



# ÜDVÖZLÜNK A PRÉMIUM BOROK VILÁGÁBAN



*“Nem tudom mit szeretek jobban,  
az élvezet hajszolását vagy a hajsza  
élvezetét...”*

*Maul Zsolt*

# VILLÁNY PRÉMIUM BORÁSZZA



A villányi dombok napsütötte lankáin **Maul Zsolt** több mint 20 éve készíti a régió legmagasabb minőségi elvárásainak megfelelő, prémium borokat. Szüleitől, nagyszüleitől tanulta a szőlő művelését, a bor készítését, szeretetét. Minden egyes palack a gondos kézműves munka és a természet tiszteletének eredménye, ahol a tradíció és a modern borászat találkozik.

## A PRÉMIUM MINŐSÉG OTTHONA

A Maul Pincészet elsősorban prémium kategóriás borokat készít, ahol a minőség nem csupán cél, hanem életforma. A villányi cabernet franc, kékfrankos, syrah, carménère és merlot szőlők gondos ápolásával és a tradicionális tölgyfahordós érlelés precíz alkalmazásával születnek meg azok a borok, amelyek egyszerre testesek, elegánsak és harmonikusak

## GASZTRONÓMIA, ÉS VENDÉGSZERETET

Alapelvünk, hogy a prémium borokhoz prémium gasztronómia társul, amit a pincesoron található MAUL Wine Bárban valósítunk meg.

A helyi, kiváló alapanyagokból készült ételek és a borászat gondosan válogatott borai együtt teremtenek felejthetetlen élményt.

A kényelmes szálláshelyeink pedig lehetőséget adnak arra, hogy teljes mértékben átélhesd a borvidék exkluzív hangulatát.

## A LEGEREDMÉNYESEBB CSALÁDI BORÁSZAT 2023-BAN

2023-ban megrendezésre kerülő borversenyeken a MAUL pince szerezte meg a legtöbb aranyérmet.



# DÁMA

Irsai Olivér

2024

**Egy könnyed, virágos bor, amely friss, gyümölcsös illataival és lágy, harmonikus savaival olyan, mint egy könnyed nyári séta a villányi szőlőskertek között.**

## Kóstolójegyzet

Könnyed, elegáns, karakteres fehérbor, amely inkább a frissességre, gyümölcsösségre és aromajátékra épít. Parfümös illata jellegzetes, friss, virágos, gyümölcsös, licsi, őszibarack jellegű jegyekkel. Az első kortyban azonnal megjelenik a fajta jellegzetes, parfümös aromatikája, jön egy kis trópusi gyümölcsösség is: ananász, mangó. A savak élénkek, citrusos jellegűek – olyan, mintha egy kevés citromhéj vagy lime héj nyújtana frissítő keretet a gyümölcsösséghez.

## Mihez ajánljuk?

Grillezett fehér húsup halak, rákos vagy kagylós előételek, citrusos dresszingsel. Csirke vagy pulyka grillezve egy kis citromos pácolással, amihez friss nyári saláta, uborka, zöldség, rukkola, és citrusos vinaigrette illik.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# SOLAR

## Sauvignon Blanc

### 2024

Egy ragyogó, napsütötte fehérbor, amely vibráló citrusokkal, érett gyümölcsökkel és friss, pezsdítő savakkal hozza el a villányi dombok energiáját minden kortyban.

### Kóstolójegyzet

A pohárban a bor világos szalmasárga, enyhén zöldes reflexekkel jelenik meg. Az első illatolásnál már élénken megcsap az intenzív lime, zöld citromhéj, és kicsi zöldfűszeres jegy is. A korty lendületes, ahol a lime és egres vezetik a sort, de megjelennek az illatban érzett zöldfűszerek, a csalán a petrezselyem, citromfű. A jól megkomponált “gyümölcs–sav–zöld” jegyek ritmikus váltakozása tartja fenn az érdeklődést.

### Mihez ajánljuk?

A halak, és tenger gyümölcsei jól illeszkednek hozzá ciprusos mártásokkal. A Húsok közül a csirke vagy pulyka kakukkfűves, vagy korianderes páccal, illetve a friss kecskesajt, vagy feta jó választás. Szezonban a spárga minden formájában óriási élmény.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# BLONDE

## Fehér Cabernet Franc

2024

Ez egy különleges és ritka stílus ( Blanc de Noir ), hiszen kékszőlőből készítjük. A héjjal való kontaktus nélkül kerül az erjesztő tartályokba a must, így a bor színe világos marad, viszont ízben és illatban megőrzi a Cabernet Franc jellegzetes aromáit.

