

## HONGARIJE



### BORANAL BORÁSZATI ÉS KERESKEDELMI KFT.

Boranal 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-Kecskemet die het aartsbisdom wijdt evenals onze nieuwe wijnen en zegeningen geeft aan onze consumenten.

## TOKAJ – MOUSSEREND – WIT

### TOKAJI BRUT – BORANAL BORÁSZATI ÉS KERESKEDELMI KFT.

**Art.nr. 1011**

Boranal verbouwt internationale druivenrassen, maar ook de traditionele Hongaarse soorten hebben een plaats in hun assortiment. Om aan alle eisen van de markt te voldoen, zijn zij in 2006 gestart met productie van mousserende wijnen. Deze voortreffelijke en smaakvolle Tokaji Brut is geproduceerd uit 80% Furmint and 20% Hárslevelű druiven van uitstekende kwaliteit, gebruikmakend van de reductieve methode voor behoud van fruitigheid en frisheid van aroma's. Furmint en Hárslevelű uit de Tokaj regio hebben beschermde oorsprongs benaming. De bodem gesteldheid is van vulcanische aard. Het restsuiker is ca. 9 g/l. De technologische lijn heeft als belangrijkste doel om de frisheid en fruitigheid van druiven op te slaan, zelfs als de wijn is gebotteld. Volgens deze filosofie van productie vermijden zij het gebruik van chemische stoffen. Een opvallend kenmerk van de technologie is de wijnsteen-stabiliserende apparatuur door het koelen van de wijn tot -4 graden. Het volledig uitgerust laboratorium stelt hen in staat om regelmatige check-ups te maken en om microbiologische controles uit te voeren. De druiven van de beste kwaliteit, de uitstekende technologische apparatuur en de professionele know-how van medewerkers stellen hen in staat een "eeuwige garantie" op elk product van het assortiment aan te bieden. Het is een zilverachtig glanzende wijn met fijne moussering. Het gerijpte karakter is uitstekend, zowel in geur als in smaak. Een voortreffelijk aperitief. Ook bij gerechten met vis, gevogelte of wit vlees een traktatie.

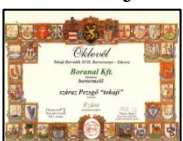


## KUNSÁG (ALFÖLD) – ROOD

### KADARKA – SEMI-SWEET – BORANAL BORÁSZATI ÉS KERESKEDELMI KFT.

**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.





## EGER – ROOD

### HISTORIE VAN EGRI BIKAVÉR (STIERENBLOED)

Achter de naam van Egri Bikavér gaat een grappig verhaal schuil. Toen in de 16<sup>e</sup> 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, aanlengden 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 – BARRIQUE

#### VARSAÝNYI PINCÉSZET (met garantie zegel van echtheid)

Art.nr. 1423

Varsányi Pincészet is opgericht door wijnmakers in 1990. Egri Bikavér is een rode wijn waarbij gebruik is gemaakt van de beste karakteristieken van blauwe druiven uit de Eger wijn regio, het gebied dat ligt tussen de Oost-Matra en de Bükk bergen. De bodem is rijk aan mineralen van vulkanische oorsprong. De-barrique gefermenteerde en gebottelde rode Egri Bikavér (het bloed van de beroemde stier) van Varsányi Pincészet is samengesteld uit Kékfrankos 40%, Blauburger 25%, Cabernet Sauvignon: 22%, Merlot 13%. De uitstekende wijn, met fluweelzachte geheimen, is erg gewild en is nog altijd het paradepaardje voor dit gebied. In 2005 wonnen zij de wisselbeker Wine Producer van het 'Jaar. Het grote aandeel Kekfrankos geeft goede tannines, een diep paarse kleur en een smaak van zwarte bessen en bramen. Een soepele en aangename wijn met karakter. Wordt van harte aanbevolen bij gerechten met rood vlees, goulash, wildschotels of een kaasplateau.



