



HUNGRY WINES

Lovisa Mörner blev trött på att göra dåliga vinval och inte veta hur hon på egen hand bäst skulle para ihop mat och vin. Hon bestämde sig för att sluta med ost och mjölk på Arla och utbilda sig till sommelier. Nu håller hon på att bygga upp Hungry Wines - en range kvalitetsviner från små vingårdar i Ungern där varje vin direkt genom etiketten talar om vilken mat det passar bäst till.

Lovisa har alltid haft ett brinnande vinintresse; Under universitetstiden när hon studerade Bioteknik, reste hon till Indien för att jobba på vingården Sula Wines som växte så att det knakade i och med den växande indiska vinbefolkningen. "Jag blev imponerad över hur de tagit dit en erfaren vinmakare och på 10 år börjat producera kvalitetsviner. Det var nog där min dröm om att göra mitt eget vin och att en dag äga en vingård tog form."

"Jag vet inte om du någon gång tagit fram en dyr flaska vin till middagen för att sedan upptäcka att den inte alls funkade till maten? Eller om du varit på restaurang och blivit serverad något du inte alls kände var ett bra val, men inte kunnat sända tillbaka flaskan?"

Det har iallafall hänt mig alltför många gånger. Jag har alltid haft ett brinnande intresse för vin, och familj och vänner har ofta blivit irriterande när jag har velat välja viner alltför noggrant (och kanske alltför dyrt) på restauranger. **Jag har konstant letat efter bättre vinval till min mat.**"

"Till slut en dag beslutade jag mig för att göra något åt det. Jag bestämde mig för att säga upp mig från ett trygg jobb på Arla, utbilda mig till sommelier för att få mer kunskap och erfarenhet bakom mina vinval. Jag bestämde mig för att skapa ett varumärke och ett sortiment viner som skulle hjälpa konsumenter att para ihop deras mat med ett optimalt vin. **Ett varumärke som skulle vara enkelt, ärligt, och endast inkludera viner jag skulle vilja dricka själv. Slutligen ville jag att vinerna skulle vara naturligt producerade i störst möjliga utsträckning, och därmed så skonsamma som möjligt mot vinkonsumenten och naturen.**"

Hungry Wines handlar inte om ursprungsland, tradition eller druva.

"Var och ett av våra viner har sin egen story, men det jag vill belysa med varje vin är vad de ska drickas till. Genom vår webbsida/blogg kommer det även finnas tips och råd på vad man *inte* ska äta till vinerna, då det mer än ofta är det runt omkring själva huvudingrediensen (t.ex. en mintgélé till lammet) som är boven i dramat och förstör upplevelsen."

Varför vinerna har just ursprunget Ungern till att börja med är tack vare de många jobbresorna dit då Lovisa upptäckte och blev förälskad i vin-och-matkulturen samt de vackra vinregionerna Tokaj och Villány. **"Jag ville inte komma med ännu ett franskt eller italienskt vin, utan erbjuda något annorlunda och komma med nya, spännande viner och smaker till den skandinaviska marknaden."** Genom några första, pålitliga kontakter blev det möjligt att ingå partnerskap med ett antal små vingårdar som står bakom de sex första vinerna som nu lanserats på Systembolagets beställningssortiment. Lovisa utlovar mycket mer: **"Målet är att ha ett fullt sortiment av "hungry viner" till många fler tillfällen och maträtter, detta är bara starten!"**



Familjen - de första sex



HUNGRY WINES

VILLÁNY
2015



PAIR WITH

HUNGRY WINES
THE
HUNGRY WINES COLLECTION

Kadarka
VILLÁNY



This refined, slightly spicy wine is made from the special and challenging Hungarian grape Kadarka. As the wine farmer saying goes: "If the Kadarka turns out well, all wines will be good." It is made at a family wine estate with long traditions of winemaking in the scenic, award-winning red wine district Villány in the south of Hungary. Their objective as Polgár himself explains is, "to take care of the natural heritage, preserve and pass it on to our grandchildren."

