



P R E M I U M W I N E S

SPIS TREŚCI

WINA POLSKIE

POLA	str 4-5
-------------	---------

WŁOCHY

SALVATERRA	str 6
VILLA FURA	str 7-8
CA DI RAJO	str 8-9
BAVA	str 10-11
FANTINI	str 12-14
CANTINE SAN MARZANO	str 15
CANTINA CELLARO	str 15-16
RIPORTA	str 17-18
TENUTA AQUILAIA	str 18-19
UGGIANO	str 19-20
MONTE VECCHI	str 20-21

HISZPANIA

BODEGAS PIQUERAS	str 22-23
MARQUES DE CACERES	str 24-26
JAVIER RODRIGUEZ SANZO	str 26-28
BODEGAS CORNELIO	str 29-30
LAS CAMPAS	str 31
TARGA	str 32-33

PORTUGALIA

EQUESTRE	str 34
QUINTA D'AMARES	str 35-36
QUINTA DO PORTAL	str 36-40

FRANCJA

LA GALOPE	str 41
LUCIEN ALBRECHT	str 42-43
JOSEPH MELLOTT	str 44
EDOUARD DELAUNAY	str 44-45
CHABLIS GRUHIER & DELAUNAY	str 45-46
TERRES SECRETES	str 46-47
TARDIEU-LAURENT	str 48-49

NIEMCY

BALTHASAR RESS	str 50
-----------------------	--------

WĘGRY

TOKAJI FITOMARK	str 51-52
TORNAI PINCESZET	str 53-54

SŁOWENIA

FRĚSER	str 54-55
BERCE	str 55-56

ARMENIA

PROSHYAN	str 57
-----------------	--------

GRUZJA

BEDIANI	str 58-59
----------------	-----------

LIBAN

CHATEAU HERITAGE	str 60-61
-------------------------	-----------

ARGENTYNA

ALPASIÓN	str 62-63
-----------------	-----------

CHILE

CASA AMADA	str 63-64
CASA DOMINGA	str 65-67

MEKSYK

L.A. CETTO	str 68-69
-------------------	-----------

REPUBLIKA POŁUDNIOWEJ AFRYKI

PORCUPINE RIDGE	str 70-71
THE WOLFTRAP	str 71
BOEKENHOUTSKLOOF	str 72
THE CHOCOLATE BLOCK	str 73
CAP MARITIME	str 73-74
AALDERING	str 74-75

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

FRANCJA

JACKOWIAK-RHONDEAU	str 77-78
JOPSEPH PERRIER	str 79-80
COLLARD-PICARD	str 80-81
LUCIEN ALBRECHT	str 82

WŁOCHY

CA DI RAJO	str 82
BEDIN	str 83
ORIZZONTE	str 84

HISZPANIA

CAVA	str 85
MARQUES DE CACERES	str 86
EL ABUELO	str 86

OFERTA PARTNERSKA WINA

CLOUDY BAY	str 88
ESTATES & VINES	str 89
NUMANTHIA	str 89
CHÂTEAU D'ESCLANS	str 90

OFERTA PARTNERSKA SZAMPANY

G.H. MUMM	str 92
PERRIER-JOUËT	str 93
MOËT & CHANDON	str 94-95
VEUVE CLICQOT	str 95-96
DOM PÉRIGNON	str 97
RUINART	str 98
KRUG	str 99

WINOPRZEWODNIK PINOT



POLA



POLA

W zachodnim rejonie Polski, pośród malowniczych pól i łąk Zielonej Góry, tworzymy wino z polskich winogron. Z sercem podchodzimy do każdego szczepu, butelki i kropli. Na ponad 6 ha uprawiamy sześć rodzajów winorośli, z czego wszystkie powstają wyłącznie z odmian szlachetnych *Vitis Vinifera*. Swoją filozofię opieramy na minimalnym użyciu chemikaliów i poszanowaniu natury. Dzięki zoptymalizowanej gospodarce jaką prowadzimy, każdego dnia promienie słoneczne docierają do krzewów przez dłuższy okres czasu, co korzystnie wpływa na dojrzałość winogron, a kolejno ich wykwintny smak. Prosto z pola, oddajemy wam aromatyczny owoc jakościowego winiarstwa, nasze marzenie zamknięte w butelce.



CZERWONE
WYTRAWNE

PINOT NOIR

Szczep: Pinot Noir

Szczep Pinot Noir jest jednym z niewielu czerwonych szczepów winogron, które doskonale nadaje się do uprawy w umiarkowanym klimacie. Szlachetne, świeże i wyraziste. Wino to leżakuje 1 rok w 500 litrowych dębowych beczkach w których nabiera bogatych nut malin, truskawek, rabarbaru, a także agrestu i wanilii. Znako- mity dodatek do dań mięsnych, takich jak gęś, kaczka czy cielecina.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

REGENT

Szczep: Regent

Regent charakteryzuje się bardzo dobrą odpornością na choroby i mrozy, przez co świetnie sprawdza się w nieco chłodniejszym klimacie Europy Środkowej. To jedno z bardziej znanych czerwonych win w Polsce. Głęboki i intensywny smak, gdzie dominują jeżyny, śliwki i jagody, ze skórza- no-ziemistym niuansiem. Dobra i eleganc- ka kwasowość. Wino doskonale komponu- je się z dziczyzną, czerwonym mięsem oraz wysokiej jakości serami.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

MUSCAT OTTONEL

Szczep: Muscat Ottonel

Wino Muscat Ottonel stanowi najlep- szy wybór dla osób ceniących sobie lek- ko kwaskowate, ale wciąż mocno owo- cowe odmiany. Starannie wyselekcjo- nowane składniki gwarantują wyjątko- wy smak oraz aromat przypominający bukiet kwiatów w połączeniu ze świeży- mi, słonecznymi owocami. Muscat Ot- tonel – wino idealne do serwowania z drobiem, ale także słodką sałatką czy lo- dami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

GEWURZTRAMINER

Szczep: Gewurztraminer

Wysokiej klasy wino Gewurztraminer ce- chuje się charakterystycznym, wyjątko- wym aromatem płatków róży, liczi, bana- na, a także mieszanki egzotycznych owo- ców. Jest ono dedykowane zarówno kone- serom tego rodzaju alkoholu, jak i wszyst- kим tym, którzy mają ochotę skosztować wyrobu o niepowtarzalnym smaku oraz o kuszącym zmysły zapachu. Umiarkowana kwasowość z wyraźną nutą słodczy. Naj- lepiej serwować z daniami kuchni azjaty- ckiej, jak również owocowymi deserami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

RIESLING

Szczep: Riesling

Riesling, uważany jest za jedną z najwa- żniejszych odmian białych win. Doskonale oddaje charakter miejsca, w którym jest uprawiany. Naturalnie rześki i soczysty, pe- łen aromatów limonki, zielonego jabłka i brzoskwini. Jest to wino o nieskompliko- wanym, ale idealnie zbalansowanym bukie- cie, będącym idealnym towarzyszem dań z drobiu, owoców morza, a także serów. Doskonale nadaje się również do picia solo.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE





POLA

NIEWINNA
ELEGANCJA



SALVATERRA



SALVATERRA

Główna winiarnia Tenute SalvaTerra mieści się w malowniczej wiosce San Pietro in Cariano, w sercu jednej z najpiękniejszych weneckich rezydencji z końca XV wieku. Villa Giona, otoczona jest cyprysami, drzewami oliwnymi i wiekowymi winnicami. W sumie do majątku należy 600 hektarów winnic, które rozciągają się na całym obszarze Valpolicella. Margle w które obfituje tutejsza gleba mają zasadnicze znaczenie dla typowego charakteru tutejszych win. Logo firmy prezentuje 3 filary, o które rodzinna firma dba z wielką dbałością: Ziemia – podstawa wina, kamień – piwnice, które na tamtejszym terenie zostały zbudowane już przez Rzymian i żelazo – rzemiosło, które czyni wino tak wyjątkowym produktem.



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Szcepce: Corvina, Corvignone, Rondinella
Region: Veneto

Winogrona zbierane są w połowie października, następnie fermentowane na skórkach po amarone. Starzone w dużych dębowych beczkach przez 20 miesięcy. Wytrawne o pięknym intensywnym rubinowym kolorze. Posiada aromaty przypraw i czerwonych owoców. Na podniebieniu złożone, głębokie i harmonijne z nutami wiśni i porzeczek. Doskonale do mięs z grilla, wędlin i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

RIPOSATO VENETO

Szcepce: Corvina Corvignone, Rondinella
Region: Veneto

Po zbiorach część winogron jest suszona przez 40 dni, następnie jest fermentowana i mieszana z winami świeżej fermentacji. Starzone w dębie przez 1 rok. To mocne wino o intensywnym rubinowym kolorze. Na podniebieniu bogate i zrównoważone. W aromatach przeważają czerwone owoce. Doskonale pasuje do czerwonych mięs, kaczki i wędlin.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Szcepce: Corvina, Corvignone, Rondinella
Region: Veneto

Winogrona są zbierane ręcznie, a następnie podlegają suszeniu przez 120 dni. Po fermentacji na zimno spędzają 2 lata w beczkach ze sławońskiego dębu. Wino o głębokim rubinowym kolorze i zdecydowanych aromatach wiśni, suszonych śliwek i przypraw. Doskonale do dziczyzny, steków, i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 18-20 stopni.





VILLA FURA



CZERWONE
WYTRAWNE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

Szcczepy: Corvina Corvignone,
Rondinella
Region: Veneto

Ręczny zbiór winogron odbywa się z początkiem października, a następnie owoce są suszone przez 4 miesiące. Fermentacja odbywa się w dębowych beczkach przez 30 dni, a kolejno dojrzewa w nich ok. 36 miesięcy i rok w butelce. Posiada głęboki granatowy kolor. Na podniebieniu złożone, mocno korzenne i bogate w taniny. Bukiet to nuty cynamonu, wanilii, tytoniu i gałki muszkatołowej. Doskonale do czerwonych mięs, dziczyzny i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

AMORE LEGGERO APPASSIMENTO

Szcczepy: Corvina, Corvignone,
Rondinella
Region: Veneto

Winogrona po zbiorach suszone są ok. 30-40 dni. Następnie są fermentowane z winogronami świeżymi i starzone w stali przez dwa miesiące. Następny rok spędzają w dużych dębowych beczkach. Wino o owocowych aromatach czarnej porzeczki i jagód. Posiada rubinową barwę. W smaku miękkie, zrównoważone, pikantne i jednocześnie delikatnie owocowe. Doskonale do makaronów, potraw z grilla.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

AMORE RIPOSATO

Szcczepy: Corvina, Corvignone,
Rondinella
Region: Veneto

Po 30 dniach suszenia winogrona są fermentowane ze świeżymi w stalowych kadziach przez 2 miesiące by następnie spędzić 14 miesięcy w dębowych beczkach. Wino o rubinowej barwie, bogate, pikantne, pełne aromatów czerwonych owoców. Na podniebieniu okrągłe, bogate a jednocześnie miękkie i lekko taninowe. Doskonale do makaronów, potraw z grilla i czerwonych mięs.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

VALPOLICELLA

Szcczepy: Corvina, Corvignone,
Rondinella
Region: Veneto

Winogrona zaraz po zbiorach są fermentowane w stalowych kadziach i w nich starzone przez 6 miesięcy. To świeże, uczciwe i eleganckie wino o ładnym rubinowym kolorze z fioletowymi refleksami. Posiada aromaty wiśni, moreli oraz kwiatów fiołka. Przyjemnie żywe o bardzo dobrze zbalansowanej kwasowości. Doskonale do befszytków, hamburgerów i wszelkich makaronów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Szczepy: Corvina, Corvignone, Rondinella
Region: Veneto

Wino fermentowane na skórkach po amaroni i starzone w beczkach przez 18 miesięcy. Posiada piękny rubinowy kolor. Pikanne i owocowe z nutami wiśni i jagód, czarnego pieprzu i kakao. Na podniebieniu złożone, eleganckie i harmonijne, świeże z trwałymi taninami. Doskonale do steków, makaronów, pieczonego drobiu.

Podawać w temp 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Szczepy: Pinot Grigio
Region: Veneto

Fermentowane i starzone przez 4 miesiące w stalowych kadziach. Świeże owocowe wino o pięknym słomkowo-żółtym kolorze. Posiada aromaty dojrzałych żółtych owoców. Na podniebieniu miękkie, zrównoważone z przewagą wytrawnych owoców. Doskonale do ryb, grillowanych owoców morza i lekkich sałatek.

Podawać w temp. 10 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE



CA' DI RAJO

Ca' di Rajo to winiarnia leżąca w Conegliano, będącym historycznym miejscem jeśli chodzi o produkcję Prosecco. Rodzinną winiarnię założył Marino Cacchetto, który 78 lat temu rozpoczął uprawę winorośli. Na początku sprzedawał tylko grona wśród okolicznych producentów, natomiast w roku 2006 jego wnuk, Simone, z wykształcenia enolog postanowił sam produkować wina. Dzisiaj Ca' di Rajo to symbol wysokiej jakości, dobrego smaku i tradycji, która doskonale odzwierciedla tamtejsze terroir.

CHARDONNAY CA' DI RAJO

Szczepy: Chardonnay
Region: Venezia Friuli

Posiada wyrafinowany bukiet z wyraźnymi nutami kwiatów, owoców tropikalnych, cytrusów, migdałów i przypraw. W smaku obszerne, gęste z doskonałą kwasowością, o długim finiszu z nutami tropikalnymi, kwiatowymi i korzennymi. Idealne do ryb, warzyw z grilla, risotto i serów.

Podawać w temp. 10 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

SAUVIGNON CA' DI RAJO

Szczepy: Sauvignon Blanc
Region: Venezia Friuli

W kieliszku słomkowa barwa z zielonymi refleksami. W nosie bardzo aromatyczne i złożone. Bukiet z wyraźnymi nutami grejpfruta, róży, ananasa, papryki i liści pomidora. W smaku intensywne, z dobrą kwasowością i długim finiszem. Doskonale jako aperitif, a także do lekkich dań na bazie warzyw i ryb.

Podawać w temp. 10 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

BIAŁE
WYTRAWNE**TRAMINER CA' DI RAJO****Szczep:** Traminer Aromatico
Region: Venezia Friuli

Wino o pięknym słomkowożółtym kolorze ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i złożony z nutami kwiatów, pomarańczy, moreli i owoców tropikalnych. W smaku świeże, delikatne, aromatyczne, lekko mineralne o doskonałej równowadze kwasowej i mocnych cytrusowych nutach. Doskonale jako aperitif oraz do pikantnych dań, risotto z owocami morza i grillowanych ryb.

Podawać w temp. 12 stopni.

BIAŁE
WYTRAWNE**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE CA' DI RAJO****Szczep:** Pinot Grigio
Region: Venezia Friuli

W nosie bogate kwiatowo owocowe nuty. Na podniebieniu gęste o dobrej kwasowości i długim finiszu z nutami cytrusów, brzoskwiń i moreli. Idealne do ryb i owoców morza oraz lekkich warzywnych przystawek.

Podawać w temp. 12 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**MERLOT CA' DI RAJO****Szczep:** Merlot
Region: Venezia Friuli

Piękna rubinowa barwa w kieliszku z fioletowymi refleksami. Wino to posiada aromaty wiśni, jagód z delikatnymi tonami cynamonu. W smaku pełne z miękkimi taninami o owocowym finiszu. Idealne do białych mięs, pieczeni z wieprzowiny i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**CABERNET FRANC CA' DI RAJO****Szczep:** Cabernet Franc
Region: Venezia Friuli

Intensywny trwały bukiet z przewagą ziół, orientalnych przypraw i cynamonu. W smaku eleganckie, harmonijne i dobrze zrównoważone. Finisz z miękkimi taninami i botanicznymi niuansami. Doskonale pasuje do dań na bazie pieczonych i smażonych mięs, grillowanych steków, dziczyzny i dojrziałych serów.

Podawać w temp. 18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**CABERNET SAUVIGNON CA' DI RAJO****Szczepy:** Cabernet Sauvignon
Region: Venezia Friuli

Eleganckie, pełne i skoncentrowane. W kieliszku rubinowa barwa z granatowymi refleksami. Wyczuwalne nuty czerwonych owoców – malin, truskawek i jagód. Pełne z miękkimi taninami o owocowym finiszu. Świetnie sprawdzi się jako towarzysz steków czy dojrzewających wędlin oraz serów.

Podawać w temp. 18 stopni.





BAVA

Historia rodziny Bava zaczyna się w Cocconato, wiosce wznoszącej się na stromych zboczach Monferrato Astigiano. Rodzina Bava uprawia winorośl na tym terenie od 1600 roku, a w 1911 roku zbudowała tam swoją pierwszą winiarnię. Od tego czasu z rąk 6 pokoleń rodziny wyszło ponad 100 roczników. Najlepsze wina Bava znane są na świecie dzięki swojej wysokiej jakości. Dziś rodzinna posiadłość rozciąga się w Monferrato i Langa, z 50 hektarami winnic i 20 hektarami naturalnych pól i lasów, uprawianych z taką samą świadomością, troską i uwagą jak w dawnych czasach. Symbolem tej winnicy jest zrównoważone rolnictwo o zmniejszonym wpływie na środowisko. Spacerując po winnicach Bava, zauważysz ścinki trawy i ścinki drewniane używane jako nawozy naturalne, tyczki wykonane z drewna pochodzącego z lasów odnawialnych i trawy między rzędami winorośli, co nie tylko pomaga zapobiegać erozji gleby, ale służy również jako dowód, że nie stosuje się tu herbicydów.



BIĄŁE
WYTRAWNE

THOU BIANC CHARDONNAY

Szccypy: 100% Chardonnay
Region: Piemont

W Cocconato, skąd pochodzi to wino występują duże pokłady gliny i żółtego piasku występujące w prowincji Asti, przeplatane się z pokładami kredy i wapienia oraz białymi i miękkimi margalami zwanymi w dialekcie piemonckim THOU BIANC, białym tufem – które rozpadając się na słońcu nadają glebie jasny kolor. To wino intensywne, pachnące i długotrwałe, o jasnym kolorze z zielonymi refleksami. Winogrona zbierane są w winnicy położonej na wysokości 330m. n.p.m. Klarowane na zimno, starzone nad osadem przez 6 miesięcy w stalowych kadziach. Posiada słodkie aromaty miodu, pomarańczy, lipy i akacji. Delikatnie wytrawne, obfite, o długim potencjale starzenia. Idealne do ryb w sosach, białych mięs i gotowanego drobiu.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

GAVI COR DE CHASSE

Szccypy: 100% Cortese
Region: Piemont

Gavi jest jednym z najważniejszych białych win Piemontu, a z pewnością najbardziej znanym. Jest klasyczne i eleganckie. Schłodzony moszcz fermentuje w stalowych kadziach i dojrzewa nad osadem przez ok 3 miesiące. Posiada słomkowy kolor z czasem przechodzący w złoty, wyróżnia się aromatami świeżych owoców i białych winogron. Wytrawne, świeże, harmonijne i miękkie. Urzeka z daniami z ryb, jarskimi makaronami i serami.

Podawać w temp. 12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

PIANOALTO NIZZA

Szccypy: 100% Barbera
Region: Piemont

Winogrona zbierane ręcznie i fermentowane w drewnianych kadziach, następnie starzone w beczkach dębowych przez okres 18 miesięcy. Wino pozostaje przez długi czas w butelce przed premierą. Posiada intensywnie rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. W aromatach przeważają nuty owocowe w szczególności porzeczki oraz takie przyprawy jak tytoń i pieprz. To wino harmonijne, miękkie i długowieczne. Doskonałe do przystawek z wędlin oraz wszelkich czerwonych mięs.

Podawać w temp 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BARBARESCO

Szccypy: 100% Nebbiolo
Region: Piemont

Wino to pochodzi wyłącznie z jednej winnicy położonej we wsi Barbaresco. Starzejąc się w drewnie, wywołuje harmonijne doznania z kwiatowymi i korzennymi nutami. Posiada intensywny rubinowy kolor. W smaku dzięki fermentacji malolaktowej miękkie i dojrzale z gładkimi taninami. Ma doskonały potencjał starzenia. Świetnie pasuje do dziczyzny, steków, czerwonych mięs z przyprawami i długo dojrzewających serów.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

RUCHE

Szcczepy: 100% Ruche
Region: Piemont

Ruche to autochtoniczny i bardzo aromatyczny szczep. W procesie winifikacji, aby zachować naturalne zapachy winogron nie stosuje się starzenia w drewnie. Wino pozostaje w butelkach, aż do pełnego rozwinięcia potężnego kwiatowego bukietu (róże, fiołki). Zrównoważone, miękkie i trwałe. Posiada doskonały potencjał starzenia. Świetnie pasuje do lekkich mięsnych potraw, makaronów, warzyw z grilla i miękkich serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BAROLO SCARONE

Szcczepy: 100% Nebbiolo
Region: Piemont

Obfite i złożone z wyraźnym kolorem granatu i aromatami tytoniu, róży i fiołków. Fermentowane w dębie z lasów Fontainebleau, po której następuje fermentacja malolaktowa. To wielkie wino trafia do mniejszych dębowych beczek na 30 miesięcy. Obdarza nas delikatnie słodkimi taninami, doskonałą równowagą i aksamitnością. Z czasem coraz bardziej wyrafinowane. Wymaga dekantacji. Idealne do dziczyzny, czerwonych mięs w sosach, długo dojrzewających serów i deserów czekoladowych.

Podawać w temp 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BARBERA D'ASTI

Szcczepy: 100% Barbera
Region: Piemont

Winogrona są zbierane w młodej winnicy położonej na wysokości 250m. n.p.m. Owoce fermentowane są w stalowych kadziach, a następnie wino dojrzewa w butelkach. Posiada intensywny rubinowy kolor i aromaty dzikiej śliwki, konfitur, wiśni i pieprzu. Wytrawne z wyczuwalnymi nutami słodkich czerwonych owoców, miękkie z bardzo dobrą kwasowością. Doskonale do czerwonych mięs, makaronów i potraw z grilla.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

LANGHE NEBBIOLO

Szcczepy: 100% Nebbiolo
Region: Piemont

Winogrona zbierane są ręcznie, a fermentacja odbywa się w stalowych kadziach. Dojrzewa w dębowych beczkach. Posiada żywy rubinowy kolor wyróżnia się aromatami kwiatów i drobnych czerwonych owoców z pikantną nutą. Eleganckie i mocne z zaokrąglonym taninowo – pikantym finiszem. Doskonale do przystawek z wędlin, czerwonych mięs, bogatych potraw w sosach i długo dojrzewających serów.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BAROLO

Szcczepy: 100% Nebbiolo
Region: Piemont

Winogrona zbierane ręcznie w winnicy Castiglione Falletto na wysokości 300m n.p.m. Fermentacja trwa 15 dni w dębowych kadziach, a malolaktyczna zaraz po niej. Następnie rozlewane jest do starych dębowych beczek, w których pozostaje przez trzy lata. Wino to posiada cudowny kolor granatu, który nigdy nie traci intensywności. Bukiet przypomina zapachy przypraw, fijołka, kakao i trufli. Jest to wino najwyższej jakości, którą zawdzięcza niezwykłym taninom mięknącym wraz z wiekiem. Gleba dostarcza energii, a klimat intensywności, ale mózg rośliny jest w jej korzeniach, które są w stanie stworzyć wspaniałe owoce. W tym winie widać to doskonale! Idealnie uzupełnia bogate potrawy z dziczyzny, czerwonych mięs z grzybami, długo dojrzewających serów i czekoladowych deserów.

Podawać w temp 18-20 stopni.





FANTINI



FANTINI

Od Farnese do FANTINI. Jest to uznana już marka na rynkach zagranicznych. Fantini jest młodą winnicą, która w ciągu kilku lat dzięki skupieniu się na najwyższej jakości i marketingu, stała się wiodącą firmą eksportową w południowych Włoszech z produkcją prawie 13 mln butelek. Marka Fantini znana na najważniejszych rynkach światowych, jest obecnie znakiem firmowym 7 wiodących producentów win z południa Włoch, a także punktów handlowych w 74 krajach na wszystkich kontynentach. Sukces Fantini leży nie tylko w liczbach, większość reputacji firma zawdzięcza także krajowym i międzynarodowym nagrodom: przez 3 lata z rzędu honorowana była tytułem Firmy Roku w branży, 5 razy wina Fantini zostały nagrodzone jako Wino Roku. Firma może się pochwalić w ostatnich latach także ponad 30 międzynarodowymi złotymi medalami i trofeami.



CZERWONE
WYTRAWNE

FANTINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Szczep: Montepulciano d'Abruzzo
Region: Abruzzo – Crecchio

Rubinowa czerwień z granatowymi refleksami. Aromaty czerwonych owoców z nutami wanilii. Solidne i dobrze wyważone z lekkimi taninami. Doskonałe do tradycyjnej włoskiej kuchni.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

FANTINI TREBIANO D'ABRUZZO

Szczep: Trebiano
Region: Abruzzo

Zdecydowanie jasny, słomkowożółty kolor. Treściwe, dość intensywne z aromatami brzoskwiń i pomarańczy. Solidne dobrze wyważone wino idealne do przystawek, ryb i kuchni japońskiej.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CAMPO V PRIMITIVO DI MANDURIA

Szczepy: Primitivo 100%
Region: Salento, Apulia

Leżakowane w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu 12 miesięcy. Wino o rubinowej czerwieni z fioletem na brzegu. Intensywny bukiet z nutami wiśni i jeżyn i wyczuwalnym aromatem miętowego tytoniu. Lekko pikantne o ostrym smaku kakao i kawy. Doskonałe do czerwonych mięs, dziczyzny i serów z mleka owczego.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

RITARDATARIO PRIMITIVO DI MANDURIA

Szczepy: Primitivo 100%
Region: Salento, Apulia

Leżakowane w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu 6-8 miesięcy. Wino o rubinowoczerwonym kolorze z ciemnofioletowymi refleksami. Posiada intensywny, złożony, owocowy aromat z nutami małych czerwonych owoców (wiśni i jeżyn). Aksamitne i miękkie z wyraźnie wyczuwalnymi taninami. Idealne do pikantnych makaronów, jagnięciny, mięs w bogatych sosach i serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

RITARDATARIO SALICE SALENTINO

Szczypty: 80% Negroamaro, 20%
Malvasia Nera
Region: Salento, Apulia

Leżakowane w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu 6-8 miesięcy. Wino o zdecydowanym rubinowym kolorze, intensywnych aromatach owocowych z nutami wiśni, śliwek i granatu, pikantne z wyczuwalnymi ziołami. Pełne, z przyjemnym świeżym posmakiem. Doskonale do wędlin, czerwonych mięs i serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

POGGIO PASANO NEGROAMARO

Szczypty: 100% Negroamaro
Region: Salento, Apulia

Leżakowane w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu 4-5 miesięcy. Wino o rubinowym kolorze z fioletowymi odcieniami i intensywnymi aromatami owoców, czarnych jagód i czarnej porzeczki. Znakomicie zrównoważone o długim przyjemnym finiszu. Doskonale do makaronów, czerwonych mięs, pieczonego drobiu i twardych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

POGGIO PASANO PRIMITIVO PUGLIA IGP

Szczypty: 100% Primitivo
Region: Salento, Apulia

Wino o intensywnym rubinowym kolorze z fioletowymi refleksami. Pełne, miękkie, dość taniżne i harmonijne. Doskonale z bogatymi pierwszymi daniami, czerwonym mięsem, dziczyzną i średnio sezonowanymi serami.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

POGGIO PASANO MALVASIA NERA

Szczypty: 100% Malvasia Nera
Region: Salento, Apulia

Leżakowane w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego 8 miesięcy. Posiada bardzo intensywny rubinowy kolor. Oferuje aromaty wiśni wzbogacone przyjemnymi nutami goździków. Wino pełne, przyjemnie urzeka niezwykłą świeżością. Idealne do czerwonych mięs, pieczeni w mocnych sosach i średnich serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CHIANTI CLASSICO RISERVA WITH SWAROVSKI

Szczypty: 85% Sangiovese,
10% Cabernet Sauvignon,
5% Merlot
Region: Greve in Chianti, Toskania

Leżakowane w beczkach z francuskiego dębu 9 miesięcy. To wino o błyszczącym rubinowym kolorze i aromatach wiśni, czerwonych śliwek i porzeczek z lekkimi nutami ziemi, płatków róż i skóry. Pełne i delikatne, o doskonałej strukturze z mocnymi taninami i dużą ilością przypraw. Idealne do grillowanych czerwonych mięs, befsztyków i giczy cielęcej.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

TINO ROSSO TOSCANA IGT

Szczypty: 50% Sangiovese, 30%
Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Region: Cerreto Guidi, Florencja

Leżakowane w beczkach z dębu francuskiego 18 miesięcy. To wino jest głęboko rubinowoczerwone z bogatymi i złożonymi aromatami czerwonych jagód i przypraw. Wspaniale zbudowane o bogatej strukturze. Idealnie zbalansowane o świetnej równowadze między bogatymi taninami a kwasowością, daje długi i przyjemny finisz. Idealne do wszelkiego rodzaju pieczeni, jagnięciny, krwistych steków i ostrych serów.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

GOVERNO ALL'USO TOSCANO, ROSSO TOSCANA IGT

Szczypty: 70% Sangiovese,
20% Merlot, 5% Cabernet
Sauvignon, 5% Syrah
Region: Toskania

Głęboka rubinowa czerwień. Typowe nuty wiśni i jeżyn. Wino o owocowym charakterze z wyczuwalnymi minerałami. Pełne, z wyraźnie wyczuwalnymi taninami. Doskonale do wszelkiego rodzaju makaronów, czerwonych mięs i pieczonego drobiu.

Podawać w temp. 18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

BIANCO TOSCANA IGT

Szczypty: 70% Vermentino,
15% Malvasia, 15% Trebbiano
Region: Toskania

Wino o słomkowożółtym kolorze o dobrze wyważonej kwasowości, z kwiatowym aromatem i wyczuwalnymi nutami bananów i ananasa. Suche i świeże, z ładnym, czystym wykończeniem. Doskonale do przystawek, grillowanych warzyw, ryb i jako aperitif.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

LINDA BOLGHERI

Szczyty: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Sangiovese
Region: Toskania

Leżakowane w beczkach z francuskiego dębu 9 miesięcy. To wino jest intensywnie czerwone z aromatami świeżych jagód, wzbogaconych mineralnymi i pikantnymi akcentami oraz nutą wanilii. Jedwabiste taniny dają żywy i czysty finisz. Idealne ze stekami, jagnięciną, sezonowymi i pikantnymi potrawami, suszonymi wędlinami i pleśniowymi serami.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

TINO ROSSO TOSCANA CHIANTI DOCG

Szczyty: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo
Region: Toskania

Wino o jasnym, rubinowym kolorze. Aromaty ciepłych czerwonych wiśni, tytoniu, spalonej ziemi i cedrowej przyprawy. Mocna struktura, orzeźwiająca kwasowość sprawiają, że jest to bardzo wszechstronne wino. Doskonale do makaronów, sałatek, potraw z grilla i pieczonego drobiu.

Podawać w temp. 16 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

ROSSO TOSCANA IGT

Szczyty: 90% Sangiovese, 10% Merlot
Region: Toskania

W kieliszku rubinowoczerwony kolor. Wino o dobrze zrównoważonej kwasowości. Delikatne, z zapachami dzikich owoców, jagód i czerwonych kwiatów. Suche i świeże, z ładnymi gładkimi taninami. Doskonale do bogatych kremowych dań z makaronu, dzikiego drobiu, chorizo z grilla i innych wędlin.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MESSAPI NEGROAMARO

Szczyty: 100% Primitivo
Region: Puglia

Wino o pięknym rubinowym kolorze. Fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Charakteryzuje się aromatami czerwonych owoców (jeżyn, jagód, wiśni). Lekko taniące z bardzo dobrym balansem o umiarkowanej kwasowości. Doskonale do czerwonych mięs, grillowanego drobiu, makaronów i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MESSAPI NEGROAMARO

Szczyty: 100% Primitivo
Region: Negroamaro

Fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Posiada dość intensywne aromaty leśnych owoców i czarnych porzeczek z wyczuwalnymi nutami leśnego runa. Dobrze zrównoważone, miękkie i aksamitne na podniebieniu o dobrej kwasowości z długim przyjemnym finiszem. Idealne do dań kuchni włoskiej oraz długo dojrzewających serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIAŁE
SŁODKIE

SENSUALE MOSCATO BASILICATA

Szczyty: Moscato
Region: Basilicata

Winogrona zbierane ręcznie fermentowane są w stali nierdzewnej. Wino o złotym kolorze z aromatami gruszek, brzoskwiń i mango. Również w ustach wyczuwalne są smaki tych owoców. Słodkie, pełne i świeże z długim finiszem. Doskonale pasuje do czekoladowych deserów, owoców i kozich serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

SUOLO PRIMITIVO DI MANDURIA

Szczyty: Primitivo
Region: Puglia

Fermentacja alkoholowa i malolaktyczna w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Następnie starzone przez 6-8 miesięcy w używanych beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu. Rubinowo fioletowy kolor, aromaty dżemów owocowych, czarnej porzeczek, wiśni i kakao. Okrągły, łagodny smak z owocowymi nutami. Doskonale do pikantnych makaronów, dziczyzny w sosach i kuchni orientalnej.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

SUSUMANIELLO

Szczyty: Susumaniello
Region: Puglia

Wino fermentowane w stali i starzone w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu przez 6 miesięcy. Aromaty czerwonych owoców, owoców leśnych z lekkimi nutami wanilii. Mocno zbudowane o dobrej kwasowości i średnim finiszem. Doskonały dodatek do czerwonych mięs, pieczonego drobiu oraz dziczyzny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



MASSERIA PIETROSA



CANTINE SAN MARZANO

Cantine San Marzano zostało założone w 1962 roku, kiedy 19 winiarzy z San Marzano di San Giuseppe, pochodzących z rodzin od pokoleń związanych z ziemią, zjednoczyło się, aby usprawnić swoją pracę. Obecnie 1200 plantatorów posiada łącznie ponad 1500 hektarów winnic. Kierowana przez Francesco Cavallo firma doskonale dostosowuje się do zmian w sektorze win z Apulii, stale modernizuje struktury i aktywnie promuje dziedzictwo kulturalne regionu.

PALMENTI MASERIA PIETROSA

Szczepy: Primitivo
Region: Puglia Salento

Bardzo dojrzałe winogrona zbierane są ręcznie. Po maceracji na zimno grona poddawane są fermentacji malolaktycznej. Piękny rubinowy kolor. Bukiet złożony, owocowy, z aromatem śliwek, konfitury wiśniowej i nutą tytoniu. Wino pełne i dobrze zbalansowane, miękkie i eleganckie. Doskonale pasuje do dań na bazie czerwonego mięsa i dziczyzny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



CANTINE CELLARO



CANTINA CELLARO

Winnica Cellaro znajduje się w południowo-zachodniej części wyspy, w gminie Sambuca di Sicilia (Agrigento), w pobliżu jeziora Arancio. Panujący tam mikroklimat, charakteryzujący się optymalnym południowo-wschodnim położeniem i bliskością jeziora, chroni winorośl przed nadmiernym upałem i suszą. Typowe regionalne odmiany, takie jak Grillo, Chardonnay, Nero d'Avola, Nerello, Merlot i Shiraz rosną na powierzchni około 30 hektarów, z których powstają wysokiej jakości wina o charakterystycznej typowości. Winiarnia Cellaro odnotowała w ostatnich latach znaczny wzrost, co jest zasługą dążenia do innowacji i dalszego rozwoju.