### Kóstolójegyzet

Világos, halvány szalmasárga, enyhe arany reflexekkel – selymes, áttetsző. Az illatában a fehér virágok, körte, őszibarack mellett előjön a fehérbors, szegfűszeg, és enyhe zöldfűszer is. Ízben ott a gyümölcsös, friss világ, az alma, egres, citrus, de érezhető egy mélyebb réteg is, mert a háttérben egy “vörösboros-lélek” bujkál.

### Mihez ajánljuk?

Izgalmas, átmeneti karakterű bor, ezért kicsit tágabban lehet párosítani, mint egy tipikus fehérbort. Próbáld ki grillezett tonhallal, vagy füstölt pizstráanggal, vagy narancsos kacsamellel. A gombás rizottó, vagy a puha brie jellegű sajtok tovább fokozzák az élményt.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# CHÉDA

Bianka

2019

**Késői szüretelésű fehérbor, amely gazdag mézességgel, trópusi gyümölcsök zamataival, valamint finom, hosszan tartó édességgel varázsol el minden kortyban.**

## Kóstolójegyzet

Édeskés, gazdag illatvilágában a méz, az érett sárga gyümölcsök, a körte és trópusi gyümölcsök jelennek meg. Íze édes jellegű, de nem gejl, inkább a gyümölcsök édessége dominál. Kiegyensúlyozott, mert kellően magas savval bír, hogy ne legyen tolakodó a maradék cukor. Szájban krémes, telt érzet, lágy, de markáns édességélménnyel.

## Mihez ajánljuk?

A bor mézes, gyümölcsös, telt karakteréhez jól illik a libamáj, vagy indiai édes-fűszeres étel. A bor édes, tehát a desszertek mellé is tökéletes, különösen jók hozzá a fehér csokis krémdesszertek, vagy a gyümölcsös piték, esetleg egy finom sajttorta. Ha sajtra vágysz, akkor az legyen egy francia kéksajt.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# SERVUS ROSÉ

Kékfrankos, Merlot

2024

**Játékos, napsütötte bor, amely olyan, mint egy könnyed nyári csók a villányi dűlők között – gyors, vidám és felejthetetlen.**

## Kóstolójegyzet

Erőteljesebb rózsaszín színek, tiszta, csillogó, fiatalos. Első illatra piros gyümölcsöket, a cseresznyét, málnát, és egy kevés vörös ribizlit érzünk, de pörgetve megjelenik valami vadgyümölcsös fűszeresség is.

A korty roppanós, élénk. A gyümölcsösség itt is domináns, és mint az illatban a cseresznye, a málna, egy kevés meggy simogatja a nyelvünket, de megjelenik egy kis fűszeres árnyalat, ami a csipkebogyóhoz vagy enyhe borsossághoz hasonlítható, mindenesetre izgalmas.

## Mihez ajánljuk?

Könnyed, friss, nem túl fűszeres, vagy zsíros étel illik hozzá. Kóstolj hozzá grillezett, zöldfűszeres csirkecombot, vagy egy rákos, vagy kagylós tésztát, esetleg friss kecskesajtot rukkolasalátával.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# BÍBORKA

Chardonnay

2022

**A Maul Bíborka pezsgő egy könnyed, mégis karakteres élmény, ahol a gyümölcsös frissesség és a finom buborékok tánca stílusosan idézi meg Villány vibráló lelkületét.**

## Kóstolójegyzet

Illatban finom, elegáns főleg alma, körte, enyhe citrusossággal, és világos, virágos jegyekkel. A tradicionális technológia finom buborékokat ad, melyek élén savakkal teszik lendületessé a kortyot. Az ízében megjelennek a gyümölcsösség mellett azok az élesztős jegyek, mint a toast, briós, amelyek miatt szeretjük a pezsgőt. Elegáns, friss és kifinomult pezsgő, nem túl agresszív, nem túl komplex, de tartja, amit egy jó Chardonnay pezsgőtől elvár az ember, tisztaság, harmónia, és élénk savak.

