

2025 ŞARAPHANE FİYAT LİSTEMİZ

BOĞALI Beyaz 2020

400 TL

Üzüm çeşidi: %100 Sauvignon Blanc
Alkol oranı: %13,5

Giriş segmenti beyaz şarabımız olan Boğalı Beyaz, %100 Sauvignon Blanc üzümünden üretilmiş olup beyaz etler ve peynirli makarnalara çok iyi bir eşlikçidir. 6-8°C'de servis edilmesi önerilir.

BOĞALI Blush 2022

400 TL

Üzüm çeşidi: %100 Merlot
Alkol oranı: %13,8

Ürün gamımızdaki yegane dömisek şarap olan Boğalı Blush; Uzakdoğu yemekleri, salatalar ve yaz meyveleri için harika bir eşlikçi olmasının yanı sıra tek başına da yudumlanabilen rahat içimli bir pembe şaraptır. 6-8°C'de servis edilmesi önerilir.

BOĞALI KIRMIZI 2021

500 TL

Üzüm çeşitleri: %31 Merlot, %25 Cabernet Sauvignon, %24 Shiraz, %20 diğer
Alkol oranı: %14,9

Chateau Ergenekon'un en çok tanınan markası olan Boğalı Kırmızı, minimum müdahale ile üretilmesi sonucunda Gelibolu milli parkının terroir'ını en iyi yansıtan şaraplar arasında yer alır. Aynı zamanda, benzerine az rastlanan bir fiyat-kalite performansına sahiptir.

Kırmızı etler ve sert peynirlerle, 16-18°C'de servis edilmesi önerilir.

BOĞALI Rezerv 2014



700 TL

Üzüm çeşitleri: %40 Cabernet Sauvignon, %30 Merlot, %20 Syrah, %10 Cabernet Franc
Alkol oranı: %14,6

Yıllanma potansiyeli: İçime hazır olsa da rahatlıkla 2030'a kadar yıllanacaktır. Müdavimimiz olan pek çok şarapseverin gönlünde özel bir yere sahip, best-seller şarabımızdır. Kısmen meşe fıçılarda dinlenmiş olan Boğalı rezerv, yıllanmanın getirdiği olgunluğu ve kendisini oluşturan üzümlerin lezzetini her yudumda hissettiren, damakta kalıcılığı uzun bir şaraptır.

Kırmızı etler ve sert peynirlerle, 16-18°C'de servis edilmesi önerilir.

ANUŞ 2016

700 TL

Üzüm çeşidi: %100 Grenache
Anuş: %13,5

Yıllanma potansiyeli: İçime hazır olsa da rahatlıkla 2030'a kadar yıllanacaktır.

Gelibolu Milli Parkı terroir'ının nadir üzümlerinden olan Grenache'ın en yalın halini yansıtan Anuş, yüksek asit ve taneninin yumuşaması için uzun yıllar çelik tank ve şişede yıllandırılmıştır.

Kırmızı et yemekleri, marine edilmiş av etleri, pizza ve yumuşak peynirlere çok iyi uyum sağlayacaktır. 16-18°C'de servis edilmesi ve mümkünse 1 saat kadar karda bekletilip havalandırıldıktan sonra içilmesi önerilir.

2025 ŞARAPHANE FİYAT LİSTEMİZ

CARPE DIEM Blanc 2023

700 TL

Üzüm çeşidi: %100 Sauvignon Blanc
Alkol oranı: %12,5

En iyi parsellerimizin en güçlü asmalarından özenle, salkım-salkım seçilerek toplanan üzümlermizden ultra butik ölçekte, sadece 2.700 şişe üretilmiştir. Ananas, muz, şeftali ve greyfurt aromalarına sahip, damakta kalıcılığı yüksek, canlı ve zarif bir şaraptır.

Balık, deniz masulleri ve peynirlerle 6°C'ye soğutularak servis etmeniz önerilir.

CARPE DIEM Merlot 2020

800 TL

Üzüm çeşidi: %100 Merlot
Alkol oranı: %14

Yıllanma potansiyeli: En az 2030'a kadar yıllandırmaya uygun. Daha erken içilecekse, en az 2-3 saat önce açılıp karafa alınması önerilir.

İlk kez monosepaj ve fıçısız olarak şişelediğimiz Merlot şarabımızdır. Oldukça maskülen bir yapıya sahip olan Carpe Diem Merlot, orman meyveleri, yeşil biber ve baharat aromaları içeren kompleks aroma profili ile alışılmışın dışında bir deneyim sunar. Sadece 2000 şişe üretilen bu şarabımız, izgara kırmızı etler ve sert peynirlere çok iyi eşlik edecektir. 18°C'de servis edilebilir.

Şarabın karakterini en iyi şekilde muhafaza etmek için kısıtlı filtrasyon uygulanmış olup, zaman içerisinde şişe dibinde kabul edilebilir düzeyde tortulanma yaşanabilir.

BONA DEA Rouge 2013



900 TL

Üzüm çeşitleri: %35 Cabernet Sauvignon, %30 Merlot, %20 Shiraz ve %15 Cabernet Franc

Alkol oranı: %13,8

Yıllanma potansiyeli: İçime hazır olsa da 2030'a kadar yıllandırılabilir.