CANTINE
CELLARO



CZERWONE
WYTRAWNE

LUMA NERO D'AVOLA

Szczep: Nero d'Avola
Region: Sambuca di Sicilia

Po maceracji w niskiej temperaturze, fermentacja odbywa się w betonowych kadziach. Następnie wino trafia do dębowych beczek i pozostaje w nich przez 6 miesięcy. Czerwone wino wytrawne o aromatach dojrzałych owoców i przypraw. Bogate i obfite o dość długim finiszu. Doskonale komponuje się z daniami kuchni włoskiej.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

LUMA SYRAH

Szczepy: Syrah
Region: Sambuca di Sicilia

Macerowane w niskiej temperaturze przez 10-12 dni. Następnie moszcz jest fermentowany w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Wino o rubinowej czerwieni z karmazynowymi refleksami, bogate w aromaty czerwonych owoców. W smaku pojawiają się korzenno-owocowe nuty oraz pełne wyraziste tanniny. Doskonale do czerwonych mięs z grilla, dziczyzny i dojrzałych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MICINA NERELLO MASCALESE

Szczepy: Nerello Mascalese
Region: Sambuca di Sicilia

Wino fermentowane w stali nierdzewnej, fermentację malolaktyczną przechodzi w beczkach dębowych, w których jest również starzone. Intensywny rubinowy kolor z aromatami czerwonych owoców i przyjemnymi balsamicznymi nutami. Doskonale do wędlin, potraw z grilla, mięs w sosach.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

LUMA GRILLO

Szczep: Grillo
Region: Sambuca di Sicilia

Fermentowane w bardzo niskiej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Wino o słomkowożółtym kolorze, delikatnych aromatach jabłek i owoców egzotycznych. Świeże, pełne, pikantne. Na podniebieniu wyczuwalne przyjemnie gorzkie nuty migdałów. Świetnie komponuje się z owocami morza i rybami morskimi.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

LUMA CHARDONNAY

Szczepy: Chardonnay
Region: Sambuca di Sicilia

Wino fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej w bardzo niskiej temperaturze, dzięki czemu uzyskuje się niezwykle aromatyczne, wręcz sorbetowe wino. Posiada przyjemny, harmonijny, miękki smak z tonami owoców egzotycznych i orzeźwiających cytrusów. Doskonale do ryb, skorupiaków i przystawek. Świetne jako wyrafinowany aperitif.

Podawać w temp. 10-12 stopni.





RIPORTA



RIPORTA

Założona w 1994 roku Gruppo Farnese to prężnie działająca firma, zrzeszająca takie winiarnie jak Cantine Cellaro w regionie Sambuca, Vigneti del Vulture na wulkanicznych glebach w regionie Basilicata, leżące u stóp Wezuwiusza Vesevo, bardzo stare winnice Vigneti del Salento w okolicy Mandurii, a także Caldora Vini. W produkcji kładzie się silny nacisk na wina jakościowe, ponad 92% z nich trafia na rynki zagraniczne do 76 krajów. Za wina powstające w poszczególnych regionach odpowiadają tylko najlepsi z najlepszych.



CZERWONE
WYTRAWNE

RIPORTA NERO D'AVOLA

Szcczepy: Nero d'Avola
Region: Sambuca di Sicilia

Głębokie i lśniąco wino z fioletowymi refleksami. Wyczuwalne słodkie nuty lukrecji i czerwonych owoców oraz korzenne, ziemiste goździki. Krótkie dojrzewanie (4 miesiące) w dębowych beczkach podkreśla lekkie i przyjemne taniny. Świetnie smakuje z pieczonymi mięsami, daniami z grilla, dziczyzny i dojrzewającymi serami.

Podawać w temp. 16-18 stopni



CZERWONE
WYTRAWNE

RIPORTA ZINFANDEL

Szcczepy: Zinfandel
Region: Apulia

Wino poddawane fermentacji malolaktycznej w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Kolejno dojrzewa przez 4 miesiące w dębowych beczkach. Posiada intensywny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Mocne owocowe aromaty i pełny, przyjemnie taninowy smak. Doskonale do bogatych dań na bazie czerwonego mięsa, dziczyzny i średnio dojrziałych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni



CZERWONE
WYTRAWNE

RIPORTA PRIMITIVO DI MANDURIA

Szcczepy: Primitivo
Region: Manduria, Apulia

Fermentacja alkoholowa i malolaktyczna przebiega w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Następnie dojrzewa przez 6 miesięcy w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu. Ma rubinowy kolor z ciemnymi fioletowymi refleksami i intensywne aromaty czerwonych owoców. Aksamitne i miękkie. Przyjemnie długi, taninowy finisz. Doskonale do sytych dań na bazie makaronu, jagnięciny czy dziczyzny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

RIPORTA SANGIOVESE

Szcczepy: Sangiovese
Region: Abruzja

Wino macerowane na zimno przez dwa dni. Następnie fermentuje w stali nierdzewnej. 20% dojrzewa w beczkach dębowych, a reszta w stali. Wino ma piękną szkarłatną barwę i posiada intensywne aromaty dojrzałych czerwonych owoców. Średnio treściwe z dobrze zbalansowanymi taninami. Doskonale do wszystkich typowych dań kuchni włoskiej oraz pieczonych ryb.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



RIPORTA

RIPORTA PRIMITIVO

Szcepce: Primitivo
Region: Salento, Abruzja

Fermentowane w stali nierdzewnej, również malolaktycznie. Kolejno starzone jest w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu przez okres 4-5 miesięcy. Posiada intensywny rubinowy kolor oraz złożony bukiet owocowy. Pełne, miękkie i wyraźnie taninowe. Najlepiej smakuje z czerwonymi mięsami, dziczyzną oraz z dojrzewającymi serami.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

RIPORTA PINOT GRIGIO

Szcepce: Pinot Grigio
Region: Sycylia

Fermentowane w stali nierdzewnej, dojrzewa nad osadem przez okres 3-5 miesięcy. Wino o jasnożółtym kolorze z aromatami ziół, wanilii, brzoskwiń i cytryn. Średnio treściwe, okrągłe i świetnie wyważone. Lekko mineralne o długim i pikantnym finiszu. Doskonałe do białych mięs, ryb z grilla i serów.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE



TENUTA AQUILAIA

To winiarnia, która niedawno weszła w skład firmy Uggiano. Znajduje się w Scansano części prowincji Grosseto w sercu Maremmy gdzie już ponad 2 tys. lat temu wino uprawiali Etruskowie. Winnica zajmuje powierzchnię 15 hektarów w dolinie potoku Fosso Sanguinaio. Lokalne szcepce takie jak Vermentino, Ciliegioło i Sangiovese bardzo dobrze komponują się z międzynarodowymi odmianami jak Chardonnay, Petit Verdot czy Merlot tworząc bardzo charakterystyczne wina w pełni oddające charakter swojego terroir.

MAREMMA TOSCANA

Szcepce: Sangiovese 90%,
Petit Verdot 10%
Region: Toskania

Wino po fermentacji starzone jest w zbiornikach ze stali nierdzewnej i betonu przez 6 miesięcy. Aromaty czerwonych owoców z delikatnie wyczuwalnymi ziołami. W smaku miękkie i aksamitne a żywymi taninami. Doskonałe do makaronów, wołowiny, wieprzowiny i serów.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

VERMENTINO MAREMMA

Szcepce: Vermentino
Region: Toskania

Wino fermentowane i starzone w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Żółty kolor z zielonymi refleksami. Aromaty kwiatów jaśminu i brzoskwiń. W smaku pikantne, mineralne, świeże z dobrą kwasowością i przyjemnymi taninami. Doskonałe do ryb z grilla, owoców morza i skorupiaków.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE



CILIEGIOLO MAREMMA

Szccypy: Ciliegioło
Region: Toskania

To szccp znany i uprawiany od dwóch tysięcy lat i bardzo ceniony za intensywność aromatów. Fermentowane i starzone przez 8 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Aromaty wiśni, czereśni i innych czerwonych owoców. W smaku krągłe, soczyste ze świetną kwasowością i wyrafinowanymi taninami. Doskonale do picia samo ale też do większości potraw kuchni włoskiej.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

FOSSO SANGUINAIO

Szccypy: Sangiovese 75%,
Petit Verdot 15%, Alicante 10%
Region: Toskania

Wino po fermentacjach starzone jest w beczkach typu barrique z francuskiego dębu przez 6 miesięcy a następnie przez kolejne 12 miesięcy w dużych kadziach z dębu sławońskiego. Aromaty wiśni pięknie łączą się z nutami pieprzu. Pełne z jedwabistymi taninami i przyjemnym korzennym finiszem. Doskonale do dziczyzny, steków, dojrzałych wędlin i serów.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



UGGIANO

Ta rzemieślnicza winiarnia znajduje się na granicy Chianti Colli Fiorentini i Chianti Classico pośród zabytkowych klasztorów, kościołów i wiejskich wili. Założona została na początku lat 70 ubiegłego stulecia w zamku Montespertoli przez francuskiego enologa Giuseppe Losapio. Obecny dynamiczny zespół łączy solidną tradycję z nowoczesnym podejściem do jakości. Wyrazem tego są liczne nagrody zdobywane na całym świecie przez wina Uggiano.

CHIANTI COLLI FIORENTINI

Szccypy: Sangiovese 90%,
Cabernet Sauvignon 10%
Region: Toskania

Po fermentacjach wino starzone jest w dużych dębowych kadziach przez 6-8 miesięcy. Tyle samo czasu spędza w butelce przed premierą. Intensywny rubinowo – czerwony kolor. Przyjemny bukiet z nutami fiołka i wiśni, którym towarzyszą pikantne niuansy. W smaku harmonijne i gładkie z trwałym finiszem. Doskonale do mięs z grilla, makaronów i wędlin.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

FALCONERI

Szccypy: Cabernet Sauvignon 80%,
Sangiovese 15%
Region: Toskania

Fermentowane w stali leżakuje następnie przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Na kolejny rok wraca do stali by ostatnie 12 miesięcy przed premierą spędzić w butelce. Ciemnobiały kolor. Aromaty jeżyn, jagód, goździków z wyraźnie dominującą wanilią. W smaku pełne, aksamitne z miękkimi taninami, które nadają elegancką strukturę. Doskonale do potraw z grilla, makaronów, duszonej dziczyzny i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



BRUNELLO DI MONTALCINO

Szczepy: Sangiovese
Region: Toskania

To wino fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez 36 miesięcy starzone jest w dużych dębowych beczkach ze sławońskiego dębu. Posiada intensywny rubinowo-czerwony kolor. Eteryiczny bukiet ze złożoną gamą aromatów od fiołków po goździki, dzikie jagody i wanilię. W smaku pełne, z doskonałą równowagą, finezyjnymi taninami i długim finiszem. Doskonale do czerwonych mięs, grillowanego drobiu, dziczyzny, dojrzewających wędlin i serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

PETRAIA

Szczepy: Merlot 85%,
15% Cabernet Sauvignon
Region: Toskania

Po fermentacji w stali nierdzewnej wino dojrzewa w małych beczkach z francuskiego dębu przez 16 miesięcy. Następny rok leżakuje w dużych kadziach ze sławońskiego dębu i kolejne 12 miesięcy w butelce. Głęboki intensywny czerwony kolor. Kwiatowo-owocowe aromaty z pikantnymi nutami. Pełne, aksamitne z długim czarującym finiszem. Doskonale do mięs z grilla, wędlin, dziczyzny i serów.

Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



MonteVecchi



DOLCE FIORELLA

SEMIDOLCE
— —

Szczepy: Cabernet, Sangiovese,
Merlot
Region: Toskania

Dolce Fiorella to efekt wielopokoleniowych, włoskich tradycji winiarskich rodziny Montevecchi. Łączy w sobie elegancję czerwonego wina oraz nuty słodkich poziomek, dojrzewających w gorącym słońcu Włoch. Doskonale sprawdza się jako aperitif, ale również idealnie komponuje się z wieloma daniami i owocowymi deserami. Najlepiej delectować się nim po schłodzeniu.

Podawać w temp. 10 stopni.



CZERWONE
PÓŁSŁODKIE

Szczepy: Malvasja
Region: Toskania

Dolce Fiorella to efekt wielopokoleniowych, włoskich tradycji winiarskich rodziny Montevecchi. Łączy w sobie lekkość i świeżość białego wina oraz nuty słodkich poziomek, dojrzewających w gorącym słońcu Włoch. Doskonale sprawdza się jako aperitif, ale również idealnie komponuje się z wieloma daniami i owocowymi deserami. Najlepiej delectować się nim po schłodzeniu.

Podawać w temp. 10 stopni.



BIAŁE
PÓŁSŁODKIE



MonteVecchi

DOLCE FIORELLA

SEMIDOLCE



Włoska perfekcja,
poziomkowa rozkosz.





BODEGAS PIQUERAS

To producent win z regionu Almansa, którego winnice rozciągają się na południowych krańcach Kastylia La Mancha. Jego historia sięga 1915 roku kiedy to „Dziadek” (El Abuelo) nabył małą winnicę i zaczął w swoim mieście sprzedawać wino z dzbanka. Od tego czasu, firma, która przez następne cztery pokolenia była systematycznie rozwijana stała się jedną z najbardziej cenionych w regionie. Niezwykła dbałość o zachowanie tradycyjnych metod winifikacji w połączeniu z nowoczesną technologią sprawia, że pod względem jakości jest również liderem.



EL ABUELO
de Piqueras

CZERWONE
WYTRAWNE

EL ABUELO GARNACHA TINTORERA ORGANIC

Szczepy: 100% Garnacha Tintorera
Region: Almansa

Wino o intensywnym, głębokim kolorze z bogatymi aromatami syropu z czarnej porzeczki, słodkich truskawek, malin i szalwi. Bogate, pełne z długo utrzymującymi się smakami dojrzałej śliwki, pieprzu i ziół. Doskonałe do potraw z grilla, wędlin i łagodnych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



EL ABUELO
de Piqueras

BIAŁE
WYTRAWNE

EL ABUELO VERDEJO SAUVIGNON BLANC ORGANIC

Szczepy: 65% Verdejo,
35% Sauvignon Blanc
Region: Almansa

Świeże i rześkie wino z intensywnymi nutami cytrusów i o trwałym finiszu. Najlepiej komponuje się z grillowanym łososiem, przegrzankami, gotowanym kurczakiem i wszelkiego rodzaju sałatkami. Doskonałe również jako aperitif.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



EL ABUELO
de Piqueras

CZERWONE
WYTRAWNE

EL ABUELO RESERVA

Szczepy: 50% Monastrell,
30% Granacha Tintorera,
20% Tempranillo
Region: Almansa

Leżakowane w beczkach z dębu amerykańskiego 12 miesięcy. Świetnie zbalansowane wino o rubinowowśniowym kolorze oferuje złożone aromaty malin, suszonych śliwek i wanilii. Bogate i delikatne z długim finiszem. Idealne do czerwonych mięs, dzikiego drobiu i ryb z grilla.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



EL ABUELO
de Piqueras

CZERWONE
WYTRAWNE

EL ABUELO SELECCION

Szczepy: 60% Garnacha Tintorera,
25% Monastrell, 15% Syrah
Region: Almansa

Leżakowane w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu 14 miesięcy. Wino ma aromaty dojrzałych ciemnych owoców, rodzynek, suszonych śliwek z subtelnym posmakiem wanilii, cynamonu i rozmarynu. Cieliste i pełne z silnymi taninami, wyczuwalnym dębem, o długimi gładkim finiszu. Doskonałe do przystawek, risotto, pieczonych mięs, dań z grilla, wędlin, serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

EL ABUELO CRIANZA

Szczepy: 50% Monastrell,
30% Tempranillo, 20% Cabernet
Region: Almansa

Leżakowane w beczkach z dębu amerykańskiego 6 miesięcy. Bogate wino o posmaku śliwek, dobrej kwasowości i aromatach rodzynek, czarnego pieprzu i skóry. Doskonałe do potraw z grilla, smażonych i pieczonych mięs, łagodnych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARIUS CRIANZA

Szczepy: 65% Monastrell, 20%
Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo
Region: Almansa

Leżakowane w beczkach z amerykańskiego dębu 6 miesięcy. Bogate z intensywnym smakiem śliwki i wyczuwalnymi aromatami czarnego pieprzu, skóry i śliwki. Doskonała kwasowość sprawia, że świetnie sprawdza się z potrawami pieczonymi i smażonymi, wędlinami i łagodnymi serami.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



MARIUS

CZERWONE
WYTRAWNE



MARIUS

CZERWONE
WYTRAWNE**MARIUS RESERVA**

Szcepy: 50% Monastrell,
25% Garnacha Tintorera,
25% Tempranillo
Region: Almansa

Leżakowane w beczkach z amerykańskiego dębu 12 miesięcy. Wino o mocnym rubinowym kolorze z wiśniowoceglastymi refleksami na brzegach kieliszka. Świetnie zbalansowane, posiada złożone aromaty malin, duszonych śliwek, przypraw z wyraźną nutą wanilii. Bogate i delikatne z dużą głębią i długotrwałym gładkim finiszem. Świetne do dziczyzny, czerwonych mięs i ryb z grilla.

Podawać w temp. 16-18 stopni



MARIUS

CZERWONE
WYTRAWNE**GRAN MARIUS RESERVA SELECTION**

Szcepy: 25% Monastrell,
25% Garnacha Tintorera,
25% Tempranillo, 25% Syrah
Region: Almansa

Leżakowane w beczkach z francuskiego dębu 14 miesięcy. Ciemnorubinowe wino z intensywnym i złożonym zapachem dzikich i suszonych śliwek i pieczonej papryki. Żywe, eleganckie z dobrą strukturą, zbalansowaną kwasowością oraz aksamitnymi taninami. Cieliste z długim finiszem. Doskonale do bogatych potraw, mięs w sosach, dziczyzny i mocnych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



MARIUS

CZERWONE
WYTRAWNE**MARIUS UNICO TINTO**

Szcepy: 100% Monastrell
Region: Almansa

Winogrona zbierane w winnicach położonych na wysokości 750-850m n.p.m. liczących do 50 lat. Fermentowane i starzone w beczkach z amerykańskiego dębu przez okres 5-6 miesięcy. Dzięki gwałtownemu obniżeniu temperatury tuż przed końcem fermentacji został zachowany wysoki poziom naturalnej słodkości. Intensywny wiśniowy kolor z fioletowymi niuansami. Posiada wyraźnie wyczuwalne aromaty jagód i rodzynek z subtelną nutą dębu. Treściwe, słodkie i bardzo gładkie. Doskonale uzupełnia potrawy z grilla, pieczone i smażone mięsa, wędliny i pleśniowe sery.

Podawać w temp. 14 stopni



MARIUS

BIAŁE
PÓŁWYTRAWNE**MARIUS UNICO BLANCO**

Szcepy: 60% Verdejo, 40% Sauvignon Blanc
Region: Almansa

Winogrona zbierane w winnicach położonych na wysokości 700-750m n.p.m. Najlepsze, dojrzałe grona są starannie selekcjonowane, a następnie poddawane zimnej maceracji przez 48 godzin, co sprzyja koncentracji aromatów. Szybkie obniżenie temperatury przed końcem fermentacji zachowuje wysoki poziom cukru. Przez 3-4 miesiące pozostaje nad osadem. Wino o jasnożółtym kolorze z aromatami cytrusów i limonek. Eleganckie i świeże z trwałym gładkim finiszem. Doskonale jako aperitif oraz do grillowanych ryb, ryb w sosach, białych wędlin i makaronów.

Podawać w temperaturze 6-8 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**LOS LOSARES MONASTREL**

Szczep: Monastrel
Region: Almansa

Winogrona pochodzące z 70 letnich winnic rosnących na wysokości 900m n.p.m., macerowane na zimno przez 4 dni. Obie fermentacje przebiegają w zbiornikach ze stali nierdzewnej a następnie wino pozostaje w nich 3 miesiące z metodą batonnage. Po tym okresie trafia do dębowych beczek z francuskiego dębu gdzie leżakuje przez 14 miesięcy. Intensywny fioletowy kolor z wiśniowymi refleksami. Aromaty czerwonych jagód, konfitury śliwkowej i subtelne nuty minerałów, ziół a także orzechów laskowych i miodu. W smaku żywe czerwone owoce połączone z minerałami. Zrównoważona kwasowość z długim finiszem. Doskonale do przystawek, risotto, wszelkich pieczeni i potraw z grilla.

Podawać w temperaturze 16-18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**LOS LOSARES GARNACHA TINTORERA**

Szcepy: Garnacha Tintorera
Region: Almansa

Ręcznie zbierane winogrona z 80 letnich winnic położonych na wysokości 900m n.p.m. Macerowane na zimno przez 3 dni, następnie fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej, w której pozostaje jeszcze 3 miesiące z metodą batonnage. Następnie 14 miesięcy dojrzewa 300 litrowych beczkach z francuskiego dębu. Wino o intensywnym wiśniowym czerwieniu. Aromaty dojrzałych ciemnych owoców z nutą rodzynek, śliwek, wanilii i cynamonu. W smaku pełne z eleganckimi taninami i wyraźnie wyczuwalną śliwką. Długi jedwabisty i głęboki finisz. Doskonale do wędlin, mięs z grilla i dojrzałych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

BIAŁE
WYTRAWNE**GEN ONE**

Szcepy: Verdejo
Region: Almansa

40 letnie winnice rosnące na wysokości 900 m n.p.m. dają wspaniałe owoce, które zbiera się ręcznie. Przez 36 minut chłodzi się je w komorze chłodniczej w temperaturze 7 stopni. Zaraz potem fermentują w dużych beczkach z francuskiego dębu. Po usunięciu grubego osadu wino dojrzewa w tych samych beczkach przez 7 miesięcy, a następnie czeka 12 miesięcy w butelce zanim trafi na rynek. Klarowny i jasny lekko słomkowy kolor. Aromaty masła, migdałów, miodu i tostów stopniowo ustępują miejsca tropikalnym owocom. W smaku powtórzone owoce ze słodko-gorzki nutami migdałów. Długi trwały finisz. Doskonale do picia samo a także do solonych ryb, owoców morza i risotta.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**GEN ONE**

Szcepy: Cabernet Sauvignon, Syrah,
Monastrel, Garnacha Tintorela
Region: Almansa

Ręcznie zbierane winogrona najpierw spędzają krótki czas w niskiej temperaturze w otwartych dębowych beczkach. Po usunięciu grubego osadu w tych samych beczkach następuje fermentacja a następnie przez 30 dni wino jest delikatnie pompowane w celu uzyskania finezyjnych garbników. Potrzebnych 12 miesięcy metody batonnage dojrzewa w 500 litrowych beczkach przez 30 miesięcy. Intensywna rubinowa czerwień. Aromaty ciemnych leśnych owoców, pieprzu, jesiennych liści przechodzące w nuty marcepanu, wanilii i tytoniu. W smaku pełne z gładkimi taninami z lekkim ziemistymi nutami i eleganckim dębem. Doskonale do wędlin, tłustych ryb, kaczki i wszelkich czerwonych mięs.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



Marqués de Cáceres



MARQUES DE CÁCERES

W 1970 roku Enrique Forner założył firmę Marques de Cáceres, Unión Vitivinícola S.A., będącą historycznym sojuszem: regionu (Cenicerio, La Rioja Alta), przedsiębiorczej rodziny, która od pięciu pokoleń poświęca się pasji handlu winem, najlepszych plantatorów winorośli i najlepszych winnic w La Rioja i Bordeaux. Koncepcja Marques de Cáceres zrewolucjonizowała model biznesowy i produkcję w jednym celu – podwyższenia jakości. Uzyskanie najlepszych win jest do dziś motywem przewodnim Cristiny Forner, przedstawicielki piątej generacji tej wybitnej winiarskiej rodziny.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES EXCELLENS RESERVA

Szccypy: 90% Tempranillo,
5% Graciano, 5% Granacha
Region: Rioja

Leżakowane w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu do 20 miesięcy, następnie w butelkach od 18 do 24 miesięcy przed premierą. Winogrona zbierane ręcznie, bardzo starannie selekcjonowane pochodzą z winnic położonych 600m n.p.m. i nisko wokół miasta, co daje bardzo różnorodne właściwości owocowych aromatów. Rubinowy kolor. Wyraźne dębowe nuty zapachowe przechodzące w czerwoną porzeczkę, owoce leśne i na końcu w skórę. Doskonale do jagnięciny, krwistych befsztyków, dziczyzny i pieczonego drobiu. Wino otrzymało 92 punkty Tim Atkin Special Report w 2019 roku.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES CRIANZA

Szccypy: 90% Tempranillo,
10% Granacha Tinta
Region: Rioja

Leżakowane w beczkach z dębu francuskiego 60% i dębu amerykańskiego 40% przez 12 miesięcy. Pozostaje w butelce jeszcze 12 miesięcy przed premierą. Wino o rubinowym kolorze z lekko ceglastymi refleksami, bogate w aromaty czarnych jagód, czarnej porzeczki, kandyzowanych owoców i ziół. Bogate, pełne z przyjemnym długim finiszem. Świetnie łączy się z czerwonymi mięsami, potrawami z grilla i jagnięciną.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES EXCELLENS GRAN RESERVA

Szccypy: Tempranillo, Granacha
Tinta, Graciano
Region: Rioja (Rioja Alta,
Rioja Alavesa)

Winogrona zbierane ręcznie i fermentowane w nowych beczkach z francuskiego dębu i stali nierdzewnej. Starzone w beczkach dębowych od 24 do 26 miesięcy. Wino spędza 4 lata w butelce przed premierą. Bardzo głęboki rubinowy kolor. Posiada złożone aromaty z delikatnymi i drzewnymi nutami. W ustach wyczuwalne dojrzałe śliwki, słodkie przyprawy i nuty prażonych orzechów. Doskonale do bogatych potraw na bazie czerwonych mięs, jagnięciny, dziczyzny.

Podawać w temp. 17-18 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES ANTEA BLANCO

Szccypy: 75% Viura vieja,
25% Tempranillo Blanco
Region: Rioja

Winogrona zawsze zbierane ręcznie, następnie fermentowane na osadzie w nowych beczkach z dębu francuskiego i leżakowane metodą Batonnage pozwalającą uzyskać złożoność i elegancję. Elegancie i finezyjne wino o aromatach dojrzałych jabłek z delikatnymi nutami brzoskwiń i minerałów. Jedwabiste, gładkie i pełne. Idealne do ryb, sałatek i gotowanych białych mięs.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES BLANCO RUEDA

Szccypy: 100% Verdejo
Region: Rueda

Świeże i przyjemne wino o aromatach owocowo-kwiatowych z delikatną nutą grzanek. Doskonale uzupełnia smażone ryby, dania kuchni orientalnej i owoce morza. Idealne również jako aperitif.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES GRAN RESERVA

Szccypy: 85% Tempranillo,
8% Granacha Tinta, 7% Graciano
Region: Rioja

Winogrona zbierane ręcznie w starych winnicach, które powstały 65–85 lat temu. Leżakowane w nowych beczkach z francuskiego dębu 24 miesiące, 4 lata w butelce przed premierą. Głęboki rubinowy kolor z ceglasytymi brzegami. Wino o balsamicznych aromatach z wyczuwalnymi śliwkami i dębem, świeże i żywotne o trwałym finiszu. Doskonale pasuje do czerwonych mięs, dziczyzny, starzonych wędlin i lekkich serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES MC

Szccypy: 100% Tempranillo
Region: Rioja

Winogrona zbierane ręcznie w starych winnicach, które powstały 65–90 lat temu, znajdujących się na wysokości 400–500m n.p.m. Leżakowane w nowych beczkach z francuskiego dębu 16 miesięcy oraz 6 miesięcy w butelce przed premierą. Bardzo głęboki kolor, wręcz granatowe refleksy. Finezyjne aromaty świeżych, czarnych owoców i kremowego dębu, esencjonalne, soczyste z gęstymi taninami. Idealne do befsztyków, pieczonego drobiu także dzikiego, potraw z grilla, wędzonych serów.

Podawać w temp 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES GAUDIUM

Szccypy: Tempranillo, Graciano
Region: Rioja

Winogrona zbierane ręcznie w starych winnicach które powstały 70 a nawet 100 lat temu. Leżakowane w średnio wypalanych beczkach z francuskiego dębu 19 miesięcy, 6 miesięcy w butelce przed premierą. Ciemna prawie nieprzenikniona barwa. Balsamiczne aromaty lukru, tostów, dzikich owoców, kawy z nutami czekolady. Delikatne taniny, eleganckie i wspaniałe wino. Doskonale towarzyszy jagnięcinie, dziczyźnie, czerwonym mięsom, a także ostrym twardym serom.

Podawać w temp. 15 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES EXCELLENS CUVE ESPECIAL

Szccypy: 100% Tempranillo
Region: Rioja

Winogrona zbierane ręcznie w winnicach położonych 600m n.p.m. Leżakowane w nowych beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu, 12 miesięcy w beczce przed premierą. Głęboki rubinowo ceglasyt kolor. Aromaty dojrzałych owoców z wyraźnie wyczuwalnymi nutami dębu. Wino o bardzo szerokiej gamie niuansów z delikatnymi taninami. Doskonale uzupełnia dania z dziczyzny, jagnięciny oraz wszelkiego rodzaju czerwonych mięs i ostrych serów.

Podawać w temp. 16-17 stopni



BIĄŁE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES RIOJA BLANCO

Szccypy: 100% Viura
Region: Rioja

Winogrona zbierane ręcznie w 30 letnich winnicach. Wino o złożonych aromatach z nutami melona i świeżych kwiatów. Żywe i eleganckie, świetnie zrównoważone, doskonale jako aperitif, a także do skorupiaków i ryb.

Podawać w temp. 6-8 stopni



BIĄŁE
POLŚLÓDKIE

MARQUES DE CÁCERES SATINELA RIOJA

Szccypy: Viura, Malvasia
Region: Rioja

Wino z winogron z późnego zbioru, fermentowane w stali nierdzewnej w niskich temperaturach. W kieliszku delikatny złoty kolor. Półśłodkie z aromatami egzotycznych owoców, białych kwiatów i brzoskwiń. W ustach dominuje przyjemna słodycz. Świeże, harmonijne o długim finiszu. Świetne do deserów i owocowych ciast.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

MARQUES DE CÁCERES COSTANILLA BLANCO

Szccypy: Viura
Region: Rioja

Wino fermentowane w niskich temperaturach w stali nierdzewnej. Posiada lekko słomkowy kolor i aromaty jabłek, gruszek i białych kwiatów. Wytrawne, w ustach nuty mineralne z wyczuwalnym grejfrutem. Świeże z przyjemną konsystencją i długim finiszem. Świetny jako aperitif. Bardzo dobrze komponuje się z rybami i owocami morza, drobiem i dojrzewającymi serami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



**Marqués
de Cáceres**

MARQUES DE CÁCERES COSTANILLA ROSE

Szczepy: Tempranillo, Granacha Tinta
Region: Rioja

Obydwa szczepy są fermentowane oddzielnie w niskiej temperaturze w stali nierdzewnej. Trwająca ok. 16 godzin maceracja ze skórkami pozwala osiągnąć delikatny różowy kolor. To wytrawne wino posiada piękne kwiatowe aromaty, a w smaku świeże owocowe nuty. Najlepiej serwować jako aperitif bądź w towarzystwie ryb i owoców morza.



**RÓZOWE
WYTRAWNE**

Podawać w temp. 8-10 stopni.

MARQUES DE CÁCERES COSTANILLA TINTO RIOJA

Szczepy: Tempranillo
Region: Rioja

Ręcznie zbierane winogrona fermentowane są w stali nierdzewnej. Wino wytrawne o jasno rubinowym kolorze z dominującymi nutami czerwonych owoców. W ustach przyjemne i wyważone z jedwabistymi taninami oraz świetną równowagą owoców i dyskretnej wanilii. Doskonale uzupełnia potrawy z grilla, wszelkiego rodzaju makarony, a także dojrzewające sery.



**CZERWONE
WYTRAWNE**

Podawać w temp. 16-18 stopni.



JAVIER RODRIGUEZ SANZO

Javier Rodriguez Sanzo to firma rodzinna z własnymi winnicami w oznaczeniach Rueda i Toro, która wykorzystuje do produkcji innych win winnice przyjaciół z następujących apelacji: Rioja, Ribera del Duero, Rias Baixas i Priorat. Rodriguez Sanzo zarządza około 100 hektarami winnic za pomocą dzierżaw i umów. Nieustannie szuka własnego stylu z poszanowaniem głównych cech każdego terroir. Jest uważana za jedną z głównych hiszpańskich firm rodzinnych wśród producentów win wysokiej jakości. W 2014 roku otrzymała nagrodę „Najlepsza winiarnia w Hiszpanii” i jest wymieniana wśród 100 najlepszych producentów na świecie. Oferuje wina unikalne w Hiszpanii od tradycyjnych aż po zupełnie nowoczesne koncepcje. Wina Rodriguez Sanzo są obecne na pięciu kontynentach, głównie w Europie, USA i Japonii.

CZERWONE
WYTRAWNE**VITIS EXTREMA****Szcepy:** 100% Mencia
Region: Bierzo

Winnice usytuowane na wysokości 800m n.p.m. Winogrona zbierane ręcznie, a następnie macerowane na zimno. Starzone w beczkach z francuskiego dębu przez okres 6 miesięcy. Wino posiada intensywny malinowo-czerwony kolor z odcieniami egzotycznych kwiatów. Aromaty dzikich owoców i wanilii. Aksamitne, owocowe i mineralne. Doskonale towarzyszy takim potrawom jak gulasz, delikatne czerwone mięsa w sosach oraz rybom we wszystkich wariantach.

Podawać w temp. 15-16 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**NASSOS****Szcepy:** 100% Granacha
Region: Priorat

Region Priorat jest niezwykle ceniony ze względu na swoje geologiczne właściwości. Wino macerowane jest przez 5 dni na zimno w temp. 9 stopni, następnie starzone jest w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu przez 12 miesięcy. Wino o wspaniałym wiśniowym kolorze z odcieniami granatu. W smaku dębowe z nutami czekolady, czerwonych owoców i przypraw. Świeże i bogate. Idealne do mięs w sosach i miękkich serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**LAS TIERRAS GARNACHA****Szcepy:** 100% Garnacha
Region: Toro

To jedyne wino z Toro wykonane w 100% ze szczipu Garnacha, który w tym regionie był prawie zapomniany. Winnice o piaszczystych glebach są położone na wysokości 740m. n.p.m. Fermentowane w beczkach z francuskiego dębu, w których zachodzi również fermentacja malolaktowa. Przez następne 6 miesięcy dojrzewa również w dębie. To wino to czyste owoce i świeżość. Idealne do grillowanego drobiu, sałatek, makaronów i lekkich serów.

