



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

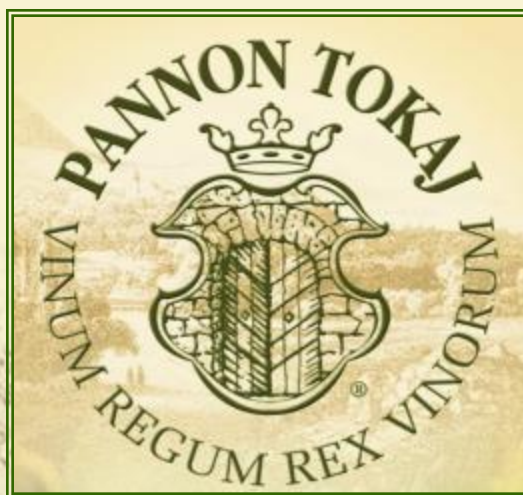
PANNON TOKAJ

VINEYARD AND TRADING HOUSE Co., LTD.



Винодельня:
Толча,
Венгрия

Торговый Дом:
Будапешт,
Венгрия



HACCP



DNV

ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО «ПАННОН ТОКАЙ»

История фирмы «Паннон Токай» началась в год миллениума-2000 г., что стало по себе знаковым событием для нового тысячелетия в развитии токайского виноделия.

Сегодня компания владеет современным винным заводом, винными погребами для длительной выдержки в местности Толчва, практически в центре Токайского подгорья Tokaj-hegyalja.



ISO 9001:2000
Certificate company



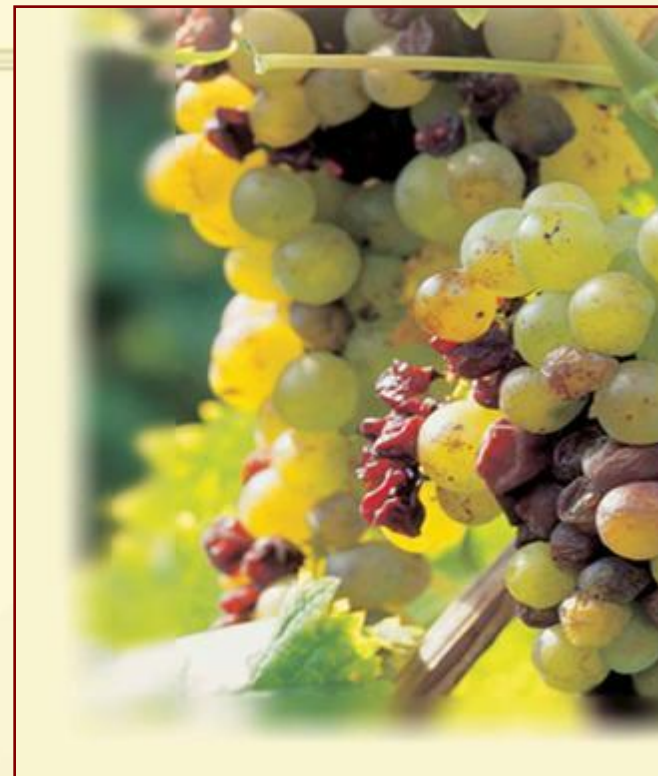
PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

Главной ценностью хозяйства являются собственные виноградники площадью более 16 га, расположенные в центре региона Токай на высоте 180 м. над уровнем моря. С равнины здесь дуют теплые летние ветры, горы служат защитой, осенью поднимаются туманы, способствуя образованию благородной плесени.

Из основных сортов, которые выращивают виноградари «Паннон Токай», большую часть угодий занимает Furmint.

Не меньшую заботу человеческих рук знают более сладкие и ароматные сорта винограда Harslevelu и золотистый Muscat Lunel.





PANNON TOKAJ LTD..

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu



**Ручная уборка
сокровища этих
удивительных
исторических склонов и
бережное прессование
ягод сопровождаются
процессом ферментации,
вызревания и хранения
в дубовых бочках или
резервуарах из
нержавеющей стали.
Виноделы компании
всегда обращают особое
внимание на сохранение
особенного букета,
аромата и свежести
зрелых ягод в наших
винах.**



HACCP



DNV

ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

**В хозяйстве « Паннон Токай»
рождаются вина двух категорий.**

**Во-первых, это знаменитые
десертные вина особого качества -
Tokaji Szamorodni, Tokaji Aszu,
Tokaji Aszu Eszencia, Они поступают
в продажу только в прозрачных
бутылках с длинным горлышком.**

**Здесь также изготавливают сухие и
полусладкие сортовые вина Tokaji
Furmint, Tokaji Harslevelu, Tokaji
Muscat. Эти современные легкие
вина с фруктовым ароматом очень
популярны на мировом рынке.**





PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

У винодельческой компании «Паннон Токай», как и у каждого винного погреба в Токае, самое драгоценное и ревниво оберегаемое сокровище – это асу.

