

n y a k a s



*„A NYAKAS BOROK TITKA az évtizedes szőlészeti
borászati szakmai tapasztalatban és a helyi
emberek önfeláldozó munkájában rejlik.”*

Nyulné 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 szőlős kertek, a szorgos emberi munka és a kíméletes szüretelés biztosítja a természeti értékek megőrzését és az állandóan magas minőségű termést. A pince a friss, gyümölcsös reduktív és az összetettebb ízvilágú borkülönlegességek kézműves műhelye. Egyedülálló módon az „Év Bortermelője” címet mindkét főborásza elnyerte és borai az elmúlt 25 év alatt több, mint 100 nemzetközi elismerést gyűjtöttek.

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 grape 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 estate gained the „Winemaker of the year” award in Hungary already twice in the past 25 years, whereas the wines received over 100 medals on international wine contests.



NYULNÉ DR. PÜHRA BEÁTA

AZ „ÉV BORTERMEŐJE 2021” CÍM NYERTESE
WINEMAKER OF THE YEAR 2021 IN HUNGARY

Borász diplomája megszerzése után 2000-ben került a Nyakas Pincéhez, ahol azon fáradozik, hogy a lehető legszebb tételek kerüljenek palackba. Titka a folyamatos kísérletezés, újítások, és minden irányú fejlesztés, aminek egyetlen kritériuma a minőség.

After graduating as a winemaker, she joined Nyakas Cellars in 2000, where she is doing her best to fill the bottles with the finest possible batches. Her life is all about experimentation, innovation and a continuous development with the one and only objective, which is quality.

NYAKAS ROSÉ

PINOT NOIR — KADARKA — MERLOT — KÉKFRANKOS

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, long and intensive finish characterizes this rosé.



ÚJRAVÁROM ROSÉ / BRUT NATURE

PINOT NOIR - KADARKA

Tradicionális eljárással készült nyerspezsgő, likőrözés nélkül. 2,5 éves seprőn tartás után lett degorzálva, amely kifinomult textúrát és mélyebb ízvilágot ad. Friss eperre, málnára és piros ribizlire emlékeztető aromák, finom virágos jegyek, élénk savak és légies buborékok jellemzik.

Methode traditionnelle, without liqueur. It was disgorged after 2.5 years on the lees, which gives it a refined texture and deeper flavor. It is characterized by aromas reminiscent of fresh strawberries, raspberries and red currants, delicate floral notes, lively acids and airy bubbles.



ROSÉ / BRUT

PINOT NOIR - KADARKA

Tradicionális eljárással készült brut pezsgő. 2,5 éves seprőn tartás után lett degorzálva, mely gazdagabb textúrát és finom krémséget kölcsönöz. Piros gyümölcsös, eperes-ribizlis aromák, lágy virágos tónusok és harmonikus savak jellemzik. A brut stílus tökéletes egyensúlyt teremt a frissesség, a gyümölcsösség és az elegancia között.

Brut rosé, methode traditionnelle. It was disgorged after 2.5 years on the lees, which gives it a richer texture and delicate creaminess. It is characterized by red fruity, strawberry-currant aromas, soft floral tones and harmonious acids. The brut style creates a perfect balance between freshness, fruitiness and elegance.



ÚJRAVÁROM CHARDONNAY / BRUT NATURE

Tradicionális eljárással készült nyerspezsgő, likőrözés nélkül. 2,5 éves seprőn tartás után degorzálva, amely gazdagabb textúrát és finom krémséget ad. Citrusos, zöldalmás és fehér virágos jegyek jellemzik, ásványos karakterrel, légies apró buborékokkal és természetes eleganciával.

Methode traditionnelle without liqueur. Disgorged after 2.5 years of lees aging, which gives it a richer texture and delicate creaminess. It is characterized by citrus, green apple and white floral notes, with a mineral character, airy small bubbles and natural elegance.



CHARDONNAY / BRUT

Tradicionális eljárással készült brut pezsgő. 2,5 éves seprőn tartás után degorzálva, ami kifinomult szerkezetet és diszkrét briósos jegyeket eredményez. Finom gyöngyözés, harmonikus savak és diszkrét briósos jegyek jellemzik. A brut stílus tökéletes egyensúlyt teremt a frissesség, az elegancia és a kerek ízvilág között.

Methode traditionnelle, disgorged after 2.5 years matured on the lees, resulting in a refined structure and discreet brioche notes. It is characterized by fine effervescence, harmonious acids and discreet brioche notes. The brut style creates a perfect balance between freshness, elegance and roundness of taste.



NYAKAS IRSAI OLIVÉR

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 reminding to blooming fields. Variety typical taste of Muscat flavour, fresh picked grapes. Best choice for a night quaffing with friends.