### EGRI CABERNET FRANC – EGRI KORONA BORHÁZ

Art.nr. 1404

De naam Egri Korona Borház 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 Borház heeft een eigen kuiperij waar de zogenaamde Royal Crown vaten worden gemaakt. Op de bovenste (3<sup>de</sup>) 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.

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.



### EGRI MERLOT – EGRI KORONA BORHÁZ

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 eend en dishes met rood vlees. Serveren op 16°C.



## EGER – WIT

### EGRI OLASZRIZLING

#### VARSÁNYI PINCÉSZET (met garantie zegel van echtheid)

Art.nr. 1026

De wijnregio Eger ligt in het noorden van Hongarije ten zuiden van het Bükk gebergte rondom de gelijknamige stad Eger op zo'n 140km van Boedapest. Het klimaat in deze regio is gelijk aan dat van Mátra, waar de lente laat komt en het groeiseizoen nogal kort is. De regio is met gemiddeld 10 graden één van de koudste in het land. De winters zijn streng en soms extreem koud. Het warme zomerklimaat garandeert een langzame en gelijkmatige rijping van de druiven, waardoor elegante, fruitige wijnen ontstaan die niet te zwaar zijn en goed oud kunnen worden. Eger kent een grote variatie in bodemsoorten; van vulkanische onderbodem met een metersdikke laag löss tot bruine bosgrond vermengd met klei. Dit in combinatie met het klimaat zorgt voor diverse prachtige microklimaten. Zowel de rode als de witte druivenrassen zijn goed vertegenwoordigd in Eger. In de regio zijn enorme ontwikkelingen gaande, alsmede nieuwe aanplantingen door vooruitstrevende producenten. Momenteel groeien er in de wijnregio Eger 19 druivenrassen. De zuidelijke hellingen van het Bükk gebergte staan garant voor de goede kwaliteit van deze droge witte wijn. Deze Olaszrizling van 100% Riesling druiven is een fruitige, soepele droge wijn met frisheid en kenmerkende aroma's van de bodem structuur met in de afdronk een hint van amandelen en walnoten. Natuurlijk restsuiker 1,4 gr/l. Wordt van harte aanbevolen bij gerechten met vis, schaal- en schelpdieren, wit vlees, salades of kaasplateau.

### EGRI MUSKOTALY – VARSÁNYI PINCÉSZET (met garantie zegel van echtheid)

Art.nr. 1027

Deze wijn is een prachtige weergave van de druif, licht, elegant en toch complex genoeg om te worden gecombineerd met een schat aan gerechten. Hoewel het een half-droge wijn is, zijn het fruit en de aroma's zeer nadrukkelijk aanwezig. Aanbevolen als aperitief, bij kip, kruidige gerechten, desserts of een kaasplateau. Natuurlijk restsuiker 19,9 gr/l.

## TOKAJ – DESSERTWIJN – WIT

### TOKAJI PREMIUM CUVÉE – SWEET – FURMINT-HÁRSLEVELÚ

#### LATE HARVEST – TOKAJ KERESKEDŐHÁZ

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 waardes. 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 verschroepelde botrytis druiven Furmint 63% en Hárslevelú 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. Kleur: goud geel. Smaak: De citrus achtige frisheid is mooi gecombineerd met smaken komend van Aszú druiven en doen denken aan gedroogd fruit, sinaasappels, peren, vijgen en abrikozen. Natuurlijk restsuiker 151 g/l. Serveren op 10°C. Aanbevolen bij fruitige desserts, cakes en kaas.