Количество путтоньош [плетеных корзин для сбора винограда традиционной формы и определенной вместимости] показывает, сколько путтоньош (20-22кг) массы асу подливают к одной бочке (объемом 130-140 л) муста (виноградного сусла).

Первое асу 5 путтоньош нашей винодельни сделано из урожая 2000 года, и попадет такое вино на стол потребителей самое раннее в 2004 году. Но уже сейчас можно сказать, что для этого вина после снятия пробы из бочки как нельзя более справедливо крылатое выражение, которое, по преданию, принадлежит королю-Солнцу Людовику XIV: «Токайское — король вин, вино королей».



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

Регион Токай/Tokaj-Negyalja



Свою мировую известность регион получил благодаря уникальным природно-климатическим условиям.

Здесь производятся знаменитые десертные токайские вина, которые в XVIII веке завоевали всю Европу и даже получили навеки запомнившуюся похвалу от Людовика XIV - «Вино королей, король вин».

Комитет по охране Всемирного культурного и природного наследия при ЮНЕСКО внес культурный ландшафт винодельческого региона Токай в список объектов всемирного наследия.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

AUTUMN IN TOKAJ



Популярность вин ASZÚ быстро распространялась по всему миру не только благодаря своему вкусу, но и старинному поверью, согласно которому ягоды винограда родом из Токая содержат частички чистого золота.

Удивительный золотистый цвет вин ASZÚ будоражил воображение многих великих особ и знаменитостей.

Люди мечтали пить такое вино. Они искренно верили, что обладают несметным сокровищем, так как корни виноградной лозы адсорбирует в себя жидкое золото, а живительный сок по под лучами солнца переносится в спелые ягоды.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

Производство и оборудование



HACCP



DNV

ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

Линейка «ЛАСЛО НЬЯРИ»

Прекрасная коллекция сортовых белых вин, которая носит имя владельца и основателя Винного Дома «Паннон Токай» Ласло Ньяри.

В нее вошли популярные токайские вина, изготовленные только из регламентированных сортов винограда позднего сбора Харшлевелю, Фурминт и Мускат Люнель.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

ХАРШЛЕВЕЛЮ

2006

<i>Категория:</i>	Географическое вино/ minosegi bor
<i>Регион:</i>	Токай
<i>Вид:</i>	Сухое белое
<i>Сорт:</i>	Харшлевелю 100 %
<i>Цвет:</i>	Золотисто-соломенный
<i>Аромат и Вкус:</i>	Легкий, фруктово-цветочный аромат с оттенками спелых яблок, нотками липового цвета и меда. Обладает хорошей длиной.
<i>Рекомендации:</i>	Сочетается с блюдами из птицы, дарами моря.
<i>Сервировать:</i>	охлажденным до температуры +8°C...+10°C.

Алк. 12% Об., Объем: 0,75 л.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

ФУРМИНТ

2006

<i>Категория:</i>	Географическое вино/ minosegi bor
<i>Регион:</i>	Токай
<i>Вид:</i>	Полусладкое белое
<i>Сорт:</i>	Фурминт 100 %
<i>Цвет:</i>	Янтарно-соломенный
<i>Аромат и Вкус:</i>	Свежий аромат, полный законченный букетс оттен белых цветов и фруктов. Обладает хорошей длиной с легкой кислинкой в послевкусии.
<i>Рекомендации:</i>	Сочетается с блюдами из птицы в сладком соусе, фруктовыми десертами.
<i>Сервировать:</i>	Охлажденным до температуры +10°C...+12°C.

Алк. 11.5% Об., Сахар: 32 г/л.; Объем: 0,75 л.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

МУСКАТ ЛЮНЕЛЬ

2006

<i>Категория:</i>	Географическое вино/ minosegi bor
<i>Регион:</i>	Токай
<i>Вид:</i>	Полусухое белое
<i>Сорт:</i>	Мускат Люнель 100 %
<i>Цвет:</i>	Золотисто-соломенный
<i>Аромат и Вкус:</i>	Выраженный мускатный аромат, законченный букет со вкусом свежего винограда. Очень питкое, приятное вино.
<i>Рекомендации:</i>	Подходит к салатам, сырам, рыбным блюдам, фруктовым десертам.
<i>Сервировать:</i>	охлажденным +8°C...+10°C.



