

 WINOLAND



KATALOG WIN
2024

ARGENTYNA

AUSTRALIA

AUSTRIA

CHILE

CHORWACJA

FRANCJA

GRUZJA

HISZPANIA

MEKSYK

NIEMCY

PORTUGALIA

POLSKA

RPA

USA

NOWA ZELANDIA

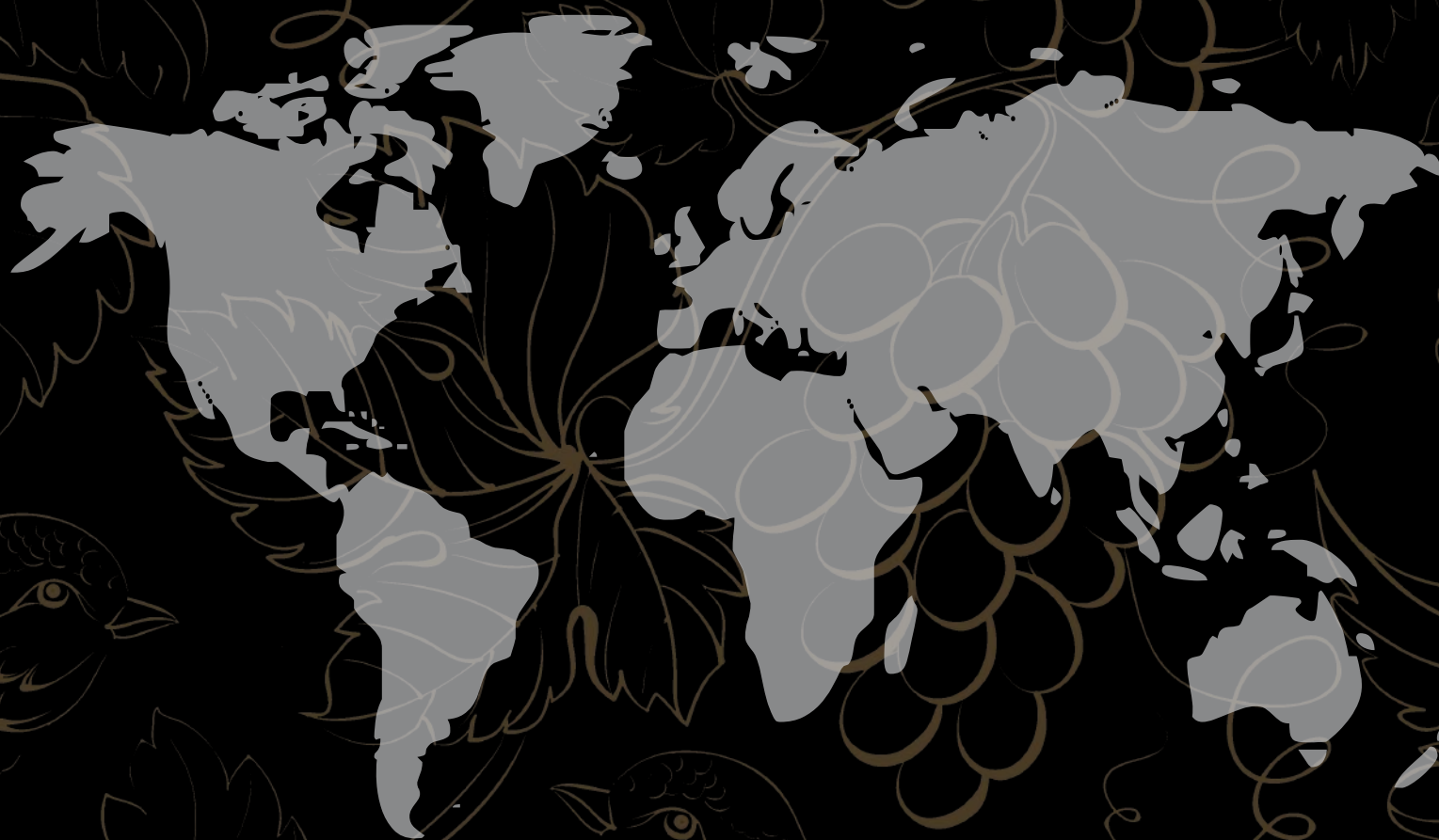
WŁOCHY

WINA MUSUJĄCE

WINA BANKIETOWE

USŁUGI

REGULAMIN



[Tel 00 48 22 786 53 94]

biuro@winoland.pl

[www.winoland.com]