## Mihez ajánljuk?

Az az általános szabály, hogyha nem tudsz az ételhez bort választani, akkor igyál hozzá pezsgőt. A Bíborka remekül illik kecskesajtos salátákhoz, grillezett lazachoz, vagy csirkéhez, és gyümölcsös desszertekhez.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# VÍZIÓ

## Cuvée 2021

**Elegáns, mégis mélyről szóló bor, amely úgy hömpölyög végig a kortyon, mint egy csendes, sötét víztükör alatt rejtőző erő.**

## Kóstolójegyzet

Közepesen mély rubinvörös szín, enyhe bíbor reflexekkel. Az illatban a gyümölcsök dominálnak, érett meggy, szeder és fekete ribizli, de emellett finoman integrált fűszeres jegyek is megtalálhatók, mint a szerecsendió, szegfűszeg, valamint enyhe pörkölt aromák. Az íz jól kiegyensúlyozott, a savak élénkek, de nem túlságosan hangsúlyosak, a tanninok érettek, bársonyosak. A gyümölcsös aromatika ízben is megjelenik, meggy, szilva, némi szeder és finom füstös, fűszeres lecsengés.

## Mihez ajánljuk?

Kiváló választás grillezett húsokhoz, sertéskarajhoz, gombás vagy fűszeres ragukhoz, de akár egy tartalmasabb sajtválogatás mellé is illik. A lecsót, a paradicsomos rizottót, a töltött paprikát, a hétköznapi napokból képes kiemelni a borral való párosítás.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# D'ART MAUL

## Cuvée

### 2021

**Merész és művészi vörösbor, amely elegáns lendülettel fest meg egy kortárs villányi képet – szenvedéllyel, stílussal, határozott ecsetvonásokkal.**

## Kóstolójegyzet

Vibráló mély rubin szín. Illatában hamar megjelenik az érett fekete cseresznye, szeder és áfonya, ami mély, és intenzív. Majd fokozatosan bontakozik ki a füstös kakukkfű, szegfűbors, egyfajta barnás, földes avarosság. Kóstoláskor a tanninok simák, nem karcosak, de érezhetőek. A savak határozottak, hogy a gyümölcs édességét ne nyomja el, hanem egyensúlyban tartsa. Közepes lecsengés, ahol a gyümölcsök még ott maradnak, de keverednek a hordófűszerességgel és egy kis dohánnyal.

## Mihez ajánljuk?

A bor elbír erősebb ízeket, fűszereket, de nem kell, hogy túlzóan nehéz legyen az étel. Kacsamell, sertésszűz, borjú, vagy akár egy gombás ragu kiegészíti, kiemeli a bor aromáit. Sötét csokoládétorta vagy étcsokoládé desszert, de akár egy "kocka" étcsoki is csodákra képes.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# CARMÉNÈRE

Carménère

2022

**Egzotikus, titokzatos karakterű bor, amely fűszerességével, bársonyos mélységével olyan, mint egy dél-amerikai tánc Villány szívében – tüzes, érzéki és emlékezetes.**

## Kóstolójegyzet

Kivételes, bíborvörös sötét szín lilás reflexekkel. Páratlanul fűszeres, aromagazdag illatokkal nyit, amelyek már az első kortynál is intenzíven érezhetőek.

Egyszerre tárja elénk magát, teljes fenségességében. Vastag, érett bor, gazdagon fűszerezett kávé ízekkel, lenyűgöző, pirosbogyós vibráló aromákkal. A hordó csokoládés, feketeborsos kiegészítő fűszere, elegáns keretbe foglalja ezt az édesfűszeres, egyedülálló teremtményt.

## Mihez ajánljuk?

Olyan ételek illenek hozzá, amelyek jól bírják a fűszerességet, van bennük zsír, saft, intenzív húsz, vagy tartalmaznak sült, pörkölt aromákat, akár füstösséget. Füstölt BBQ oldalas, vagy borsos steak tökéletes választás, de a csokis kávé desszertek is illenek hozzá.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# LATOR

## Cabernet Franc

### 2021

**A Villányi Franc megnevezés kifejezetten a Villányi borvidéken, prémium minőségben készített cabernet franc borokra utaló eredetvédett borkategória.**

### Kóstolójegyzet

Nagyon sötét rubin szín, bíbor széllel. Az illatát a fekete bogyós gyümölcsök uralják. Az érett szeder, feketeribizli, meggy, de ott van az édeskés vanília, szerecsendió, valamint hordós jegyek, a kávé, étcsokoládé, és a dohány. Az ízében azt kapjuk, amit az illat ígért, fekete cseresznye, szilva, és a hordóból érkező füst, és étcsoki. Magas alkohol, érett tanninok, és nagyon hosszú lecsengés jellemzi.