Podawać w temperaturze 16 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**3 TEMPRANILLOS****Szcepy:** 100% Tempranillo, 50% Tempranillo Ribera del Duero, 30% Tempranillo Toro, 20% Tempranillo Rueda
Region: Castilla y Leon

Macerowane na zimno w temp. 10 stopni przez 6 dni w celu zwiększenia owocowych aromatów. Po fermentacji malolaktycznej w kadziach betonowych trafia do beczek z amerykańskiego dębu na 6 miesięcy, a następnie leżakuje w beczkach z dębu francuskiego, węgierskiego i rumuńskiego. Wino o intensywnej wiśniowej czerwieni z rubinowymi refleksami, o aromatach czarnych owoców, wanilii i prażonej kawy. Doskonale do wszelkiego rodzaju makaronów, duszonych mięs i serów.

Podawać w temp. 15-16 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**LACRIMUS CRIANZA****Szcepy:** 85% Tempranillo, 15% Graciano
Region: Rioja

Winogrona zbierane ręcznie w winnicach 40 letnich położonych na wysokości 600m n.p.m. Macerowane na zimno w temp. 10 stopni przez 6-8 dni. Po fermentacji alkoholowej i malolaktycznej przelewane do beczek z francuskiego i węgierskiego dębu, w których leżakuje przez 12-14 miesięcy. Następnie spędza 6 miesięcy w butelce przed premierą. Pełne, okrągłe i złożone o intensywnej wiśniowej czerwieni, z aromatami pikantnych ziół, czerwonych owoców i wanilii. Doskonale do jagnięciny, pieczonych i duszonych mięs.

Podawać w temp. 18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**VALSANZO CRIANZA****Szcepy:** 100% Tempranillo
Region: Ribera del Duero

Winogrona zbierane ręcznie w 30-40 letnich winnicach z samego serca Ribera del Duero. Macerowane na zimno przez 5 dni. Po fermentacji alkoholowej i malolaktycznej spędza 12 miesięcy w beczkach z dębu hiszpańskiego, francuskiego i węgierskiego. W butelce 6 miesięcy przed premierą. Posiada intensywną wiśniową czerwień z rubinowymi refleksami i złożone aromaty czerwonych owoców, ziół, przypraw i czekolady z wyczuwalnymi szlachetnymi taninami. Doskonale do jagnięciny, wędzonych wędlin, mocno przyprawionych czerwonych mięs.

Podawać w temp. 18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**VALSANZO RESERVA****Szcepy:** 100% Tempranillo
Region: Ribera del Duero

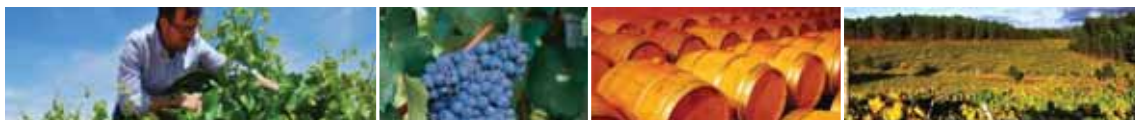
Pojedyncza winnica w sercu Ribera del Duero na wysokości 900m n.p.m. Macerowane na zimno przez 5 dni. Po fermentacji 21 dniowej, a później malolaktycznej starzone w beczkach z francuskiego 20%, hiszpańskiego 30% i węgierskiego 50% dębu przez 24 miesiące. 18 miesięcy w butelce przed premierą. Posiada intensywny czerwony kolor z fioletowymi refleksami i aromaty czerwonych owoców, dębu, z idealnie wyważonymi taninami. Doskonale do jagnięciny i wszelkiego rodzaju pieczeni.

Podawać w temp. 18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**TRAS LA YESCA****Szcepy:** Tinta de Toro (Tempranillo)
Region: Toro

La Yesca to choroba, która kilka lat temu zaatakowała jedną z winnic Rodriguez Sanzo osłabiając winorośle i redukując je do minimum. Niemniej jednak dzięki uporowi, wiedzy i wierze w sukces udało się po kilku latach stworzyć aromatyczne, średnio treściwe i eleganckie wino, posiadające wiele cech, których nie ma w innych winach z Toro. Dojrzewa w dużych dębowych beczkach przez 12 miesięcy. Posiada owocowe aromaty i jest świetnym uzupełnieniem przystawek z wędlin, potraw z grilla zwłaszcza drobiu i lekkich serów.

Podawać w temperaturze 16 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

LACRIMUS APASIONADO (FIRST RIPASSO FROM RIOJA)

Szczepy: 75% Tempranillo,
25% Graciano **Region:** Rioja

30-60 letnie winnice Tempranillo i Graciano są położone na wysokości 500-550m n.p.m. Metoda produkcji tego wina nie jest konwencjonalna. Jest to wino o większej zawartości cukru (6g/l). Główną część winogron pozostawia się na winorośli dłużej, aby owoce nieco przejrzały, aż do osiągnięcia dojrzałości fenolowej. Część Tempranillo pozostawia się na taczkach do suszenia. Szczepy fermentowane są oddzielnie i mieszane przed fermentacją malolaktyczną, która odbywa się w dębowych beczkach. Wino o intensywnym wiśniowym kolorze z fioletowymi refleksami, posiada aromaty owoców zwłaszcza czerwonych i czarnych jagód. Treściwe i bardzo świeże doskonale do pizzy, makaronów, miękkich świeżych serów. Świetnie smakuje również samo.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

WHISBA

Szczepy: 100% Tempranillo
Region: Toro

Wino to powstaje z ręcznie zbieranych winogron. Winnice, których wiek dochodzi do 60 lat położone są na wysokości 720m. n.p.m. Po fermentacji alkoholowej, która odbywa się w dębowych beczkach, następuje fermentacja malolaktowa a następnie wino dojrzewa przez 18 miesięcy w beczkach po whisky z Highlands. Pozostaje 12 miesięcy w butelce przed premierą. Whisky znacznie zredukowała taniny bez zamykania porów co pozwoliło na wydobycie pięknych waniliowych nut. Okrągła i kremowa konsystencja sprawia, że degustacja tego wina jest wielką przyjemnością. Doskonale do czerwonych mięs, dziczyzny i długo dojrzewających twardych serów.

Podawać w temp. 18 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

BAJO VELO

Szczepy: 100% Verdejo
Region: Rueda

Wino produkowane z winnic położonych na wysokości 900m. n.p.m. Macerowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej a następnie fermentowane i leżakowane w beczkach po sherry, w których pozostaje przez 10 miesięcy. Swoją mineralno-słony charakter zawdzięcza żwirowo piaszczystem glebom. Wspaniały żółty kolor. Aromaty dojrzałych owoców, orzechów i kwiatów o słonych niuansach. Na podniebieniu świeże z mineralnymi nutami. Dobrze pasuje do białych mięs i ryb w sosach.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

MARIA SANZO

Szczepy: 100% Albariño
Region: Rias Baixas

Pochodzi z 35 letnich winnic otoczonych lasami eukaliptusowymi w pobliżu Oceanu Atlantyckiego. Macerowane na zimno w temp. 9 stopni przez 12 godzin i fermentowane w stalowych kadziach. Wino z nad osadu o aromatach białych owoców i pięknym bladeżółtym kolorze. Doskonale do owoców morza i jako aperitif.

Podawać w temp. 10-12 stopni.





BODEGAS
CORNELIO
DINASTÍA



BODEGAS CORNELIO DINASTÍA

Winogrono, które da najlepsze wina żywi się światłem i ziemią, ale rodzi się z pracy człowieka. Te słowa Pablo Nerudy są mottem, które przyświeca Jose Marii Sanchezowi właścicielowi firmy Bodegas Cornelio Dinastia. Z zawodu chemik, po 30 latach bycia partnerem w kilku winnicach zdecydował się założyć własną w 2014r. Jego marzenie zawsze było naznaczone dwoma czynnikami, nieustannym rozwojem ludzi i winnic, a ideą rygorystyczny proces sortowania winogron i minimalna ingerencja w wytwarzanie wina.



BIĄŁE
WYTRAWNE

VEGA VELLA

Szccypy: Garnacha Blanco, Sauvignon Blanc
Region: Rioja

To w pełni organiczne wino. Winogrona zbierane nocą, macerowane na zimno i fermentowane w stali. Cytrynowo żółty, czysty i jasny kolor. Aromaty owoców tropikalnych: mango, ananas, kiwi, ziół i minerałów. W smaku świeże i mocne lekko kremowe o mineralnym posmaku z przyjemną kwasowością. Doskonale do ryb, skorupiaków, makaronów i pieczonych ziemniaków.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CORNELIO DINASTÍA

Szccypy: Viura
Region: Rioja

W pełni organiczne wino pochodzi z 60 letnich winnic i jest fermentowane i starzone w nowych beczkach z amerykańskiego dębu przez 8 miesięcy. Gładki, intensywny i żywy złoty kolor. Aromaty cytrusów, traw, białych kwiatów i pestek. W smaku dobrze zbudowane z dominującymi pestkowymi owocami, cytrusami i tostami. Doskonale do białych mięs, świeżych i dojrzewających serów, warzyw, owoców morza i deserów z orzechami.

Podawać w temp. 12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CORNELIO SELECTION AUTOR

Szccypy: Tempranillo
Region: Rioja

Winogrona z 30 letnich winnic zbierane ręcznie. Fermentowane w stali spędza następne 12 miesięcy w dębowych beczkach z amerykańskiego dębu i kolejne 4 miesiące w butelce przed wprowadzeniem na rynek. Głęboka wiśniowa barwa z odcieniami ceglastej czerwieni. Aromaty jagód i wanilii. W smaku aksamitne i dobrze zrównoważone. Doskonale do dojrzewających wędlin, grillowanych mięs i warzyw.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

VEGA VELLA SENSACIONES CRIANZA

Szccypy: Tempranillo, Garnacha, Graciano
Region: Rioja

To w pełni organiczne wino dojrzewa po fermentacji przez 15 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu i 10 miesięcy w butelce przed wprowadzeniem na rynek. Kolor wiśniowej czerwieni. Aromaty czerwonych owoców z wyraźnymi nutami wanilii. W smaku perfekcyjna równowaga między owocami a drewnem. Doskonale do dziczyzny, gulaszu i czerwonych mięs.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BODEGAS
CORNELIO
DINASTÍA



CZERWONE
WYTRAWNE

CORNELIO EMPERADOR RESERVA

Szczepy: Tempranillo
Region: Rioja

To wino pochodzi z 50 i 70 letnich winnic w których zbierane są tylko najlepsze owoce. Po fermentacji leżakuje przez 24 miesiące w beczkach z amerykańskiego dębu a następnie 12 miesięcy przed wprowadzeniem na rynek spędza w butelce. Ceglasto-wiśniowy kolor. Aromaty dojrzałych śliwek i wiśni z łagodnymi nutami tostów. W smaku eleganckie, tłuste z finiszowymi taninami i lekko pikantnym finiszem. Doskonale do czerwonych mięs, dziczyzny i pieczonego drobiu.

Podawać w temp. 15-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CORNELIO IMPERIAL AUTOR

Szczepy: Tempranillo
Region: Rioja

To wino pochodzi z 50 letnich winnic i jest fermentowane w dużych dębowych kadziach. Następne 14 miesięcy spędza w nowych beczkach z amerykańskiego dębu i kolejny rok w butelce. Pełny, żywy czerwono-fioletowy kolor z rubinowymi refleksami. Aromaty dojrzałych soczystych czerwonych owoców z delikatnymi nutami drewna, wanilii i przypraw. W smaku złożone, eleganckie i gęste. Doskonale do czerwonych mięs, dziczyzny i mięs w sosach. Świetne do czekolady.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

VEGA VELA RESERVA ORGANIC VINE

Szczepy: Tempranillo
Region: Rioja

Najlepsze winogrona zbierane ręcznie są starannie fermentowane i starzone przez 18 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Następne 2 lata spędza w butelce zanim trafi do sprzedaży. Wino o barwie wiśniowej czerwieni o niezwyklej ekspresji i aromatycznej złożoności. Czerwone i czarne owoce z akcentami skóry, lukrecji i tytoniu przechodzące w tony i kakao. W smaku powtórzone owoce z lekko gorzką taniną nadającą świeżość długiemu pikantnemu finiszowi. Doskonale do czerwonych mięs, dziczyzny, mięs w bogatych sosach i drobiu.

Podawać w temp. 18 stopni.





las Campanas



LAS CAMPANAS

Założona w 1864 roku jest najstarszą winnicą w apelacji Navarra. Położona tuż przy drodze do Santiago de Compostella była kiedyś schroniskiem dla pielgrzymów. Była też pierwszą, która w tym regionie wyprodukowała wino różowe. Jeśli istnieje znak tożsamości charakteryzujący tę winnicę to jest to owocowość i świeżość win.



BIĄŁE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE

LAS CAMPANAS CHARDONNAY

Szczepy: Chardonnay
Region: Navarra

Gładkie, dobrze zbalansowane białe wytrawne wino o nutach owoców tropikalnych i pestkowych. Niezwykle świeże i rześkie. Parować z daniami na bazie makaronów w lekkich sosach, ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

LAS CAMPANAS TEMPRANILLO

Szczepy: Tempranillo
Region: Navarra

Winogrona pochodzą z różnych obszarów apelacji, tak aby było wiernym portretem regionu. Po fermentacji dojrzewa przez 4 miesiące w beczkach z amerykańskiego dębu. Posiada aromaty czerwonych owoców z nutami czekolady. W smaku średnio intensywne o dobrym balansie a długim owocowym finiszem. Doskonale do wędlin, potraw z grilla i czerwonych mięs.

Podawać w temp. 15 stopni.

LAS CAMPANAS CRIANZA

Szczepy: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
Region: Navarra

Pierwszorzędne czerwone wino o pięknej rubinowej barwie. Po ręcznych zbiorach winogrona szybko docierają do winnicy, kolejno fermentują i leżakują kilka miesięcy w dębowych beczkach. Wino to jest krągłe i gładkie w smaku. Na podniebieniu rozwija się bogata paleta dojrzałych owoców z aromatami czekolady. Aksamitne taniny i długi elegancki finisz. Doskonale do picia solo jak i w towarzystwie wołowiny po burgundzku i pieczonego kurczaka.

Podawać w temp. 15-18 stopni.

LAS CAMPANAS RESERVA

Szczepy: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
Region: Navarra

Cudownie wytrawne wino dedykowane miłośnikom win hiszpańskich. W kieliszku głęboki rubinowy kolor. Na podniebieniu niezwykle gęste, z nutami dżemu z dzikich jagód, śliwek, karmelu i czekolady. Wino prezentuje się imponująco i zaskakująco świeżo. Elegancki, nieco dymny finisz z dębowymi tonami. Świetnie komponuje się z daniami kuchni hiszpańskiej, owczymi serami i pikantnym curry z jagnięciną.

Podawać w temp. 15-18 stopni.

TARGV



Hiszpańska fiesta
Olé!





TARGV



CZERWONE

WYTRAWNE, PÓŁWYTR., PÓŁSŁODKIE



CZERWONE

WYTRAWNE, PÓŁWYTR., PÓŁSŁODKIE



BIAŁE

WYTRAWNE, PÓŁWYTR., PÓŁSŁODKIE



BIAŁE

WYTRAWNE, PÓŁWYTR., PÓŁSŁODKIE

TARGA TEMPRANILLO

Szczepy: Tempranillo
Region: Hiszpania

Winogrona Tempranillo pochodzą z wyselekcjonowanych winnic w Hiszpanii. Wino pełne, eleganckie o jasnej, rubinowej barwie oraz gładkim i delikatnym smaku. Niezwykle aromatyczne z wyrazistymi nutami dojrzałych czerwonych i czarnych owoców na finiszu. Idealnie komponuje się z czerwonym mięsem, potrawami z grilla i dojrzewającymi serami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

TARGA GARNACHA

Szczepy: Garnacha
Region: Hiszpania

Winogrona Garnacha pochodzą z wyselekcjonowanych winnic w Hiszpanii. Wino gładkie i treściwe, o intensywnym rubinowym kolorze. Mocno aromatyczne i wyraziste z nutami dojrzałych czerwonych owoców na finiszu. Idealnie komponuje się z kaczką, makaronami, lekkimi sałatkami i dojrzewającymi serami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

TARGA VERDEJO

Szczepy: Verdejo
Region: Hiszpania

Winogrona Verdejo pochodzą z wyselekcjonowanych winnic w Hiszpanii. Wino świeże, owocowe, o jasnym, cytrynowym kolorze. Intensywnie aromatyczne, zdominowane przez przyjemne nuty dojrzałych owoców cytrusowych (cytryna, grejpfrut) i tropikalnych (ananas i marmelada). Idealnie komponuje się z risotto, owocami morza i sałatkami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

TARGA VIURA

Szczepy: Viura
Region: Hiszpania

Winogrona Viura pochodzą z wyselekcjonowanych winnic w Hiszpanii. Wino harmonijne, gładkie i świeże, o jasnym, cytrynowym kolorze. Intensywnie aromatyczne, zdominowane przez nuty kwiatowe z finiszem pełnym dojrzałych owoców tropikalnych (ananas i marmelada). Idealnie komponuje się z risotto, owocami morza i sałatkami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.




ARCOS REI
WINES OF PORTUGAL



EQUESTRE

Caves Arcos do Rei to rodzina winiarska, która wytwarza wino od trzech pokoleń. Firma zajmuje powierzchnię 22 hektarów w regionie Dão, na których uprawiane są winorośle specjalnie wybranych odmian. Winnica produkuje wina o uznanej jakości, wytwarzane z myślą o stałej satysfakcji konsumenta.



BIAŁE
PÓŁWYTRAWNE, PÓŁSŁODKIE

EQUESTRE WHITE

Szccypy: Endemiczne szccypy Dão
Region: Dão

Fermentacja winogron odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej, w niskiej kontrolowanej temperaturze. Dojrzewa w nich aż do momentu butelkowania. To młode wino o czystym, cytrusowym kolorze. W smaku wyczuwalne aromaty świeżych owoców oraz nuty tropikalne i kwiatowe. W ustach słodkie, świeże, o dobrej kwasowości i objętości, zrównoważone poziomem cukru.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



CZERWONE
PÓŁWYTRAWNE, PÓŁSŁODKIE

EQUESTRE RED

Szccypy: Endemiczne szccypy Dão
Region: Dão

Winogrono najpierw poddawane jest procesowi fermentacji w kadziach ze stali nierdzewnej. Przed butelkowaniem jest filtrowane i poddane stabilizacji. Młode wino w kolorze granatu, o intensywnie owocowym charakterze, z pełnym i miękkim finiszem. Najlepiej serwować w towarzystwie mięs i serów.

Podawać w temp. 14-16 stopni.





Quinta D'AMARES

A legacy of history



QUINTA DE AMARES

Quinta de Amares to winnica o powierzchni około 50 hektarów. Znajduje się w Amares w sercu regionu Vinhos Verdes. To kraina o głębokich i historycznych tradycjach religijnych. Sama winnica przylega do klasztoru Rendufe i jest wystawiona na południe, dzięki czemu teren jest dobrze nasłoneczniony co doskonale przekłada się na uprawę winorośli, z których powstają wina o wyjątkowej jakości. Białe wina Quinta D'Amares produkowane są ze specjalnie wyselekcjonowanych siedmiu odmian winogron i były wielokrotnie nagradzane na krajowych i międzynarodowych konkursach.



BIĄŁE
WYTRAWNE

ALVARINHO

Szcepzy: Alvarinho
Region: Vinho Verde, Cavado

Fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Świeże i złożone wino z aromatami owoców tropikalnych i kwiatów. W smaku zrównoważone z długim i aksamitnym finiszem. Doskonale pasuje do białych mięs, tapas i owocowych sałatek.

Podawać w temp. 10-12 stopni



BIĄŁE
WYTRAWNE

LOUREIRO-ALVARINHO

**Szcepzy: 50% Loureiro,
50% Alvarinho**
Region: Vinho Verde, Cavado

Dwie duże odmiany regionu tworzą doskonały zestaw. Żywe, świeże i świetnie zrównoważone wino, pełne kwiatowych nut i smaków owoców tropikalnych. Posiada przyjemny długi finisz. Doskonale jako aperitif a także do białych mięs, ryb, skorupiaków i dań orientalnych.

Podawać w temp. 10-12 stopni



BIĄŁE
WYTRAWNE

LOUREIRO

Szcepzy: 100% Loureiro
Region: Vinho Verde, Cavado

Fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Jest to wino o wielkiej świeżości, żywiołowości i aromatycznej intensywności z przewagą białych kwiatów i cytrusów. Posiada doskonałą równowagę mineralnych smaków i kwasowości. Świetne jako aperitif, a także do skorupiaków i ryb.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

LOUREIRO-ARINTO

Szcepzy: 50% Loureiro, 50% Arinto
Region: Vinho Verde, Cavado

Świetny zestaw typowych szcepów regionu. Łączy kwiatowe i owocowe aromaty z doskonałą strukturą i równowagą. Niezwykle świeże i żywotne wino o długim finiszu. Doskonały aperitif, a także równie dobrze uzupełnienie owoców morza i ryb.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



VINHA MOR BRANCO

Szczepy: 50% Loureiro, 20% Arinto, 30% Femao Pires
Region: Vinho Verde

Świeże, aromatyczne i dobrze zbalansowane wino. Aromaty kwiatowo-owocowe z długim i przyjemnym finiszem. Doskonale jako aperitif a także do owoców morza.

Podawać w temp 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

VINHA MOR ROSE

Szczepy: 60% Vinhao, 40% Padeiro de Basto
Region: Vinho Verde

To wino cieszy świeżością i bogatymi aromatami owoców i kwiatów. Posiada dobrze złożoną strukturę i równowagę. Ma bardzo szerokie zastosowanie gastronomiczne od aperitifu po lekkie czerwone mięsa.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE



QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL



QUINTA DO PORTAL

Quinta do Portal jest rodzinną niezależną firmą, której pasja obejmuje koncepcję „Boutique Winery”. Są dumnym producentem DOC Douro, porto klasy premium i Moscatel’a. Projekt, który rozpoczął się we wczesnych latach 90. XX wieku, bierze swój początek w ponadstuletniej posiadłości, gdzie właściciele produkowali porto już od końca XIX wieku. Tradycja winiarska jest o wiele dłuższa – rodzina Mansilha Branco, właściciele Quinta do Portal, jest producentem wina w regionie Douro od niepamiętnych czasów (pierwsza wzmianka pochodzi z 1477, kiedy król D. Afonso V przyznał „Oliveira Comenda” w Riba de Duero dla D. Afonso de Mansilha). Na posiadłości należące do Quinta do Portal składają się cztery quintas: Quinta do Portal, Quinta dos Muros, Quinta do Confradeiro i Quinta da Abelheira, które obejmują powierzchnię powyżej 100 hektarów na zboczach wzdłuż rzeki Pinhao.



QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL



CZERWONE
WYTRAWNE

MURAL TINTO

Szccypy: Touriga Franca,
Tinta Roriz, Touriga Nacional
Region: Douro

Wino starzone przez 9 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Doskonale skoncentrowane o bardzo dobrze zrównoważonej kwasowości. Eleganckie o długim finiszu. Idealne do czerwonych mięs, potraw z grilla i serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

MURAL BRANCO

Szccypy: Malvasia Fina,
Codega de Lourinho Fernao Pires
Region: Douro

Wino o kolorze cytrusów i aromatach dojrzałych owoców tropikalnych oraz białych kwiatów. W ustach świetna kwasowość, orzeźwiająca i elegancka o długim i świeżym finiszu. Doskonale jako aperitif a także do ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MURAL TINTO DOURO RESERVA

Szccypy: Tinta Roriz,
Touriga Franca, Touriga Nacional
Region: Douro

Do wykonania tego wina użyto wyselekcjonowanych, ręcznie zbieranych gron, transportowanych do winiarni w małych koszykach. Wino ma kolor dojrzałych owoców jagodowych, z aromatami dżemu z czerwonych owoców i cynamonu. Dobrze wyważone na podniebieniu, nasycone, z dojrzałymi taninami oraz długim i złożonym zakończeniem. Owocowość i dębina w perfekcyjnej harmonii. Podawać do mięs i serów.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

MUROS DE VINHA BRANCO

Szccypy: Malvasia Fina,
Codega de Larinho, Fernao Pires
Region: Douro

Wino o aromatach owoców tropikalnych i świeżych białych kwiatów. W smaku owocowe ze znakomitą kwasowością i długim przyjemnym finiszu. Doskonale jako aperitif także do owoców morza, ryb i wszelkich przystawek.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MUROS DE VINHA TINTO

Szccypy: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Region: Douro

Wino w kolorze granatu o aromatach dżemu, czerwonych owoców i cynamonu. Gładkie i świetnie zharmonizowane o długim owocowym finiszu. Doskonale towarzyszy czerwonym mięsom i wszelkiego rodzaju serom.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

MUROS DE VINHA ROSE

Szccypy: Touriga Nacional
Region: Douro

Wino o atrakcyjnym różowym kolorze i aromatach czerwonych owoców i kwiatów. Utrzymuje doskonałą kwasowość z mocnym i świeżym wykończeniem. Świetne jako aperitif a także do owoców morza i ryb.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL COLHEITA BRANCO

Szccypy: Gouveio, Malvasia Fina,
Viosinho, Muscat
Region: Douro

Użyte do produkcji szccypy winne bogate są w kwiatowo owocowe nuty. Intensywne, ale delikatne o smaku tropikalnych owoców. Idealne jako aperitif a także do owoców morza, ryb i miękkich serów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL VERDELHO & SAUVIGNON BLANC

Szccypy: Verdelho, Sauvignon Blanc
Region: Douro

Doskonałe wino z eksperymentalnego pola winnicy Abelheira. Oferuje żywe nuty cytrusowe z Verdelho, połączone ze świeżym Sauvignon, zachwycające w kieliszku.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL



RÓŻOWE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL ROSE

Szczypty: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca.
Region: Douro

Wino o delikatnej różowej barwie. Zachowuje aromaty świeżych dzikich jagód i granatu. W ustach miękkie i przyjemne z bardzo dobrą kwasowością. Najlepiej podawać schłodzone w towarzystwie lekkich sałatek, ryb i skorupiaków.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL RESERVA BRANCO

Szczypty: Gouveio, Visinho, Muscat
Region: Douro

Wino fermentowane w stali nierdzewnej spędza następne 20 miesięcy w używanych beczkach z dębu francuskiego. Świeże i mineralne o aromatach owoców tropikalnych, o gładkiej i harmonijnej budowie. Posiada długi i przyjemny finisz. Doskonale do białych mięs, ryb w sosach i grillowanych warzyw.

Podawać w temp. 12 stopni.



CZERWONE
SŁODKIE

QUINTA DOS MUROS 2016

Szczypty: Touriga Nacional, Tinta Roriz
Region: Douro

Wyprodukowane z winogron z Quinta dos Muros na wschodnich zboczach doliny Pinhão, gdzie Touriga Nacional z południową ekspozycją słoneczną znajduje idealne warunki do rozwoju struktury i złożoności. Natomiast Tinta Roriz, z zachodnią ekspozycją rozwija kwasowość i aromatyczną świeżość. Winifikacja odbywa się w stalowych kadziach. Wino jest ciemnofioletowe o atrakcyjnym aromacie fiołków, śliwki i maliny. Jest aksamitne, dobrze wyważone, ale z poważnymi i mocnymi taninami i delikatną kwasowością.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL COLHEITA TINTO

Szczypty: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca
Region: Douro

Wino leżakowane w beczkach z francuskiego dębu o pełnym i głębokim rubinowym kolorze, z aromatami czerwonych owoców. Pełne i aksamitne o bardzo dobrym potencjale starzenia. Doskonale do steków, czerwonych mięs w sosach i potraw z grilla.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL TINTA BAROCA

Szczypty: 100% Tinta Baroca
Region: Douro

Beczki z francuskiego dębu wydobywają z tego szczepu harmonię aromatów i owocowych smaków. Okrągłe, ale wyraziste taniny, długi finisz i doskonały potencjał starzenia. Bardzo dobrze smakuje z wszelkiego rodzaju stekami, mocno przyprawioną jagnięciną i wołowiną.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA TINTO

Szczypty: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
Region: Douro

Wino starzone w beczkach z francuskiego dębu przez okres 2 lat. Silne i energiczne, o świetnie zrównoważonych taninach. Aromaty czerwonych kwiatów i owoców. W ustach owocowe z lekką nutą dębu i czekolady. Świetnie towarzyszy dziczyźnie, stekom i jagnięcinie.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL RESERVA TINTO

Szczypty: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
Region: Douro

Starzone we francuskim dębie posiada łagodne owocowe aromaty i świetnie zrównoważone taniny. Wyraziste i pełne z długim finiszem i bardzo dobrym potencjałem starzenia. Idealnie pasuje do pieczonych czerwonych mięs, jagnięciny i dziczyzny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL TINTA RORIZ

Szczypty: Tinta Roriz
Region: Douro

Tinta Roriz to portugalska nazwa Tempranillo. Starzone w beczkach z francuskiego dębu o aromatach czerwonych owoców, śliwek i jagód. Potężne w smaku z dobrymi taninami, ale łagodne i eleganckie o długim potencjale starzenia. Doskonale do dziczyzny, jagnięciny i twardych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL



CZERWONE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL TOURIGA FRANCA

Szcczepy: Touriga Franca
Region: Douro

To wino starzone w beczkach z francuskiego dębu przez dwa lata posiada idealnie wygładzone taniny. Gęste, pełne i jednocześnie finezyjne o aromatach czerwonych i czarnych owoców. W smaku wyczuwalne nuty wanilii, czekolady i minerałów. Świetne do dziczyzny, czerwonych mięs w sosach, jagnięciny, dziczyzny i długo dojrzewających serów.

Podawać w temp 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

QUINTA DO PORTAL TOURIGA NACIONAL

Szcczepy: Touriga Nacional
Region: Douro

Wino o mocnych mineralno owocowych aromatach starzone w dębie francuskim. Posiada bardzo dobrze zrównoważone taniny, głęboki i delikatny smak z wyczuwalnymi minerałami. Podawać do czerwonych mięs, dziczyzny potraw z grilla.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

PORTO PORTAL WHITE EXTRA DRY

Szcczepy: Malvasia Fina, Gouveio i Moscatel
Region: Douro

Reprezentuje najbardziej wytrawną kategorię białego porto. Lśniąca, słomkowa barwa i wspaniałe aromaty cytryn i orzechów. Dobrze wyważone, owocowe w ustach, z lekko wyczuwalną słodyczą. Eleganckie gorzkie zakończenie. Podawać schłodzone do 10 stopni jako aperitif lub jako koktajl z tonikiem (50/50), miętą, cytryną i lodem.

Podawać w temp. 12 stopni.



CZERWONE
SŁODKIE

PORTO PORTAL FINE RUBY

Szcczepy: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca i Touriga Nacional
Region: Douro

Wino w kolorze ciemnej purpury wykazuje niesamowitą owocową intensywność. Jest młodym i pełnym wigoru czerwonym porto z dobrą koncentracją koloru. Aromaty owocowe, bardzo dobrze wyważone i pełne w ustach. Doskonale do ulubionej czekolady i miękkich serów.

Podawać w temp. 16 stopni.



CZERWONE
SŁODKIE

PORTO PORTAL FINE TAWNY

Szcczepy: 50% Loureiro, 20% Arinto, 30% Femao Pires
Region: Douro

Nazywany Tawny ze względu na kolor spowodowany starzeniem w dębinie, ujawnia aromaty suszonych owoców i rodzynek. Gładkie i dobrze wyważone na podniebieniu, daje pojęcie o procesie powolnego starzenia. Ma złożoność charakterystyczną dla Tawny, śmiałość młodego porto. Doskonale do słodczy. Jeśli towarzyszy serom – schłodzić przed podaniem.

Podawać w temp 16 stopni.



BIĄŁE
SŁODKIE

PORTO PORTAL FINE WHITE

Szcczepy: 30% Malvasia Fina, 30% Viosinho, 40% Gouveio.
Region: Douro

Cytrusowe w kolorze, to porto ma potężną woń owocową i orzechową. Dobrze zrównoważone, owocowe w ustach. Długie, złożone zakończenie. Jako aperitif – schłodzić przed podaniem do 10 stopni.

Podawać w temp. 14-18 stopni.



CZERWONE
SŁODKIE

PORTO PORTAL 6 BARRELS

Szcczepy: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Region: Douro

To połączenie 6 wyjątkowych Porto Tawny dojrzewających 7 lat w starannie wyselekcjonowanych beczkach. Na podniebieniu dobrze rozwinięte aromaty karmelu i figi z pomarańczą. Nuty dżemu morelowego, pieprzu i dębu przeplatają się ze słodką wanilią. Średni, lekko orzechowy finisz. Podawać z owocowymi deserami i serami.

Podawać w temp. 14-18 stopni.



CZERWONE
SŁODKIE

PORTO PORTAL 29 GRAPES

Szcczepy: Mieszanika 29 autochtonicznych szczepów portugalskich
Region: Douro

Porto to produkowane jest z 29 różnych odmian winogron. Po fermentacji dojrzewa 4 lata w dębowych beczkach. Posiada wspaniałą głębię koloru i intensywny aromat czerwonych owoców. Bukiet odświeżający dużo dojrzałych wiśni uzupełniony pikantnymi niuansami. Doskonale pasuje do dziczyzny, jagnięciny i dojrziałych serów.

Podawać w temp. 15-18 stopni.



QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTO PORTAL LATE BOTTLED VINTAGE

Szczepy: Tempranillo
(Tinta Roriz), Touriga Franca,
Touriga Nacional
Region: Douro

Na podniebieniu aromatyczne dojrzałe czerwone owoce i dzikie jagody. Wyjątkowo gładki z nutami daktyli, fig, miodu i migdałów. Średnia kwasowość z bardzo okrągłym i długotrwałym finiszem. Polecany do deserów lodowych i ciast z owocami. Doskonale pasuje również do miękkich serów lub jako digestif po posiłku.

Podawać w temp. 15-18 stopni.



CZERWONE
SŁODKIE



CZERWONE
SŁODKIE

PORTO PORTAL 10/20/30/40 YEARS OLD AGED TAWNY

Szczepy: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Region: Douro

To wyjątkowe rodzinne skarby zamknięte w butelkach. Dojrzewają w piwnicach posiadłości odpowiednio 10, 20, 30 i 40 lat. Do ich produkcji używa się wyłącznie najcenniejszych i najstarszych winorośli uprawianych w Quinta dos Muros. Piękna bursztynowa barwa, bogaty i złożony smak charakteryzujący się bardzo długim wykończeniem. Idealne zwieńczenie wykwintnej kolacji. Serwować w towarzystwie kremowych ciast i lodowych deserów. Świetnie komponuje się z ulubionym cygarem.

Podawać w temp 15-18 stopni.





La Galope



LA GALOPE

Pochodzące z francuskiej Gaskonii, wielokrotnie nagradzane wino rozwija się w unikalnym mikroklimacie u podnóża Pirenejów. Możesz niemal poczuć smak oblatanych słońcem wzgórz, poczuć zapach chłodnych nocy i mineralność bogatej w wapń ziemi. Wszystkie te czynniki wspólnie sprawiają, że wina La Galope są tak wyjątkowe, jak wyjątkowy jest region, w którym powstają.



