











VINOHRADY A VINÁRSTVO

# Frigmond




## Borkínálatunk - árak

FAJTA	JELLEMZŐK	TIPUS	ÁR+ ÁFA/€	RAKTÁRON	PALACK 0,75l
<b>SZÁRAZ FEHÉRBOROK</b>					
<b>Rajnai rizling</b> 2023	Alkoholtartalom: <b>13,0 %</b> Savtartalom: <b>6,0 g/l</b> Visszamaradt cukor: <b>1,1 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,50</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Olaszrizling</b> 2023	Alkoholtartalom: <b>12,5 %</b> Savtartalom: <b>5,5 g/l</b> Visszamaradt cukor: <b>3,9 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Sauvignon</b> 2023	Alkoholtartalom: % Savtartalom: g/l Visszamaradt cukor: g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,50</b>	<b>ÚJDONSÁG!</b>	

<b>Muskotály</b> 2023	Alkoholtartalom:12,5 % Savtartalom: 4,5 g/l Visszamaradt cukor:1 g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,50</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Chardonnay</b> 2022	Alkoholtartalom:13,5 % Savtartalom: 6,4 g/l Visszamaradt cukor:8g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Késői szüret Száraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Fehérburgundi Pinot blanc</b> 2022	Alkoholtartalom:12,5 % Savtartalom: 6,0 g/l Visszamaradt cukor:1,0 g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Rajnai rizling</b> 2022	Alkoholtartalom:13,0 % Savtartalom:7,0 g/l Visszamaradt cukor:3,6 g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Késői szüret Száraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Szürkebarát</b> 2022	Alkoholtartalom:13,5 % Savtartalom: 5,0 g/l Visszamaradt cukor:2,2g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>8,00</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Sauvignon</b> 2022	Alkoholtartalom:13,0 % Savtartalom: 6,0 g/l Visszamaradt cukor:2,5 g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint 100 db</b>	
<b>Rajnai rizling</b> 2020	Alkoholtartalom: 12,5 % Savtartalom: 6,5 g/l Visszamar.cukor: 3,7 g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Késői szüret Száraz</b>	<b>6,50</b>	<b>Több mint 50 db</b>	

<b>Rajnai rizling</b> 2019	Alkoholtartalom: <b>13,0 %</b> Savtartalom: <b>6,5 g/l</b> Visszamar.cukor: <b>2,1 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Késői szüret</b> <b>Száraz</b>	<b>6,50</b>	<b>Több mint</b> <b>80 db</b>	
<b>Rajnai rizling</b> 2015	Alkoholtartalom: <b>13,0 %</b> Savtartalom: <b>5,3 g/l</b> Visszamar.cukor: <b>1,8 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Szőlőválogatás</b> <b>Száraz</b>	<b>6,50</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	




## **SZÁRAZ ROZÉ BOROK**

<b>Szentlőrinci</b> <b>ROZÉ</b> 2023	Alkoholtartalom: <b>12,5 %</b> Savtartalom: <b>7,0 g/l</b> Visszamar.cukor: <b>4,2 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
--	---	---------------	-------------	-----------------------------------	---

## **SZÁRAZ VÖRÖSBOROK**

<b>Dunaj</b> 2022	Alkoholtartalom: <b>13,5 %</b> Visszamar.cukor: <b>2,5 g/l</b> Érés: <b>fahordó 12 hó.</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>13,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>Alibernet</b> 2021	Alkoholtartalom: <b>13,5 %</b> Visszamar.cukor: <b>1,6 g/l</b> Érés: <b>fahordó 12 hó.</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Szőlőválogatás</b> <b>Száraz</b>	<b>8,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>Cabernet</b> <b>Sauvignon</b> 2021	Alkoholtartalom: <b>13,0 %</b> Visszamar.cukor: <b>g/l</b> Érés: <b>fahordó hó.</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>8,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>Kékfrankos</b> 2021	Alkoholtartalom: <b>13,5 %</b> Visszamar.cukor: <b>3,0 g/l</b> Érés: <b>fahordó 6 hó.</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	