### Mihez ajánljuk?

A bor koncentrálttsága és tanninjai miatt inkább vörös húshoz, érlelt marha, vagy különleges vadhúsból készült ételekhez ajánljuk. Érlelt keménysajtok, mint például a comté, pecorino, érlelt gouda megy hozzá, ha nem akarsz nagyot enni.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# CREATOR

## Kékfrankos 2021

**Egy mélyről jövő, erőteljes vörösbor, amely minden kortyban alkot, mintha egy mestermű születését ízlelnéd végig, pohárról pohárra.**

### Kóstolójegyzet

A Creator nagybor, amit nem azért bontunk fel, hogy háttér-bor legyen, hanem hogy középpontban legyen. Színe mély rubin, szinte feketébe hajlik. Az illatában ott van az érett meggy, a szilva, ami szinte lekváros, de egyáltalán nem szirupos. A korty nem támad, hanem elfoglal. A gyümölcsösség szinte beleolvad a szádba, a tannin olyan sima, mint a csiszolt kő. Az alkohol melegít, de nem éget, és csak mesél, mesél, mesél...

### Mihez ajánljuk?

Nagyformátumú, komoly vörösbor, amihez gazdag, lassan készült, markáns ízű ételek illenek, mint például a sült báránycomb rozmaringgal, kakukkfűvel, vagy BBQ marhaszegy. Ha a desszert is szóba jöhet, akkor egy feketeerdő torta a telitalálat.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# HEDONISTA

Merlot  
2021

Érzéki, buja vörösbor, amely érett gyümölcsökkel, bársonyos textúrával és fűszeres melegségével úgy ölel körbe, mint egy hosszúra nyúlt, bűnösen jóleső vasárnap délután.

## Kóstolójegyzet

Ez a bor nem finomkodik, kihívó, élvezetet hajhászó, érzékekre ható. Színe mély rubin, szinte szikrázó fényekkel. Illata intenzív, buja, mint a fűszeres piac hangulata, ahol a fahéj, szerecsendió, kardamom keveredik a friss gyümölcsök illatával. A kortyban édes szilva és lekváros gyümölcsök, aszalt gyümölcsös tónusokkal. Hátrébb finom fás, hordós jegyek. Tömör, telt test, jelentős alkohollal, és pontosan ez adja meg a bor impozáns, „nagybor” jellegét.

## Mihez ajánljuk?

Lassan sült báránycomb rozmaringgal, vagy egy borjúpaprikás juhtúrós galuskával remek választás hozzá. Kemény, érlelt sajtok mellé kiváló, mint ahogy étcsokoládés mousse vagy trüffel is rajongana érte.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# DÉMON

Syrah  
2020

**Sötéten vonzó, titokzatos bor, amely fekete gyümölcsökkel, fűszeres mélységgel és izzó, pörkölt tónusokkal csábít.**

## Kóstolójegyzet

Mély rubin szín, sötét tónusokkal és selymes fényességgel. Illatában intenzív fűszeresség, borsosság, keserű csoki és vanília, mélyebb rétegeként érezni lehet fás, hordós aromákat is. Az első kortynál először az érett szilva és fekete cseresznye csap meg, telt, buja, de nem tolakodó. A háttérből feltör a vanília, a füst, és a fűszer. A tannin selymes, mégis érezhető, a borsos-fűszeres lecsengés nem siet, inkább lassan, méltósággal távozik.

## Mihez ajánljuk?

Szarvas vagy őzgerinc vörösboros mártással, vagy egy vaddisznó pörkölt finom erdei gombákkal. A személyes kedvencünk a vörösboros marhapofa lassan sütve. Érlelt kemény sajtok, a pecorino, parmezán, vagy manchego csak úgy a borhoz.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# DÁVID

Cuvée

2020

Egy gazdag és komplex vörösbor, amely mély gyümölcsösségével, elegáns fűszerességével és selymes tanninjaival egy letisztult, mégis szenvedélyes villányi élményt kínál minden kortyban.