BIĄŁE
WYTRAWNE

LA GALOPE SAUVIGNON BLANC

Szcepce: Sauvignon Blanc
Region: Sud Ouest Cotes de Gascogne

Wino o jasnym słomkowo-złotym kolorze z subtelnymi aromatami świeżych cytrusów, grejpfrutów i jabłek. Przyjemne i owocowe o intensywnym smaku i trwałym finiszu. Idealne do sałatek, przystawek również jako aperitif.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

LA GALOPE CHARDONNAY

Szcepce: Chardonnay
Region: Sud Ouest Cotes de Gascogne

Głęboki kolor topazu z delikatnymi aromatami białych kwiatów, akacji, gruszek i słodkich migdałów. Świeże, okrągłe dobrze zrównoważone z wyczuwalnym smakiem cytryny i miodu. Świetne do białych mięs i kozich serów.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

LA GALOPE COLOMBARD UGNI BLANC

Szcepce: Colombard, Ugni Blanc
Region: Sud Ouest Cotes de Gascogne

Kolor jasnozłotej słomy z intensywnym aromatem cytrusów i brzoskwiń. Subtelny słodki smak z trwałym finiszem. Doskonale uzupełnia owoce morza, sushi i smażone ryby.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
SŁODKIE

LA GALOPE GROS MANSENG

Szcepce: Gros Manseng
Region: Sud Ouest Cotes de Gascogne

Silnie pachnące o intensywnie złotym kolorze, dobrze zbalansowane z trwałym finiszem. Posiada bogate aromaty ananasa, gruszek i brzoskwiń. Idealne do orientalnej kuchni, foie gras i soczystych ryb.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

LA GALOPE MALBEC

Szcepce: Malbec
Region: Sud Ouest Cotes de Gascogne

Głęboki aksamitnie fioletowy kolor. Aromaty czerwonych owoców i jeżyn. Pełna struktura i miękkie taniny świetnie łączą się z grillowaną wołowiną, pieczonym drobiem i mocnymi serami.

Podawać w temp. 16 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

LA GALOPE ROSE

Szcepce: Cabernet Sauvignon, Merlot
Region: Sud Ouest Cotes de Gascogne

Wino o cudownie jasnoróżowym kolorze z soczystymi aromatami czerwonych jagód i długim finiszem. Idealne jako aperitif, do sałatek mięs i ryb.

Podawać w temp. 10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE



LUCIEN ALBRECHT

Początki Lucien Albrecht sięgają 1698 roku, kiedy to Balthazar Albrecht osiedlił się w Orschwihr. Mała alzacka wioska, położona na południe od Colmar, była idealnym miejscem do uprawy winorośli. Już dziesiąte pokolenie pracuje na glebach tego wyjątkowego terroir tworząc reputację i autentyczny charakter alzackich win, które są znane i bardzo cenione na całym świecie. Przekazywane z ojca na syna doświadczenie pozwala stopniowo dostosowywać metody uprawy winorośli, tak aby wydobyć z wapiennej gleby charakterystyczną świeżość i bogactwo aromatów. Lucien Albrecht jest także pionierem powstania win Cremant d' Alsace, a przede wszystkim apelacji o tej nazwie.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PINOT BLANC RESERVE

Szczepy: Pinot Blanc
Region: Alzacja

Fermentowane w stalowych kadziach przez 4-6 tygodni, a następnie starzone nad osadem 2-3 miesiące. Świeże z aromatami brzoskwiń, polnych kwiatów i gruszek. Nadaje się do leżakowania przez 5 lat. Idealne do pikantnych tart, sałatek, wędzonej ryby i koziego sera.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

RIESLING GRAND CRU SPIEGEL

Szczepy: Riesling
Region: Alzacja

Winogrona zbierane ręcznie w starannie wyselekcjonowanych winnicach Spiegel liczących 40-50 lat. Wino o jasnożółtym kolorze ze srebrnymi refleksami. Wyraźne aromaty białych kwiatów z nutami mięty pieprzowej. Świeże i soczyste o pięknym długim finiszu. To wielkie wino posiada okres starzenia nawet do 15 lat, a w wielkich rocznikach i więcej. Doskonale do pieczonego drobiu, wszelkiego rodzaju ryb, wieprzowiny i kozich serów.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

RIESLING RESERVE

Szczepy: 100% Riesling
Region: Alzacja

Riesling to król Alzacji i jeden z najwspanialszych szczepów winnych na świecie. Winogrona zbierane ręcznie, a po fermentacji dojrzewają nad osadem przez okres 2-3 miesięcy. Wino o aromatach skórek cytrusów, limonki i białych kwiatów. Bardzo świeże z mineralnym finiszem o potencjale starzenia do 5 lat. Doskonale do owoców morza, sushi, ryb z grilla, pieczonego drobiu i kozich serów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

WEID PINOT NOIR

Szczepy: Pinot Noir
Region: Alzacja

Wyjątkowo eleganckie i finezyjne wino. Starzone w beczkach dębowych przez okres 6 miesięcy. Posiada piękny ciemnowiśniowy kolor, aromat wiśni, czereśni, dymu i skóry. Delikatne i wyraźne taniny doskonale towarzyszą pieczonemu drobiowi, wszelkiego rodzaju wieprzowinie oraz deskom wędlin i delikatnych serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIŁE
PÓŁSŁODKIE

GEWURZTRAMINER RESERVE

Szccypy: 100% Gewurztraminer
Region: Alzacja

Winogrona zbierane ręcznie. Po 4-6 tygodniowej fermentacji dojrzewa nad osadem przez 3 miesiące. Posiada wyrazisty owocowy charakter z aromatami egzotycznych owoców, róż i przypraw (cynamon, kardamon). Złożone i obfite wino z pikantnym finiszem. Świetne jako aperitif, do potraw kuchni azjatyckiej, mocnych serów, deserów i owoców.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE

PINOT GRIS RESERVE

Szccypy: Pinot Gris
Region: Alzacja

Winogrona zbierane ręcznie. Fermentowane w kontrolowanej temperaturze przez 4-6 tygodni, dojrzewa nad osadem od 2 do 3 miesięcy. Posiada złożone aromaty moreli, orzechów laskowych i tostów. Okrągłe, gętkie z długim finiszem złotych owoców. Doskonale do dziczyzny, cielęciny, wieprzowiny i drobiu a także sera comte i owocowych deserów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE

SYLVANER RESERVE

Szccypy: Sylvaner
Region: Alzacja

Lekkie i świeże wino o jasnożółtym kolorze. W aromatach nuty białych owoców i ziół, w smaku wyczuwalne owoce z gruszką i zielonym jabłkiem, morela na czele. Doskonale do skorupiaków, owoców morza, ryb z grilla i świeżych serów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

PINOT NOIR RESERVE

Szccypy: Pinot Noir
Region: Alzacja

To jedyny czerwony szccp używany do produkcji win czerwonych w Alzacji. Winogrona zbierane ręcznie są następnie fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez 4-6 tygodni. Wino o jasno czerwonym kolorze z nutami jeżyn i czerwonej porzeczki, stopniowo przechodzącymi w aromaty czerwonych owoców z dominacją wiśni. Świeże, zrównoważone, potencjał starzenia do 5 lat. Doskonale do grilla, pieczonego drobiu, tuńczyka i serów.

Podawać w temp. 14-16 stopni.



JOSEPH MELLOTT
500 ANS D'HISTOIRE



JOSEPH MELLOTT

Rodzinna winnica Domine Joseph Mellot w Centre – Loire w Sancerre została założona w 1513 roku. Kolejne pokolenia udoskonalały uprawy i metody produkcji win dzięki czemu firma jest uznawana za czołowego producenta i ambasadora Grand Vins du Centre – Loire. W winach zawarli kwintesencję własnego terroir, dzięki czemu zyskały one międzynarodową renomę i wiele wyróżnień odzwierciedlających ich doskonałość.

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE

Szccypy: Sauvignon Blanc
Region: Valle de la Loire

Wino o jasno złotym kolorze z zielonymi refleksami. Aromaty kwiatowo-owocowe z nutami marakui i pomarańczy. Eleganckie o wyjątkowej świeżości i strukturze. Wyczuwalne owoce cytrusowe i tropikalne o długim i intrygującym finiszu. Doskonale do owoców morza, skorupiaków, ryb z grilla i kozich serów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE

POUILLY FUME LE CHANT DES VIGNES

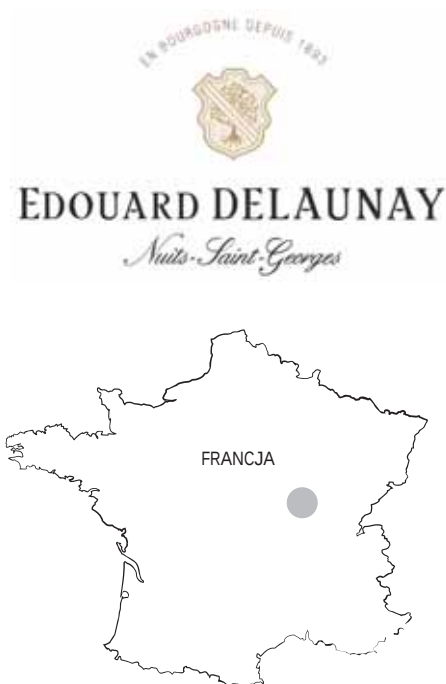
Szccypy: Sauvignon Blanc
Region: Valle de la Loire

Wino o jasnożółtym kolorze ze złotymi refleksami. Wyczuwalne intensywne nuty owoców cytrusowych. W smaku świeże i żywe o świetnej kwasowości i długim finiszu. Doskonale do ryb, grillowanego kurczaka, tart owocowych i sałat.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE



EDOUARD DELAUNAY

Winiarska historia rodziny Delaunay sięga 1893 roku kiedy to Edouard Delaunay osiedlił swoją rodzinę w Burgundii. Jego synowie Jean i Marcel znacząco przyczynili się do rozwoju biznesu i w szybkim czasie wina te zaczęły pojawiać się na francuskich, amerykańskich i azjatyckich stołach. Już na początku XX wieku takie firmy jak Compagnie Generale Transatlantique i Orient Express uczyniły Edouarda Delaunay jednym ze swoich oficjalnych dostawców. Laurent Delaunay, piąte pokolenie rodziny, oferując wyjątkowe wina skupia się na sercu Burgundii, Cote de Nuits i Cote de Beaune, odkrywając ciągle na nowo wielkie klasyki, intrygujące Premier Crus, wspaniałe Grand Crus i absolutne rarytasy produkowane w limitowanych wypustach.



BIĄŁE
WYTRAWNE

SEPTEMBRE BOURGOGNE CHARDONNAY

Szcepny: Chardonnay
Region: Burgundia

To wino jest efektem winifikacji najlepszych winogron z Cote de Beaune, Cotes de Nuits oraz Maconnais. Dwa pierwsze fermentują i leżakują w dębowych beczkach, a trzeci szcep w stali nierdzewnej. Posiada piękny jasnożółty kolor. Świeże i wyraziste aromaty orzechów laskowych, grillowanych migdałów, miodu i kwiatów lipy. W ustach nuty ciasta cytrynowego i rabarbaru. Finisz z lekko jodową i mineralną nutą. Doskonałe do ryb, owoców morza i białych mięs.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

BOURGOGNE ALIGOTE

Szcepny: Aligote
Region: Burgundia

Ręcznie zbierane winogrona fermentowane są w stali i dębowych beczkach po czym następuje dojrzewanie nad osadem przez 9 miesięcy. Wino o pięknym bladeżółtym kolorze z zielonymi refleksami. Aromaty mineralów, świeżych owoców jak gruszek, winogrona czy śliwki ale też pojawiają się nuty kwiatowe. W smaku nuty wosku pszczelego i orzechów laskowych z doskonałą kwasowością. Fantastyczne jako aperitif ale również do białych mięs, ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

NUITS SAINT GEORGES – VIEILLES VIGNES LE VILLAGE

Szcepny: Pinot Noir
Region: Burgundia

To kultowa apelacja Burgundii. Ręcznie zbierane winogrona są następnie fermentowane w stali nierdzewnej na rodzimych drożdżach. Wino to dojrzewa od 15 do 18 miesięcy w dębowych beczkach, z których 30% to beczki nowe. Posiada średnio intensywny kolor i wyraźne aromaty lukrecji. W smaku owocowe (wiśnia) o świetnej dojrzałości, dobrej kwasowości i typowych taninach. Stony i kamienisty finisz. Doskonałe do czerwonych mięs, kaczki, gęsi i dziczyzny.

Podawać w temp. 18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PULIGNY MONTRACHET LE VILLAGE

Szcepny: Chardonnay
Region: Burgundia

Wina z tej apelacji są wzorem wielkich Chardonnay z całego świata. Fermentowane również malolaktycznie, ale tylko w 30% i leżakowane na osadzie w dębowych beczkach przez kilkanaście miesięcy. Wino o jasnozielonej barwie w kieliszku, zachwyca mineralnymi aromatami z nutami masłanego chleba, soczystych owoców, kwiatów lipy i mięty. W smaku lekko słone z wyczuwalną wanilią, kandyzowanymi kasztanami i orzechami laskowymi. Doskonała kwasowość. Wyjątkowo eleganckie i doskonale zbalansowane. Doskonałe do skorupiaków, homara, muszli św. Jakuba i wykwintnych białych mięs.

Podawać w temp. 12 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**SEPTEMBRE PINOT NOIR**

Szcczepy: Pinot Noir
Region: Burgundia

To mieszanka Pinot Noir z różnych miejsc od Cotes de Beaune po południowe Beaujolais. Po ręcznych zbiorach następuje krótka maceracja w niskiej temperaturze, która wzmacnia aromaty świeżych owoców. Wina z Cote d'Or leżakowane są w 50% w beczkach, a druga część starzona w stali daje świeżość i owocowość. Wino o pięknym wiśniowym kolorze o aromatach małych czerwonych owoców (porzeczka, malina) z lekkimi wędzonymi i torfowymi nutami. W smaku świeże, obfite z wyczuwalnymi wiśniami i morelami z idealnie zbalansowanym lekko słonym finiszem. Doskonałe do czerwonych mięs, pieczonego i gotowanego drobiu oraz lekkich serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**CHAMBOLE MUSIGNY
VIEILLES VIGNES LE VILLAGE**

Szcczepy: Pinot Noir
Region: Burgundia AOC Chambole Musigny

To mieszanka winorośli z 4 działek apelacji położonych na wysokości 250-300 metrów. W 40% wino to starzone było w dębowych beczkach przez 18 miesięcy. W kieliszku intensywnie burgundowa, prawie czarna barwa z niesamowicie złożonymi aromatami. W nosie drewno, owoce i biały tytoń z nutami mięty. W smaku obfite, przyjemnie pikantne, zbalansowane słodyczą pieńnika i kardamonu. Finisz mocny z dużą ilością eleganckich tanin. Doskonałe do czerwonych mięs, pieczonego drobiu, dziczyzny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**GEVREY CHAMBERTIN
VIEILLES VIGNE LE VILLAGE**

Szcczepy: Pinot Noir
Region: Burgundia AOC Gevrey Chambertin

To jedno z najstarszych miejsc w Burgundii, gdzie winogrona uprawiane są co najmniej od I wieku naszej ery. Wino o wspaniałym głębokim czerwonym kolorze. Po fermentacji i 5 dniowej maceracji na ciepło 1/3 wina starzona jest w beczkach dębowych przez co najmniej 15 miesięcy. Posiada lekko prażone aromaty przechodzące w czerwone owoce i nuty czekolady. W smaku lekko tanninowe, żywe z przyjemną kwasowością i nuanсами czekolady, mięty, przypraw i borówki. Czysty i bardzo długi finisz. Doskonałe do dziczyzny, czerwonych mięs w sosach, pieczonego drobiu.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CHABLIS GRUHIER & DELAUNAY

To wspólny projekt Laurenta Delaunay i jego kuzyna Dominique Gruhier, jednego z wielkich promotorów upraw organicznych i biodynamicznych w Chablis, których niezwykłą zaletą jest wydobywanie charakterystyki terroir, z którego powstają wina. Laurent i Dominique łączą swoje talenty we wspólnym celu tworzenia marki, która prezentuje ich wspólną wizję win Chablis. Charakteryzują się one niezwykłą mineralnością, elegancją i czystością oddającą chłodny klimat i świeże terroir.





BIĄŁE
WYTRAWNE

PETIT CHABLIS GRAND CALCAIRE

Szczepcy: Chardonnay
Region: Burgundia

Grona rosną na podłożu z wapnia portlandzkiego. Wino fermentowane jest w stali nierdzewnej i dojrzewa na osadzie 18 miesięcy. Wino o pięknym bladożółtym kolorze posiada wyraziste i intensywne aromaty białych kwiatów (akacja, głóg), cytrusów i brzoskwiń. W smaku owocowe ze świetnym balansem i mineralnym finiszem, z lekką nutą jodu. Doskonałe jako aperitif a także do ryb i owoców morza.

Podawać w temp 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CHABLIS GRAND CALCAIRE

Szczepcy: Chardonnay
Region: Burgundia

Podłoże to wapń z domieszką gleby kimerydzkiej. 80% tego wina fermentowane jest w stali a 20% w dębowych beczkach. Przez 18 miesięcy dojrzewa na drobnym osadzie. Wino o złotym odcieniu i aromatach cytrusów, traw, jaśminu. W smaku zrównoważone z lekko słonymi nutami, długim orzeźwiającym finiszem z wyczuwalną skórką pomarańczy. Doskonałe jako aperitif oraz do ryb, owoców morza, ślimaków.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME GRAND CALCAIRE

Szczepcy: Chardonnay
Region: Burgundia

Podłoże to margle gliniasto-wapienne, gleba kimerydzka. Fermentacja tego wina w 80% odbywa się w stali nierdzewnej i w 20% w dębowych beczkach. Dojrzewa na drobnym osadzie kilka miesięcy z dokładnym mieszaniem. Posiada piękny bladożółty kolor. Mineralne aromaty przypominają wapień, również wyczuwalna jest mąka pszenna oraz nuty kwiatowe uzupełnione słodkimi cytrusami i białym pieprzem. W smaku głębokie, gęste, intensywne z piękną dojrzałością. Lekko słony finisz z nutą miodu akacjowego. Doskonałe do skorupków, owoców morza, ślimaków.

Podawać w temp. 12 stopni.



VIGNERONS ASSOCIÉS
DES MONTS DE BOURGOGNE



TERRES SECRETES

Winiarnia Terres Secretes jest godnym spadkobiercą spółdzielni winiarskich istniejących od kilku pokoleń w regionie Mâconnais. Jest jedyną znajdującą się na wielkim terroir Salutre-Pouilly-Vergisson dającego wina o niezwykłym charakterze i wspaniałej mineralności. Tutaj wszystko przywołuje bliską relację między człowiekiem a naturą. Każdego roku wraz z nowymi winami odkrywamy wielkie tajemnice tych słonecznych wzgórz i wspaniałej ziemi Mâconnais.





BIĄŁE
WYTRAWNE

MÂCON VILLAGES LES PRELUDES

Szccypy: Chardonnay
Region: Burgundia

Fermentowane i starzone w stali. Klarowne i jasne wino z aromatami białych kwiatów, cytrusów i żółtych owoców. W smaku gładkie i pełne ładnie wyważone z prawdziwą harmonią. Doskonale jako aperitif, ale także do drobiu, potraw smażonych na głębokim tłuszczu sałatek i koziego sera.

Podawać w temp. 11-13 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

SAINT VÉRAN LES PRELUDES

Szccypy: Chardonnay
Region: Burgundia

Fermentowane i starzone w stali przez 12 miesięcy. Głęboko złoty kolor. Aromaty herbaty, gruszek, brzoskwini z nutami kwiatów akacji. W smaku pełne i mięsiste z elegancką świeżością. Doskonale jako aperitif, ale także do białych mięs, smażonych ryb i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 11-13 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

POUILLY FUISSÉ

Szccypy: Chardonnay
Region: Burgundia

To wino jest fermentowane w dużych dębowych beczkach a następnie starzone w beczkach typu barrique. Jasnozłoty kolor z nutami zieleni. Delikatne kwiatowe aromaty z przewagą akacji. Potężne i mineralne doskonale oddaje czystość i bogactwo swojej apelacji. Świetne do szparagów, grillowanej wieprzowiny i drobiu.

Podawać w temp. 11-13 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BOURGOGNE PINOT NOIR

Szccypy: Pinot Noir
Region: Burgundia

Fermentowane i starzone w stali. To wino ma jasny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Aromaty wiśni, jeżyn i truskawkowego dżemu. W smaku gładkie dobrze wyważone z wyczuwalnymi nutami czarnej porzeczki. Doskonale do pieczonych i grillowanych potraw, wędlin dziczyzny i serów.

Podawać w temp. 14 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

Szccypy: Chardonnay, Aligote, Pinot Noir, Gamay
Region: Burgundia

To wino wykonane jest metodą szampańską. Bładozłoty kolor z delikatnymi bąbelkami. Piękne kwiatowo owocowe aromaty. W smaku lekkie, delikatne i okrągłe o pięknej strukturze. Doskonale jako aperitif, ale także do delikatnych białych mięs i deserów.

Podawać w temp. 10-11 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANC

Szccypy: Chardonnay
Region: Burgundia

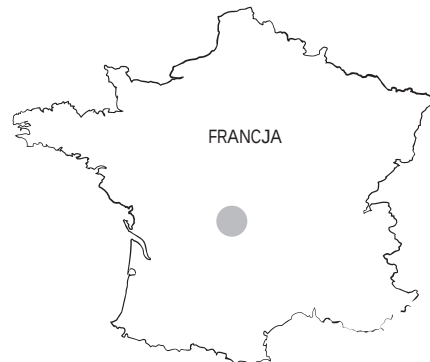
Wino wykonane metodą szampańską. Złoty kolor z delikatnymi bąbelkami. Delikatne aromaty skórek cytryny, białych kwiatów i traw. W smaku delikatne świeże i wyraźnie owocowe. Doskonale aperitif ale także do owoców morza i sushi.

Podawać w temp. 10-11 stopni.





MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



TARDIEU-LAURENT

Michael Tardieu to jedno z wielkich nazwisk w dolinie Rodanu. W 1996 roku stworzył Dom Tardieu-Laurent i od tego czasu poświęcił się poszukiwaniu najpiękniejszych działek, najpiękniejszych winogron i doprowadza je na szczyt dzięki rygorystycznej, ale pełnej szacunku winifikacji i starzeniu, z finezją i delikatnością, po to by dostarczać jak najwięcej radości miłośnikom wina. Dzisiaj jego wspaniałą pracę kontynuują dzieci Bastien i Camille Tardieu.



BIŁE
WYTRAWNE

COTES DU RHONE LES BECS FINS

Szczepy: Viognier 40%, Grenache 30%, Clairette 10% Marsanne 10%, Rousanne 10%

Region: Dolina Rodanu AOC Cotes du Rhone

Wino to wyróżnia się egzotycznymi aromatami oraz uroczymi nutami kwiatów. W smaku idealna równowaga i balans. Doskonale do gotowanego drobiu, ryb i owocowych salatek.

Podawać w temp. 10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

COTES DU RHONE LES BECS FINS

Szczepy: Syrah 70% Grenache 30%

Region: Region: Dolina Rodanu AOC Cotes du Rhone

Fermentowane i starzone w betonie przez 12 miesięcy. To czyste owocowe wino z wszystkimi niuansami czerwonych owoców. Nie filtrowane i nie siarkowane, w smaku pełne owoców o świetnym balansie i długim intrygującym finiszem. Doskonale do pieczonego drobiu, czerwonych mięs i serów.

Podawać w temp. 14 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

RASTEAU VIELLES VIGNES

Szczepy: Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvedre 10%

Region: Dolina Rodanu AOC Rasteau

Fermentowane w dużych beczkach dębowych i starzone przez 10 miesięcy w beczkach typu barrique. Nie filtrowane i nie siarkowane. W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych leśnych owoców, pełne i idealnie zrównoważone, z długim owocowym finiszem. Doskonale nadaje się do dłuższego przechowywania. Pasuje do wędlin, czerwonych mięs, pieczonego drobiu i serów.

Podawać w temp. 16 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

GIGONDAS VIELLES VIGNES

Szczepy: Grenache 90%, Mourvedre 5%, Syrah 5%

Region: Dolina Rodanu AOC Gigondas

Wino bez filtracji i siarkowania. Dojrzewa w dużych dębowych beczkach, a następnie starzone w beczkach typu barrique. Aromaty kamfory, mentolu, śliwki i ziół. Potężne i mocne z pięknymi dojrzałymi taninami. Doskonale do żeberk wołowych, dziczyzny i serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



CZERWONE
WYTRAWNE

VAQUEYRAS VIELLES VIGNES

Szccypy: Grenache 70%, Mourvedre 20%, Syrah 10%
Region: Dolina Rodanu AOC Vaqueyras

Nie filtrowane i nie siarkowane. Aromaty malin, czerwonej porzeczki, przypraw i ziół. W smaku jedwabiste taniny i przyjemne czerwone owoce. Długi i czysty finisz. To jedno z tych win, które pokazują doskonałość swojego terroir. Łączyć z czerwonym mięsem, serami i długo pieczonym drobiem.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CHATEAUNEUF DU PAPE

Szccypy: Grenache 75%, Mourvedre 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%
Region: Dolina Rodanu AOC Chateauneuf du Pape

Jakość dobrego Chateauneuf nie jest oceniana na podstawie jego koncentracji, ale jakości garbników. To cuvee jest tego dowodem. Jedwabiste z wszystkimi cechami Grenache jak czerwone owoce, mocne przyprawy czy nuty czekoladowe. Doskonale do dziczyzny, pieczonego drobiu, duszonych czerwonych mięs i mocnych serów.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

SAINT JOSEPH VIELLES VIGNES

Szccypy: Syrah 100%
Region: Dolina Rodanu AOC Saint Joseph

Fermentowane i przez 12 miesięcy starzone w dużych dębowych beczkach, następne 12 miesięcy spędza w beczkach. Idealnie zrównoważone wspaniałe mineralne nuty. To wino potwierdza swoją klasę we wszystkich aspektach ocen. Podawać do czerwonych mięs, dziczyzny i serów.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

SAINT JOSEPH CORNAS

Szccypy: Syrah 100%
Region: Dolina Rodanu AOC Cornas

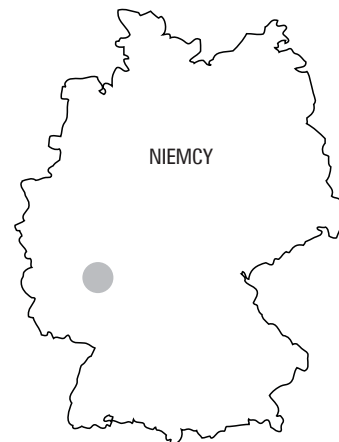
Nie filtrowane i nie siarkowane. Po fermentacji w dużych dębowych beczkach, 12 miesięcy spędza w beczkach typu barrique. To wielkie wino w bardzo bogatych aromatach i smakach jest kwintesencją swojego szccypy i terroir. Zaskakuje wielką różnorodnością, genialną równowagą i żywotnością. Świetne do długiego przechowywania.

Podawać w temp 16-18 stopni.





B&R
BALTHASAR RESS
EST. 1870



BALTHASAR RESS

Firma Balthasar Ress została założona już w 1870 roku w Hattenheim. Zaczynała od sklepu mięsnego i restauracji ale szybko rozwinęła działalność o produkcję i handel winem. Dzisiaj po 150 latach Balthasar Ress Wine Estate jest nadal w całości własnością rodziny Ress. To wiodący producent w swoim regionie, który w alternatywie do głównego nurtu wytwarza wina oparte o innowacyjne pomysły w pełni ekologiczne. Firma zajmuje się biznesem negocjacyjnym pod nazwą Wine Ress Family.



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

J. BAUMER RHEIN RIESLING

Szczepy: 100% Riesling
Region: Rheingau

Wino półwytrawne fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze. Naturalnie świeże i lekkie z kwasową strukturą, o pięknych nutach zielonego jabłka, brzoskwini i żółtych owoców. Spora zawartość cukru wypukla dodatkowo jego owocowość. Sprawia wielką radość jako aperitif, dodatek do owocowych przystawek i smażonych ryb.

Podawać w temp. 8 stopni.

HATTENHEIM RIESLING

Szczepy: 100% Riesling
Region: Rheingau - Ortswein

Po fermentacji w zbiornikach ze stali nierdzewnej wino pozostaje nad osadem przez kilka miesięcy, aby uzyskać pełnię i złożoność. Świeże, owocowe, lekkie, ale pełne, o wyczuwalnych żółtych owocach i delikatnej kwasowości. Posiada długi i harmonijnie miękki finisz. Idealny aperitif, świetnie uzupełnia potrawy z ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 8 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

HATTENHEIMER ENAGEL-MANNSBERG RIESLING

Szczepy: 100% Riesling
Region: Rheingau

Ręcznie zbierane winogrona fermentowane są w kontrolowanej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej. To wino o cytrynowo-żółtym kolorze z jasno zielonymi refleksami. Ma cierpkie aromaty drożdży, pieprzu i trawy cytrynowej. Zdecydowanie wytrawne, o smaku soczystych owoców liści, zielonego jabłka z ziemistymi nutami, o wyrazistej kwasowości. Doskonale jako aperitif a także do owoców morza i ryb.

Podawać w temp. 8 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

RHEINGAU RIESLING AUSLESE

Szczepy: 100% Riesling
Region: Rheingau

To słodkie wino jest wytworzone ze starannie wyselekcjonowanych owoców z późnego zbioru winogron, które zostały dotknięte szlachetną pleśnią. Posiada aromaty słodkich owoców, przypraw i miodu. Doskonale zrównoważone, o świetnej kwasowości i niezbyt mocne. Sprawia wyjątkową przyjemność pite samo lub jako dodatek do owoców, smażonych ryb i deserów.

Podawać w temp. 8 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

RHEINGAU RIESLING KABINET

Szczepy: 100% Riesling
Region: Rheingau

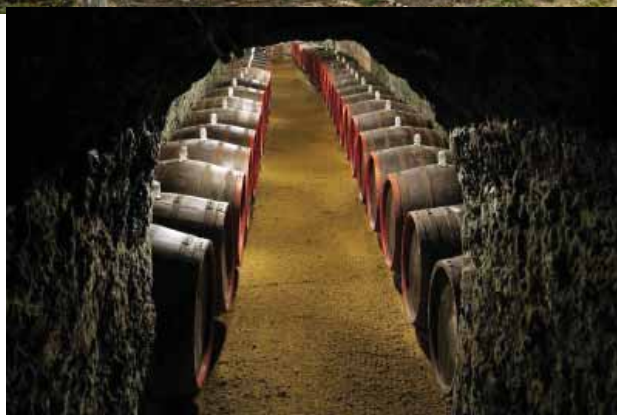
To wyraźnie słodkie wino idealnie uosabia charakter swojego regionu dającego wino pełne i niezbyt mocne. Obdarza nas lekkimi owocowymi nutami, w których kwasowość idealnie równoważy słodycz. W smaku wyczuwalne cytrusy i egzotyczne owoce. Ma bardzo szerokie zastosowanie jako aperitif do deserów, idealne również do pleśniowych serów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE





FITOMARK

Fitomark Tokaji Wine House jest klasyczną rodzinną winiarnią założoną na początku lat 70 XX wieku przez Istvana Kiss i jego żonę. Po dziś dzień winiarnia produkuje wino z 35 hektarowej winnicy, na wyjątkowo urodzajnej glebie pierwszej klasy, w północno-wschodniej części kraju. Atrakcją winnicy jest 150 letnia piwnica w której leżakują wina i odbywają się degustacje. Wina marki Fitomark są cenione zarówno na rynku narodowym jak i poza nim i stale zdobywają liczne wyróżnienia oraz nagrody.



BIĄŁE
WYTRAWNE

TOKAJI FURMINT

Szccypy: Furmint
Region: Tokaji

Wino w kolorze pszenicy i aromatach nektarów kwiatowych i owocowych kompotów. Posiada bardzo dobrą kwasowość, świeżość i siłę. Dobrze pasuje do czerwonych mięs z mocnymi przyprawami i wszelkich potraw z grilla.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

TOKAJI HARSLEVELU

Szccypy: Harslevelu
Region: Tokaji

Wino o lekko złotym kolorze z wyczuwalnymi aromatami białych kwiatów. Dobra kwasowość i świeżość są godnym partnerem białych mięs, dań owocowych i potraw w kremowych sosach.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

TOKAJI MUSCAT

Szccypy: Muscat
Region: Tokaji

Muscat i cała jego charakterystyka jest w tym winie dominująca. Wyróżnia się aromatami gałki muskatolowej i gorzko-pikantnym, pikantnym smakiem. Dzięki dobrej kwasowości zachowuje wyjątkową młodość i świeżość. Doskonale jako aperitif. Idealnie pasuje również do białych mięs z lekkimi warzywami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

TOKAJI FURMINT BARRIQUE

Szccypy: Furmint
Region: Tokaji

Leżakowane w beczce dębowej przez 8 miesięcy. Wino o jasnozielonym kolorze posiada wyraźne aromaty gruszek, pigwy i wanilii. Doskonała kwasowość z dodatkiem mineralnych smaków, które na długo pozostają na podniebieniu. Najlepiej degustować je samo. Dobrze sprawdzi się również w połączeniu z daniami na bazie białych mięs.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
SŁODKIE

TOKAJI FURMINT SWEET

Szcepny: Furmint
Region: Tokaji

Wino o głębokim żółtym kolorze, który wskazuje na jego wiek. Wyczuwalne aromaty miodu z dodatkiem suszonych owoców i dębu. Potrzebuje czasu aby pokazać swoją złożoność. Idealne do słodkich deserów, kremów i sorbetów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
PÓLSŁODKIE

TOKAJI FURMINT SEMI SWEET

Szcepny: Muscat
Region: Tokaji

Wino w kolorze jasnej pszenicy z charakterystycznym muskatowym charakterem z odrobiną aromatów nektarów kwiatowych. W smaku owocowe o dobrej kwasowości. To wino doskonale sprawdzi się jako dodatek do dań na bazie białych mięs, jak również samo.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
PÓLSŁODKIE

TOKAJI HARSLEVELU SEMI SWEET

Szcepny: Harslevelu
Region: Tokaji

Piękny jasnozielony kolor ze złotymi refleksami. Posiada bogate aromaty kwiatowo-owocowe. W smaku owocowo mineralne z dobrą kwasowością, trwale i harmonijne. Doskonale sprawdza się z daniami na bazie białych mięs, a odpowiednio schłodzone jest również świetnym aperitifem.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
SŁODKIE

TOKAJI MUSCAT SWEET

Szcepny: Muscat
Region: Tokaji

Głęboki złocisty kolor i aromaty kwiatowych miodów z wyczuwalnymi tonami muskatu. Posiada wysoką zawartość cukru co w połączeniu z bardzo dobrą kwasowością sprawia, że jest to wino bardzo uniwersalne. Muskatowy charakter daje świetne efekty w połączeniu z pikantnymi przystawkami i deserami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
SŁODKIE

TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS

Szcepny: Furmint – Harslevelu
Region: Tokaji

To wino o złotym kolorze z karmazynowymi refleksami. Posiada znaczną słodycz zrównoważoną wytrawnymi tonami i bardzo długim finiszem dopełnionym piękną, charakterystyczną owocowością. Aromaty i smak botryzowanych owoców sprawiają, że wino oferuje więcej niż tylko świat słodczy. Zdecydowanie można je polecić jako dodatek do białych mięs.

