe ist mäßig intensiver Rubin. Es riecht würzig und fruchtig, mit Brombeeren, Sauerkirschen und Rösttönen im Vordergrund. Wir bekommen leichtes, hellrotes Blut im Mund mit mittellangem Nachgeschmack.



Sorte Kékfrankos (Blaufränkisch)
Cabernet Sauvignon, Portugieser
Herkunft Villány
Alkohol 13% vol. 0,75l Flaschenpreis **9,50 Euro**

Kopár Cuvée 2012 / 2015 trocken



Sehr vollmundig und fruchtig, tiefere Farbe, fast schwarz, gebogen, jugendliche Reflexe. Aromen von Sauerkirsche, Himbeere, Brombeere, mineralischen elegant von hidden barrels gekennzeichnet. Trotz seines jungen Alters zeigt, bereits eine feine Balance und mundet gut zum essen.

Herkunft Villány
Alkohol 13% vol.
0,75l Flaschenpreis **29,00 Euro**

Cuvée Phoenix 2013 / 2015 trocken



Lebhafte, jugendliche Burgunder-Töne und mittelkräftige Tiefen erscheinen im Glas. Duftnoten, reife und übergroße Früchte, Kirschen, Erdbeeren, Brombeeren und schwarzer Pfeffer gewürzt. Geschmack nach roten und schwarzen Beeren, dicke Tannine, elegante Säuren. Eleganter, eleganter Wein mit satten Tönen.

Herkunft Villány
Alkohol 13,5% vol.

0,75l Flaschenpreis **15,50 Euro**

WENINGER
& GERE

Tinta 2009 / 2012 trocken

Dieser Wein ist die Frucht der wundervollen Gegebenheiten besitzender Ördögárok-Flurs. Er wird ausschließlich aus Tempranillo Trauben hergestellt, einer für Spanien typischen Rebsorte. Der Wein hat seinen Namen nach der wirklich dunklen Farbe bekommen. Es lockt mit tiefem, würzigem Duft zur Weinprobe. Dieser Rotwein ist reich an Geschmack, und besitzt festumrissene Tannine.



Sorte Tempranillo
Herkunft Villány
Alkohol 14,5% vol.

0,75l Flaschenpreis **19,50 Euro**

Villányi Franc 2013 / 2015 trocken



Seine sehr dunkle Farbe verbiegt sich in Schwarz. Sein Duft ist einnehmend, Pflaumen, Pfeffer und Gewürz Pfeffer, mit einer leichten Animalität. Reicher Geschmack, Röstnoten, Pralinen, Eiche und Herbstavar. Langer, trockener Schluck.

Sorte Cabernet Franc
Herkunft Villány
Alkohol 14,5% vol.

0,75l Flaschenpreis **27,50 Euro**



ST. ANDREA

ÁLDÁS EGRI BIKAVÉR 2015 trocken



Es öffnet sich mit explodierenden Früchten, vor allem rote Beeren und Gewürze dominieren. Der Duft ist reif, aber nicht überfordert. Geschmackvoll an den Früchten liegt der Hauptaugenmerk, schöne Ausgewogenheit des Schluckes, im Wein ist schon genug Reife.

Sorte Kékfrankos 33%, Merlot 28%, Cabernet franc 18%, Pinot noir 11%, Syrah 4%, Cabernet sauvignon 3%, Kadarka 2%, Turán 1%

Herkunft Eger
Alkohol 13,5% vol.
0,75l Flaschenpreis **9,90 Euro**

NAPBOR; EGRI CSILLAG 2016 / 2017 trocken

In seinem Duft, frische blumige Noten mit Zitrusfrüchten und Nuancen von "Mineralien". Crunchy, gut trinkbar, frisch, saftig reduktive Menge.

Unter Winzern (Egri Csillag) wird dieser Wein als das „weiße Stierblut“ genannt.

Sorte Olaszrizling, Sauvignon blanc, Hárslevelű, Leányka, Chardonnay, Viognier, Pinot blanc, Zengo

Herkunft Eger
Alkohol 12,5%

0,75l Flaschenpreis **7,50 Euro**



Benedek

Cserszegi Füzeres 2016 / 2018



Ein heller, zitronengelber Wein mit fruchtigem Geschmack (Zitrone, grüner Apfel). Auch bei diesem Wein lässt sich eine klassische Würze schmecken. Ein leichter Wein für warme Tage.

