

**Az ország első borútja, a Villány-siklósi nem csak világszerte ismert és elismert borairól nevezetes, hanem pince-utcáiról (Villány), pince-faluiról is (Villánykövesd, Palkonya).**

E pince-falvak semmihez, még egymáshoz sem hasonlítható, tökéletesen egyedi építészeti stílusa, elrendezésének szerkezete az egész világon egyedülálló rangra emeli ezen értékeinket, mint például Baranyában a bólyi pince-sorokat Tolna megyében a sióagárdi Leányvárt és a györkönyi pincefal. A táj gasztronómiája, a finom étek sora szinte mindenkit rabul ejt. Az élmény nem is lehet teljes anélkül, hogy a turista be ne térne a számtalan csárda, hangulatos pince egyikébe. A finom falatok után nem hiányozhatnak a tűzes borok sem. De vajon mit igyunk a nehéz malacpecsenyéhez és mi illik a gyümölcsös desszertekhez? Nem szabad tévednünk az ételek és a hozzájuk illő borok megválasztásakor. Ez egy izgalmas kaland, amelynek során szinte minden lehetséges, de nem minden megengedett

**KÉKOPORTÓ:** szárnyas és marhasültekhez, borjúpaprikáshoz, halászléhez

**KADARKA:** borjú- és bányahúsokhoz, halászléhez, gulyáshoz, paprikásokhoz, makarónihoz-spagettihez

**KÉKFRANKOS:** sült disznó- és marhahúsokhoz, paprikásokhoz, vadpecsenyékhez, márvány sajthoz

**CABERNET FRANC:** vadételek, belsőségekkel készült ételekhez, vadashoz, bányasülthöz, füstölt sajtokhoz

**CABERNET SAUVIGNON:** frissen sült marhahúsokhoz, vadvörköltöz, gombás ételekhez, kemény és kékpenészes sajthoz

**MERLOT:** meleg sonkához, pácolt liba-kacsa ételekhez, füstölt nyelvhez, ementáli sajthoz

**ROSÉK ÉS SILLEREK:** főtt-párolt sertéshúsokhoz, hideg sültetekhez, felvágottakhoz, zöldség- és krémlevesekhez, kecskesajthoz

**CHARDONNAY:** szárnyassültetekhez, malacsülthöz, sült- vagy rántott halakhoz, Pannon sajthoz. Barrique bora jól illeszthető a füstölt sajtokhoz is

**HÁRSLEVELŰ:** tartalmaz levesekhez, szárnyas vadak és borjúhúsokhoz, pástétomokhoz, gyümölcsös desszertekhez

**OLASZRIZLING:** szendvicsekhez, hideg sültetekhez, kocsonyához, halászléhez, borjúból készült ételekhez, Camembert, Séd brie sajtokhoz

**RAJNAI RIZLING:** kiváló aperitifnek, tartalmaz levesekhez, töltött káposztához, pörköltetekhez, hideg sültetekhez, Trappista, Óvári, Camember sajthoz

**TRAMINI:** fehérhúsú szárnyasokhoz, libamájhoz, sült halakhoz, gyümölcsös körítésű sertés- és borjúételekhez, desszertekhez