Podawać w temp. 8-10 stopni



BIĄŁE
SŁODKIE

TOKAJI ASZU 6 PUTTONYOS

Szcepny: Furmint, Harslevelu
Region: Tokaji

W tym winie głęboki kolor wskazuje na dojrzewanie w drewnianych beczkach. W smaku wyczuwalne silne aromaty suszonych owoców. Duża zawartość cukru sprawia, że jego złożoność rozwija się w pełni, jednak bardzo powoli. Równowaga jest osiągnięta dzięki sporej zawartości delikatnych kwasowych nut. To wino zdecydowanie wymaga dekantacji. Doskonały dodatek do deserów i duszonych owoców.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
SŁODKIE

TOKAJI LATE HARVEST

Szcepny: Furmint – Harslevelu
Region: Tokaji

Wino doskonale zbalansowane, gdzie równowaga kwasowo-cukrowa pozwala zapomnieć o dominującej słodyczy. Późne zbiory oferują wyjątkowo ekscytujący, przyjemny zapach i smak. Okres starzenia widoczny jest w głębokim i bogatym kolorze, ale w smaku pozostaje rześkie i świeże. Doskonały dodatek do kremowych zup i mocno przyprawionych dań oraz owoców.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
SŁODKIE

TOKAJI EDES SZAMORODNI

Szcepny: 70% Furmint,
30% Harslevelu
Region: Tokaji

Wino o pięknej jasnożółtej barwie, gdzie w smaku oprócz wyśmienitych botryzowanych jagód, pojawiają się nuty goryczy, które doskonale wzmacniają smak szlachetnej pleśni. Jego żywa kwasowość zachowuje wrażenie gładkości na podniebieniu dzięki odpowiedniej zawartości cukru. Klasyczne wino deserowe, które dobrze łączy się również z daniami na bazie białych mięs i owoców.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



TORNAL
TORNAL PINCESZET TORNAL WINERY



TORNAL PINCESZET

Winiarnia Tornai jest najstarszą stale działającą rodzinną winiarnią na wzgórzu Somló. Endre Tornai założył swoją winnicę na obszarze 1,7 akra w 1946 roku, a dziś ten areal urosł do 172 akrów. Wina Tornai są oferowane w kilku europejskich krajach i w Stanach Zjednoczonych w wielu restauracjach wyróżnionych gwiazdką Michelin. Każdego roku wina są nagradzane złotymi medalami na prestiżowych konkursach winiarskich na świecie. Winnica została nagrodzona w Londynie na międzynarodowym konkursie Trophy Award, jednym z najbardziej prestiżowych tego typu wydarzeń, cztery razy od 2015 roku. Somló ze swoim portfolio win zajmuje wyjątkowe miejsce w świecie winiarskim dzięki wulkanicznej glebie, klimatowi i rodzimym winogronom. Połączenie tych elementów daje wyjątkowe efekty. Przykładem tego jest wino Juhfark z Somló z doskonałym połączeniem odmiany i terroir.



BIĄŁE
WYTRAWNE



BIĄŁE
WYTRAWNE



BIĄŁE
WYTRAWNE



BIĄŁE
WYTRAWNE

SZURKEBARAT (PINOT GRIS)

Szcczepy: 100% Szurkebarat
Region: Somloi

Szurkebarat to wino znane i lubiane nie tylko na Węgrzech, ale i na całym świecie. Ma różnorodną tożsamość od przewiewnego, świeżego Pinot Grigio do Pinot Gris z resztkowym cukrem. Wino o słomkowym kolorze, kamienne i mineralne z nutami brzoskwiń, cytrusów, gruszek i jabłka. Idealna równowaga między kwasowością, a cechami mineralnymi. 50% leżakuje w beczkach z dębu węgierskiego przez 6 miesięcy a drugie 50% w kadziach ze stali nierdzewnej. Dzięki temu posiada długi potencjał starzenia. Doskonale uzupełnia dania z ryb, owoce morza, a także dania kuchni azjatyckiej.

Podawać w temp. 12 stopni.

SAUVIGNON BLANC

Szcczepy: 100% Sauvignon Blanc
Region: Somloi

Sauvignon Blanc to odmiana uprawiana i ceniona na całym świecie, która znalazła również doskonałe warunki w Somloi na Węgrzech. 50% tego wina jest leżakowane w beczkach z dębu węgierskiego przez okres 6 miesięcy. Wino o pięknym jasnym kolorze oferuje aromaty czarnego bzu, pokrzywy i świeżo skoszonej trawy. Posiada długi i orzeźwiający finisz oraz znakomity potencjał starzenia. Idealnie uzupełnia potrawy z owoców morza, szparagi, letnie salatek. Świetne również jako aperitif.

Podawać w temp. 12 stopni.

JUHFAK

Szcczepy: 100% Juhfark
Region: Somloi

Juhfark to szccept zupełnie wyjątkowy, który na wulkanicznej glebie w Somloi znalazł najdoskonalsze warunki do tego aby obdarzyć nas naprawdę wspaniałym winem. Jego kamienisto-mineralne aromaty w połączeniu z nutami cytrusów, gruszek i jabłek dają niesamowite wrażenie. Posiada długi, dojrzały i ekscytujący finisz, a czas spędzony w dębie (50% beczka z dębu węgierskiego przez 6 miesięcy) jeszcze bardziej podkreśla jego niezwykłość. Warto dać mu czas, aby dojrzewało w butelce przez co najmniej 3 lata. Świetnie pasuje do pikantnych białych mięs, kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, a także dojrzewających serów.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

APATSAGI FURMINT (TOP SELECCION)

Szcczepy: 100% Furmint
Region: Somloi

Najbardziej znana węgierska odmiana z tej wyjątkowej winnicy. Wino leżakowane w beczkach z dębu węgierskiego przez 8-9 miesięcy. Dominują aromaty lawendy, suszonych owoców i dębu, który w połączeniu z charakterystyczną mineralnością odkrywa przed nami smaki dojrzałych owoców jabłka i gruszek. Doskonale uzupełnia takie potrawy jak leczko, kotlety wieprzowe, kurczak na ostro i gulasz.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



FURMINT

Szcepki: 100% Furmint
Region: Somloi

To wino kamieniste i mineralne o aromatach brzoskwiń i gruszek z wyrafinowanym dębowym charakterem. 50% leżakowane w beczkach z węgierskiego dębu. Eleganckie i świetnie zrównoważone, posiada świetny potencjał starzenia. Idealnie komponuje się pikantnymi skrzydełkami z kurczaka, kuchnią azjatycką i letnimi sałatkami.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE



Słowenia



FREŠER

Ekologiczna winnica znajduje się w regionie Słoweńska Styria, na południowych zboczach przedgórz alpejskiego (Pohorje). Dominuje tutaj klimat umiarkowany ciepły z wpływami alpejskimi. Winorośl rośnie na wysokości 350-500m n.p.m. Południowa ekspozycja na stromych zboczach i chłodne alpejskie powietrze powodują duże różnice temperatury między dniem i nocą, co pozytywnie wpływa na aromaty w owocach. Wina charakteryzują się wysoką mineralnością, głębią aromatów oraz przyjemną świeżością.

RITZOZNOJCAN

Szcepki: 60% Welschriesling,
30% Riesling, 10% Sauvignon Blanc
Region: Słoweńska Styria

Białe wytrawne wino, które w ustach jest lekkie, świeże i aromatyczne. Dojrzewa 4 miesiące na osadzie. Maceracja na zimno, zachodzi przy kontrolowanej temperaturze 10 stopni. Winogrona zbierane są ręcznie, a odmiany wchodzące w skład tego tradycyjnego kupażu nadają mu owocowy charakter. Najbardziej wybijają się nuty cytrusów i jabłek. Doskonale pasuje do podsuszanych wędlin, drobiu i białych ryb.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

LAŠKI RIZLING

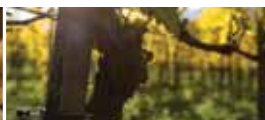
Szcepki: 100% Welschriesling
Region: Słoweńska Styria

Białe, wytrawne wino, dojrzewające 5 miesięcy na osadzie. Winogrona zbierane są ręcznie, a zimna maceracja trwa 24 godziny przy kontrolowanej temperaturze 10 stopni. Fermentacja podzielona jest na trzy części – 60% w stalowych kadziach, 30% w drewnianych beczkach i 10% późny zbiór ze szlachetną pleśnią. Oprócz świeżych nut cytrusowych możemy w nim rozpoznać także owoce tropikalne oraz świeżo koszoną trawę. W smaku wino solidnie zbudowane, o wysokiej mineralności, świeżości i długim finiszu. Parować z podsuszonymi wędlinami, rybami, cielęciną.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE



BIĄŁE
WYTRAWNE

SAUVIGNON

Szcczepy: 100% Sauvignon Blanc
Region: Słoweńska Styria

Maceracja trwa 12 godzin przy kontrolowanej temperaturze 10 stopni, a fermentacja odbywa się w stalowych kadziach. Wino białe, wytrawne, dojrzewa 5 miesięcy na osadzie. Aromaty przywodzą na myśl przede wszystkim owoce egzotyczne. Dopiero za nimi można wyczuć także trawiaste nuty i białe kwiaty. W ustach bardzo świeże i mineralne. Smak zrównoważony, przyjemny i długi. Pasuje do dań na bazie ryb, drobiu i wieprzowiny.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

RUMENI MUŠKAT

Szcczepy: 100% Yellow muscat
Region: Słoweńska Styria

Zimna maceracja trwa do 20 godzin, a fermentacja zachodzi w stalowych kadziach. Dojrzewa 5 miesięcy na osadzie. Wino białe, półsłodkie, oczarowuje delikatnymi cytrynowymi nutami i dłuższym muskatowym finiszem. W ustach czuć słodkie i lekkie aromaty z przyjemną kwasowością, która dodaje świeżości. Świetnie komponuje się z deserami owocowymi, ciastami i kremowymi tortami.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

MARKUS RENSKI RIZLING

Szcczepy: 60% Riesling Laško, 30% Riesling Ren, 10% Sauvignon
Region: Słoweńska Styria

Ręcznie zbierane winogrona fermentowane są w stalowych pojemnikach, a kolejno dojrzewają 4 miesiące na osadzie. Wytrawny dojrzawy bukiet wina zdobią nuty brzoskwiniowe i jabłkowe, w tle wyczuwalne są aromaty ziół i naty. W ustach miękkie, pełne i mineralne. Finisz długi i maślany. Doskonałe połączenie stworzy z daniami na bazie drobiu, cielęciny, ryb czy wieprzowiny.

Podawać w temp 6-8 stopni.



POSESTVO BERCE



BERCE

Winnica znajduje się w zachodniej części Doliny Vipavy w miejscowości Dornberk, zaledwie 15 km od wybrzeża Adriatyku, gdzie dominuje klimat śródziemnomorski z silnymi wpływami alpejskimi. Winnicę założyło w 1999 roku małżeństwo Berce – Stanka i Matjaž. Dzięki doskonałemu siedlisku, wiedzy i ciężkiej pracy w ciągu 20 lat stworzyli jedną z największych winiarni w regionie. Ich wina charakteryzują się czystością smaku i harmonią. Winnica zajmuje 40 ha, z których produkują rocznie ok. 300 000 litrów wina.



POSESTVO BERCE



BIŁE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE

WHITE CUVÉE

Szccypy: 20% Pinot Blanc, 30% Sauvignonasse, 30% Ribollagialla, 20% Chardonnay
Region: Słowenia, Dolina Vipavy

Wino białe wytrawne o pięknej jasnej barwie. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze 16-18 stopni. Aromaty w nosie przywodzą na myśl świeże owoce i białe kwiaty. W smaku świeże, średniej budowy z dłuższym finiszem. Podawać z daniami na bazie makaronu, ryb, białego mięsa. Dzięki swojej lekkości pasuje do wielu potraw.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

RED CUVÉE

Szccypy: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Barbera
Region: Słowenia, Dolina Vipavy

Wytrawne wino czerwone dojrzewające półtora roku w stalowych kadziach i dębowych beczkach. Winogrona zbierane są ręcznie, a moszcz maceruje się 6 dni. Piękna rubinowokasztanowa barwa. W zapachu owoce leśne. Smak pełny, miękki, dojrzały z wyczuwalną kwasowością. Doskonale pasuje do pieczonych mięs, a szczególnie dziczyzny w gęstych aromatycznych sosach na bazie śliwkowej marmolady.

Podawać w temp. 14-16 stopni.

REFOŠK

Szccypy: Refosco d'Istria
Region: Słowenia, Dolina Vipavy

Czerwone wytrawne wino dojrzewające półtora roku w stalowych kadziach i dębowych beczkach. Szkarłatno-rubinowa barwa w kieliszku oddaje zapach dojrzałych wiśni, jeżyn i aronii. W ustach pełne, miękkie z przyjemnymi taninami. Podawać z mięsnymi potrawami z grilla, najlepiej wołowiną i wieprzowiną.

Podawać w temp. 14-16 stopni.

CABERNET SAUVIGNON

Szccypy: Cabernet Sauvignon
Region: Słowenia, Dolina Vipavy

Czerwone wino wytrawne, gdzie 20% dojrzewa w drewnianych beczkach, a 80% w stalowej kadzi. Intensywny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Zapach przywodzi na myśl czarną porzeczkę i dojrzałe śliwki, da się również wyczuć nuty cedrowe, co jest charakterystyczne dla tej odmiany. W ustach wyczuwalne są aromaty karmelu i czekolady, które wskazują na dojrzewanie w beczce. Świetnie łączy się z daniami na bazie długo pieczonych mięs w gęstych sosach oraz z dojrzewającymi serami.

Podawać w temp. 14-16 stopni.

MALVAZIJA

Szczep: Malvasia d'Istria Bianca
Region: Słowenia, Dolina Vipavy

Białe wytrawne wino o delikatnym słomkowym odcieniu z zielonymi refleksami. W nosie wyczuwalne kwiaty akacji, cytrusy, owoce egzotyczne i biały pieprz. W smaku świeże, średniej budowy z dłuższym finiszem. Serwować z rybami i dojrzewającymi serami oraz białymi mięsami.

Podawać w temp. 14-16 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE





PROSHYAN

Tradycje ormiańskiego winiarstwa sięgają tysięcy lat wstecz, natomiast światowej sławy ormiański koniak pojawił się pod koniec XIX wieku. Unikalny klimat w dolinie Ararat i wysoka jakość lokalnych winogron zapewniły szybki rozwój ormiańskiego przemysłu brandy. W czasach sowieckich wiele fabryk brandy w Armenii nie miało prawa rozlewać swoich produktów, wysyłali je więc do Yerevan Brandy Company, która miała wyłączne prawo do reprezentowania ormiańskiej brandy na świecie. Już w 1995 roku dwóch przyjaciół zakupiło niewielką fabrykę pozostałą z czasów sowieckich i rozpoczęło produkcję wina musującego. Wkrótce miejsce to stało się największą firmą w dziedzinie produkcji koniaku w Armenii, której działalność opiera się na zaufaniu, lojalności i oczywiście wartościach narodowych. Wszystko to mówi nam o prostej prawdzie: wszystkie drogi prowadzą do Proshyan Brandy Factory. We wszystkich trzech laboratoriach fabryki specjaliści czuwają nad najdrobniejszymi szczegółami i cechami, ściśle przestrzegając ormiańskich tradycji produkcji koniaku i wina.



CZERWONE
PÓŁSŁODKIE

ARAKAN POMEGRANATE (półslodkie)

Klasyczne półslodkie wino rodem z ormiańskiego regionu Syunik, otrzymywane ze świeżego soku z granatów. W barwie ciemny rubin z odcieniem brązu. Świeże, klarowne, harmonijne z subtelną zaznaczoną słodyczą i delikatną gorzkością w tle. Idealne do owocowych sałatek i wszelkiego rodzaju deserów.

Podawać w temp. 8 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

POM-X MANGO SPARKLING

Niezwykle intrygujące ormiańskie musujące wino z owoców mango. Produkowane według tradycyjnych metod wytwarzania wina w pełnym słońcu klimacie Armenii. Niezwykle harmonijne, aromatyczne, orzeźwiające, subtelnie słodkie wino w barwie dojrzałego mango, w którym prym wiodą akcenty tropikalnych owoców na czele z mango. Doskonale sprawdzi się jako dodatek do słodkich ciast i deserów.

Podawać w temp. 8 stopni.



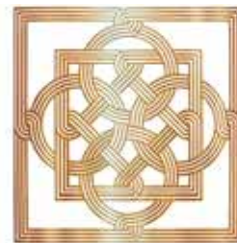
CZERWONE
PÓŁSŁODKIE

POM-X POMEGRANATE SPARKLING

Owoc granatu to jeden z symboli Armenii. Od czasów starożytnych uważany w tym kraju za symbol dobrobytu, płodności i pomyślności. Wino z tego owocu doskonale podkreśli charakter spożywanych potraw, takich jak mocno przyprawione mięsa czy słodkie desery.

Podawać w temp. 8 stopni.





WINERY
BEDIANI



BEDIANI

Nazwa marki „Bedi” w języku gruzińskim oznacza szczęście, a samo słowo Bediani opisuje osobę, której towarzyszy szczęście i fortuna. Firma winiarska Winery Bediani opiera się na starożytnych tradycjach, których celem jest zachowanie spuścizny gruzińskiego winiarstwa. W tym też celu uprawia unikalne odmiany winorośli jak Saperavi, Mtsvane i Rkatsiteli, a także Aleksandrouli i Mujuretuli. Firma powstała w 2012 roku i jest ściśle związana z działalnością przodków, którzy przez sto lat zajmowali się uprawą winorośli i produkcją wina. Tradycję tę kontynuuje już trzecie pokolenie, zarówno starą metodą Qvevri, jak i najnowszymi technologiami. Bediani produkuje wino najwyższej jakości, z uwzględnieniem właściwości gleby i typowych odmian szczepów winnych. Dziś Winery Bediani jest właścicielem 60 hektarów winnic w regionie Kakheti i do uprawy wykorzystuje wszystkie mikro strefy doliny rzeki Alazani.



BIĄŁE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE



CZERWONE
PÓŁWYTRAWNE

RKATSITELI

Szczep: Rkatsiteli
Region: Kakheti

To wino powstało z najpopularniejszej odmiany białych winogron w Gruzji czyli Rkatsiteli. Charakteryzuje się jasno słomkowym kolorem oraz różnorodnością aromatów z przewagą cytrusów, polnych kwiatów i zielonych jabłek. Zbalansowane body i przyjemna kwasowość. Podawać z grillowanym łososiem czy drobiem i sałatkami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

SAPERAVI

Szczep: Saperavi
Region: Kakheti

Posiada głęboki rubinowy kolor. Intensywne i pełne głębi aromaty jeżyn z dominującą kwasowością. Delikatny, ale zdecydowany i harmonijny smak jest wsparty subtelnymi ziemistymi i drzewnymi nutami, które dobrze podkreśla wyróżniającą się owocowość. Świetne do smażonych czerwonych mięs.

Podawać w temp. 12-14 stopni.

PIROSMANI WHITE

Szczep: Rkatsiteli
Region: Kakheti

Nazwa Pirosmanni pochodzi od nazwiska słynnego gruzińskiego malarza Niko Pirosmanashwili. Wino charakteryzuje się złocistą barwą i bogatymi owocowymi aromatami. Harmonijne i doskonale zbalansowane, zarówno pod względem kwasowości, jak i słodyczy. Podawać z białymi mięsami, warzywami i słodkimi owocowymi deserami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

PIROSMANI RED

Szczep: Saperavi
Region: Kakheti

Produkowane według klasycznej technologii z winogron uprawianych w regionie Kakheti, w szczególności w wąwozie rzeki Alazani. Posiada barwę owocu granatu i delikatny, przyjemny smak z nutami dojrzałej wiśni. Podawać z owocami i deserami.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

ALAZANI VALLEY WHITE

Szczep: Rkatsiteli
Region: Kakheti

Charakteryzuje się słomkową barwą i przyjemnymi aromatami świeżych owoców. Orzeźwiające i doskonale podczas letnich spotkań w gronie przyjaciół. Świetnie dopełni owocowe sałatki i desery oraz dojrzałe sery.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



CZERWONE
PÓŁSŁODKIE

ALAZANI VALLEY RED

Szczep: Saperavi
Region: Kakheti

Wino o pięknym burgundowym odcieniu i aksamitnym smaku. Podawać z owocami, serami i deserami.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

TSINANDALI WHITE

Szczep: Rkatsiteli, Mtsvane
Region: Kakheti

Winogrona uprawiane w mikro strefie Tsinandali. W kieliszku jasnosłomkowa barwa i doskonale zrównoważona kwasowość. Pełne harmonii nasyconej tropikalnymi, aksamitnymi nutami z przewagą polnych kwiatów. Idealne do lekkich sałatek i ryb.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

MUKUZANI RED

Szczep: Saperavi
Region: Kakheti

Produkowane z winogron uprawianych w mikro strefie Mukuzani. Pełne głębi o intensywnym kolorze owocu granatu. Posiada zrównoważone eleganckie taniny, w których wyróżniają się aromaty jagód, czarnych śliwek i słodkich przypraw. Podawać z grillowanym mięsem i serami.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
PÓŁSŁODKIE

AKHASHENI

Szczep: Saperavi
Region: Kakheti

Wytwarzane z winogron uprawianych w mikro strefie Akhasheni. Charakteryzuje się aromatami czerwonej porzeczki i wiśni oraz wyważonym smakiem. Doskonale do pleśniowych serów oraz wszelkiego rodzaju deserów.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



CZERWONE
PÓŁSŁODKIE

KINDZMARAU LI

Szczep: Saperavi
Region: Kakheti

Mikro strefa Kindzmarauli znajdująca się na lewym brzegu rzeki Alazani to ojczyzna tego wina. Charakteryzuje się fioletową barwą, w której aromaty jeżyn i dojrzałych wiśni są dominujące. W smaku wyróżnia się wyśmienitą cielistością oraz idealną równowagą słodczy i kwasowości. Podawać z owocami, ciastami czekoladowymi i słodzcami.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



CZERWONE
PÓŁSŁODKIE

KHVANCHKARA

Szczep: Aleksandrouli, Mujuretuli
Region: Racha

Wino to pochodzi z mikro strefy Khvanchkara położonej w regionie Racha. Posiada głęboki purpurowy kolor, harmonijną równowagę truskawek i czerwonych jagód. Wyróżnia się przyjemnie słodkim, pełnym i mocnym smakiem. Podawać z owocami i ciastami.

Podawać w temp. 12-14 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

SAPERAVI QVEVRI

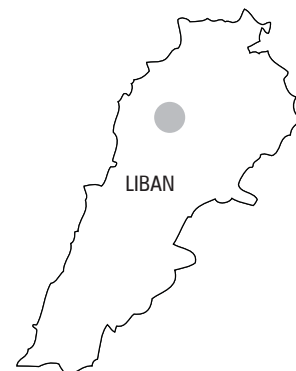
Szczep: Saperavi
Region: Kakheti

Wytwarzane z najwyższej jakości winogron uprawianych w Kakheti tradycyjną gruzińską metodą. Leżakowane w Qvevri (gliniana amfora stosowana w Gruzji od tysięcy lat, w której wino dojrzewa zakopane w ziemi) przez dwa miesiące. Charakteryzuje się intensywną barwą, wpadającą w burgund. W smaku aksamitne taniny o długim przyjemnym finiszu z aromatami porzeczki i czarnej śliwki. Idealne do czerwonych mięs.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CHATEAU HERITAGE



CHATEAU HERITAGE

Chateau Heritage, którego właścicielami jest rodzina Tuma produkuje wina w sercu pięknej doliny Bekaa w Libanie. To pierwsza i jedyna winiarnia z Libanu, która przez trzy kolejne lata 2019, 2020, 2021 znalazła się na liście 50 najlepszych winnic na świecie w towarzystwie tak znanych jak Robert Mondavi, Chateau Smith-Haut-Lafite, Chateau Margaux czy Veuve Cliquot. Te wyjątkowe wina w idealny sposób oddają charakter historycznego terroir, prawdopodobnego miejsca narodzin światowego winiarstwa.



CZERWONE
WYTRAWNE

CHATEAU HERITAGE FAMILY RESERVE

Szczep: Cabernet Sauvignon 50%,
Syrah 50%
Region: Dolina Bekaa

Ręcznie zbierane winogrona, po fermentacji starzone są w nowych beczkach przez 12 miesięcy. To wino o ciemno-rubinowym kolorze z brązowymi refleksami posiada złożone aromaty z przewagą jeżyn i czekolady. W smaku wytrawne, pełne i bardzo dobrze zbudowane z wyraźnym wyczuwalnymi nutami czerwonych owoców, wanilii i czekolady. Polecane do kaczki, czerwonych mięs i raclette.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CHATEAU HERITAGE CHATEAU

Szczepy: Syrah 60%,
Cabernet Sauvignon 40%
Region: Dolina Bekaa

Po ręcznym zbiorze i fermentacjach wino jest starzone w dębowych beczkach przez 12 miesięcy. Klarowny ciemno-purpurowy kolor. Aromaty trufli karmelu i jeżyn. W smaku klasycznie wytrawne z wyraźnymi nutami jeżyn i wiśni o świetnej kwasowości i doskonałej równowadze tanin. Długi, przyjemny finisz. Doskonale do czerwonych mięs, miękkich serów i fondue.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CHATEAU HERITAGE SAINT ELIE ROUGE

Szczepy: Cabernet Sauvignon 60%,
Cinsault 40%
Region: Dolina Bekaa

Zbierane ręcznie grona po fermentacjach starzone są odpowiednio: Cabernet Sauvignon beczka dębowa 12 miesięcy, Cinsault stal nierdzewna 12 miesięcy. Lśniący i klarowny rubinowy kolor. Aromaty kawy, czekolady, wanilii, czarnej porzeczki. W smaku mocno owocowe – wiśnie, jagody, grenadyna, maliny. Przyjemna kwasowość, która świetnie równoważy eleganckie taniny, pełne z długim finiszem. Polecane do pieczonego drobiu, czerwonych mięs i serów.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CHATEAU HERITAGE SYRAH

Szczepy: Syrah
Region: Dolina Bekaa

Wino fermentowane i starzone w dębowych beczkach przez 6 miesięcy. Kolor intensywnego fioletu z rubinowymi refleksami. Aromaty śliwek, czarnego pieprzu i tostów. W smaku nuty gorzkiej czekolady i jeżyn z dobrą kwasowością i wyraźnymi taninami. Długi finisz. Doskonale do grillowanych mięs i warzyw fondue i pleśniowych serów.

Podawać w temp. 18 stopni.

CHÂTEAU
HÉRITAGECZERWONE
WYTRAWNECZERWONE
WYTRAWNEBIAŁE
WYTRAWNEBIAŁE
WYTRAWNE

CHATEAU HERITAGE PINOT NOIR

Szczep: Pinot Noir
Region: Dolina Bekaa

Fermentowane i starzone w kadziach ze stali nierdzewnej. Przejrzyste i błyszczące kolor ciemnego rubinu. Aromaty czarnych i czerwonych owoców. W smaku wyczuwalne nuty wiśni i malin, dobra kwasowość z eleganckimi taninami. Doskonale do dań kuchni orientalnej, potraw z grilla i miękkich serów.

Podawać w temp. 18 stopni.

CHATEAU HERITAGE NINE

Szczep: Cinsault, Cabernet Sauvignon, Mourverdre, Syrah, Carignan, Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Franc. Wszystkie w równych proporcjach
Region: Dolina Bekaa

Winogrona zbierane ręcznie, fermentowane i starzone każde w osobnym zbiorniku ze stali nierdzewnej. Lekko purpurowo rubinowy kolor. Owocowe aromaty truskawek, jagód i grenadyny. W smaku wyraźne owocowe z wyraźną kwasowością bez agresywnych tanin i długim imponującym finiszem. Doskonale do mięs z grilla, pieczonego drobiu i dań orientalnych.

Podawać w temp. 6 stopni.

CHATEAU HERITAGE BLANC DE BLANC

Szczep: Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Obeidy, Muscat
Region: Dolina Bekaa

Fermentowane i starzone w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Wino o jasnozielonym kolorze z zielonymi refleksami. Aromaty świeżych cytryn, ananasów, i marakuji. W smaku nuty ananasów i marakuji z przyjemną kwasowością i długim finiszem. Doskonale do wszelkiego rodzaju ryb i letnich sałatek.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

CHATEAU SAINT ELIE BLANC

Szczep: VChardonnay 60%, Viognier 40%
Region: Dolina Bekaa

Wino fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej i następnie starzone przez 6 miesięcy w dębowych beczkach. Owocowe aromaty brzoskwiń, ananasów i zielonych przypraw. W smaku ananas, brzoskwinie z dobrze wyczuwalną nutą wanilii. Długi i przyjemny finisz. Doskonale do ryb zwłaszcza pstrągów i owoców morza.

Podawać w temp. 10-12 stopni.





Alpasión



ALPASIÓN

Ludzie stojący za tym projektem to wielcy miłośnicy wina, którzy postanowili spełnić swoje marzenia, wspólnie tworząc najwyższej jakości argentyńskie wina. Nazwa „Alpasión” to połączenie hiszpańskiego „alma” (dusza) i „pasión” (pasja). Etykieta Alpasión zawiera odciski palców i podpisy wszystkich właścicieli winnicy jako świadectwo przyjaźni na całe życie. Winnica posiada 85 hektarów ziemi i chociaż jeszcze nie jest certyfikowana, stosuje się tu zrównoważone rolnictwo ekologiczne, tak aby jak najlepiej zadbać o jakość gleby, ekosystem i ludzi.



BIĄŁE
WYTRAWNE

WHATABOUTME SAUVIGNON BLANC

Szczep: Sauvignon Blanc
Region: Mendoza

Świeże i lekkie wino produkowane wyłącznie ze szczepu Sauvignon Blanc. Bukiet wypełniony soczystymi cytrusami z nutami zielonych jabłek. Średni, przyjemnie wytrawny finisz. Doskonale dopełni dania na bazie makaronów i owoców morza. Pasuje również do kochanych serów.

Podawać w temp. 7-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

WHATABOUTME MALBEC

Szczepy: Malbec
Region: Mendoza

Czerwone wino wytrawne. W kieliszku intensywna czerwień z fioletowymi refleksami. Aromaty dojrzałych śliwek, porzeczek i borówek wypełniają nos. Podniebienie dobrze zbalansowane, krągłe i eleganckie z ostrymi nutami pieprzu. Najlepiej serwować w towarzystwie pieczonych i smażonych mięs.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

ALPASIÓN MALBEC

Szczepy: Malbec
Region: Mendoza

Najczystszy wyraz terroir z którego pochodzi. Wino w kieliszku prezentuje swoją piękną ciemnofioletową barwę. Pełne aromaty dojrzałych borówek, czarnej porzeczki i czarnego pieprzu syczańskiego. Soczyste i okrągłe na podniebieniu z tonami śliwek i kakao. Długi finisz. Najlepiej serwować z daniami kuchni argentyńskiej czyli np. empanadas z mięsno-fasolowym nadzieniem.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

ALPASIÓN CABERNET SAUVIGNON

Szczep: Malbec
Region: Mendoza

Doskonały wybór dla miłośników argentyńskich win. W kieliszku głęboki rubinowy kolor, a w nosie rozwija się bukiet dojrzałych owoców leśnych z czarną porzeczką i jeżyną na czele. W ustach lekko pikantny i krągły, z soczystymi owocami i nutami kawy w tle. Średnio długi finisz. Parować ze wołowymi stekami, jaginięciną i grillowanym drobiem.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**ALPASIÓN GRAND MALBEC****Szczep:** Malbec
Region: Mendoza

Argentyńskie złoto w butelce, flagowe wino winnicy Alpasion. Leżakowane we francuskich beczkach w stylu Bordeaux przez 10-12 miesięcy. Dojrzałe, odważne i pełne. Na podniebieniu soczyste, z prażoną nutą kakao i wanilii, które na długo pozostawiają przyjemnie doznania w ustach. Łączyć z daniami kuchni argentyńskiej na bazie smażonych i pieczonych mięs. Doskonałe do wysokiej jakości wołowych steków.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE**ALPASIÓN GRAND PETIT VERDOT****Szczep:** Petit Verdot
Region: Mendoza

Intensywne i zachwycające wytrawne wino z regionu Mendoza znajdującego się w Argentynie. Złożony bukiet z aromatycznymi tonami ciemnych owoców leśnych, borówek, śliwek, wanilii oraz delikatnych ziaren kawy. Bardzo dojrzałe, eleganckie i soczyste, ze świetnie zbalansowaną kwasowością. Doskonały potencjał starzenia. Najlepiej smakuje w połączeniu z argentyńskim stekiem.

Podawać w temp. 16-18 stopni.

BIAŁE
WYTRAWNE**ALPASIÓN GRAND CHARDONNAY****Szczep:** Chardonnay
Region: Mendoza

Wino to w kieliszku ma piękną jasnożółtą barwę ze złotymi refleksami. W nosie dość złożone, rozwinięte i krągłe. Wyczuwalne aromaty orzechów laskowych i skórki chleba. Jest też pigwa i owoce cytrusowe. Przyjemnie świeże z delikatną nutą wanilii. Wytrawny, średnio długi finisz. Podawać w towarzystwie pieczonego łososia i tuńczyka oraz lekkich dań wegetariańskich.

Podawać w temp. 10-13 stopni.

Alpasión



Casa Silva

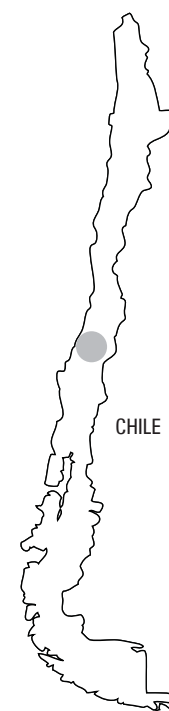
TRADICIÓN DE FAMILIA DESDE 1892



CASA AMADA

CASA AMADA

Vina Casa Silva jest w 100% firmą rodzinną, która stale podkreśla dumę ze swoich korzeni. Emilio Bouchon przybył do Chile z St. Emilion we Francji w 1892 roku i od tamtej pory jego rodzina produkuje tam wino. Byli pionierami w Dolinie Colchagua, ale dopiero w 1997 roku Mario Silva i jego najstarszy syn Mario Pablo Silva zrealizowali marzenie o produkcji win pod własną marką. Pozostali synowie Francisco, Gonzalo i Raimundo dołączyli wkrótce potem i znacząco przyczynili się do rozwoju Viña Casa Silva. Rodzinna winiarnia tak rozpoczęła pierwszą produkcję wina, którą modernizuje i udoskonala na wszystkich poziomach, stale podnosząc jakość produkowanych win. Obecnie Viña Casa Silva jest najczęściej nagradzaną chilijską winiarnią. Linia Doña Dominga jest produkowana od 1999r. W 100% używa winogron pochodzących z własnych winnic położonych u podnóża Andów w nadmorskim sektorze doliny Colchagua. Casa Amada to nowa marka, która również w pełni korzysta z dobrodziejstw tego niezwykłego terroir.