Sorte Cserszegi Füzeres
Herkunft Felső Magyarország
Alkohol 12% vol.
0,75l Flaschenpreis **5,50 Euro**

TÓTH FERENC

• P I N C É S Z E T •

Tóth Ferenc Egri Kadarka 2011



Von der Farbe her ist es ein Wein mit dunklem Ton, das Aroma ist intensiver im Gegensatz zu helleren Weinen und besitzt die klassische Kadarka-Note mit reifen Früchten und Gewürzen aus dem Osten. Wenn man es kostet, spürt man das Zusammenspiel der Würze und der Früchte und auch ein Hauch Süßliches schmeckt man neben der zusammengesetzten Tanninstruktur heraus.

Sorte Kadarka
Alkoholgehalt: 13,5 %
0,75 l Flaschenpreis **9,50 Euro**

KIRÁLYLEÁNYKA 2015 / 2016 halbtrocken



Von diesem Wein, als ich eine tanzende Prinzessin probierte, kam mir in den Sinn. Raffinierter Duft, Muskateller weißer Pfirsich mit kleinem Heu. Es ist reichlich im Geschmack, pikant, aber immer noch heiß.

Sorte Királyleányka
Herkunft Eger
Alkohol 13% vol.

0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**

EGRI LEÁNYKA 2016 / 2017 trocken

Nach dem ersten Schluck erscheint ihre samtige, seidige Simulation beim Schlucken. Blasser Farbe, klar lebhafter Duft mit Wein und Honigblüten, grüne Pfirsiche dominieren. Der Geschmack wird von fruchtigen, pfirsichigen Noten mit feinem pikantem Geschmack dominiert, was ihn zu einem wertvollen Wein macht.

Sorte Leányka
Herkunft Eger
Alkohol 13% vol.
0,75l Flaschenpreis **5,90 Euro**



TÓTH FERENC

• PINCÉSZET •

EGRI BIKAVÉR 2015

trocken



Nur trockener Rotwein geschützten Ursprungs kann unter dem Namen Egri Bikavér vermarktet werden. Der weltberühmte Wein der Weinbauregion ist Bikavér, eine Mischung aus verschiedenen Rotweinen: Die Grundweine müssen mindestens ein Jahr in Fässern gereift und dann in einem halben Jahr nach der Heirat abgefüllt werden.

Seriöser, strukturierter, abgerundeter Wein mit langem Abgang und großem Potenzial. Empfohlen für ungarische Gerichte aus Rind und Ente.

Sorte Kékfrankos, Merlot, Kadarka, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Herkunft Eger
Alkohol 13,6% vol.

0,75l Flaschenpreis **8,90 Euro**

„VÁRVÉDŐ“ 2011 trocken

Tiefe rubinrote Farbe. Aufregend würziger, reifer fruchtiger Duft. Getrocknet, cremig, würzig, mit Aromen. Samtiger Wein mit guten Proportionen, reichhaltige Aromawelt. Der Kranz des Weingutes. Wir lassen diesen Rotwein im feinsten Jahrgang heiraten. Der Name "Burgwächter" erinnert an heldenhafte Soldaten der Burg Eger, die die türkische Armee 40 Jahre vor Europa aufgehalten haben. Sein erster Jahrgang wurde von Onkel Feri zum 450. Jahrestag des Schutzes der Burg von Eger gemacht.

Sorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Herkunft Eger
Alkohol 14,5% vol.

0,75l Flaschenpreis **18,50 Euro**



Alle Preise sind Brutto-Preise (inkl. gesetzlich gültiger MWST) ab unserem Verkaufsraum in Emsdetten, zum Mitnehmen!

Unicum



Der unverwechselbare bittere Kräuterlikör in der auffällige Kugelflasche wird seit 1790 nach Originalrezeptur der Familie Zwack destilliert. Durch die Herstellung aus über 40 Kräutern, die behauptete Destillation und der monatelange Reifung in Eichenfässern, erhält Unicum seinen

aussergewöhnlichen harmonischen Geschmack. Dadurch wurde er über seine heimatischen Grenzen bekannt und beliebt. Nationalgetränk der Ungarn.

