

150 ÉVES



SÓSTÓ CSÁRDA

K I S K U N H A L A S

Tisztelt Vendégeink!

A 150 éves hagyománnyal bíró Sóstó Csárda fontosnak tartja a környékbeli minőségi borok képviselését, melyek a

Dél-alföldi régió napsütötte szőlőtőkéiről kerültek a palackokba. Ezért borlapunk összeállításánál az vezérelt, hogy előtérbe helyezzük a közelben található értékeket is.

**Kellemes ízeletést, jó borválasztást
kíván a Sóstó Csárda!**

Sóstó Csárda
6400 Kiskunhalas
Tel.: 77/521-400 77/521-402
Fax.: 77/521-403
Üzletvezető: Farkas Attila
www.sostocsarda.hu

CSÁRDA BORAI

KIMÉRT BOROK

KÖVIDINKA FONT PINCÉSZET (IDÉNY JELLEGŰ CSAPOLT)

Kellemes mezei virágillatú, fajtajelleges zamatú, gyümölcsös, üde, lágy karakterű, finom savakkal rendelkező minőségi fehérbor. Fröccsnek is kiváló! Fogyasztását mediterrán ételekhez, halból készült finomságokhoz és gyümölcsös körítésű ételekhez ajánljuk 10-12 °C-ra hűtve.

300.- Ft/dl

KÉKFRANKOS ROSÉ FONT PINCÉSZET (IDÉNY JELLEGŰ CSAPOLT)

A gondos és szakszerű erjesztésnek köszönhetően rendkívül üde és zamatos, élénk savakkal rendelkező ital. Nyári napokon kiváló fröccsnek is! Fogyasztását jó szívvel ajánljuk szinte bármilyen étel mellé 10-12 °C-ra hűtve.

350.- Ft/dl

CABERNET SAUVIGNON KOCH PINCÉSZET

Színében a félbe vágott eper jelenik meg. Málnás-szedres íz jegyekkel jelentkező, kedves bor, ami egy kiemelkedő adottságú fajta, a biztosan kezelt reduktivitás és a borász merészségének sikeres találkozója.

350.-Ft/dl

FEHÉRBOROK

KÖVIDINKA FONT PINCÉSZET

Kellemes mezei virágillatú, fajtajelleges zamatú, gyümölcsös, üde, lágy karakterű, finom savakkal rendelkező minőségi fehérbor. Fröccsnek is kiváló!

2250.- Ft/0,75L 300.- Ft/dl

CHARDONNAY KOCH PINCÉSZET

Korszerű technológiával készített, fajtajelleges, ízben és zamatban gazdag, harmonikus fehérbor.

11-12 °C-ra hűtve fogyasztását főtt, párolt húsokhoz, sültetekhez sós tésztákhoz ajánljuk. Családi összejövetelek, baráti beszélgetések kiváló kísérője.

2250.- Ft/0,75L 300.- Ft/dl

SAUVIGNON BLANC FRITTMANN PINCÉSZET

A citromsárga színű bor illatát a sárga húsú gyümölcsök mellett felbukkanó citrusok és zöldfűszerek teszik frissítővé. Az ízvilágban a sárgadinnye és ananász adta édes érzetű gyümölcsösséget apró szén-dioxid-buborékok, citrusok és finom fűszeresség egyensúlyozza ki.

Ajánljuk 10-11°C-on aperitifként, halakhoz, fehér húsokhoz, sajtokhoz.

2500.- Ft/0,75L

IRSAI OLIVÉR FRITTMANN PINCÉSZET

A szalmasárga színű bor intenzív illatát a virágok mellett a citrusok, zöldalma és barack töltik meg. Kóstolásakor a ropogós savak adta lendület nyújtja az első benyomást, amelyet könnyed test és alacsony alkoholtartalom kísér.

2500.- Ft/0,75L 350.- Ft/dl

OLASZ MÓDI HAJÓS-BAJAI CUVÉ KOCH BORÁSZAT

Egy rizling alapú házasítás rajnai rizling, olasz rizling, chardonnay és egy csipetnyi cerszegi fűszeressel. Az elkészített bor az Olasz Módi nevet kapta. Friss gyümölcsösség, játékos savak jellemzik ezt a bort. Könnyed, mégis izgalmasan egyedi. Egy igazi mediterrán életérzés köszön vissza a borban: lassan kortyolva élvezzük a bort, és egy kicsit magát az életet is.

2500.-FT/0,75L

DESSZERTBOROK

MUSKOTÁLY CUVÉE FÉLÉDES FRITTMANN PINCÉSZET

Irsai Olivér és Cerszegi fűszeres házasításából született meg, ez a muskotályos jellegű félédes, fehér bor. Illata tükrözi a két muskotályos fajta üde szépségeit.

A bor lágy karakterű, illatos, gyümölcsös.

2250.-Ft/0,75L 300.- Ft/dl

HÓBOR SNOW VINE ÉDES KOCH PINCÉSZET

November végén kézzel szüretelt, majd kíméletesen feldolgozott és kis fahordóban érlelt fehér desszertbor. Mazsolás, gyümölcsös illatával és ízével igazi élmény. Fogyasztása 11-22 C-on ajánlott, desszertek kiváló kísérője.