Meşe fıçılardan gelen baharat aromaları, meyvemsi yapısı ve yumuşak tanenleri ile çok dengeli bir şaraptır. Izgara kırmızı etler ve sert peynirlerle 16-18°C'de tüketilmesi tavsiye edilir.

Üründe doğal mantar yerine Bohemya kristalinden üretilmiş vinolok cam tıpa kullanılmıştır.

2016 yılında Londra'da düzenlenen International Wine Challenge yarışmasında gümüş madalya ile ödüllendirilmiştir.

BONA DEA Rouge 2016



1100 TL

Üzüm çeşitleri: %45 Cabernet Sauvignon, %35 Merlot, %15 Cabernet Franc ve %5 Syrah

Alkol oranı: %14,5

Yıllanma potansiyeli: En az 2035'e kadar yıllandırmaya uygun.

Meşe fıçılardan gelen kahve ve baharat aromaları, meyvemsi yapısı ve güçlü tanenleri ile dengeli bir şaraptır. Izgara kırmızı etler ve sert peynirlerle 16-18°C'de tüketilmesi tavsiye edilir.

Üründe doğal mantar yerine Bohemya kristalinden üretilmiş vinolok cam tıpa kullanılmıştır.

2022 yılında Seul'de düzenlenen Korean Wine Challenge yarışmasında altın madalya ile ödüllendirilmiştir.

2025 ŞARAPHANE FİYAT LİSTEMİZ

REGIUS 2013

1300 TL

Üzüm çeşitleri: %65 Cabernet Sauvignon ve %35 Syrah
Alkol oranı: %13,5

Yıllanma potansiyeli: İçime hazır.
Regius 2013, Chateau Ergenekon'un "imza" 2013 rekoltesinden, yeni Amerikan ve Fransız Seguin Moreau fıçılarda 16 ay dinlenmiş en kaliteli Cabernet Sauvignon ve Syrah şaraplarının harmanıdır. Yıllanma ile oluşan deri ve baharat gibi üçüncül aromalar, şarabın genel kompozisyonuyla ahenk içerisinde gelişmiştir ve yıllanmış şarapları sevenler için eşine nadir rastlanan bir deneyim sunmaktadır. Izgara etler, sert ve aromalı peynirler ile harika bir eşlikçidir. 18°C'de tüketilmesi önerilir.

REGIUS 2015

1600 TL

Üzüm çeşitleri: %50 Cabernet Sauvignon, %45 Syrah ve %5 Grenache
Alkol oranı: %14

Yıllanma potansiyeli: En az 2040'a kadar yıllandırmaya uygun.
16 ay Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda olgunlaşan Regius 2015; Cabernet Sauvignon'un gücünü, Syrah'nın baharatsılığını ve Grenache'in meyvemsi dokunuşunu çok iyi yansıtan bir şaraptır. Optimum koşullar sağlandığı takdirde en az 2040'a kadar kavınızda saklayabileceğiniz Regius 2015, şimdiden çok keyifli bir içim sunsa da, ideal içim olgunluğuna 2030 dolaylarında gelmesi beklenen koleksiyon şarabımızdır.

Av etleri, ızgara etler ve sert peynirlerle harika uyum sağlayacaktır. 18°C'de tüketilmesi önerilir.

SINGULARIS CS 2013

1600 TL

Üzüm çeşidi: %100 Cabernet Sauvignon

Alkol oranı: %14,4

Yıllanma potansiyeli: İçime hazır.
Chateau Ergenekon'un üretmiş olduğu ilk premium varyetal şarap olan Singularis Cabernet Sauvignon, Chateau Ergenekon bağlarının potansiyelini en iyi şekilde yansıtan şaraplarımızın başında gelmektedir. 16 ay boyunca yeni Fransız fıçılarda olgunlaşmış olan bu şarap stoklarımızda çok sınırlı sayıda kaldığından, denememiş şarapseverlerin kaçırmamasını salık veriyoruz. En özel günlerinize kırmızı etler ve yıllanmış sert peynirlere çok iyi eşlik edecektir. 18°C'de tüketilmesi önerilir.

PERLEN 2020

900 TL

Üzüm çeşidi: %100 Scheurebe
Alkol oranı: %11,5

1001 Perlen (1001 İnci), Almanya'nın beyaz şarapları ile ünlü Rheingau Bölgesi'nin saygın üreticilerinden olan Mohr şaraphanesinin yarı-köpüren beyaz şarabıdır. Weingut Mohr, organik ve vegan şaraplarıyla öne çıkan, butik üretim yapan bir aile işletmesi olup bu şarabı Türk şarapseverler için özel olarak ve sadece 900 şişe üretmiştir. Bu enfes yarı köpüren şarap Almanya'nın az bilinen lezzetlerinden olan aromatik Scheurebe üzümünden yapılmıştır. Yoğun şeftali ve olgun armut aromalarına sahip ve içimi çok keyifli olan bu şarabın buz gibi soğutularak (4-5°C) peynir ve meyveler eşliğinde ya da deniz ürünleriyle tüketilmesi önerilir.