Alkoholgehalt: 40%
0,7 l Flaschenpreis **17,50 Euro**

Vilmos Vilmos Nektár



Der einzigartige Duft und Geschmack von Vilmos bietet eine exquisite, unverwechselbare und zeitlose Erfahrung. Vilmos verdankt seinen einzigartigen Geschmack und sein Bouquet der Verwendung von originalem Williamsbirnenextrakt. Neben dem traditionellen und originellen Produkt hat die Verbrauchernach-

frage in den vergangenen Jahren neue Varianten hervorgebracht. Das Portfolio wird durch eine Variante mit Honiggeschmack, einen Brand auf einem Birnenbeet und andere mit Honig angereicherte Fruchtbeetvarianten erweitert.

Alkoholgehalt 37,5%, 30%
0,5 l Flaschenpreis **12,50 Euro**

Koscher Szilva (Pflaumen)



Die Zwack Koscher Plum Pálinka wird nach der orthodoxen Tradition hergestellt. Der gesamte Prozess von der Obsternte bis zur Abfüllung wird von der orthodoxen jüdischen Gemeinde und der Union der orthodoxen religiösen Leiter kontrolliert, um die strengen Hygienestandards zu erfüllen.

Ursprünglich wurden die heiligen Wasser des Karmel-Berges in Israel in die Koscherflasche abgefüllt, die heute noch

benutzt wird und als das Geheimnis eines langen und gesunden Lebens angesehen wird. Die Koscher-Flasche erschien um 1945 in Ungarn, und seitdem können koschere Getränke nur noch in solchen Flaschen verkauft werden.

Alkoholgehalt 40%
0,7 l Flaschenpreis **18,50 Euro**

Unicum Szilva

Wir haben zwei ungarische Spezialitäten kombiniert: eine uralte ungarische Frucht, Pflaume und die nationale Aufnahme von Ungarn, Unicum. Unicum Plum wird, genau wie Unicum, aus der Destillation und Mazeration von über 40 sorgfältig ausgewählten Kräutern und Gewürzen hergestellt. Während der Herstellung von Unicum Szilva werden die getrockneten Pflaumen und Unicum zusammen gereift und in Eichenfässern gereift. Sein besonderer Geschmack wird durch die ausgezeichnete Qualität getrockneter Pflaumen erreicht. Um die maximale Qualität zu erreichen, wird frische Pflaume sorgfältig getrocknet, um den Geschmack der Frucht zu erhalten.

Alkoholgehalt: 40%
0,7 l Flaschenpreis **17,50 Euro**



Fütyülös Fütyülös mit Honig



Fütyülös war über ein Jahrhundert lang ein legendäres Marillenaug aus der ungarischen Puszta. Der Name Fütyülös wurde 1937 eingetragen. Neben dem traditionellen Aprikosengeschmack eröffnete die Marke mit der Einführung ihrer Honigvarianten ein völlig neues Marktsegment und wurde zum beliebtesten Partygetränk der jungen Erwachsenen.

Alle Mitglieder der Fütyülös Honig-Linie haben einen unwiderstehlichen Geschmack und Duft nach reifen Früchten und eine besondere Qualität aufgrund der hochwertigen Rohstoffe, wie reines Fruchtdestillat, Honig und andere natürliche Zutaten.

Im Jahr 2013 wurde gemäß dem innovativen Geist der Marke ein neuer, neuartiger Geschmack eingeführt: grüner Apfel, angereichert mit Karamell. In diesem neuen Produkt haben wir uns von der traditionellen Tradition mit Honiggeschmack getrennt und Karamell verwendet, um den frischen Geschmack von grünem Apfelkuchen zu mildern und zu zähmen.

Alkoholgehalt 30%, 37,5%
0,5 l Flaschenpreis **ab 12,50 Euro**

Ungarische Weinbaugebiete



1 Sopron



19 Mátra



5 Badacsony



20 Eger



ST.ANDREA

8 Pannonhalma



TÓTH FERENC

• PINCESZET •

15 Villány