## Kóstolójegyzet

Színe mély bíbor, lilás széllel. Illatában, és ízében a fekete ribizli, málna, szilva, jellemzi. A gyümölcsös jegyeket erős fűszeresség, enyhén kakaós jelleg, és egy csipetnyi hordófűszer egészíti ki.

A bor nagyon komplex, amit az erőteljes testnek, a hosszú lecsengésnek, az érett tanninoknak köszönhetünk.

## Mihez ajánljuk?

Elsősorban a vörös húsokhoz, például egy finom steak, vagy bármilyen marhahúsból készült ételhez, de természetesen a sertés, vagy bárányhoz is ugyanolyan jó párosítás. Grillezett, gazdagon fűszerezett BBQ fogások, és sütőben sült zöldséges köretek mellé is ajánljuk.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# DÁNIEL

Cuvée

2019

**Karakteres és összetett vörösbor, amely mély fekete bogyós gyümölcsökkel, finom fűszerességgel és selymes tanninokkal mesél el egy erőteljes, mégis harmonikus villányi történetet.**

## Kóstolójegyzet

Színe sötét rubin, bíbor reflexekkel. Illatában a meggy, kávé, étcsokoládé, és a dohány jelenik meg. Telt, koncentrált ízek jellemzik. Az alkohol is markáns, de nem tolaakodó, inkább erőt ad a bornak. A tanninok jól integráltak, nem durvák, viszont érezhetőek. Testes, magas minőségű vörösbor, amely a luxus és a koncentráció jegyeit hordozza magán.

## Mihez ajánljuk?

Ez nem egy "salátás" bor, komoly fogást igényel. Marha steak médium vagy médium-rare sütéssel, hogy megmaradjon a szaftosság. Szűzpecsenye borsmártással, de a kacs, vagy liba is tökéletes választás, valamint a vadak is jól állnak neki.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# KRISZTINA

Cuvée  
2020

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, és Kékfrankos házasítás, melyet Zsolt feleségének egy kedvenc külföldi bora inspirált.**

## Kóstolójegyzet

Egészen mély rubin színű, szinte szikrázik a pohárban. Illata intenzív és rendkívül buja, árad a mediterrán forróság az orrunkba. Mintha egy marokkói piacon járnánk. A fahéj, a szerecsendió, a kardamom illata babonáz meg bennünket. Íze édes, szilvás, lekváros, aszalt gyümölcsös. Hátrébb a finom fás jegyek domborítanak. A savak is majdnem édesnek hatnak. A magas alkohol bővérűvé teszi. Ez itt az Édenkert illata és íze...

## Mihez ajánljuk?

Érlelt marhahúsok közepesen átsütve grillezett zöldségekkel, vagy a vadhúsok közül annak nemes részei, mint a szarvas bélszín. Ha nem eszel húst, próbálj ki egy vargányás rizottót.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)



# ZSOLT

Cuvée  
2020

**Maul Pince csúcsbora, amely rendkívüli koncentrációval, hosszú érlelési potenciállal és mesteri hordóhasználattal testesíti meg a Villányi terroir legmélyebb, legnemesebb arcát.**

## Kóstolójegyzet

Rendkívül komplex és intenzív illat, amely egy igazi, nagyborra jellemző rétegezettséget mutat. Nyitáskor érett fekete bogyós gyümölcsök dominálnak, melyeket mély, érett földes jegyek egészítenek ki. A korty mély és gazdag textúrájú, amely egyszerre mutat eleganciát és karaktert. Az ízprofilban visszaköszönnek a gyümölcsök, mély fűszeresség, valamint a hordós érlelés komplex aromái, a kakaó, vanília, füst, szegfűszeg.

## Mihez ajánljuk?

Ideális kísérője lehet különleges alkalmaknak, és olyan gazdag, komplex ételeknek, mint a Sous vide érlelt marhanyak, vagy bélszín, gazdag mártásokkal. Különleges, nemes vadhúsok erdei gombás, vargányás mártásokkal.

MEGVÁSÁROLHATÓ A WEBSHOPBAN

[www.maul.hu/webshop](http://www.maul.hu/webshop)





OLVASD BE A QR-KÓDOT, ÉS TÖLTSD LE  
BORKATALÓGUSUNKAT, HOGY BÁRMIKOR VELED  
LEHESSEN, AMIKOR SZÜKSÉGED VAN RÁ.



*Válogass tudatosan, kortyolj stílusosan.*