

LESKÓ



Borászat · Weingut · Winery

Flaschenweine ab Hof

Furmint 2000
Qualitätswein · trocken
750 ml

Körperreicher, starker Furmint mit Botrytis-Noten. Passt gut zu hellem Fleisch, Fisch. · Alk. 13% vol.
1.000,- Ft · € 4,00

Gelber Muskateller 2000
Qualitätswein · trocken
750 ml

Frischer, feuriger Muskateller mit einem schönen Fruchtbukett. Er wird zur italienischen Küche empfohlen. · Alk. 14% vol.
1.000,- Ft · € 4,00

Tokaji Szamorodni 2000
DHC · trocken
500 ml

Traditionelle Tokajer Weinspezialität mit dem typischen Geschmack der frischen, knusprigen Brotrinde. Abgefüllt nach einer zweijährigen Eichenfasslagerung. Aperitif. · Alk. 13% vol.
1.000,- Ft · € 4,00

Zempléni Zenit 2007
Landwein · halbsüß
500 ml

Fruchtiger Wein von reduktivem Ausbau, zurückhaltende Restsüße mit einer dezenten Würze. Begleiter von Apfelstrudel oder von Mehlspeisen mit Rhabarber und Orangen. · Alk. 15,5% vol.
2.000,- Ft · € 8,00

Golden Tokaji Cuvée 2007
Qualitätswein · süß
500 ml

Ein Verschnitt von Furmint und Hárslevelű. Er wird zu süßen Nachspeisen empfohlen. Frische Säuren begleiten die hohe Restsüße, mit Honig und Holunder in der Nase. · Alk. 13,5% vol.
3.000,- Ft · € 12,00

Tokaji Aszú 4 puttonyos 2003
DHC · süß
500 ml

Der Wein erscheint mit einer lebendig-goldenen Farbe. Feiner Duft nach reifen Birnen und Marillen mit einem Hauch von Honig und Holunderblüten. · Alk. 12,5% vol.
4.000,- Ft · € 16,00

Tokaji Aszúeszencia 2000
DHC · süß
250 ml

Abgefüllt nach einer dreijährigen Eichenfasslagerung. Aromen nach Dörrobst, Nüsse und Quitten, am besten passt er zu süßen Frucht- oder Creme-Schokomehlspeisen. · Alk. 9,5% vol.
6.000,- Ft · € 24,00

Alle Preise inkl. 25% MwSt

H-3909 Mád · Batthyánystraße 29.

T.: (+36 47) 348 050 · M.: (+36 20) 3766 944 · www.lesko-tokaji.hu · lesko@internetker.hu