CZERWONE
WYTRAWNE

MERLOT CASA AMADA

Szccypy: 100% Merlot
Region: Colchagua Valley

20% tego wina leżakuje w beczkach z francuskiego dębu przez 4 miesiące, a 80% w stali nierdzewnej. Wino o ciemnoczerwonym kolorze z aromatami dojrzałych owoców. Na podniebieniu ładnie zbalansowane z miękkimi taninami, nutami wiśni, dojrzałych śliwek i kakao. Doskonale do białych mięs oraz lekkich warzywnych przystawek.

Podawać w temp. 16 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CABERNET SAUVIGNON CARMENERE CASA AMADA

Szccypy: 70% Cabernet Sauvignon,
30% Carmenere
Region: Colchagua Valley

Wina fermentowane oddzielnie, później mieszane. 20% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu, a 80% w stali nierdzewnej. Wino o rubinowym kolorze z aromatami dojrzałych czerwonych owoców i toffi. Na podniebieniu soczyste z bardzo dobrą kwasowością, delikatnymi taninami i nutami wiśni. Bardzo dobrze komponuje się dojrzewającymi wędlinami, jagnięciną oraz potrawami kuchni bliskowschodniej.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CARMENERE CASA AMADA

Szccypy: 100% Carmenere
Region: Colchagua Valley

20% tego wina leżakuje w beczkach z francuskiego dębu, a 80% w stali nierdzewnej. Rubinowy kolor z aromatami czerwonych owoców i tytoniu. Na podniebieniu krągłe z dobrze wyważonymi taninami. Wyczuwalne aromatyczne dojrzałe wiśnie i jeżyny. Doskonale do pieczonego drobiu, hummusowych dipów oraz dań kuchni wschodniej.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CHARDONNAY CASA AMADA

Szccypy: 100% Chardonnay
Region: Colchagua Valley

10% leżakuje w beczkach z dębu francuskiego, 90% w stali nierdzewnej. Wino o jasnym, słomkowym kolorze z aromatami owoców tropikalnych i moreli. Na podniebieniu wyczuwalna odrobina banana z bardzo dobrą kwasowością i długim finiszem. To orzeźwiające wino doskonale komponuje się z daniami z ryb, grillowanym drobiem i wszelkiego rodzaju sałatkami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

SYRAH CASA AMADA

Szccypy: 100% Syrah
Region: Colchagua Valley

20% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu, a 80% w stali nierdzewnej. Wino o głębokiej czerwieni z nieco jaśniejszymi odcieniami. Bardzo aromatyczne z nutami wiśni i skóry. Na podniebieniu świeże z przyjemną kwasowością, mocnymi taninami i smakami czarnych owoców i karmelu. Świetne do mocno przyprawionych mięs, potraw z grilla oraz kuchni wschodniej.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

SAUVIGNON BLANC CASA AMADA

Szccypy: 100% Sauvignon Blanc
Region: Colchagua Valley

100% leżakuje w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Wino o żółtym kolorze z zielonymi refleksami o aromatach słodkiego melona i grejpfruta. Na podniebieniu orzeźwiająca i przyjemna równowaga południowych owoców. To świeże wino pięknie komponuje się z lekkimi sałatkami, daniami rybnymi i makaronami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CHARDONNAY SEMILLON CASA AMADA

Szccypy: 85% Chardonnay,
15% Semillon
Region: Colchagua Valley

Leżakowanie 100% pojemniki ze stali nierdzewnej. Wino o żółtym kolorze z aromatami tropikalnych owoców. Na podniebieniu wyczuwalne banany i brzoskwinie. Doskonale komponuje się z daniami z ryb, owoców morza, grillowanym drobiem i wszelkimi sałatkami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



DOÑA
DOMINGA



DOÑA DOMINGA

Vina Casa Silva jest w 100% firmą rodzinną, która stale podkreśla dumę ze swoich korzeni. Emilio Bouchon przybył do Chile z St. Emilion we Francji w 1892 roku i od tamtej pory jego rodzina produkuje tam wino. Byli pionierami w Dolinie Colchagua, ale dopiero w 1997 roku Mario Silva i jego najstarszy syn Mario Pablo Silva zrealizowali marzenie o produkcji win pod własną marką. Pozostali synowie Francisco, Gonzalo i Raimundo dołączyli wkrótce potem i znacząco przyczynili się do rozwoju Viña Casa Silva. Rodzinna winiarnia tak rozpoczęła pierwszą produkcję wina, którą modernizuje i udoskonala na wszystkich poziomach, stale podnosząc jakość produkowanych win. Obecnie Viña Casa Silva jest najczęściej nagradzaną chilijską winiarnią. Linia Doña Dominga jako część Casa Silva jest produkowana od 1999r. W 100% używa winogron pochodzących z własnych winnic położonych u podnóża Andów w nadmorskim sektorze doliny Colchagua.



CZERWONE
WYTRAWNE

MERLOT DOÑA DOMINGA

Szcepki: 100% Merlot
Region: Colchagua Valley

Przed fermentacją przez 4-5 dni odbywa się maceracja na zimno w temp. 5 stopni. Następnie wino fermentowane jest w zbiornikach ze stali nierdzewnej, gdzie również zachodzi fermentacja malolaktyczna. 20% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu przez 4 miesiące, a 80% pozostaje w stali. Ciemnoczerwone wino o aromatach dojrzałych czerwonych owoców. Dobrze zbalansowane w smaku z nutami wiśni, śliwek i kakao. Świetnie komponuje się z daniami na bazie białych mięs takich jak drób czy cielęcina oraz klasycznym risotto.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

SYRAH DOÑA DOMINGA

Szcepki: 100% Syrah
Region: Colchagua Valley

Macerowane na zimno 4-5 dni w temp. 3-5 stopni następnie fermentuje w stali nierdzewnej, gdzie również zachodzi fermentacja malolaktyczna. 20% leżakuje w drugich beczkach z francuskiego dębu przez 4 miesiące, a 80% w stali. Wino o kolorze głębokiej czerwieni, aromatach wiśni i skóry. Na podniebieniu świeże z przyjemną kwasowością, mocnymi taninami i nutami czarnych owoców i karmelu. Bardzo dobre do czerwonych mięs, królika, jagnięciny, kuchni indyjskiej i chili con carne.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CABERNET SAUVIGNON CARMENERE DOÑA DOMINGA

Szcepki: 70% Cabernet Sauvignon,
30% Carmenere
Region: Colchagua Valley

Zimna maceracja trwa przez 6-10 dni w temp. 6 stopni. Fermentowane w stali nierdzewnej również malolaktycznie, leżakuje następnie w beczkach z francuskiego dębu w 20% przez 4 miesiące, a 80% pozostaje w stali. Posiada rubinowy kolor, aromaty czerwonych owoców i toffi. Na podniebieniu soczyste, z dobrą kwasowością, delikatnymi taninami i nutami wiśni. Bardzo dobrze komponuje się z jagnięciną, podsuszanymi wędlinami i dojrzałymi serami.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CARMENERE DOÑA DOMINGA

Szcepki: 100% Carmenere
Region: Colchagua Valley

Maceracja na zimno 4-5 dni w temp. 3-5 stopni. Następnie w pojemnikach ze stali nierdzewnej zachodzi fermentacja alkoholowa, a po niej malolaktyczna. 20% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu przez 4 miesiące, a 80% pozostaje w stali. Wino o rubinowym kolorze i wyrazistych aromatach wiśni i jeżyn. Na podniebieniu gładkie, owocowe z dobrym finiszem. To wino jest idealnym towarzyszem warzywnych przekąsek np. hummusów, pieczonego i gotowanego drobiu oraz dań kuchni indyjskiej.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CHARDONNAY SEMILLON DOÑA DOMINGA

Szczepy: 85% Chardonnay,
15% Semillon
Region: Colchagua Valley

Fermentowane i leżakowane w stali nierdzewnej nad drobnym osadem. Wino o żółtym kolorze i żywych aromatach owoców tropikalnych z odrobiną banana. W ustach dobra kwasowość z przyjemnym finiszem. To orzeźwiające wino doskonale komponuje się z większością dań rybnych, sałatkami i grillowanym kurczakiem.

Podawać w temp 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CABERNET SAUVIGNON DOÑA DOMINGA

Szczepy: 100% Cabernet Sauvignon
Region: Colchagua Valley

Fermentacja alkoholowa i malolaktyczna odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Następnie 20% leżakuje w drugich beczkach z francuskiego dębu przez 4 miesiące, a 80% pozostaje w stali. Głęboki rubinowy kolor, aromaty wiśni, suszonych śliwek i czekolady. Na podniebieniu wyraźne taniny z długim i przyjemnym finiszem. To wino doskonale nadaje się do soczystych steków, spaghetti bolognese, kotletów wieprzowych i smażonych warzyw.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

SAUVIGNON BLANC DOÑA DOMINGA

Szczepy: 100% Sauvignon Blanc
Region: Colchagua Valley

Fermentowane i leżakowane nad osadem w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Lekko żółty kolor z zielonymi refleksami o aromatach słodkiego melona, cytryn i grejpfruta. Na podniebieniu świeża i przyjemna równowaga z cytrynowo grejfrutowymi smakami. To wino pięknie komponuje się z sałatkami, daniami z ryb i lekkimi makaronami.

Podawać w temp. 9 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CHARDONNAY DOÑA DOMINGA

Szczepy: 100% Chardonnay
Region: Colchagua Valley

Fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej, gdzie również 90% tego wina leżakuje nad osadem. 10% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu przez 4 miesiące. Wino o żółtym kolorze, żywe z aromatami owoców tropikalnych i moreli. Na podniebieniu dobra kwasowość z odrobiną banana i łagodnym trwałym finiszem. To orzeźwiające wino doskonale komponuje się z daniami rybnymi, grillowanym kurczakiem i wszelkiego rodzaju sałatkami.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA MERLOT RESERVA DE FAMILIA

Szczepy: 100% Merlot
Region: Colchagua Valley

Winogrona zbierane ręcznie, fermentowane w pojemnikach ze stali nierdzewnej, gdzie również przebiega fermentacja malolaktyczna. Następnie 40% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu, a 60% pozostaje w stali. Wino o ciemno rubinowym kolorze z intensywnymi owocowymi aromatami. Wyczuwalne intensywne nuty kawy, śliwek i korzennych przypraw. W smaku dominują miękkie taniny, wiśnie i suszone śliwki. Idealne do grillowanego drobiu, pieczonego indyka i hiszpańskiej paelli z owocami morza.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA VIOGNIER RESERVA DE FAMILIA

Szczepy: 100% Viognier
Region: Colchagua Valley

Po ręcznym sortowaniu owoców, winogrona fermentowane są w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Wino o jasno słomkowym kolorze z wyczuwalnymi aromatami moreli, budyniu i jabłek. Świeże, harmonijne o bardzo dobrej kwasowości z długim przyjemnym finiszem. Ten świeży Viognier jest idealnym towarzyszem dań słodko-kwaśnych. Doskonały do kuchni tajskiej, sushi, krewetek i dań z ryb.

Podawać w temp. 9 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA PETIT VERDOT GRAN RESERVA

Szczepy: 100% Petit Verdot
Region: Colchagua Valley

Macerowane na zimno przez 8 dni w temp. 6 stopni, a następnie fermentowane jest w stali nierdzewnej. Po fermentacji malolaktycznej, 100% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu. Wino posiada głęboki rubinowy kolor z fioletowymi refleksami i aromatami owoców leśnych. Na podniebieniu okrągłe ze zrównoważoną kwasowością o mocnych taninach i smaku dojrzałych jeżyn. Idealny partner do dań z dziczyzny, pieczonej kaczki i jagnięciny.

Podawać w temp. 18 stopni.



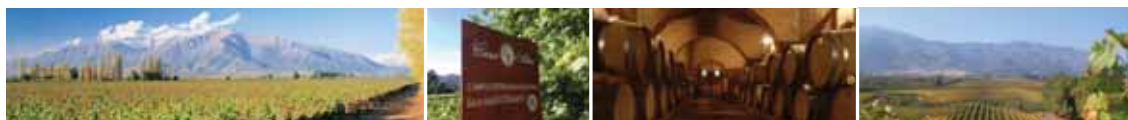
BIĄŁE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA CHARDONNAY RESERVA DE FAMILIA

Szczepy: 100% Chardonnay
Region: Colchagua Valley

Fermentacja alkoholowa zachodzi w stali nierdzewnej, następnie 35% wina to fermentacja malolaktyczna w beczkach z francuskiego dębu przez 3 miesiące. 65% leżakuje w stali. Wino o złotym kolorze z zielonymi refleksami. Posiada aromaty słodkiej gruszki i bananów. Na podniebieniu świeże, kremowe z nutami dojrzałej brzoskwini. Długi i przyjemny finisz. Doskonałe jako aperitif, świetnie komponuje się ze świeżymi sałatkami, pierśią z kurczaka, grillowanymi rybami i lekkim makaronem.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



DOÑA
DOMINGA



CZERWONE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA CARMENERE RESERVA DE FAMILIA

Szcczepy: 100% Carmenere
Region: Colchagua Valley

Macerowane na zimno przez 8 dni w temp. 6 stopni. Następnie fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej, gdzie również przebiega fermentacja malolaktyczna i leżakowanie 55% wina. 45% leżakuje w beczkach z francuskiego dębu. Wino o rubinowym kolorze z fioletowymi refleksami o intensywnych aromatach wiśni z nutami cytryny i czekolady. Na podniebieniu aksamitne, soczyste o doskonałej kwasowości i przyjemnym finiszu. Doskonale do wołowiny, indyka i dań kuchni wschodniej.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA MALBEC RESERVA DE FAMILIA

Szcczepy: 100% Malbec
Region: Colchagua Valley

Macerowane na zimno przez 6 dni w temp. 6 stopni a następnie fermentowane w pojemnikach ze stali nierdzewnej również malolaktycznie. 50% tego wina leżakuje w beczkach z francuskiego dębu przez 7 miesięcy a drugie 50% w stali. Wino w kolorze głębokiego fioletu o aromatach jeżyn i truskawek z nutami czekolady. Na podniebieniu soczyste, owocowe z wyczuwalnymi smakami owoców leśnych i gorzkiej czekolady. Doskonała kwasowość z długim i przyjemnym finiszem. Ten Malbec doskonale komponuje się z czerwonymi tłustymi mięsami, dziczyzną i jagnięciną.

Podawać w temp. 18 stopni.

WINA MUSUJĄCE DOMINGA



BIAŁE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA DE FAMILIA ESPUMANTE DE LA COSTA FRÍA BRUT

Szcczepy: Chardonnay
Region: Colchagua Valley

Ręcznie selekcjonowane winogrona tłoczone są z całości, w celu uzyskania musującego wina bazowego. Dzięki procesowi naturalnej dekantacji na zimno, któremu grona poddawane są po 24 godzinach, wino zdobywa klarowność. Fermentacja odbywa się w temperaturze 15°C przy użyciu wyselekcjonowanych kultur drożdży, następnie poddawane jest fermentacji wtórnej w temperaturze 13°C. Proces starzenia odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Paleta degustacyjna zapewnia aromaty owoców w tym ananasa, zielonego jabłka i moreli, które na podniebieniu przekształcają się w nuty cytrusowe z kwiatowymi elementami. Średnio wysoka kwasowość.

Podawać w temp. 7-9 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

DOÑA DOMINGA ESPUMANTE DE LA COSTA FRÍA BRUT ROSÉ

Szcczepy: Chardonnay, Pinot Noir
Region: Colchagua Valley

Ręcznie selekcjonowane winogrona z winnicy położonej zaledwie 6 km od Oceanu Spokojnego. Dzięki procesowi naturalnej dekantacji na zimno, któremu grona poddawane są po 24 godzinach, wino zdobywa klarowność. Fermentacja odbywa się w temperaturze 15°C przy użyciu wyselekcjonowanych kultur drożdży, następnie poddawane jest fermentacji wtórnej w temperaturze 13°C. Proces starzenia odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Błado łososiowy odcień kryje za sobą aromaty wiśni, malin, brzoskwiń i róży. Podniebienie jest dobrze zrównoważone, świeże ze średnio wysoką kwasowością i elementami kwiatowymi. Podawać z carpaccio z łososia z sałatką z zielonych liści sałaty.

Podawać w temp. 7-9 stopni.





Vinos
L. A. CETTO.
Valle de Guadalupe, Baja California
México



L.A. CETTO

Najlepszy i największy region produkcji win znajduje się na końcu wąskiego półwyspu Baja California, gdzie w dolinie Guadalupe pionierami nowoczesnego winiarstwa jest rodzina Cetto. W wielu winnicach uprawia się typowo europejskie odmiany. Winicola L.A. Cetto z roku na rok staje się coraz ważniejszym domem winiarskim, sławę zyskując głównie dzięki nadaniu nowego oblicza szlachetnym odmianom: Nebbiolo i Petite Sirah.



BIĄŁE
WYTRAWNE



BIĄŁE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE

L.A. CETTO CHARDONNAY

Szcepny: Chardonnay
Region: Valle de Guadalupe – Baja California

Wino o jasnym żółtym kolorze z zielonymi refleksami. Aromaty rumianku, cytrusów, zielonego jabłka i pigwy z lekkim akcentem masła. Świeże o silnej kwasowości, doskonale do owoców morza, ryb i drobiu w lekkich sosach.

Podawać w temp. 10 stopni.

L.A. CETTO CHENIN BLANC

Szcepny: Chenin Blanc
Region: Valle de Guadalupe – Baja California

Wino o słomkowożółtym kolorze, czyste, ze złotymi refleksami. Aromaty ananasa, jabłek, gruszek i miodu. Doskonale zrównoważone, świetne do sałatek, drobiu w pikantnych przyprawach i kwaśnych deserów.

Podawać w temp. 8 stopni.

L.A. CETTO PETIT SYRAH

Szcepny: Syrah
Region: Valle de Guadalupe – Baja California

Wina z tego szczipu to rzadka uczta. Wino o głęboko rubinowym kolorze, treściwe z aromatami jagód, śliwek i czerwonej porzeczki. Mocno zbudowane, jedwabiste w smaku, z wyczuwalnym dymem i ziemistymi taninami oraz długim rozgrzewającym finiszem. Doskonale do pieczonej wieprzowiny, gulaszu, królika oraz serów typu Camembert.

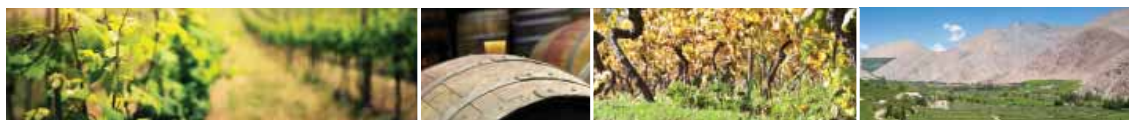
Podawać w temp. 16 stopni.

L.A. CETTO NEBIOLO

Szcepny: Nebiolo
Region: Valle de Guadalupe – Baja California

Leżakowane w beczkach z francuskiego dębu 14 miesięcy. Błyszcząca rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami. Aromaty dojrzałych czarnych owoców (figa, wiśnia), trufli, wilgotnej słomy i skóry. Intensywne i złożone, świetnie łączy się z potrawami kuchni włoskiej, meksykańskiej, z czerwonymi mięsami w sosach i makaronami.

Podawać w temp. 16 stopni.



Vinos
L. A. CETTO.
Valle de Guadalupe, Baja California
México



CZERWONE
WYTRAWNE

L.A. CETTO SANTA CECILIA

Szczepy: Cabernet Sauvignon,
Malbec
Region: Valle de Guadalupe – Baja
California

Rubinowo fioletowy kolor. Aromaty dojrzałych jagód i czerwonych owoców z pikantnymi nutami. Dojrzałe z miękkimi taninami, idealne do czerwonych mięs w sosach, jagnięciny, dań z grilla i dojrzałych serów.

Podawać w temp. 14-16 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

L.A. CETTO SANTA CECILIA

Szczepy: Sauvignon Blanc,
Colombard
Region: Valle de Guadalupe – Baja
California

Słomkowożółty kolor z lekko złotymi refleksami. Aromaty owoców tropikalnych, brzoskwiń i jabłek. Wino gęste wręcz kremowe, doskonale do owoców morza, tuńczyka, łososia i dan vegetariańskich.

Podawać w temp. 8 stopni.



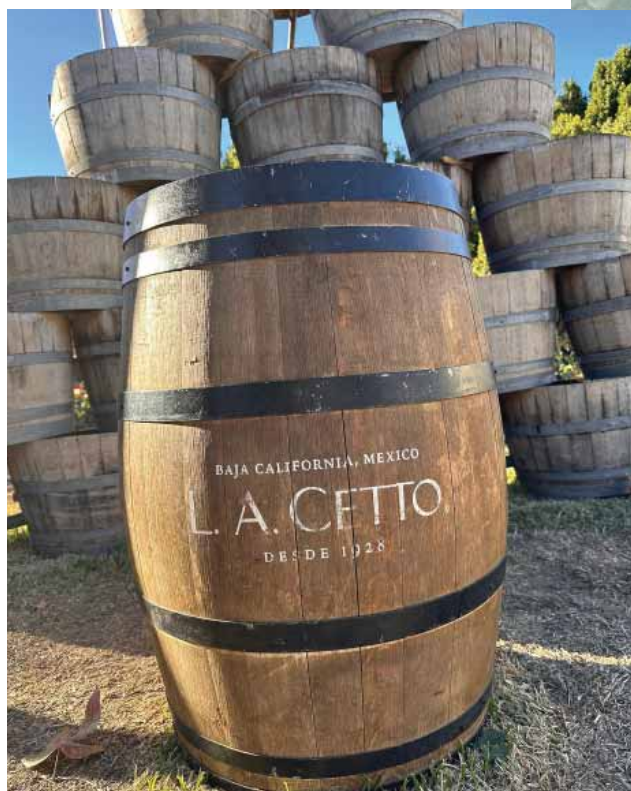
CZERWONE
WYTRAWNE

L.A. CETTO ZINFANDEL

Szczepy: Zinfandel
Region: Valle de Guadalupe – Baja
California

Ciemno fioletowy kolor. Aromaty czerwonych i czarnych owoców. Łagodne z miękkimi taninami, idealne do mięs w sosach pomidorowych, potraw z grilla i średnich serów.

Podawać w temp. 14-16 stopni.





czyt. Buk-en-hoofd-kluf



BOEKENHOUTSKLOOF

Boekenhoutskloof (czyt. Buk-en-hoofd-kluf) to gospodarstwo które powstało w 1776 roku w najdalszym zakątku pięknej doliny Franschoek w Republice Południowej Afryki. W 1993 roku gospodarstwo zostało odrestaurowane oraz utworzono nowy program sadzenia winnic, który teraz obejmuje Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Semillon i Viognier. Aktualnie marki pochodzące z winnicy to: Porcupine Ridge, The Wolftrap, Boekenhoutskloof, Cap Maritime i Chocolate Block.

PORCUPINE RIDGE



Gama pysznych, doskonałych na każdą okazję win, jest zdecydowanym faworytem na stołach na całym świecie – oferując znakomitą jakość. Linia nazwana jest na cześć jeżozwierza czubatego, najbardziej wyjątkowego i fascynującego mieszkańca gospodarstwa.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PORCUPINE RIDGE SAUVIGNON BLANC

Szccypy: 100% Sauvignon Blanc
Region: Stellenbosch, Robertson

Wino fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Bogate w owocowe aromaty: soczystych jabłek, kwaskowatej limonki i agrestu oraz tropikalnej zielonej papai. Gładkie i okrągłe, ze świetną kwasowością i długim finiszem. Doskonałe jako aperitif, a także do ryb i owocowych salatek.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PORCUPINE RIDGE CHENIN BLANC

Szccypy: 100% Chenin Blanc
Region: Stellenbosch, Robertson

Wino fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Posiada nuty pigwy, jabłek i marmolady z wyczuwalnymi aromatami gruszek i limonki. Bogate, krągłe i zrównoważone o bardzo dobrej kwasowości. Doskonałe do białych mięs, delikatnych wędlin i drobiu.

Podawać w temp 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PORCUPINE RIDGE CHARDONNAY

Szccypy: 100% Chardonnay
Region: Stellenbosch, Robertson

Fermentowane w stali nierdzewnej, a kolejno 3 miesiące spędza w beczkach z francuskiego dębu. Posiada żywe i intensywne aromaty cytryn, limonek oraz grejpfruta. Pikantne, świeże o średniej treściwości i trwałym, stalowym finiszu. Doskonałe do białych mięs i ryb, a także jako aperitif.

Podawać w temp 10-12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

PORCUPINE RIDGE MERLOT

Szccypy: 100% Merlot
Region: Stellenbosch, Helderberg

Po fermentacji w zbiornikach ze stali nierdzewnej leżakuje przez 3 miesiące w starych beczkach z francuskiego dębu. Bogate w aromatyczne nuty śliwek, żurawiny, cynamonu i goździków. Wino niezwykle eleganckie o wyjątkowo gładkim podniebieniu i aksamitnej, konsystencji, ukazującej smaki owoców jagodowych z nutami gorzkiej czekolady. Doskonałe pasuje do pieczonego drobiu i lekkich czerwonych mięs.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



PORCUPINE RIDGE CABERNET SAUVIGNON

Szczepy: 95% Cabernet Sauvignon,
5% Cabernet Franc
Region: Stellenbosch, Helderberg

Ten cabernet jest starzony w beczkach z francuskiego dębu przez 9 miesięcy. W smaku wyrafinowane kredowe taniny ze zintegrowaną kwasowością i wyczuwalnymi nutami czarnych owoców, szalwii i tytoniu. Posiada gładkie i żywe zakończenie. Doskonale do czerwonych mięs, potraw z grilla i wędlin.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



**CZERWONE
WYTRAWNE**

PORCUPINE RIDGE SYRAH

Szczepy: 100% Syrah
Region: Stellenbosch, Swartland

Fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a kolejno starzone w beczkach z francuskiego dębu. Posiada aromaty dojrzałych śliwek i fiołków. W smaku wyczuwalne nuty delikatnych korzennych przypraw – anyżu i pieprzu. Wyraźne taniny z doskonałą kwasowością. To mocne wino jest świetnym uzupełnieniem czerwonych mięs, dziczyzny i jagięciny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



**CZERWONE
WYTRAWNE**



THE WOLFTRAP

Kiedy założono farmę, dolina Franschhoek była o wiele bardziej dzika niż obecnie o czym świadczą pułapki na wilki, które kiedyś właściciele znaleźli na terenie winnicy. Do dziś w górach wciąż żyją rodzime, dzikie zwierzęta, w tym majestatyczny leopard. Nigdy jednak nie znaleziono dowodów na istnienie wilków na tym terenie, dlatego też stworzono wino aby przypomnieć tajemnice i legendy minionych czasów.



WOLFTRAP WHITE

Szczepy: 43% Viognier, 41% Chenin Blanc, 16% Grenache Blanc
Region: Stellenbosch, Swartland

Trzy różne szczepy dają odpowiednio: Viognier – owocowość z aromatami brzoskwiń i melona melby, Chenin Blanc – równowagę i kwasowość, a Grenache Blanc jasną, złotą barwę i lekko pikantny charakter. W rezultacie wino to jest bogate w owocowe aromaty, średnio mocne w smaku i eleganckie. Dzięki przyjemnie orzeźwiającemu finiszowi, doskonale pasuje do dań z drobiu, ryb i owocowych salatek.

Podawać w temp 10-12 stopni.



**BIAŁE
WYTRAWNE**

WOLFTRAP RED

Szczepy: 48% Syrah, 48% Mourverdre, 4% Viognier
Region: Stellenbosch, Swartland

Wino o intensywnych aromatach fiołków, pieprzu i kolendry. W smaku wyczuwalna żurawina, czerwona porzeczka i goździki. Miękkie taniny i doskonała kwasowość. Bardzo soczysty i przyjemnie ostry finisz. Doskonale do czerwonych mięs i potraw z grilla.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



**CZERWONE
WYTRAWNE**



BOEKENHOUTSKLOOF

czyt. Buk-en-hold-kluf

Boekenhout to afrykańskie drzewo bukowe, bardzo cenione w meblarstwie. Widniejące na etykiecie krzesła to hołd oddany umiejętnościom XVIII-wiecznych rzemieślników i ich osiągnięciom w tworzeniu piękna z naturalnych źródeł. Podobnie jak dążenie do doskonałego winiarstwa w Dolinie Franschhoek.



BIĄŁE
WYTRAWNE

BOEKENHOUTSKLOOF SEMILLON

Szccypy: 100% Semillon
Region: Stellenbosch, Swartland

To wino pochodzi z jednej z najstarszych winnic w regionie. Przez 14 miesięcy dojrzewa w niskiej temperaturze, tworząc niezwykle złożoną strukturę. W nosie wyczuwalne żywe i intensywne aromaty pomarańczowy, wojsku pszczelego, brzoskwini, imbiru i kopru. Mocne i bogate, ze zrównoważoną kwasowością i przyjemnie słonym wykończeniem. Świetnie pasuje do białych mięs, gotowanego drobiu i warzyw z grilla.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BOEKENHOUTSKLOOF SYRAH

Szccypy: 100% Syrah
Region: Swartland, Stellenbosch

Przed butelkowaniem wino dojrzewa około 18 miesięcy w dębowych beczkach. Bogate w aromaty morwy, jeżyn, jagód i dojrzałych śliwek. W smaku doskonała struktura ze zintegrowaną kwasowością i wyczuwalnymi nutami czarnych oliwek, kawy i pieprzu. Posiada delikatny, jedwabisty finisz. Doskonale pasuje do dań z dziczyzny, jagnięciny i wszelkiego rodzaju steków.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BOEKENHOUTSKLOOF CABERNET SAUVIGNON FRANSCHOEK

Szccypy: 100% Cabernet Sauvignon
Region: Stellenbosch, Franschhoek

Winogrona poddawane zimnej maceracji w betonie, kolejno fermentują w stali nierdzewnej. Dojrzewanie odbywa się w dębowych beczkach i trwa 18 miesięcy. Wino oferuje bogate aromaty wiśni, jagód i fig. W smaku jedwabiste z delikatnymi taninami i doskonałą kwasowością. Finisz znieśwalająco długi, z przyjemną kakaową nutą. Pasuje do wszelkiego rodzaju czerwonych mięs i potraw z grilla.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

BOEKENHOUTSKLOOF CABERNET SAUVIGNON

Szccypy: 100% Cabernet Sauvignon
Region: Stellenbosch

Winogrona zbierane są na zboczu pasma górskiego Helderberg, a wino starzone jest w dębowych francuskich beczkach przez 18 miesięcy. Ten cabernet ma charakterystyczny, mocny mineralny profil. Nos wypełniony jest wyrazistymi aromatami ciemnych jagód – zwłaszcza jeżyn i porzeczek – oraz nutami tytoniu i liści herbaty. Świetna kwasowość i miękkie, delikatne taniny. Doskonale uzupełnia dania na bazie czerwonych mięs i jagnięciny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



THE CHOCOLATE BLOCK



THE CHOCOLATE BLOCK

Poszczególne odmiany winogron uprawiane są w różnych winnicach od Franschhoek przez Wellington po Swartland i tylko najlepsze terroir są wykorzystywane dla poszczególnych odmian winogron. Syrah pochodzi z Malmesbury, na północ od Kapsztadu. Najstarsze winorośle Grenache z RPA znajdują się u podnóża gór Cederberg w Citrusdal, a Cinsault rośnie na krzewach winorośli na gruncie w pobliżu Wellington. Viognier i Cabernet Sauvignon uprawiane są bezpośrednio w winnicy.

THE CHOCOLATE BLOCK

Szczepy: 71% Syrah, Grenache 11%, Cinsault 9%,
8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Region: Stellenbosch, Swartland

Fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Jedynie Cabernet i Grenache dojrzewa w nowych beczkach z francuskiego dębu. Wino o pięknym, niemal atramentowym kolorze. Uwodzicielski aromat ciemnych jagód, tytoniu, nut kwiatowych – zwłaszcza bzu i fiołków – oraz słodkiej mokki i delikatnej czekolady. W smaku wyczuwalne śliwki, czarne oliwki, goździki i kakao. Czysty finisz i lekkie taniny. Świetnie uzupełnia dania z dziczyzny i czerwonych mięs z przyprawami.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



REPUBLIKA
POŁUDNIOWEJ
AFRYKI

CZERWONE
WYTRAWNE



REPUBLIKA
POŁUDNIOWEJ
AFRYKI

CAP MARITIME

Dolina Hemel-en-Aarde uważana jest za jedno z najlepszych miejsc do uprawy Chardonnay i Pinot Noir w Afryce Południowej, a Cap Maritime Boekenhoutskloof to wina, które oddają istotę ich pochodzenia, a jednocześnie reprezentują styl, do którego winiarnia od lat aspiruje. Założyciel – Marc Kent jest również właścicielem Boekenhoutskloof, The Chocolate Block, Porcupine Ridge, The Wolftrap i Helderberg Winery.



CAP MARITIME CHARDONNAY

Szczepy: 100% Chardonnay
Region: Hemel-en-Aarde

60% tego wina jest fermentowane w dębowych beczkach, a 40% w betonowych zbiornikach. Wyrafinowane aromaty, cytryn, jabłek i pigwy. W smaku doskonale zrównoważone, miękkie o bogatej konsystencji. Finisz przyjemnie orzeźwiający i owocowy z wyczuwalnymi nutami ananasa, gruszki i trawy cytrynowej. Świetne do białych mięs, grillowanych ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE

CAP MARITIME PINOT NOIR

Szczepy: 100% Pinot Noir
Region: Hemel-en-Aarde

Po fermentacji w stali nierdzewnej wino spędza 16 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Oferuje klasyczne aromaty czereśni, śliwek, suszonych liści z ziemistymi nutami. W smaku wyczuwalne jagody, estragon i cedr. Kwaśność idealnie połączona z miękkimi taninami. Ten Pinot pasuje do lekkich czerwonych i białych mięs, wędlin i potraw z grilla.

Podawać w temp. 14-16 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



Aaldering
VINEYARDS & WINES



AALDERING

Aaldering Vineyard & Vines to rodzinna butikowa winiarnia prowadzona przez parę holenderskich przedsiębiorców Marianne i Fons Aaldering z siedzibą w Devon Valley, Stellenbosch (Republika Południowej Afryki). Dzięki precyzyjnym uprawom winorośli i doskonałym warunkom klimatycznym, z poszanowaniem środowiska, powstają tutaj organiczne wina ultra premium. Firma specjalizuje się w 4 różnych szczepach Pinotage w tym klasycznym, leżakowanym przez 24 miesiące w beczkach dębowych oraz ostrym nierdzewionym wariantem Lady M Pinotage Blanc de Noir, którego wyjątkowość przyciąga uwagę miłośników wina na całym świecie. Doskonałość win Aaldering docenili właściciele wielu restauracji z 1, 2 i 3 gwiazdkami Michelin oraz najbardziej prestiżowe linie lotnicze.

