

n y a k a s



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 kézi 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 reduktív és az összetettebb ízvilágú borok kézműves műhelye.



WINERY NYAKAS

Winery Nyakas grows vines on 150 ha near to Budajenő and Tök villages. Our cellar, established in 1997, has a capacity of 10.000 hl for fermentation using cooling technology in stainless steel tanks. 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 2016

KÉKFRANKOS – MERLOT – PINOT NOIR – KADARKA

Szajkós kertek, Tök



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.



BUDAI IRSAI OLIVÉR 2016

Három dűlő termése

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 2016

CHARDONNAY – IRSAI OLIVÉR

Budajenő, Tök

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 2016

CHARDONNAY – IRSAI OLIVÉR – SAUVIGNON BLANC – PINOT GRIS



Az illatok harmóniája a zamatok mélységével és kiemelkedő savegyensúllyal párosul.

Intenzív, behízelt gyümölcsösségű rendkívül széles aromaskála jel lemez. Pikáns szószos húshoz, 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 CHARDONNAY 2016

Öreg-templom-völgy,
Budajenő

A karakteres, férfias, minerális jegyek mellett a finom savak és telt gyümölcsíz dominálnak. Halételekhez, sültetekhez vagy akár önmagában is kiválóan fogyasztható.

Characterful, mineral, men-like characters 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 SAUVIGNON BLANC 2016

Körte-völgy,
Budajenő



A széles aromaskála
a minerális jegyeiktől
a bodzavirágon át az egres és a citrusféléig 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 RIESLING 2015

Öreg-templom-völgy, Budajenő

Rajongói szerint a Rajnai rizling minden szőlők egyik legnemesebbike. Érett szőlőből, jellegzetes gyümölcsös illattal és határozott savkarakterrel rendelkező tartalmas száraz bor.

Riesling is one of the most beloved whites.
Complex dry wine from ripe grape,
characteristic fruity nose and strict acidity level.

MENÁDOK BUDAI CHARDONNAY 2011

Öreg-templom-völgy,
Budajenő

„Sur lie” és „battonage”
eljárással készül, ennek
eredménye egy komplex,
nagy potenciállal rendelkező egyedi tétel.

Kései szüretből származó, érett gyümölcsös, fűszeres illata kiegészül
a több hónapos fahordóban való érlelés során kialakult jegyekkel;
így telt, krémes zamatú, hosszú lecsengésű utóíz jellemzi.

Developed by the so called “Sur lie” and battonage technologies.

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.



BUDAI SAUVIGNON BLANC 2011 ÉDES

Körte-völgy,
Budajenő



Október közepi kései szüretelésű, hidegen áztatott természetes maradékcukrot tartalmazó ízletes édes bor. Aromájában a túlérlett gyümölcsök, mint például a kajszi és a citrusok jelennek meg, valamint az édes méz. Hosszú évekre elegendő potenciál.

Well rounded, complex wine with higher alcohol and residual sugar. Perfect accompany on celebrations with desserts or even on its own.



MENÁDOK BUDAI PINOT GRIS 2011

Öreg-templom-völgy, Budajenő

Komplex, nagy potenciállal rendelkező egyedi tétel. A kései szüretből származó érett gyümölcsösség fűszeres illattal egészül ki. Ízvilága krémes, bársonyos, amely nagyon kellemes, hosszú lecsengéssel egy igazi „bor élményt” nyújt.

Complex and unique wine with great potential. The ripe fruity and spicy nose coming from the late harvest is completed by spicy scents. Nice creamy aromas, pleasant taste and long finish makes a perfect wine experience.



MENÁDOK BUDAI SAUVIGNON BLANC 2012 FÉLÉDES

Körte-völgy,
Budajenő



Ritka borkülönlegesség.

Telt karakteres savösszetétel, amelyet kiegészít az ízében és illatában is érezhető mézédess gyümölcs kavalkád: kajszi, citrusfélék.

Unique wine. Well rounded, complex taste with a hint of honey and plenty of fruit such as apricot, citrus.



BIRTOKLÁTOGATÁS ÉS KÓSTOLÓ PROGRAM

ÁRAK

3 fajta borral, pogácsával

2 000 Ft/fő

5 fajta borral, borkorcsolyával

3 900 Ft/fő

9 fajta borral, borkorcsolyával

5 000 Ft/fő

Birtokzárás szigorúan 17h-kor!

A vezetett programokra bejelentkezés szükséges:

Nagy Péter +36 30 410 3505

SZERETETTEL VÁRJUK!

VISIT AND TASTING PROGRAM

PRICE

3 wines and crackling scones

2 000 Ft/person

5 wines with cold snacks

3 900 Ft/person

9 wines with cold snacks

5 000 Ft/person

Important: closing time at 17h.

Apply at **Péter Nagy +36 30 410 3505** for the programs.

WELCOME AT NYAKAS!

KÜLFÖLDI PARTNEREINK

PARTNERS ABROAD

D Dresden – www.belvini.de
NED Amsterdam – www.icarius.nl
NED Amsterdam – www.wijnadvies.com
B – www.globalwineries.be
CAN – www.valmonti.net
CH – www.liptay-partner.ch
JPN – www.hungary-wine.com
SK – www.vinimp.sk
UK – www.mephistowines.co.uk
CZ – p.borovicka@quick.cz

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.

WWW.NYAKAS.COM