2500.- Ft/0,75L 350.- Ft/dl

SZAMORODNI SZÁRAZ DISZNÓKŐ

A száraz szamorodni a magyar konyha hagyományos ételeinek egyik legsokoldalúbb kísérője. A bor jellegzetes zöldalmára, dióra emlékeztető fűszeres aromáit hosszú, élesztőhártya alatti érlelés alakítja ki; érett, telt savait a tokaji fajtáknak és a vulkanikus agyagtalajoknak köszönheti.

3000.- Ft/0,5L 600.- Ft/dl

SB ASZÚ 5 PUTTONYOS DISZNÓKŐ

Csillogó, aranysárga színű, illatában friss citrusos jegyek mellett némi fűszeresség és ásványosság jellemzi. A szájban először édes és krémes a botritisznek köszönhető pici elegáns kesernyével, a kellemes savtartalom frissességet, tökéletes harmóniát és hosszú ízt biztosít.

Szőlőfajta: 50% Furmint, 30% Hárslevelű,
20% Zéta

7500.- Ft/0,5L

ROZÉBOROK

KÉKFRANKOS ROSÉ FRITTMANN PINCÉSZET

A halvány rózsaszínű bor illatában cseresznyés, epres, csipkebogyós jegyeket érzünk, némi fűszeresség társaságában. A kortyban ugyanez a vidám, gyümölcsös aromatika jelenik meg, hála a bor szerkezetének, amelytől mintha csak még kifejezőbbek lennének a zamatok. A könnyed test, az alacsony alkoholtartalom és a ropogós savak teszik üdévé ezt a bort.

2500.- Ft/0,75L 350.- Ft/dl

KÉKFRANKOS ROSÉ KOCH PINCÉSZET

Korszerű technológiával készített, friss és gyümölcsös bor. Illatában szamócás, málnás gyümölcsösség jelentkezik, ízében a roppanó szőlőszem üdeségét érezni. Fogyasztása 10-12 °C-on ajánlott.

2500.- Ft/0,75L 350.- Ft/dl

VÖRÖSBOROK

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE KOCH PINCÉSZET

Mély bíbor szín. Fűszeres illat, azután szellőztetéssel egyre több gyümölcs, csonthéjas érkezik, azután kávé és étcsokoládé, s mindezt finom vanília lengi be. Szájban a fajta piros húsú gazdagsága jelenik meg a málnától az áfonyáig. Komplex, mégis inkább gyümölcsös bor.

3500.- Ft/0,75L

AURORA CUVÉE FRITTMANN PINCÉSZET

Merlot, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon házasítás. Mély rubinszínű bor, amelynek illatában a meggyes és a cseresznyés tónusok alkotnak egységet a feketeborsra és más fűszerekre emlékeztető jegyekkel.

2500.- Ft/0,75L 350.- Ft/dl

KADARKA KOCH PINCÉSZET

A kiváló bácskai feketeföld gazdagságát hordozza ízében és illatában ez a gyönyörű kadarka. Fakádban erjesztettük, majd tölgyfahordóban érleltük, hogy bársonyos, fűszeres legyen.

2500.-Ft/0,75L 350.-Ft/dl

PORTUGIESER FÉLÉDES FRITTMANN PINCÉSZET

Szőlőből megőrzött, kellemes gyümölcsös illattal rendelkező, mélyvörös színű, harmonikus bor. Fácán-, fogoly és más sülték méltó kísérője lehet, 16-18°C-on.

2500.- Ft/0,75L 350.-Ft/dl

CABERNET SAUVIGNON FRANC FRITTMANN PINCÉSZET

Már gránátszínbe hajlik a bor pereme. Az illat mély és tartalmas, érett meggy, szeder, fekete ribizli, fűszerek és kakaó bontakozik ki belőle. A korty karakterét a tartást adó savak és a bársonyos tanninok határozzák meg, ezeknek stabil alapot biztosít a test és az alkoholtartalom

4500.- Ft/0,75L

VILLÁNY CSANÁD CUVÉE KOCH PINCÉSZET

A Csanád Cuvée Vin Art Pincészetünk legnagyobb gonddal készített bora, melyet csak kiváló évjáratokban készítünk legjobb dűlőink hordószelektált boraiból. 14 hónapot kis fahordóban, majd 16 hónapot palackban érleltük, mire kialakult az izgalmas, gazdag illat és a magával ragadó íz.
Merlot 25%, Cabernet Franc 50%, Cabernet Sauvignon 25%.

Challenge International du Vin borverseny,
Bordeaux 2017: aranyérem.

9500.- Ft/0,75L

PEZSGŐK:

CHARDONNAY BRUT PEZSGŐ KOCH PINCÉSZET

Fehér, oltalom alatt álló eredetmegjelölésű
Hajós-bajai pezsgő, tradicionális palackos
erjesztéssel.

6500.- Ft/0,75L

GOLD EZERJÓ BRUT PEZSGŐ FRITTMANN PINCÉSZET

A pezsgő illatát az alma és a körte mellett a
tradicionális pezsgőkészítésre jellemző
élesztős, piskótás kekszes jegyek töltik ki.
Aranyérem:

Les Citadelles du Vin Nemzetközi
Borverseny /Franciaország/ 2016

6500.- Ft/0,75L