AALDERING CHARDONNAY

Szczepy: 100% Chardonnay
Region: Stellenbosch, Devon Valley

Wino o intensywnym złocistym odcieniu. Aromaty karmelizowanej skórki pomarańczy, kwiatów brzoskwini i cytrusów, wzbogacone są nutami orzechów. Doskonały balans pomiędzy owocową kwasowością, a słodką konfiturą z brzoskwiń i moreli. Wino w 35% dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu, a 65% w stali nierdzewnej. Butelkowane po 9 miesiącach. Idealne do paelli z owocami morza, kurczaka z grilla, ryb i jagnięciny. Posiada świetny potencjał starzenia, nawet 5-7 lat.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE

AALDERING PINOTAGE BLANC

Szczepy: Pinotage Blanc
Region: Stellenbosch

Wino o jasnym słomkowym zabarwieniu ze złocistymi refleksami. Fermentowane w całości w stali nierdzewnej. Wyraźne aromaty truskawek, waty cukrowej, zielonego jabłka, gruszki i banana. W smaku jagody, wiśnie, owoce pestkowe i ptasie mleczko. Okrągłe, kremowe i pełne. Doskonały potencjał starzenia do 5 lat. Świetne jako aperitif oraz do potraw na bazie smażonych i grillowanych ryb morskich.

Podawać w temp. 12 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE



BIĄŁE
SŁODKIE

AALDERING NOBLE LATE HARVEST

Szcczepy: 100% Sauvignon Blanc
Region: Stellenbosch

To słodkie deserowe wino posiadające intensywny złoty kolor. Pełne, soczyste o eleganckim długim finiszu z aromatami szlachetnej pleśni i miodu. Dzięki długiej fermentacji w niskiej temperaturze, pozwoli uwalniać się wszystkie cechy szcczepy. Posiada doskonały potencjał starzenia sięgający 15 lat. Świetnie komponuje się z serami, zwłaszcza pleśniowymi, owocowymi deserami i biszkoptowymi ciastami.

Podawać w temp. 12 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

AALDERING LADY M PINOTAGE

Szcczepy: 100% Pinotage
Region: Stellenbosch

Winogrona zbierane z różnych winnic, skomponowane w wyjątkowe cuvée. Eksplozja owocowych aromatów, głównie jagód, wiśni i porzeczek. Świetna struktura, kultowej odmiany Pinotage, połączonej z doskonałą równowagą, pełnią i kwasowością. Mimo fermentacji tylko w stali nierdzewnej jest winem bogatym i aromatycznym. Doskonałe do dań z kaczki i wieprzowiny.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

AALDERING SHIRAZ

Szcczepy: 100% Shiraz
Region: Stellenbosch

Esencjonalne i owocowe wino z wyczuwalną nutą korzennych przypraw. Na podniebieniu dominują aromaty jagód, goździków i tytoniu. Posiada zrównoważoną kwasowość i doskonały potencjał starzenia, sięgający nawet 15 lat. Świetnie komponuje się z mocno przyprawionymi potrawami z grilla.

Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

AALDERING PINOTAGE

Szcczepy: 100% Pinotage
Region: Stellenbosch

Wino o głębokim czerwonym kolorze z ciemno fioletowymi refleksami. Aromaty świeżych i suszonych śliwek, wiśni oraz ziół. W smaku mocne taniny świetnie łączą się z czekoladą i prażonymi ziarnami kawy. Leżakowane w beczkach z francuskiego dębu przez 9 miesięcy. Doskonałe do dziczyzny, jagnięciny i wołowych steków.

Podawać w temp 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

FLORENCE CHENIN BLANC

Szcczepy: Chenin Blanc
Region: Stellenbosch

Wino o jasnostrawnym kolorze. Aromaty owoców tropikalnych, pigwy oraz brzoskwini. Treściwe z kremowym posmakiem i orzeźwiającą kwasowością. Doskonałe do sałatek z owocami morza, pieczonego drobiu oraz kozich serów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

FLORENCE SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY

Szcczepy: Sauvignon Blanc 79%
Chardonnay 21%
Region: Stellenbosch

Wino o jasnozielonym kolorze. Aromaty białych kwiatów, owoców cytrusowych, tostów i masła. W smaku orzechy laskowe i crème brulee wzmocnione świeżą kwasowością. Posiada długi i finiszny finisz. Doskonałe jako aperitif a także do sałatek warzywnych, delikatnych ryb i serów kozich.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

FLORENCE CAPE BLEND

Szcczepy: Pinotage 64%, Cabernet Sauvignon 18%, Shiraz 16%, Merlot 2%
Region: Stellenbosch

Wino o pięknym rubinowym kolorze. Ta wspaniała mieszanka różnych szcczepów daje mocno owocowe aromaty wiśni a także dymu cygarowego i słodkiego karmelu z miękkimi taninami. W smaku pokazuje siłę i moc oraz wyśmienitą równowagę. Doskonałe do pasztetów, dziczyzny i mocno przyprawianych czerwonych mięs.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



WINA MUSUJACE I SZAMPANY





JACKOWIAK – RONDEAU

Władysław Jackowiak urodził się we Włoskiejewkach koło Poznania w 1916 roku. W czasie drugiej wojny światowej jako oficer wojska polskiego został więźniem obozu koncentracyjnego. Po wyzwoleniu osiadł na stałe we Francji. Poznał Marthe Rondeau córkę właścicieli winnicy, z którą wziął ślub i dzięki której nauczył się języka francuskiego i pracy w winnicy. Po zakupie własnej ziemi oboje stworzyli Dom Champagne Jackowiak-Rondeau i w 1948 roku zabutelkowali swoje pierwsze szampany. Pamiętając o swoim polskim pochodzeniu na każdej butelce Władysław kazał umieścić polskie godło – Orła w koronie. W roku 1976 dom przejął ich syn Denis, który z kolejno (2015) przekazał go w ręce wnuka Władysława, Davida. Dziś to on opiekuje się domem szanując wartości przekazane przez rodziców i dziadków.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CUVÉE TRADITION

Szczepy: 40% Meunier, 35% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Region: Szampania

Ten Cuvée spędził 6 lat w piwnicach, aby uzyskać idealną dojrzałość i równowagę aromatyczną. Owocowe i pełne świeżości. Ciesz się nim od aperitif do deser.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

CUVÉE GOURMANDE

Szczepy: 50% Meunier, 25% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Region: Szampania

Cuvée Gourmande to idealny szampan dla tych, którzy lubią słodkie. To najśłodszy z szampanów. Ciesz się nim w towarzystwie owocowych deserów.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CUVÉE SIGNATURE

Szczepy: 35% Meunier, 45% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Region: Szampania

Cuvée Signature ma 9 lat i zawiera nieco mniej cukru niż Cuvée Tradition. Nieco bardziej wytrawny z pełnią owocowej głębi. Doskonale jako aperitif.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CUVÉE D'EXCEPTION

Szczepy: 55% Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Region: Szampania

Cuvée D'Exception powstało w 1996 roku specjalnie dla Jana Pawła II, kiedy przybył do Reims, aby uczcić rocznicę chrztu Clovis w słynnej katedrze. Ten Cuvée spędził 9 lat w piwnicy, aby rozwinąć więcej aromatów dojrzałych jabłek i delikatnych bąbelków. Najlepiej serwować w towarzystwie słodkich ciast i deserów owocowych.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



CHAMPAGNE
Jackowski-Rondeau
du Père en Fils



RÓZOWE
WYTRAWNE



BIAŁE
WYTRAWNE



BIAŁE
WYTRAWNE



BIAŁE
WYTRAWNE

CUVÉE ROSÉE

Szczepy: 40% Meunier,
45% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Region: Szampania

Cuvée Rosee starzone jest 9 lat i posiada bogate aromaty czerwonych owoców, które idealnie komponują się z daniami na bazie dziczyzny i czekoladowymi deserami.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

CUVÉE VIEILLES VIGNES

Szczepy: 34% Meunier,
33% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Region: Szampania

Wyprodukowane z ponad stuletnich winorośli o wyjątkowo skoncentrowanych i pełnych smaku gronach. To cuvée ma drzewny smak, który idealnie sprawdzi się jako dodatek do deseru.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

CUVÉE BLANC DE BLANCS

Szczepy: 100% Chardonnay
Region: Szampania

Owocowe i świeże, cuvée Blanc de Blancs składa się wyłącznie z białych winogron (Chardonnay), odmiany charakteryzującej się elegancją i finezją. Bogate w nuty cytrusów i aromaty dojrzałych mandarynek. Doskonale jako aperitif.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

CUVÉE L'HERMINE

Szczepy: Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
Region: Szampania

To cuvée po długim okresie spędzonym w piwnicach, urzeka piękną złotą barwą. Aromaty chlebowe z przewagą tostów przechodzą w białe owoce i minerały. W smaku obfite i pełne z wyraźnymi owocowymi nutami. Serwować w towarzystwie owoców morza.

Podawać w temp. 10-12 stopni.





CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

Dom szampański został założony w 1825 roku w Chalons sur Marne przez kupca Josepha Perrier i jego żonę Charlotte. 70% produkcji wysyłane jest za granicę zgodnie z tradycjami i wartościami założycielskimi tak, aby cały świat poznał te wspaniałe wina będące świadectwem stoletniego doświadczenia i pasji. Od 2018 roku szampany Joseph Perrier sprzedawane są między innymi przez słynny londyński dom handlowy Harrods. Prawdziwą dumą domu są wspaniałe piwnice wykopane przez rzymian w IV wieku n.e., których łączna długość wynosi 3,5 km.



BIĄŁE
WYTRAWNE

JOSEPH PERRIER BRUT

Szccypy: 35% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Region: Szampania

Oferuje świeżość, równowagę i elegancję. Delikatne aromaty zielonego jabłka i brzoskwini. Długie i orzeźwiające wykończenie.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE DEMI SEC

Szccypy: 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Region: Szampania

Aromaty żonkili i irysów. W smaku delikatne słodkie nuty.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BLANC DE BLANC

Szccypy: 100% Chardonnay
Region: Szampania

Delikatne aromaty cytrusowe. W smaku pikantne nuty cynamonu i wanilii z lekkim cytrusowym finiszem.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BRUT ROSE

Szccypy: 25% Chardonnay, 70% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Region: Szampania

Aromaty czerwonych owoców. Dojrzałe z pięknym, lekko miętowym finiszem.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

JOSEPH PERRIER BLANC DE NOIR COTE DE BRAS BRUT

Szccypy: 100% Pinot Noir
Region: Szampania

Aromaty świeżo wyciśniętych owoców cytrusowych. Wyraźne mineralne nuty. Długi i harmonijny, lekko cytrusowy finisz.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

JOSEPH PERRIER EXTRA BRUT BLANC DE BLANC VINTAGE

Szccypy: 100% Chardonnay
Region: Szampania

Lekko waniliowe aromaty z długim i kremowym finiszem.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE



Joseph Perrier
CHAMPAGNE



BIAŁE
WYTRAWNE

JOSEPH PERRIER CUVÉE JOSEPHINE VINTAGE

Szczepy: 45% Pinot Noir,
55% Chardonnay
Region: Szampania

Aromaty masła i słodkich przypraw.
Świeże i mineralne. W finiszu wyczuwalne kandyzowane owoce.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

JOSEPH PERRIER BRUT NATURE

Szczepy: 62% Chardonnay,
14% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Region: Szampania

Aromaty piwonii i pikantnych przypraw.
W smaku nuty jabłek, gruszek i brzo-
skwiń. Lekko pieprzny finisz.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

JOSEPH PERRIER BRUT VINTAGE

Szczepy: 54% Pinot Noir,
46% Chardonnay
Region: Szampania

Intensywne i skoncentrowane aromaty
białych kwiatów. Mocne i jednocześnie
delikatne o pięknym kwiatowym finiszu.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE



COLLARD PICARD

Champagne Collard Picard to rodzinna firma założona w 1996 roku, która po dziś dzień kontynuuje ponad stuletnie tradycje, stawiając na pierwszym miejscu jakość. Obecny obszar winnic wynosi 16 hektarów i dotyczy 2 szlachejnych terroir Doliny Marny, w której królują szczepy Pinot Noir, Pinot Meunier i Cote de Blanc czyli królestwa Chardonnay. Autentyczne, szlachetne, obdarzone niezwykłymi aromatami wina z tego domu są doceniane przez największych koneserów z całego świata.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD ROSE

Szcczepy: 50% Pinot Meunier,
50% Pinot Noir
Region: Szampania

Kolor i aromat czerwonych owoców pochodzi z dodatku od 10 do 20 % czerwonego szampańskiego wina. Bardzo aromatyczne i wykwinne cuvée. Idealne do posiłku lub deserów na bazie czerwonych owoców.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD PRESTIGE EXTRA BRUT

Szcczepy: 50% Chardonnay,
25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Region: Szampania

Starzony w dębowych beczkach przez 12-15 miesięcy, 8 lat mieszania i 4 do 5 lat starzenia w piwnicy czynią to cuvée wyjątkowym. Idealna równowaga między finezją, owocowością i charakterem.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD RACINES EXTRA BRUT

Szcczepy: Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier
Region: Szampania

To cuvée jest holdem dla wyjątkowego terroir, prawego brzegu doliny Marny. 15 miesięcy dojrzewa w beczkach z dębu, a później 3 lata w butelce. Bogaty i finezyjny owocowy aromat z nutami melona, soczystych moreli i miodu na finiszu.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD DOM PICARD GRAND CRU

Szcczepy: 100% Chardonnay
Region: Szampania

Fermentowane w dębowych beczkach. Skierowany do prawdziwych miłośników i konserw Chardonnay. Wielka świeżość i finezja sprawiają, że jest genialnym aperitifem i genialnym dodatkiem do dań na bazie owoców morza.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD MERVEILLE PREMIER CRU

Szcczepy: Chardonnay, Pinot Noir
Region: Szampania

Fermentacja i starzenie odbywa się w beczkach dębowych. Następnie po kilku latach leżakowania w butelce w piwnicach ten cuvée zaskakuje mocą i oryginalną owocowością.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD ESSENTIEL VINTAGE

Szcczepy: 50% Chardonnay,
25% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir
Region: Szampania

Winifikacja i starzenie odbywa się w dębowych beczkach. Bez dodatku cukru, oddaje charakter swojego terroir. Genialny aperitif.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD ARCHIVES VINTAGE

Szcczepy: 80% Chardonnay,
20% Pinot Noir
Region: Szampania

Wykonane z winorośli pochodzących z serc terroir Cote de Blancs i Doliny Marny, to cuvée jest winifikowane i starzone w beczkach dębowych na osadzie przez 30 miesięcy, bez filtracji. Wyjątkowo długowieczne, wielkie wino, które daje radość przy każdej okazji.

Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

COLLARD PICARD EXTRA BRUT DEMI SEC

Szcczepy: 50% Chardonnay,
50% Pinot Noir
Region: Szampania

Fermentowane w stali nierdzewnej, mieszane następnie z winami rezerwowymi dojrzewającymi w dębowych beczkach. Po 4-5 latach leżakowania w piwnicy ten owocowy cuvée jest świetnym aperitifem, a w wersji demi sec doskonały do deserów.

Podawać w temp. 10-12 stopni.

COLLARD PICARD TERRES DE MEUNIER

Szcczepy: Pinot Meunier
Region: Szampania **Wino spokojne**

To rzadkie czerwone wino z apelacji Coteaux Champenois jest starzone w starych beczkach dębowych przez 18 miesięcy. W swoim stylu przypomina wina burgundzkie, niefiltrowane z aromatami czerwonych owoców. Doskonałe do dań na bazie czerwonych mięs i dojrzewających serów.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



LUCIEN ALBRECHT

Początki Lucien Albrecht sięgają 1698 roku, kiedy to Balthazar Albrecht osiedlił się w Orschwihr. Mała alzacka wioska, położona na południe od Colmar, była idealnym miejscem do uprawy winorośli. Już dziesiąte pokolenie pracuje na glebach tego wyjątkowego terroir tworząc reputację i autentyczny charakter alzackich win, które są znane i bardzo cenione na całym świecie. Przekazywane z ojca na syna doświadczenie pozwala stopniowo dostosowywać metody uprawy winorośli, tak aby wydobyć z wapiennej gleby charakterystyczną świeżość i bogactwo aromatów. Lucien Albrecht jest także pierwszym który wyprodukował wina Cremant d' Alsace.

CREMANT D'ALSACE

Szccypy: Auxerios, Pinot Blanc, Chardonnay
Region: Alzacja

Wino musujące produkowane metodą szampańską. Ten Cremant łączy świeżość, strukturę i subtelność. Posiada wyraziste aromaty świeżych owoców, jabłek brzoskwiń i moreli. To klasyk na każdą okazję.

Podawać w temp. 16-18 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE



CA' DI RAJO

Ca' di Rajo to winiarnia leżąca w Conegliano, będącym historycznym miejscem jeśli chodzi o produkcję Prosecco. Rodzinną winiarnię założył Marino Cacchetto, który 78 lat temu rozpoczął uprawę winorośli. Na początku sprzedawał tylko grona wśród okolicznych producentów, natomiast w roku 2006 jego wnuk, Simone, z wykształcenia enolog postanowił sam produkować wina. Dzisiaj Ca' di Rajo to symbol wysokiej jakości, dobrego smaku i tradycji, która doskonale odzwierciedla tamtejsze terroir.



PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO

Szccypy: Glera
Region: Venezia Friuli DOCG
Valdobbiadene

W całości wytworzone z ręcznie zbieranych winogron odmiany Glera. Wino świeże z delikatnym i trwałym musum. Posiada intensywny i elegancki aromat kwiatów akacji i gruszek z przewagą dojrzałych jabłek. W smaku miękkie harmonijne, z przyjemnymi owocowymi nutami. Doskonale jako aperitif a także do owoców morza, makaronów i drobiu.

Podawać w temp. 6-8 stopni



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

PROSECCO SUPERIORE BRUT MILLESIMATO DOCG VALDOBBIADENE

Szccypy: Glera
Region: Venezia Friuli DOCG
Valdobbiadene

Idealny towarzysz wzniosłych chwil i toastów w gronie najbliższych. Wino eleganckie, delikatne a jednocześnie trwałe. W nosie dominują aromaty kwiatów i cytryn a także grejpfrut i jabłko. Podniebienie jest dobrze budowane z przyjemnym aromatem i doskonałą trwałością. Dobrze komponuje się z owocami morza, szczególnie ostrygami i langustami.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

dal
1948
Bedin®

BEDIN SOCIETA AGRICOLA COLLI ASOLANI

Historia Societa Colli Asolani sięga roku 1900, kiedy to Giovanni Bedin zaczął uprawiać własną winorośl. Jego następcą i kontynuatorem rodzinnej pasji był syn Giacomo, który rozwijał firmę i przekazał ją swoim synom. To oni wyznaczyli punkt zwrotny przekształcając typową farmę w nowoczesną winnicę zgodnie z wymogami rynku. Dziś Bedin Societa Agricola Colli Asolani z 40 hektarami winnic to nowoczesna firma winiarska z tradycjami. Wzmacnia i promuje swoje terroir poprzez zachowanie autochtonicznych winorośli dostarczając na rynek znakomitej jakości włoskie wina.

BIAŁE
WYTRAWNE

PROSECCO BEDIN TREVISO EXTRA DRY

Szczep: Glera (Prosecco)
Region: Colli Asolani

Rześkie i żywe prosecco o kwiatowo-mineralnym profilu. Winogrona użyte do jego wyrobu pochodzą z rodzinnych winnic położonych u stóp wzgórz Colli Asolani. Po oczyszczeniu i sprasowaniu winogron, sok poddaje się fermentacji trwającej ok. 10 dni w niskiej temperaturze. Pierwsza fermentacja zachodzi w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Fermentację wtórną przeprowadza się metodą Charmata: wino trafia do zbiorników ciśnieniowych, w których – po dodaniu wybranych szczepów drożdży i cukru – pod ciśnieniem 4,5 atmosfer następuje produkcja bąbelków.

Podawać w temp. 6-8 stopni.

BIAŁE
WYTRAWNE

PROSECCO BEDIN TREVISO BRUT

Szczepy: Glera (Prosecco)
Region: Colli Asolani

Jasnosłomkowy kolor z delikatną, długo utrzymującą się pianką i pięknie uformowanymi bąbelkami. Oferuje intensywny, elegancki bukiet z charakterystycznymi owocowymi nutami, które sugerują przyjemnie owocowy posmak, prawie wytrawny. Doskonale jako aperitif, pasuje do praktycznie każdego rodzaju kuchni.

Podawać w temp. 6-8 stopni.

BIAŁE
WYTRAWNE

PROSECCO BEDIN SPAGO TREVISO

Szczep: Glera (Prosecco)
Region: Colli Asolani

Intensywne i delikatne w nosie, ma przyjemny, harmonijny smak i gładki, subtelnie gorzki posmak. Podawać jako aperitif, pasuje do przystawek i przekąsek, ale także do szerokiej gamy potraw o każdej porze: od białych mięs do deserów.

Podawać w temp. 6-10 stopni.

RÓŻOWE
WYTRAWNE

BEDIN DAVID ROSE BRUT

Szczepy: 90% Merlot, 10% Pinot Noir
Region: Colli Asolani

Jasny blad różowy kolor, z utrzymującą się pianką i drobnymi bąbelkami. Delikatne, ale charakterystyczne w nosie, ma wielką finezję i wyzwala intensywne nuty dojrzałych owoców leśnych. Dobrze wyważone, harmonijne na podniebieniu, orzeźwiające. Świetne jako aperitif i doskonały kompan ryb i owoców morza.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



ORIZZONTE



RÓZOWE
WYTRAWNE

ORIZZONTE PROSECCO NOTTE LUNA

Szczepy: 30% Macabeo,
30% Xarel.lo, 40% Parellada
Region: Penedès

Orzeźwiające połączenie owoców z winem musującym. Harmonijne zestawienie smaków stanowi idealny dodatek do różnego rodzaju lekkich potraw i przekąsek.

Podawać w temp. 8-10 stopni



BIAŁE
SŁODKIE

ORIZZONTE PROSECCO SOLE ROSA

Szczepy: 60% Monastrell,
40% Garnacha
Region: Penedès

Wyśmienite, jasno różowe wino musujące pochodzące z serca regionu Prosecco D.O.C. w północno-wschodnich Włoszech. Doskonale wyważone pełne kwiatowych nut z owocowymi akcentami w tle. Dzięki swojej harmonijnej kompozycji jest idealne do codziennych spotkań o każdej porze dnia i nocy.

Podawać w temp. 8-10 stopni



BIAŁE
SŁODKIE

ORIZZONTE FRAGOLINO BIANCO

Szczepy: 60% Monastrell,
40% Garnacha
Region: Penedès

Wino charakteryzuje się przyjemnym, słodkim, owocowym smakiem z wyraźnymi nutami dojrzałych czerwonych owoców, oraz wyczuwalnymi cytrusami. Doskonale do ciast owocowych, lodów, lekkich deserów i sałatek owocowych lub jako aperitif.

Podawać w temp. 8-10 stopni



RÓZOWE
PÓŁSŁODKIE

ORIZZONTE FRAGOLINO ROSSO

Szczepy: 25% Macabeo,
50% Xarel.lo, 25% Parellada
Region: Penedès

Subtelna słodkość trunku została uzyskana dzięki zestawieniu czerwonego wina musującego z czerwonymi owocami. Bardzo dobrze sprawdzi się jako letni aperitif lub do lekkich sałatek i wszelkiego rodzaju słodkich deserów.

Podawać w temp. 14-16 stopni.

ORIZZONTE FRAGOLINO ROSE

Szczepy: 30% Macabeo,
30% Xarel.lo, 40% Parellada
Region: Penedès

Delikatne i przyjemne połączenie półsłodkiego wina z czerwonymi owocami. Nadaje się do picia o każdej porze dnia. Idealnie sprawdzi się jako aperitif, lub do wszelkiego rodzaju deserów, lodów i ciasteczek.

Podawać w temp. 8-10 stopni



RÓZOWE
PÓŁSŁODKIE



CAVA

Piwnice Josep Masachs leżą w Katalonii, około 40 kilometrów na południe od Barcelony, w regionie Penedès, gdzie cava powstaje od lat. Vilafranca del Penedès, to obszar winiarski znany od czasów Imperium Rzymskiego. Josep Masachs Liorach na początku ubiegłego stulecia założył winnicę by móc delektować się swoimi wyrobami z rodziną i przyjaciółmi. Rozwój firmy przerósł jego najśmielsze oczekiwania i obecnie jest to jeden z najbardziej znanych producentów win musujących w Hiszpanii.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

CAVA ARTESANAL ROSE BRUT

Szczepy: 60% Monastrell,
40% Garnacha
Region: Penedès

Jasnoróżowe, lśniąca, żywe. Powoli uwalnia upajające bąbelki. Trwały aromat, długo rozwijający się, jako rezultat dojrzewania w butelce. Przyjemnie łagodne, ze świeżą kwasowością. Owocowe, złożone o długim, trwałym aromacie. Bardzo przyjemne jako aperitif. Pasuje szczególnie do czerwonych mięs i dziczyzny.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

CAVA ARTESANAL WHITE BRUT

Szczepy: 30% Macabeo,
30% Xarel.lo, 40% Parellada
Region: Penedès

Czysta, lśniąca, jasnożółta barwa ze złotymi tonami. W nosie mocno owocowe. W ustach dobrze zrównoważone, z odpowiednią słodyczą, bardzo łagodne i świeże. Długo uwalnia upajające bąbelki. Bardzo przyjemne jako aperitif. Pasuje szczególnie do białych mięs i ryb.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



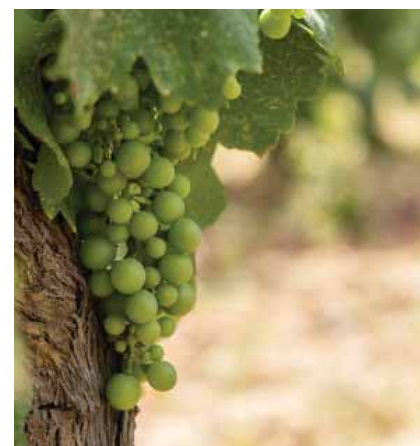
BIAŁE
PÓŁSŁODKIE

CAVA ARTESANAL SEMI SWEET

Szczepy: 25% Macabeo,
50% Xarel.lo, 25% Parellada
Region: Penedès

Barwa jasnożółta, lśniąca, z zielonkawymi refleksami. Delikatny owocowy aromat. W ustach przyjemne i miękkie ze słodkimi owocowymi nutami. Doskonałe jako aperitif bądź w towarzystwie ciast i owocowych deserów. Ze względu na małą kwasowość i miękkość pasuje także do niezbyt ciężkich posiłków.

Podawać w temp. 6-8 stopni.





Marqués de Cáceres

MARQUÉS DE CÁCERES

MARQUÉS DE CÁCERES CAVA BRUT

Szczepy: Macabeo, Xarello,
Parellada

Region: Rioja

Wino wykonane metodą szampańską spędza w butelce rok przed premierą. Posiada słomkowy kolor i aromaty jabłek i białych kwiatów. Wytrawne i bardzo dobrze zrównoważone o długim intensywnym finiszu. Doskonały aperitif a także do ryb, owoców morza i serów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE



BODEGAS PIQUERAS

EL ABUELO SPARKLING WHITE

Szczepy: 30% Macabeo, 30% Parellada, 45% Xarello
Region: Almansa

Winogrona zbierane są ręcznie, od połowy sierpnia (Macabeo) do października (Parellada). Fermentacja w metalowych zbiornikach trwa do 21 dni. W kieliszku białe musujące wino o cytrynowym kolorze z zielonymi refleksami. Oferuje intensywny owocowy bukiet z kwiatowymi aromatami. Bąbelki pozostawiają na podniebieniu przyjemne musowanie. Parować z makaronami, pieczonym łososiem, kurczakiem i przegrzankami. Doskonale również jako aperitif.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



EL ABUELO
L. Piqueras

BIAŁE
WYTRAWNE

Moët Hennessy
POLAND



CLOUDY BAY
NEW ZEALAND



CLOUDY BAY

Cloudy Bay jest klasykiem z Nowego Świata. To cenione na całym świecie wino reprezentuje doskonałość nowozelandzkiej kultury wytwarzania wina, gdzie najlepsza winiarska tradycja, nowoczesna technologia i tajemnica nowozelandzkiej przyrody współtworzą unikalną jakość wina. Słynne Cloudy Bay Sauvignon Blanc uznawane jest przez koneserów za jedno z najlepszych win z tego szczepu.



BIĄŁE
WYTRAWNE

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

Region: Marlborough

Utożsamia najlepsze Sauvignon Blanc na świecie i jest najwyższą ekspresją jakości słynnego Marlborough. Jego bukiet to połączenie świeżego imbiru, słodkiej bazylii i trawy cytrynowej. Podstawą są dojrzałe owoce tropikalne oraz cytrusy.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

CLOUDY BAY PINOT NOIR

Region: Cloudy Bay

Wino przepelnione nutą śliwki, ciemnej czereśni, suszonych owoców i dębu. Charakteryzuje się niezwykle jedwabistymi taninami. Winogrona do produkcji tej ekspresji zbierane są ręcznie. Ich pierwsza fermentacja odbywa się przy użyciu naturalnych drożdży. Wino przechodzi fermentację malolaktyczną i dojrzewa w beczkach z dębu francuskiego.

Podawać w temp. 6-8 stopni.





ESTATES & WINES



TERRAZAS

Terrazas to wina, które zawdzięczają znakomitą jakość 50-letniemu doświadczeniu winiarzy w uprawie flagowej odmiany argentyńskiej winorośli – Malbec. Wina te cechuje intensywny i złożony owocowy smak oraz wyważona dojrzałość w kompozycji oraz nasyceniu.

TERRAZAS MALBEC

Region: Argentyna

Wino o aksamitnej teksturze. Charakteryzują je nuty fiołków, fig, ciemnych czereśni i czekolady. Jego 45-letnie winnice rozpościerają się na wysokości 1067 m n.p.m. Dojrzewa 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Pikantne nuty rozmarynu i czerwonego pieprzu dodają winu interesującej złożoności.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

TERRAZAS RESERVA CHARDONNAY

Region: Argentyna

Wino delikatne i śmiałe zarazem. Wyczuwalne aromaty brzoskwiń, moreli i mango. Wania i miód budują kompleksowość. Wyczuwalne nuty jaśminu, gruszek, białej brzoskwini i ananasa. Subtelna kwasowość doskonale współgra z delikatnym wykończeniem.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIAŁE
WYTRAWNE

NUMANTHIA

Numantia – to wspaniała winiarnia założona została w 1998 r. przez rodzinę Eguren z prowincji La Rioja, jej misją jest produkowanie z najwyższym poświęceniem najlepszego wina w Toro. Nazwa winiarni odwołuje się starożytnego miasta Numancja, które przeszło do historii jako symbol bohaterskiej walki przeciw okupacji rzymskiej w czasach antycznych.

NUMANTHIA

Region: Hiszpania, Toro

Wino z unikalnej, niewielkiej winnicy z regionu Toro w Hiszpanii. Charakteryzuje się niezwykle bogatym bukietem czerwonych owoców, cedru i kardamonu oraz orzechów. Złożona struktura oraz intensywny smak, na który składa się szeroka gama akcentów owocowych, dymnych i korzennych podkreśla indywidualny smak wina.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



ESTATES & WINES





Château D'ESCLANS

DOMAINES SACHA LICHIN



CHÂTEAU D'ESCLANS

Sacha Lichine, urodzony w jednej z największych rodzin bordoskich zakupił winnicę Château d'Esclans w 2006r. Następnie w roli winemakera zatrudnił Patricka Léona, który przez ponad 20 lat był głównym twórcą win Mouton-Rothschild – winnicy należącej do tzw. Wielkiej Piątki Bordeaux (pięciu najlepszych winnic Bordeaux z cenami win oscylującymi ponad 2500 euro. Wspólnie stworzyli największe wino rosé Prowansji, kolebka win rosé i zostali pionierem tej kategorii dzięki innowacjom i przeniesieniu wieloletniego know how produkcji win Bordeaux do Prowansji.



BIŁE
WYTRAWNE

THE PALE

Region: Prowansja

Wino nazwane na cześć baldego, różowego koloru. The Pale by Sacha Lichine uosabia wszystkie cechy Rosé z Prowansji. Jest wyraziste zarówno w środku, jak i na zewnątrz i niesie ze sobą wielką aromatyczną świeżość w nosie, po której następują bardziej subtelne, owocowe nuty na podniebieniu. The Pale to wyrazista, aromatyczna, elegancka mieszanka winogron Grenache, Cinsault i Syrah, które rosną równolegle do wybrzeża Morza Śródziemnego, gdzie ich słona, skąpana w słońcu gleba nadaje winu wytrawny, ale owocowy charakter.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

WHISPERING ANGEL

Region: Prowansja

Pierwsze wino rosé klasy premium pochodzące z winnicy Château d'Esclans. Tworzone jest z najwyższej jakości winogron w regionie. Whispering Angel to ikona klasycznego różowego wina pochodzącego z apelacji Côtes de Provence. Mieszanka odmian, głównie szczepu Grenache, wraz z Cinsault, Syrah i Vermentino. Uwielbiane przez miłośników na całym świecie, wino o sugestywnych smakach grejfruta i cytrusów w połączeniu z orzeźwiającą kwasowością.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

ROCK ANGEL

Region: Prowansja

Château d'Esclans Rock Angel jest doskonałym różowym aperitifem i winem, które cieszy się wszechstronnością. Château d'Esclans Rock Angel jest blendem szczepu Grenache i niezbyt często spotykanych winogron Rolle. Wino charakteryzują delikatne nuty pestkowych owoców i ziół prowansalskich z długim, wytrawnym finiszem.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIŁE
WYTRAWNE

LES CLANS

Region: Prowansja

Les Clans jest ekskluzywnym wydaniem winiarni Chateau D'Esclans. Charakteryzuje się brzoskwiniową, ciepłą barwą z łososiowymi refleksami. Na podniebieniu jest niezwykle gładkie i złożone. Jego smak prowadzi przez nuty imbiru, ananasa, aż do delikatnego finiszu z niuansami śmietanki.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

Moët Hennessy
POLAND



G.H.MUMM

Dom szampański G.H.Mumm został założony w 1827 roku przez trzech braci Mumm. Od 1875 roku czerwona szarfa Legii Honorowej jest znakiem rozpoznawczym trunku. Styl tego domu charakteryzują subtelnie wyważone wina o świeżym i intensywnym smaku. Owoce używane do produkcji champagne G.H.Mumm to najwyższej klasy winogrona szczepów białych Chardonnay oraz czerwonych Pinot Noir i Pinot Meunier zbierane podczas corocznych wrześniowych zbiorów.



BIĄŁE
WYTRAWNE

G.H.MUMM GRAND CORDON

Nowa, rewolucyjna butelka champagne Mumm Grand Cordon jest wynikiem współpracy Mistrza piwnicy Mumm i projektanta Rossa Lovegrove. Skomponowany z 300 win podstawowych szczepów Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier, szampań Mumm Grand Cordon Brut pochodzi z ponad 100 różnych winnic i leżakuje przez 20 miesięcy.