Алк. 11.5% Об., Сахар: 15 г/дм³; Объем: 0,75 л.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

Винные подвалы (ERDŐBÉNYE)



HACCP



DNV

ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

Линейка «ДЕСЕРТНОЕ»

С давних времен популярность десертных вин ASZÚ быстро распространялась по всему миру не только благодаря своему неповторимому вкусу, но и старинному поверью, согласно которому ягоды винограда родом из Токая содержат частички чистого золота.

Удивительный золотистый цвет вин ASZÚ будоражил воображение многих великих особ и знаменитостей.

Люди мечтали пить такое вино. Они искренно верили, что обладают несметным сокровищем, так как корни виноградной лозы адсорбирует в себя жидкое золото и что бесценный сок под воздействием солнечных лучей переносится в спелые ягоды.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

ТОКАЙ САМОРОДНЫЙ

2003

Категория: Географическое вино/ minosegi bor

Регион: Токай

Вид: Сухое белое

Сорт: Фурминт 100 %

Цвет: Янтарно-золотистый

Аромат и Вкус: Элегантный букет с характерным хересным оттенком. Уловимы нотки ореха, хлебной корочки, жареного миндаля и зеленого яблока.

Рекомендации: Подавать к закускам, дарам моря, блюдам из белого мяса, свинине по-венгерски, голубцам, сладким десертам.

Сервировать: Охлажденным до температуры +10°C...+12°C.

Алк. 14% Об., Сахар: 2,4 г/л.; Объем: 0,5 л.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

ТОКАЙ АСУ 3 путтоньош

2001



Категория: АСУ / Aszu Kulonleges minosegi bor

Регион: Токай

Вид: Сладкое белое

Сорт: Фурминт

Цвет: Янтарно-золотистый

Аромат и Вкус: Богатый выразительный букет, благородный аромат тропических фруктов, меда и миндаля. Сбалансированное послевкусие с оттенками сушеных плодов персика, абрикоса и манго.

Рекомендации: Подавать к закускам, паштетам из гусяной печени, блюдам из белого мяса, десертам.

Сервировать: Охлажденным до температуры +10°C...+12°C.

Алк. 11.5% Об., Сахар: 82 г/л.; Объем: 0,5 л.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

ТОКАЙ АСУ 5 путтоньош



2001

Категория: АСУ / Aszu Kulonleges minosegi bor

Регион: Токай

Вид: Сладкое белое

Сорт: Фурминт

Цвет: Янтарно-золотистый

Аромат и Вкус: Гармоничное элегантное вино, с прекрасным балансом и длительным послевкусием.

Обладает сложным букетом с ароматами сушеных фруктов, меда, айвы и миндаля.

Рекомендации: Сочетается с гусиной печенкой, сырами вида рокфор, уткой с персиками, индейкой с яблоками, десертом, мороженым.

Сервировать: Охлажденным до температуры +10°C...+12°C.

Алк. 11.5% Об., Сахар: 134 г/л.; Объем: 0,5 л.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.,

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

Роскошь с ТОКАЈІ ASZÚ



«ЗОЛОТОЕ СЕРДЦЕ»

внутри шоколада

В прошлые столетия на королевских и императорских приемах особой популярностью пользовались шоколадные конфеты с начинкой из всемирно известного вина Токай Aszú.

Вся дворцовая Европа была в восхищении от содержимого – «жидкое золото» внутри сердца шоколадного десерта!

Неповторимый вкус этого роскошного деликатеса сочетал в себе уникальную сладость и силу золотого токайского сердца, одетого в шоколад.

Сегодня компания «Pannon Tokaj» предоставляет Вам возможность купить и насладиться вкусом шоколадных конфет, а также сделать поистине царский подарок своим любимым и близким.



ISO 9001:2000
Certificate company



PANNON TOKAJ LTD.

H-1113 BUDAPEST, DARÓCI STR. 1-3.
Tel: 00 36 1 381 4000 / Fax: 00 36 1 309 1967
info@pannontokaj.hu
www.pannontokaj.hu

ЗАО «ВЕНГЕРСКОЕ ВИНО»

Офис:

**123056, Москва, ул. Большая Грузинская, дом 36А
строение 5.**

тел.: +7(495) 649-15-00

факс: +7(495) 649-15-00

e-mail:office@tokaj.ru

Склад и выписка:

125599, Москва, Бусиновская Горка, дом 2.

тел.: +7(495) 486-73-15, 486-71-61

www.tokaj.ru



ISO 9001:2000
Certificate company