## TOKAJ – WIT

### „WIJN DER KONINGEN, KONING DER WIJNEN”

Tokaj, is een van de beroemdste wijnstreken in de wereld, de thuisbasis van topwijnen, door unieke natuurlijke omstandigheden en mogelijkheden. Het familiebedrijf Pauleczki Winery is gevestigd in het dorp Tolcsva, in het hart van de Tokaji regio. Het 45-hectare grote landgoed, is beplant met Furmint, Hárslevelű, Muscat Lunel en Muscat Ottonel. Het overwicht van geurige druivensoorten stelt hen in staat om intens aromatische wijnen van goede tot uitstekende kwaliteit te produceren. Kwaliteits wijn maken is hier een traditie die is doorgegeven van vader op zoon. De moderne wijnmakerij zoals we die nu kennen is opgericht door Antal Pauleczki Sr., die zijn hele leven heeft gewijd aan de waarden van traditionele wijnbouw. Het wijnbedrijf wordt nu gerund door zijn kind, Dr. Zsuzsanna Pauleczki. Zij zijn bevorderd tot een van de toonaangevende landgoederen in Tokaj. De onderneming beschikt over een vier-tak kelder systeem met een opslagcapaciteit van 2250 hl in traditionele Gönci vaten, 10\*50-hectoliter roestvrijstalen tanks. De faciliteit voor botteling is uitgerust met de nieuwste technologie.

#### TOKAJI SZAMORODNI – DRY – HUNGAROVIN

50cl Art.nr. 1363

De Tokaji Szamorodni (dry) is gemaakt van Furmint- en Hárslevelű druiven, geogst in Tokajhegyalja. Het is een stevige wijn met veel body en een prima kwaliteit. Heeft een intense geur en een karakteristiek bouquet. Heerlijk als aperitief of bij een kaasplateau.

#### TOKAJI SZAMORODNI – SWEET – PAULECZKI

50cl Art.nr. 1372

Deze wijn van bijzondere kwaliteit is gemaakt van Furmint en Hárslevelű druiven, geogst aan de voet van de Tokaj berg. We raden deze wijn speciaal aan als aperitief of bij gebak met fruit en licht zoete desserts. Serveertemperatuur 8-10°C.

#### TOKAJI ASZU – TROCKENBEERENAUSLESE – PAULECZKI

##### TOKAJI MUSCAT LUNEL ASZÚ 3 PUTTONYOS

50cl Art.nr. 1373

##### TOKAJI MUSCAT LUNEL ASZÚ 5 PUTTONYOS

50cl Art.nr. 1374

##### TOKAJI MUSCAT LUNEL ASZÚ 6 PUTTONYOS

50cl Art.nr. 1375

##### TOKAJI MUSCAT LUNEL ASZÚ ESSZENCIA

50cl Art.nr. 1376

Tokaji Aszu werd voor het eerst in 1650 gemaakt door een protestantse geestelijke voor de weduwe der Transsylvanische 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 tot 60% suiker bevat. Daarna wordt de pulp zachtjes geperst en vergist tot Aszu-wijn. Door toevoeging van 3-6 kuipjes pulp aan jonge, nog gistende, Góncivaten Aszu, ontstaan de verschillende kwaliteiten. Als conservering wordt de laaggradige Aszu-wijn nu gepasteuriseerd en gebotteld. Een werkelijk schitterende wijn. Tokaji Aszu 3 Puttonyos bevat minstens 60 gram restsuiker en 30 gram extract. Tokaji Aszu 5 puttonyos bevat minstens 120 gram restsuiker en 40 gram extract. Tokaji Aszu 6 Puttonyos is bijna uitsluitend gemaakt van Aszu-wijnen, voller, zoeter en meer geconcentreerd. Absolute toppers zijn de Aszu Esszencia wijnen. Het is een voorrecht voor een ieder die deze wijn mag drinken. Doordat men deze wijnen meestal niet filtert, kan er een lichte troebelling in de wijn ontstaan. Dit komt door het doorwerken van de wijn, het kan geen kwaad en heeft geen invloed op de smaak.



Link producenten:

[Boranal Kft.](#)

[Egri Korona Borház](#)

[Varsányi Pincészet](#)

[Tokaj Kereskedőház](#)

[Pauleczki](#)