Podawać w temp. 6-8 stopni.

G.H.MUMM GRAND CORDON ROSÉ

Wytrawny różowy G.H.Mumm Rosé to kompozycja trzech szczepów (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay). Jego wyjątkowy różowy kolor powstaje dzięki dodaniu najwyższej jakości czerwonych win z Bouzy.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

G.H.MUMM MILLÉSIMÉ

Champagne Mumm Millésimé to mieszanka najbardziej znanych win z domu szampańskiego Mumm: charakterystyczny Pinot Noir, uzupełniony winem Chardonnay. Aromatyczną złożonością wydobywa ekspresję i wyrazistość tych dwóch szczepów. Charakteryzuje się głębią i elegancją.

Podawać w temp. 6-8 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

G.H.MUMM XTRA ICE

Mumm Ice Xtra to champagne półsłodkie. W ustach eleganci z nutami ananasa i mango z miodowym finiszem. Champagne jest pozyskiwany innowacyjną metodą leżakowania w beczkach po rumie. To champagne stworzony po to, aby dostarczać orzeźwienia poprzez podanie na lodzie, z dodatkami lub w koktajlu.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

G.H.MUMM OLYMPE

Olympe charakteryzuje się żywym musowaniem z dużą ilością bąbelków w kieliszku. Wytworzony w większości z wyjątkowo aromatycznego szczepu Pinot Meunier, któremu zawdzięcza intensywnie owocowy aromat. Jest to kompozycja dojrzałych win klasy reserve oraz idealnie dobranej ilości cukru.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
PÓŁSŁODKIE





PERRIER-JOUËT

Perrier-Jouët to jeden z najbardziej rozpoznawalnych i prestiżowych champagne na świecie. Ten dom szampański produkuje champagne w limitowanych ilościach, rezygnując z produkcji, gdy winogrona w danym roczniku nie spełniają ich oczekiwań. Wszystko w myśl zasady: liczy się jakość, a nie ilość. To dążenie do perfekcji gwarantuje Perrier-Jouët należne mu miejsce na najbardziej prestiżowych stołach, również królewskich dworów Napoleona III czy królowej Wiktorii. Odkąd księżniczka Grace z Monako uznała butelkę z kultowym anemonem za ulubiony champagne, odtąd Perrier-Jouët Belle Époque towarzyszy eleganckim balom na całym świecie.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

Perrier Jouët Blanc de Blancs to biały, wytrawny champagne, wykonany w 100% z białego szczepu Chardonnay. Cechują go aromaty kwiatów: czarnego bzu, akacji a także cytrusy. Wyczuwalne są charakterystyczne nuty ciasta drożdżowego pochodzące ze starzenia na osadzie z drożdży. Idealnie nadaje się na aperitif.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ

Champagne delikatny, bogaty w smaku i zmysłowy. Winogrona odmiany Chardonnay nadają mu elegancji i kwiatowej świeżości, zaś pełnia aromatów czerwonych owoców z odmiany Pinot Meuniers łączy się z bogactwem czerwonych win pinot noir.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Blason Rosé to pierwszy różowy champagne, stworzony przez Perrier-Jouët. To wyszukana kompozycja 50 win szczepów Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay. Subtelny różowy kolor jest efektem dodania niewielkiej ilości czerwonego wina z winogron pinot noir.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
PÓŁWYTRAWNE



BIĄŁE
WYTRAWNE

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Grand Brut to doskonały champagne wytrawny, wyśmienity wstęp do kwiatowego, intensywnego i wyszukanego stylu Maison. Champagne urzeka żywym, jasnożółtym kolorem oraz wyważonym i eleganckim aromatem kwiatów i owoców.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

Champagne Perrier-Jouët to jeden z najbardziej ekskluzywnych i prestiżowych champagne na świecie. Od samego początku swojego istnienia champagne Perrier-Jouët produkowany jest w niewielkich ilościach, w myśl zasady „liczy się jakość, a nie ilość”.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS

Kwiatowa, pełna życia a przy tym delikatna kompozycja odrywa od monotonii współczesnego życia. Hervé Deschamps, zaledwie siódmy mistrz piwnicy w całej historii domu szampańskiego Perrier-Jouët, wybiera wyłącznie wyselekcjonowane odmiany Chardonnay, by stworzyć naprawdę wyjątkowego champagne.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



MOËT & CHANDON

W 1743 roku Claude Moët, znany kupiec winiarski i pasjonat win, założył w Epernay swój własny dom szampański. W epoce, która sztukę cieszenia się urokami życia doprowadziła do najwyższego rozkwitu, Moët miał ambicję uwieść arystokrację winami przewyższającymi wszystkie inne. Dzięki niezwykłemu talentowi szybko zaczął odnosić sukcesy – szampany Moët trafiły na salony arystokracji a w 1748 roku na dwór króla Francji, Ludwika XV. To tam Moët stał się ulubionym szampanem Madame de Pompadour, mawiającej że „Szampan to jedyny trunek, po którym kobieta staje się jeszcze piękniejsza”. Wkrótce Moët podbił również Europę, stał się „ostatnim krzykiem mody” na dworach Wielkiej Brytanii (1750), Niemiec (1755) i Holandii (1760). Sztukę tworzenia szampana doskonalili następcy Claude’a Moët. W 1814 jego wnuk, Jean-Rémy Moët, za wybitną jakość szampanów i rozślawianie Francji otrzymał od cesarza Napoleona Bonaparte Krzyż Oficera Legii Honorowej. Napoleon odwiedzał Dom Szampański Moët co najmniej trzykrotnie.



BIĄŁE
WYTRAWNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

Moët & Chandon Impérial to wizytówka Domu Szampańskiego Moët & Chandon. Odzwierciedla różnorodność i komplementarność trzech szczepów szampańskich winogron, a także bogactwo najlepszych winnic regionu. Cechują go delikatnie musujące bąbelki i orzeźwiający smak, który zapewnia intensywną owocowość jabłka, brzoskwini oraz aromaty cytrusów. Całości dopełniają ciepłe aromaty brioszki i kwiatów lipy.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Moët & Chandon Rosé Impérial to najbardziej uwodzicielski wyraz stylu marki Moët & Chandon. Rosé Impérial ma olśniewający różowy kolor powstały w wyniku dodania do kompozycji odrobiny czerwonego wina z purpurowymi refleksami świetlnymi. Wytrawny, o owocowym smaku z dominującym aromatem poziomek. Idealny do prostych potraw, ale zarazem o intensywnym zapachu, smaku i kolorze.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



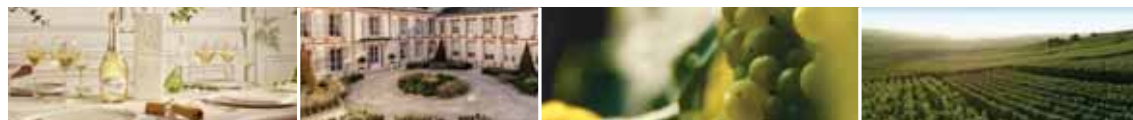
BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

MOËT & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL

Moët & Chandon Nectar Impérial to szampan z grupy demi-sec (półwytrawny). Nectar Impérial jest to intensywne wino niosące zapach suszonych owoców (fig, rodzynek, moreli) oraz cynamonu. Pozostawia smak miodu i migdałów. Uznawany za najdoskonalszego przedstawiciela szampanów odmiany demi-sec. Jego zrównoważona dojrzałość i owocowy smak czynią z niego doskonałe wino do deserów.

Podawać w temp. 8-10 stopni.





FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ

Ice Impérial stworzono specjalnie z myślą o orzeźwiających koktajlach serwowanych z lodem i naturalnymi dodatkami. Jego żywioł to spontaniczna letnia zabawa, radość odkrywania i eksperymentowania. Ice Impérial to szampan półsłodki (dosag cukru 45g/l). Najlepiej podawać go w dużym kieliszku do czerwonego wina, na lodzie i z którymś z ulubionych dodatków – listkiem mięty, plasterkiem świeżego ogórka, skórką limonki lub białego grejfruta, z ciekim plasterkiem imbiru, nasionami kardamonu lub z owocami: truskawkami, malinami, mango lub ananasem.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

RÓŻOWE
PÓŁSŁODKIE

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2013 MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ 2013

W latach wyjątkowych zbiorów winogron, dom szampański Moët & Chandon poza flagowym, najbardziej uwielbianym szampanem świata od 1743r. – Brut Impérial, tworzy kolekcję szampanów rocznikowych Szampany te tworzone są z najwyższej jakości win pochodzących wyłącznie z jednego zbioru, odzwierciedlając unikalność i historię danego roku. Roczni 2013 przyniósł bardzo wymagające warunki dla regionu Szampanii. Bardzo niska średnia temperatura oraz wysoka ilość opadów sprawiły, że zbiory rozpoczęły się dopiero w październiku. Ostatnie zbiory październikowe wystąpiły w 1991 roku. Doskonale obrazuje to wyzwanie, jakim było stworzenie rocznikowego wina oddającego charakter 2013 roku. Szampan dostępny w wersji Blanc oraz Rosé.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

RÓŻOWE
WYTRAWNE




Veuve Clicquot
REIMS FRANCE



VEUVE CLICQUOT

Być może tylko kobieta mogła stworzyć dom szampański, który do dziś jest symbolem radości, przewrotnej błyskotliwości, lekkości i emocjonującej pasji życia. Madame Clicquot, pierwsza kobieta, która poprowadziła dom szampański, to postać wyjątkowa – śmiała innowatorka i perfekcjonistka, pełna energii, wyobraźni i pasji, jedna z najbardziej ambitnych businesswoman w historii. Jej energię i charyzmę oraz charakter szampana oddaje słoneczna i prowokująco radosna, żółta etykieta Veuve Clicquot. To także symbol stylu życia – nowoczesnego, spontanicznego i ekscytującego, z przewrotnym przymrużeniem oka i orzeźwiającą nonszalancją.



BIĄŁE
WYTRAWNE

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

Kwintesencja stylu marki Veuve Clicquot. Wino najwyższej jakości z dominującym szczepem Pinot Noir określającym strukturę, siłę i intensywność Veuve Clicquot Brut. Kompleksowość zbudowana dzięki odpowiedniej proporcji win z rezerwy, które stanowią do 35% kompozycji. Już pierwszy łyk dostarcza tak charakterystycznej dla Veuve Clicquot Brut świeżości będącej jedynie wstępem do niezwyklej symfonii owocowych smaków. Veuve Clicquot Brut sprawia, iż życie nabiera cech elegancji, śmiałości i pasji.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
PÓŁWYTRAWNE

VEUVE CLICQUOT DEMI-SEC

Szampan półwytrawny uznawany za najbardziej klasyczny w całym portfolio Veuve Clicquot. Wynika to z faktu, iż od początku istnienia marki, aż do roku 1900 preferowanym smakiem szampana było wino słodkie. Do dziś Veuve Clicquot Demi-Sec postrzegany jest jako niezastąpiony dodatek do deserów. Spożywany oddzielnie sam w sobie stanowi doskonale zwieńczenie posiłku. Aromatem dojrzałych i kandyzowanych owoców towarzyszą nuty tostowe. Świeżość szampana zapewnia delikatna kwasowość.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ

Szampan Veuve Clicquot Rosé nazywany jest różową wariacją na temat Veuve Clicquot Brut. Powstaje z połączenia Veuve Clicquot Brut i w 12% czerwonego wina pochodzącego z najlepszych Crus w górach Reims. Tym samym oddaje jakość i niezwykle cechy Veuve Clicquot Brut: doskonałą strukturę i świeżość. Dominują aromaty maliny, poziomki i wiśni, wyczuwalny jest też aromat suszonych owoców. Veuve Clicquot Rosé to szampan niezwykle, towarzyszący najbardziej romantycznym i niezapomnianym momentom.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT EXTRA OLD

Szampan odkrywający wcześniej nieznaną terytoria winiarskie. Extra Brut Extra Old powstaje wyłącznie z win rezerwowanych, które dwukrotnie leżakują w butelkach. Niski dosage przynosi idealną równowagę między intensywnością, świeżością i jedwabistością. Kwintesencja stylu domu Veuve Clicquot w najczystszej ekspresji.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

LA GRANDE DAME LA GRANDE DAME ROSÉ

Szampan Veuve Clicquot La Grande Dame powstał w hołdzie Madame Clicquot. Stworzony na 200-lecie domu szampańskiego w 1972r., szampan uosabia najlepsze wina powstałe z winogron Pinot Noir Grand Cru. Niezwykle rzadki i delikatny, o wybitnym potencjale starzenia. Spędza minimum 10 lat na osadzie.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

RÓŻOWE
WYTRAWNE





Dom Pérignon



DOM PÉRIGNON

W 1668 roku młody benedyktyński mnich, Dom Pierre Pérignon, objął w tysiącletnim już wówczas opactwie Saint Pierre d'Hautvillers stanowisko kwestora oraz pieczę nad wytwarzanymi tam winami. Dzięki twórczej pasji, wizjonerstwu i bezkompromisowemu perfekcjonizmowi wypracował podstawy metody szampańskiej i stworzył nową kategorię wina – szampana, jeden z najbardziej cenionych i pożądanych alkoholi świata. Dom Pierre Pérignon jest uważany za duchowego ojca szampana a dom szampański Dom Pérignon jest do dziś wierny jego ideom.



BIĄŁE
WYTRAWNE

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2012

Dom Pérignon Vintage 2012 to ekspulsywna harmonia ukazująca wyjątkową historię pojedynczego rocznika. Rok 2012 był rokiem wielu niefortunnych zdarzeń: głębokie mrozy zimą i wiosną, ulewne deszcze, burze gradowe, zimniejsze okresy w kwietniu i intensywne fale upałów w lecie. Ciepło i suchy klimat złagodził wszelkie obawy o zdrowie winogron i sprzyjały dojrzewaniu owoców. Efektem zmian pogodowych jest idealna równowaga i harmonia – między świeżością a hojnością.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2008

Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 jest częścią tzw. słonecznej dekady. Rok 2008 przyniósł szarą i zachmurzoną wiosnę i lato. Brak ciepła i słońca już zdawał się przynieść nieodwracalne zmiany, gdy wtem, tak jak w 2000 czy 2006 roku i mitycznym roczniku 1996 – wrześniowe słońce i wiatry całkowicie odwróciły sytuację. Niecierpliwie wyczekiwana dojrzałość winogron przebiła się, kwitnąc z niespotykaną równowagą wysokich tonów. Rocznik Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 został oceniony na notę 99/100 przez Jamesa Sucklinga.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

DOM PÉRIGNON P2 2003

Dom Pérignon Plénitude 2 to drugie życie Dom Pérignon cierpliwie wzniesione na nowy poziom. Po około 15 latach powolnej przemiany na osadzie w piwnicach, Dom Pérignon rozszerza swoją energię i wznosi się do prawdziwego szczytu promiennej, wibrującej energii. Rok 2003 to wyraz dużego ryzyka Domu, który jako jeden z nielicznych ogłosił rocznik mimo najwcześniejszych zbiorów od 1822 roku.

Podawać w temp. 8-10 stopni.





Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



RUINART

Historia Ruinart sięga niemal 300 lat wstecz, kiedy to Nicolas Ruinart stworzył pierwszy na świecie dom szampański. Tym samym urzeczywistnił ambicje i marzenia swojego wuja, benedyktyńskiego mnicha Doma Thierry Ruinarta. Thierry Ruinart był prawdziwym pionierem i śmiałym wizjonerem, który już na początku XVIII wieku przewidział sukces szampana, lecz potrzebował królewskiego dekretu, by urzeczywistnić swoją misję. Wreszcie w 1728 roku król zaaprobował transport wina w butelkach, które dotychczas mogło być przewożone wyłącznie w beczkach, i otworzył tym samym drogę wspaniałej kariery szampana.



BIŁE
WYTRAWNE



RÓŻOWE
WYTRAWNE



BIŁE
WYTRAWNE



BIŁE
WYTRAWNE

RUINART BLANC DE BLANCS

Ruinart Blanc de Blancs to szampań wytworzony w 100% z winogron szczepu Chardonnay, wyłącznie z premier crus. Charakteryzuje się świetlistym, lekko złotym kolorem i delikatnymi bąbelkami unoszącymi się w nieprzerwanej prostej linii. Ruinart Blanc de Blancs łączy nuty świeżych owoców, głównie cytrusów i ananasa z aromatami białych kwiatów i przypraw (imbir i kardamon). Blanc de Blancs ma czysty, dobrze zdefiniowany smak z orzeźwiającym zakończeniem bogatym w aromaty białych brzoskwiń i nuty cytryny. Jest niezastąpiony jako aperitif w letnie popołudnia. Idealnie komponuje się z owocami morza, takimi jak ostrygi czy krewetki, grillowaną solą czy sashimi. Dostępny także w wersji **Second Skin** – opakowaniem prezentowym chroniącym szampana przed promieniami słońca wykonanym w 100% recyklowalnego papieru minimalizującym negatywny wpływ na środowisko.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

RUINART ROSÉ

Ruinart Rosé prezentuje wysublimowany złoto-różowy kolor, przy akompaniamencie wyjątkowo delikatnych bąbelków, które wędrują w górę kieliszka w niezwykle smukłej, prostej linii. Aromat łagodny, subtelny i świeży, zdominowany przez nuty wiśni i czerwone jagody. Wino wyjątkowo dobrze zbalansowane, przepysznie owocowe i łagodne, wspaniale odświeżające z każdym łykiem. To Cuvée jest niezastąpione jako wieczorny aperitif. Delikatne, owocowe nuty doskonale łączą się z andaluzyjskim gaspacho czy sashimi przyrządzonym ze świeżego tuńczyka. Delikatność i elegancja tego wariantu jest następstwem wysokiej zawartości Chardonnay (45%). Przewaga Pinot Noir (55%) i 19% czerwonego wina, zapewniają delikatny owocowy smak. Dostępny także w wersji **Second Skin** – opakowaniem chroniącym szampana przed promieniami słońca wykonanym w 100% recyklowalnego papieru minimalizującym negatywny wpływ na środowisko.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

„R” DE RUINART

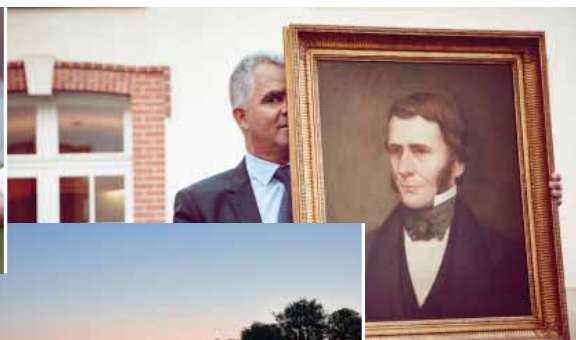
„R” de Ruinart jest niezwykle ciekawym sposobem łączenia dwóch szczepów winogron. To złoty i orzeźwiający szampań z subtelnym aromatem białych owoców. Jest to wyjątkowy aperitif do posiłków, w których szampań jest jedynym serwowanym winem. W zapachu dominują nuty gruszek, moreli, białej brzoskwini, wyczuwalne są także orzechy laskowe i świeże migdały, a także aromat akacji. Kwiatowo-pikantne nuty płynnie przechodzą w masłany smak brzoszki i herbatników, co dodaje winu złożoności. „R” de Ruinart to doskonale wyważony szampań o długim finiszu, bogatym w aromaty dojrzewających owoców. Jest wspaniałym wprowadzeniem do świata tego najstarszego z Domów Szampańskich Ruinart.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

DOM RUINART

Dom Ruinart jest odą stylu blanc de blancs i czystej elegancji chardonnay. Początkowo sugeruje mineralność, a następnie zaskakuje zwrotem w kierunku cytrusowej świeżości. Winogrona chardonnay, pochodzące z winnic Grand cru w Côte des Blancs i Montagne de Reims, nadają wyjątkową finezję, podczas gdy wieloletnie dojrzewanie w piwnicach Ruinart nadaje imponującą intensywność aromatyczną.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



KRUG



KRUG

Krug to dla wielu koneserów szampana prawdziwa legenda. Twierdzą oni, że nie ma wspanialszej marki szampana. Na świecie znajdziemy ekskluzywną rzeszę entuzjastów określających się mianem „wielbieli Kruga”. Oddaje to fascynację, którą szampany Krug wzbudzają wśród znawców.



BIĄŁE
WYTRAWNE

KRUG GRANDE CUVÉE

Najdoskonalsza ekspresja stylu Domu Szampańskiego Krug. Jest wynikiem połączenia ponad 50 win z trzech odmian winogron: Pinot Noir, Meunier i Chardonnay, pochodzących z 25 winnic i z sześciu do dziesięciu zbiorów z różnych, najlepszych roczników. Charakteryzuje się głębokim złotym kolorem. W zapachu królują aromatykwiatów, dojrzałych i suszonych owoców, piernika i cytrusów. W smaku wyczuwalny orzech laskowy, nugat, miód, brioszka.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



RÓŻOWE
WYTRAWNE

KRUG ROSÉ

Swoista prowokacja, zmysłowość, pełnia emocji a także ntensywność połączona z elegancją. Krug Rose ma nietypowy, różowo-złoty kolor. Cechuje go wyjątkowo szeroka, dla różowego szampana, paleta aromatyczna – od maliny, brzoskwini przez nuty kuminu, anyżu do fiołków. Znajdziemy w nim również aromaty morwy, pieprzu, imbiru, czerwonej porzeczki czy różowego grapefruta. Wino ma długi, złożony finisz.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

KRUG VINTAGE

Unikalna ekspresja Domu Szampańskiego Krug. Każdy kolejny Krug Vintage posiada swój niepowtarzalny charakter, pozwalający odkrywać wyjątkowość danego zbioru. Każdy kolejny rocznik opowiada nową historię.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

KRUG CLOS DU MESNIL

Szampan – legenda. Wyjątek od świętej zasady „assemblage” Krug’a. Tworzy go jedna odmiana winogron – Chardonnay, jeden rocznik i tylko jedna winnica – Clos du Mesnil. Bukiet zapachowy Clos du Mesnil składa się z bogatych i dojrzałych aromatów kandyzowanych cytrusów, miodu oraz czekoladki nugatowej. Niezwykle świeży i perlisty. Aromaty praliny, orzecha laskowego, imbiru, przypraw. W smaku wyczuwalna pigwa i aromaty miodu.

Podawać w temp. 8-10 stopni.

KRUG CLOS D’AMBONNAY

Najcenniejszy klejnot w kolekcji Krug’a. Tworzy go jedna odmiana winogron – Pinot Noir, jeden rocznik i tylko jedna winnica – Clos d’Ambonnay. Wino ma charakterystyczny złoty kolor z odcieniami czerwieni. W bukiecie zapachowym odnajdziemy francuską brioszkę, prażone migdały, przyprawy korzenne oraz czerwone owoce, czarną porzeczkę, suszone owoce i karmel. W smaku obok czerwonych owoców i brioszki wyczuwalne są nuty lukrecji.

Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

W I N O P R Z E W O D N I K

WINA BIAŁE LEKKIE

Wina powstałe z jasnych odmian winogron, które charakteryzują się wyjątkową delikatnością i miękkością na podniebieniu. Idealnie sprawdzą się do lekkich posiłków na bazie chudych mięs lub ryb, a także jako dodatek do owoców morza i sałatek. Doskonale smakują również jako aperitif.



BIĄŁE
WYTRAWNE

BAVA GAVI COR DE CHASSE

Szccypy: 100% Cortese **Region:** Piemont

Gavi jest jednym z najważniejszych białych win Piemontu, a z pewnością najbardziej znanym. Jest klasyczne i eleganckie. Schłodzony moszcz fermentuje w stalowych kadziach i dojrzewa nad osadem przez ok 3 miesiące. Posiada słomkowy kolor z czasem przechodzący w złoty, wyróżnia się aromatami świeżych owoców i białych winogron. Podawać w temp. 12 stopni.

LOUREIRO-ALVARINHO

Szccypy: 50% Loureiro,

50% Alvarinho

Region: Vinho Verde, Cavado

Dwie duże odmiany regionu tworzą doskonały zestaw. Żywe, świeże i świetnie zrównoważone wino, pełne kwiatowych nut i smaków owoców tropikalnych. Posiada przyjemny długi finisz. Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE



SEPTEMBRE BOURGOGNE CHARDONNAY

Szccypy: Chardonnay

Region: Burgundia

To wino jest efektem winifikacji najlepszych winogron z Cote de Beaune, Cotes de Nuits oraz Maconnais. Dwa pierwsze fermentują i leżakują w dębowych beczkach, a trzeci szczep w stali nierdzewnej. Posiada piękny jasnożółty kolor. Świeże i wyraziste aromaty orzechów laskowych, grilloowanych migdałów, miodu i kwiatów lipy. W ustach nuty ciasta cytrynowego i rabarbaru. Finisz z lekko jodowaną i mineralną nutą. Podawać w temp. 12 stopni.

BIĄŁE
WYTRAWNE

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE

Szccypy: Sauvignon Blanc **Region:** Valle de la Loire

Wino o jasnożółtym kolorze z zielonymi refleksami. Piękne aromaty kwiatowo-owocowe z nutami marakui i pomarańczy. Eleganckie o wyjątkowej świeżości i strukturze. W smaku wyczuwalne owoce cytrusowe i tropikalne o długim i intrygującym finiszu. Podawać w temp. 8-10 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

BOURGOGNE ALIGOTE

Szccypy: Aligote **Region:** Burgundia

Ręcznie zbierane winogrona fermentowane są w stali i dębowych beczkach po czym następuje dojrzewanie nad osadem przez 9 miesięcy. Wino o pięknym bladeżółtym kolorze z zielonymi refleksami. Aromaty mineralów, świeżych owoców jak gruszki, winogrona czy śliwki ale też pojawiają się nuty kwiatowe. W smaku nuty wosku pszczelego i orzechów laskowych z doskonałą kwasowością. Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE



WINA BIAŁE CIĘŻKIE

Stanowią wyjątkowo gładką ekspresję białych owoców często zestawionych z nutami cytrusowymi. Wyjątkowo dobrze sprawdzą się w połączeniu z cięższymi potrawami na bazie chudych mięs lub grillowanych ryb, i owoców morza a także lekkich wersji potraw zawierających czerwone mięsa. Można również raczyć się nimi solo przed posiłkami.



MARKUS RENSKI RIZLING

Szczepy: 60% Riesling Laško,
30% Riesling Ren, 10% Sauvignon
Region: Słoweńska Styria

Ręcznie zbierane winogrona fermentowane są w stalowych pojemnikach, a kolejno dojrzewają 4 miesiące na osadzie. Wytrawny dojrzały bukiet wina zdobią nuty brzoskwińowe i jabłkowe, w tle wyczuwalne są aromaty ziół i nafty. W ustach miękkie, pełne i mineralne. Finisz długi i maślany. Podawać w temp 6-8 stopni.

BIĄŁE
WYTRAWNE



APATSAGI FURMINT (TOP SELECCION)

Szczepy: 100% Furmint **Region:** Somlo

Najbardziej znana węgierska odmiana z tej wyjątkowej winnicy. Wino leżakowane w beczkach z dębu węgierskiego przez 8-9 miesięcy. Dominują aromaty lawendy, suszonych owoców i dębu, który w połączeniu z charakterystyczną mineralnością odkrywa przed nami smaki dojrzałych owoców jabłka i gruszki. Podawać w temp. 12-14 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE



MARIA SANZO

Szczepy: 100% Albariño
Region: Rias Baixas

Pochodzi z 35 letnich winnic otoczonych lasami eukaliptusowymi w pobliżu Oceanu Atlantyckiego. Macerowane na zimno w temp. 9 stopni przez 12 godzin i fermentowane w stalowych kadziach. Wino z nad osadu o aromatach białych owoców i pięknym bladeżółtym kolorze. Podawać w temp. 10-12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE



AALDERING PINOTAGE BLANC

Szczepy: Pinotage Blanc
Region: Stellenbosch

Wino o jasnym słomkowym zabarwieniu ze złocistymi refleksami. Fermentowane w całości w stali nierdzewnej. Wyraźne aromaty truskawek, waty cukrowej, zielonego jabłka, gruszki i banana. W smaku jagody, wiśnie, owoce pestkowe i ptasie mleczko. Okrągłe, kremowe i pełne. Doskonały potencjał starzenia do 5 lat. Podawać w temp. 12 stopni.



BIĄŁE
WYTRAWNE

BAJO VELO

Szczepy: 100% Verdejo
Region: Rueda

Wino produkowane z winnic położonych na wysokości 900m. n.p.m. Macerowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej a następnie fermentowane i leżakowane w beczkach po sherry, w których pozostaje przez 10 miesięcy. Swój mineralno-słony charakter zawdzięcza zwirowo piaszczystem glebom. Wspaniały żółty kolor. Aromaty dojrzałych owoców, orzechów i kwiatów o słonych niuansach. Na podniebieniu świeże z mineralnymi nutami. Podawać w temp. 10-12 stopni.

BIĄŁE
WYTRAWNE



WINA CZERWONE LEKKIE

Głęboki smak jaki zapewniają wytrawne wina na bazie czerwonych winogron świetnie prezentuje się w towarzystwie cięższych czerwonych mięs i dziczyzny w sosach, a także do dań z kaczki i długo dojrzewających wędlin i serów.

L.A. CETTO ZINFANDEL

Szcepny: Zinfandel

Region: Valle de Guadalupe – Baja California

Ciemno fioletowy kolor. Aromaty czerwonych i czarnych owoców. Łagodne z miękkimi taninami. Podawać w temp. 14-16 stopni.

CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE

AALDERING LADY M PINOTAGE

Szcepny: 100% Pinotage

Region: Stellenbosch

Winogrona zbierane z różnych winnic, skomponowane w wyjątkowe cuvée. Eksplozja owocowych aromatów, głównie jagód, wiśni i porzeczek. Świetna struktura, kultowej odmiany Pinotage, połączonej z doskonałą równowagą, pełnią i kwasowością. Mimo fermentacji tylko w stali niedziennej jest winem bogatym i aromatycznym. Podawać w temp. 16-18 stopni.

SEPTEMBRE PINOT NOIR

Szcepny: Pinot Noir

Region: Burgundia

To mieszanka Pinot Noir z różnych miejsc od Cotes de Beaune po południowe Beaujolais. Po ręcznych zbiorach następuje krótka maceracja w niskiej temperaturze, która wzmacnia aromaty świeżych owoców. Wina z Cote d'Or leżakowane są w 50% w beczkach, a druga część starzona w stali daje świeżość i owocowość. Wino o pięknym wiśniowym kolorze o aromatach małych czerwonych owoców (porzeczka, malina) z lekkimi wędzonymi i torfowymi nutami. W smaku świeże, obfite z wyczuwalnymi wiśniami i morelami z idealnie zbalansowanym lekko słonym finiszem. Podawać w temp 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE

LANGHE NEBBIOLO

Szcepny: 100% Nebbiolo

Region: Piemont

Wino pochodzi z winnicy Cru Scarrone w Castiglione Faletto położonej w samym sercu DOCG Barolo na wysokości 300m. n.p.m. Winogrona zbierane są ręcznie, a fermentacja odbywa się w stalowych kadziach. Dojrzewa w dębowych beczkach. Posiada żywy rubinowy kolor wyróżnia się aromatami kwiatów i drobnych czerwonych owoców z pikantną nutą. Eleganckie i mocne z zaokrąglonym taninowo – pikantym finiszem. Podawać w temp. 18 stopni.

VITIS EXTREMA

Szcepny: 100% Mencia

Region: Bierzo

Winnice usytuowane na wysokości 800m n.p.m. Winogrona zbierane ręcznie, a następnie macerowane na zimno. Starzone w beczkach z francuskiego dębu przez okres 6 miesięcy. Wino posiada intensywny malinowo-czerwony kolor z odcieniami egzotycznych kwiatów. Aromaty dzikich owoców i wanilii. Aksamitne, owocowe i mineralne. Podawać w temp. 15-16 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



WINA CZERWONE CIĘŻKIE

Wytrawne wino czerwone stanowią prawdziwy skarb dla koneserów. Charakteryzują się wyjątkową gładkością i równowagą w smaku. Będą idealnym dopełnieniem potraw na bazie czerwonych mięs i dziczyzny a także dojrzałych serów i wędlin.



CZERWONE
WYTRAWNE

MARQUES DE CACERES GRAN RESERVA

Szczepy: 85% Tempranillo, 8% Granacha Tinta, 7% Graciano

Region: Rioja

Winogrona zbierane ręcznie w starych winnicach, które powstały 65–85 lat temu. Leżakowane w nowych beczkach z francuskiego dębu 24 miesiące, 4 lata w butelce przed premierą. Głęboki rubinowy kolor z ceglastymi brzegami. Wino o balsamicznych aromatach z wyczuwalnymi śliwkami i dębem, świeże i żywotne o trwałym finiszu. Podawać w temp. 16-18 stopni.

ALPASIÓN MALBEC

Szczepy: Malbec

Region: Mendoza

Najczystszy wyraz terroir z którego pochodzi. Wino w kieliszku prezentuje swoją piękną ciemnofioletową barwę. Pełne aromatów dojrzałych borówek, czarnej porzeczki i czarnego pieprzu syczańskiego. Soczyste i okrągłe na podniebieniu z tonami śliwek i kakao. Długi finisz. Podawać w temp. 16-18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE



CZERWONE
WYTRAWNE

SAINT JOSEPH VIEILLES VIGNES

Szczepy: Syrah 100%

Region: Dolina Rodanu AOC

Saint Joseph

Fermentowane w dużych dębowych beczkach natępne 12 miesięcy spędza w beczkach typu barrique. Idealnie zrównoważone wspaniałe mineralne nuty. To wino potwierdza swoją klasę we wszystkich aspektach ocen. Podawać w temp. 18 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

Szczepy: Corvina Corvignone, Rondinella

Region: Veneto

Ręczny zbiór winogron odbywa się z początkiem października, a następnie owoce są suszone przez 4 miesiące. Fermentacja odbywa się w dębowych beczkach przez 30 dni, a kolejno dojrzewa w nich ok. 48 miesięcy. Posiada głęboki granatowy kolor. Na podniebieniu złożone, mocno korzenne i bogate w taniny. Bukiet to nuty cynamonu, wanilii, tytoniu i gałki muszkatołowej. Podawać w temp. 18-20 stopni.



CZERWONE
WYTRAWNE

THE CHOCOLATE BLOCK

Szczepy: 71% Syrah, 11% Grenache, 9% Cinsaul, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Region: Stellenbosch, Swartland

Fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Jedynie Cabernet i Grenache dojrzewa w nowych beczkach z francuskiego dębu. Wino o pięknym, niemal atramentowym kolorze. Uwodzący aromat ciemnych jagód, tytoniu, nut kwiatowych – zwłaszcza bzu i fiołków – oraz słodkiej mokki i delikatnej czekolady. W smaku wyczuwalne śliwki, czarne oliwki, goździki i kakao. Czysty finisz i lekkie taniny. Podawać w temp. 16-18 stopni.





Kontakt dla klientów instytucjonalnych i korporacyjnych:

Biuro Obsługi Klienta

tel. +48 792 815 415; pon-pt. 8:00-16:00

bok@pinot.com.pl

www.pinot.pl www.pinotcompany.pl

   @pinot_company