Ageing in oak barrels contributes to the wine's full flavour and bouquet. The taste is slightly fruity with delicate acids and kind tannins. Let it linger in your mouth and you will feel the paprika, the cherries, the red berries, and the vanilla notes.

Enjoy with lamb, stew dishes, fish soup, and poultry (a great match to duck, and chicken/caesar salad with bacon).

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter - enthält Sulfite

Produced and bottled by PolgárBor Ltd H003, H 7773 Villány, Rákóczi út 32, Hungary.
For more inspiration on food pairing and recipes - visit www.hungrywines.com

NÉBIH: DEFO L16062

All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods



DHC Villány
PDO Wine
of Hungary



13% vol e750ml

7 350006 830044

HUNGRY WINES

TOKAJI
2009



Furmint Barrique

PAIR WITH



HUNGRY WINES
THE
HUNGRY WINES COLLECTION

Furmint Barrique
TOKAJI



This refined dry wine is made 100% of the classical Tokaj grape Furmint by a passionate winemaker in the charming village of Tállya. The wine estate of just 15 hectares was acquired by a Hungarian attorney who fell in love with the village and the 200-year old cellar. Ageing in oak barrels for 17 months has contributed to the generous, round palate with pear & quince flavours. You may find roasted aroma on the nose, followed by bitter almond, floral and a discrete spiciness. Enjoy with poultry, rabbit, smoked meat & cheese, mushroom paste, and truffle.

All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter - enthält Sulfite

Produced by Szent Benedek Winery, H-3907 Tállya, Árpád tér. 6 Hungary, bottled by H0062. For more inspiration on food pairing and recipes - visit www.hungrywines.com

NÉBIH: B21-07418/2011-1, L11146

PDO Tokaj Wine of Hungary

12% vol 750ml



7 350006 830037

HUNGRY WINES

TOKAJI FURMINT
2016



PAIR WITH



HUNGRY WINES
THE
HUNGRY WINES COLLECTION

TOKAJI FURMINT
2016



This wine is created in cooperation between Szóló boutique winery and Dorogi Brothers. The parents cultivated grapes for the state during the communist era, always making wine for the family. István Dorogi himself started in '99 to make his own wine, step by step increasing the vineyards to today's 10 hectares that is under conversion to organic farming. Joint forces resulted in this crisp wine with playful acidic structure, pear and citrus. Enjoy chilled with white fish, seafood, or a light salad - this wine can handle the vinaigrette.

All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter - enthält Sulfite

Produced and bottled by Dorogi Brothers Winery, 3915 Tarcsl Klapka u.7th. Hungary For more inspiration on food pairing and recipes - visit www.hungrywines.com

Lot nr: 1/2017

PDO Tokaj dry white wine of Hungary

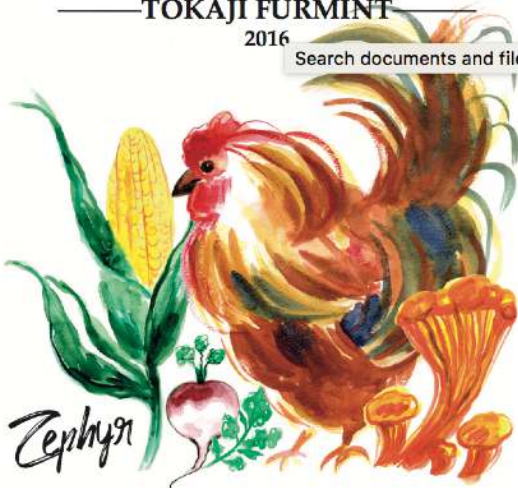
13,5% vol 750ml



7 350006 830051

HUNGRY WINES

TOKAJI FURMINT
2016



Zephyr

PAIR WITH



HUNGRY WINES
THE
HUNGRY WINES COLLECTION

Zephyr



Modern meeting traditional, resulted in this special wine. A cooperation between Dorogi Brothers and Szóló boutique winery, joining forces in winemaking. The ripest grapes are carefully hand-selected during harvest and fermented partly (30%) in new oak barrels. The result is a complex and dynamic Furmint wine with an oily texture, giving a fresh and delicious drinking experience, with years of ageing potential.