<b>Mmerlott</b> 2021	Alkoholtartalom: <b>13,0 %</b> Visszamar.cukor: g/l Érés: <b>fahordó hó.</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Márkás</b> <b>Száraz</b>	<b>8,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>Kéburgundi</b> <b>Pinot noir</b> 2021	Alkoholtartalom: <b>13,5 %</b> Visszamar.cukor: g/l Érés: <b>fahordó 12 hó.</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Száraz</b>	<b>8,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>Kékfrankos</b> 2018	Alkoholtartalom: <b>14,0 %</b> Savtartalom: <b>6,5 g/l</b> Visszamar.cukor: <b>3,7 g/l</b> Érés: <b>fahordó 12 hó.</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Szőlőválogatás</b> <b>Száraz</b>	<b>13,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>FÉLSZÁRAZ FEHÉRBOROK</b>					
<b>Tramini</b> 2022	Alkoholtartalom: <b>13,0 %</b> Savtartalom: <b>5,0 g/l</b> Visszamaradt cukor: <b>19 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Szőlőválogatás</b> <b>Félszáraz</b>	<b>10,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>FÉLSZÁRAZ ROZÉ BOROK</b>					
<b>Cabernet</b> <b>Sauvignon +</b> <b>Mmerlott</b> 2023	Alkoholtartalom: <b>13,0 %</b> Savtartalom: g/l Visszamaradt cukor: g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Félszáraz</b>	<b>7,00</b>	<b>Több mint</b> <b>100 db</b>	
<b>FÉLÉDES FEHÉRBOROK</b>					
<b>Chardonnay</b> 2023	Alkoholtartalom: <b>12,0 %</b> Savtartalom: g/l Visszamaradt cukor: g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Félédes</b>	<b>7,50</b>	<b>ÚJDONSÁG!</b>	

<b>Pálava</b> 2023	Alkoholtartalom: <b>13,5 %</b> Savtartalom: <b>4,5 g/l</b> Visszamaradt cukor: <b>14 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Félédes</b>	<b>12,00</b>	Több mint <b>100 db</b>	
<b>Zenit cuvée</b> 2022	Alkoholtartalom: <b>13,5 %</b> Savtartalom: g/l Visszamaradt cukor: g/l Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Márkás</b> <b>Félédes</b>	<b>10,00</b>	Több mint <b>100 db</b>	
<b>Zenit cuvée</b> 2021	Alkoholtartalom: <b>13,5%</b> Savtartalom: <b>6,5 g/l</b> Visszamar.cukor: <b>16 g/l</b> Szőlő eredete: <b>Ipolynyék</b>	<b>Márkás</b> <b>Félédes</b>	<b>10,00</b>	Több mint <b>80 db</b>	

**Megrendelések és további információk:**

**Zsigmond Gábor**

Tel.: +421/907 133 759

Mail: [vino@zsigmond.sk](mailto:vino@zsigmond.sk)

Web: [www.zsigmond.sk](http://www.zsigmond.sk)

Eshop: [www.hroznoavino.sk](http://www.hroznoavino.sk)

Telephely: **Kostolná 792/44, Vinica (Ipolynyék) 991 28**

Számlázási cím: **Hontianska 100/48, Vinica (Ipolynyék) 991 28**

Borospince: **Vinica 1249**



<https://www.facebook.com/VinohradyAVinarstvoZsigmond>



“[vinarstvozsigmond](https://www.instagram.com/vinarstvozsigmond)“

**A Zsigmond családi borászatot Közép-szlovákia déli részén találják meg Ipolynyék /Vinica/ szőlőtermesztéséről híres községében a Közép-szlovákiai borrégióban.**



*A terület HONT megyébe tartozik, ezért a boraink mint „Regionális Hont termék“ vannak jelölve, mely informálja a borkedvelőket, hogy a termék 100%-os, a szőlőtől a borig, kizárólag saját szőlőterületről.*



*Társalapítói és tagjai vagyunk a Nagykürtösi borút-nak, mely támogatja és segíti a terület egyediségét és minőségét.*

***Használja ki különleges ajánlatunkat!***

*Válasszon aktuális borkínálatunkból hat különböző bort egy kartonba. Ilyen mix kartont többet is szívesen készítünk Önnek.*



*Önökért vagyunk!*

*Érdeklődésük megtisztelő!*

*Köszönjük!*