ALIGVÁROM

**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 szósos 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

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



BIO IRSAI OLIVÉR

Az ökológiai gazdálkodást ellenőrzi és tanúsítja a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.

Organic farming is controlled and certified by Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.



DON OLIVÉR BIO

CHARDONNAY – IRSAI OLIVÉR

A Don Olivér mesteri borpárosában a Chardonnay adja a teltséget, az Irsai Olivér pedig az izgalmas illatokat. Illatában mandarin, 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.





BUDAI CHARDONNAY

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



KVEVRI CHARDONNAY

Amfórában erjedt és érlelt, kései szüretelésű Chardonnay különlegesség. Gazdag, harmonikus ízvilággal rendelkezik, ahol a gyümölcsös jegyek és az egyedi érlelési aromák tökéletes egyensúlyt alkotnak.

Late harvested Chardonnay speciality, fermented and matured in an amphora. Rich, harmonious taste, where fruity notes and unique aromas from maturation create a perfect balance.



SELECTION CHARDONNAY

Termőhely: ÖREG-TEPLOM-VÖLGY, BUDAJENŐ

Kései szüretelésű bor, amely mind az illatában mind az ízjegyekben is megmutatkozik. Fahordós érlelésből származó vaníliás ízjegyek az érett sárgahúsú gyümölcsök zamatával együtt mutatkoznak. Aranysárga szín, férfias struktúra, hosszú lecsengés, kiegyensúlyozott évekre szőlő 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.





BUDAI RIESLING

Érett szőlőből, jellegzetes gyümölcsös illattal és határozott savkarakterrel rendelkező tartalmas száraz bor.

Complex dry wine from ripe grape, characteristic fruity nose and strict acidity level.



NAPLOPÓ

**RAJNAI RIZLING, CHARDONNAY,
SAUVIGNON BLANC**

Szeretünk kipróbálni új utakat, új módszereket. A pince legújabb alkotása egy később szüretelt tétel, amely egy hónapon át tölgyfahordós érlelést kap. Hosszú lecsengés, érett ízjegyek jellemzik. A szabad órák eltöltéséhez, nyugodt teraszos borozgatáshoz ajánljuk.

We love experimenting new paths, new methods. The latest creation of the cellar is a later-harvested batch, which is aged in oak barrels for a month. It is characterized by a long finish and mature flavors. It is best to enjoy during peaceful hours on your terrace.





“Mindennemű fejlesztést csak az induláskor megszabott feltételekkel szabad végrehajtani. Ennek lényege: egy emberi léptékű, átlátható kézműves borászat létrehozása, melynek egyetlen kritériuma a minőség.”

Malya Ernő





PINCELÁTOGATÁS - BORKÓSTOLÁS

CELLAR TOUR - WINE DEGUSTATION

Előzetes bejelentkezés szükséges / **Application in advance needed**

Nagy Péter · +36 30 410 3505 · peter@nyakas.com · www.nyakas.hu

KÜLFÖLDI PARTNEREINK

PARTNERS ABROAD

NED	www.icarius.nl
B	www.globalwineries.com
JPN	www.hungary-wine.com
UK	www.mephistowines.co.uk
SK	www.pannonfood.sk
CZ	p.borovicka1@gmail.com
RO	www.cramanoastra.ro

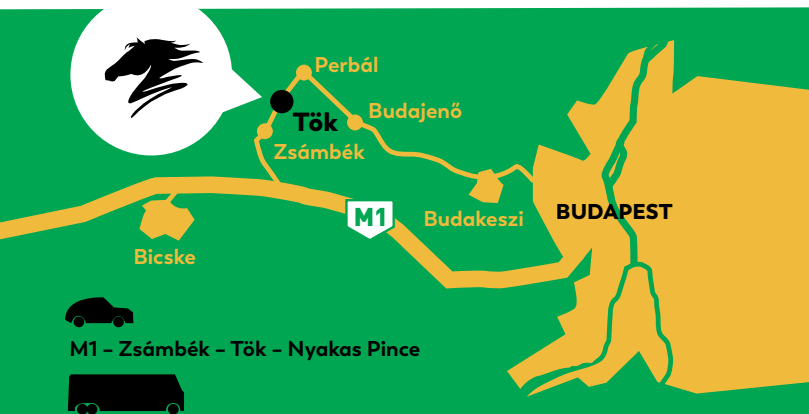


NYAKAS PINCE ZRT.

Hungary – 2073 Tök, Központi Major · Tel.: +36 23 341 129

Mintabolt nyitva tartás / **Cellar Door open:**

Hétfő-szombat 9-17 óráig / **Mon-Sat 9 a.m. to 5 p.m.**



M1 – Zsámbék – Tök – Nyakas Pince

Széll Kálmán tér (Budapest) – Budajenő – Perbál – Nyakas Pince