Find pear, citrus, peach and minerality.

Enjoy with chicken, salmon or white cheese.

All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter - enthält Sulfite

Produced and bottled by Dorogi Brothers Winery, 3915 Tarcsl Klapka u.7th. Hungary For more inspiration on food pairing and recipes - visit www.hungrywines.com

Lot nr: 2/2017

PDO Tokaj dry white wine of Hungary

13% vol 750ml



7 350006 830068



HUNGRY WINES

TOKAJI
2011



PAIR WITH



Duck



Salmon



Salad



Pork



HUNGRY WINES
— THE —
HUNGRY WINES COLLECTION

Furmint Barrique
— TOKAJI —



This elegant dry wine is made 100% of the classical Tokaj grape Furmint by a passionate winemaker in the charming village of Tállya. The wine estate of just 15 hectares was acquired by a Hungarian attorney who fell in love with the village and the 200-year old cellar. Aged in oak barrels for 17 months to reach a roundness with a long finish, the wine has hints of white fruits, spices and a lot of minerals on the nose.

Enjoy with pork, poultry or hearty salads at 10-12 °C.

All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter - enthält Sulfite

Produced by Szent Benedek Winery, H-3907 Tállya, Árpád tér. 6 Hungary, bottled by H0062.
For more inspiration on food pairing and recipes - visit www.hungrywines.com

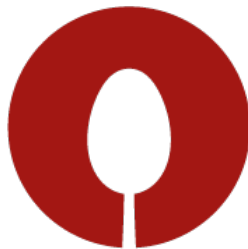
NÉBIH: AHGW, L13152

PDO Tokaj Wine of Hungary

13,5% vol 750ml



7 350006 830020



Vår speciella, söta "treat" från Tokaj



HUNGRY WINES

TOKAJI

2011

The Golden Cuvée



PAIR WITH

Dessert



Spicy food



Blue Cheese



HUNGRY WINES
THE
HUNGRY WINES COLLECTION

The Golden Cuvée
TOKAJI

The Golden Cuvée is a royal blend of Furmint, Yellow Muscat and Kövérszőlő and originates from a charming family wine estate of only 6 hectares in Tokaj, with just a couple of thousand bottles of this special treat produced.

This well balanced, full-bodied wine is deliciously sweet, with prominent tones of honey and elderflower. With its lasting aftertaste, it is perfect on its own and a great match to fruity desserts, blue cheese, or even spicy Indian meals.

For more inspiration on food pairing and recipes - visit hungrywines.com

All Hungry Wines are produced responsibly using natural methods

Contains sulphites - innehåller sulfiter - indeholder sulfitter

Produced and bottled by Dorogi Brothers Winery, 3915 Tarcsl Klapka u.7th. Hungary, www.hungrywines.com



NÉBIH: 121079136 L4/2012

Sweet white wine
PDO Tokaj Wine of Hungary

10% vol e500ml







Hungry Wines sell high quality, responsibly produced wine from small vineyards using natural methods, some in the process of certifying in organic farming.

THE HUNGRY WINES COLLECTION

Hungry Wines is a premium selection of wines that are all about the food they should be paired with. All produced responsibly using natural methods.

THE MISSION OF HUNGRY WINES IS TO

- Educate and inspire about wine and food pairing
- Contribute to people drinking more wine that is better for them and the nature
- Establish Hungary as a modern and prominent wine country that can compete with the best wine countries in the world

THE VISION OF HUNGRY WINES IS TO

Become the most prominent wine & food inspiration brand with wines from Eastern Europe and Balkan