WINOLAND

Winoland jest niezależnym importerem i dystrybutorem win z całego świata. Nowego Świata. Posiadamy fantastyczny wybór win, idealnych na każdą okazję.

Dysponując doświadczeniem i wiedzą wybieramy nasze wina szczególnie starannie, aby mogli być Państwo pewni ich jakości, a nasz wyjątkowy model biznesowy gwarantuje ekskluzywność oferowanych produktów, które są sprzedawane wyłącznie do hoteli i restauracji.



Nasze elastyczne podejście oznacza, że Winoland traktuje Państwa konkretne wymagania bardzo indywidualnie. Jesteśmy w stanie zaoferować Państwu wino na każdą okazję, czy to wina do karty czy na bankiety.

Z przyjemnością udowodnimy, że nasza oferta jest wyjątkowa. Na kolejnych stronach naszego katalogu, znajdą Państwo, rekomendowane przez nas produkty i dodatkowe usługi. Nasze wina już na Państwa czekają!

Aldea 0.0 Verdejo

Region Manchuela

Szczep Verdejo

Opis To bezalkoholowe białe wino produkowane z winogron verdejo. To białe wino charakteryzuje się jasną słomkowożółtą barwą i intensywnym aromatem dojrzałych winogron. Świeże i owocowe.



Z czym łączyć Jest pyszne w połączeniu z makaronami i sałatkami.



5°C



750ml



6 szt.

Aldea 0.0 Red Bobal

Region Manchuela

Szczep Bobal

Opis Wino ma intensywną wiśniową barwę, owocowość i wysoką kwasowość. Ten Bobal ma charakter garbnikowy, z aromatami przypraw i czerwonych owoców, zwłaszcza wiśni. W przypadku bezalkoholowego charakteryzuje się dużą kwasowością. Wino różowe Bobal ma bardzo świeże i owocowe aromaty.



Z czym łączyć Doskonale pasuje do lekkich sałatek, dań z owoców morza, sushi czy lekkich przekąsek.



14-16°C



750ml



6 szt.

Aldea 0.0 Red Tempranillo

Region Manchuela

Szczep Tempranillo

Opis Bezalkoholowe czerwone wino z winogron Tempranillo, o atrakcyjnej czerwonej barwie z fioletowymi odcieniami, intensywnym aromacie czarnych jagód i jagód kryje w sobie lekkie słodkie i karmelowe niuanse. Jego usta są słodkie i trwałe.



Z czym łączyć Idealne na każdą okazję, zarówno jako aperitif, jak i dobry posiłek.



17-18°C



750ml



6 szt.

Vallformosa Cava Sparkling alcohol free

Region D.O. Cava, Blanes, Hiszpania

Szczep Macabeo, Parellada, Xarello

Opis Ta Cava ma bladożółty kolor, miękkie i przyjemne wejście, z imponującą strukturą na podniebieniu, tropikalnymi aromatami, pozostawiając delikatny i długotrwały posmak. Wina bezalkoholowe mają tylko naturalne składniki, ale techniki, które zapewniają, że są bezalkoholowe, różnią się. Obejmuje to usuwanie wstępnej fermentacji cukru do bardziej wyrafinowanych technik wirowania alkoholu przez stożki.

Z czym łączyć Polecamy spożywać jako aperitif lub w towarzystwie owoców morza i ryb.



8-10°C



750ml



6 szt.



[ARGENTYNA]

1853
Old Vine Estate

B O D E G A
S E P T I M A
M E N D O Z A • A R G E N T I N A

1853 OLD VINE ESTATE

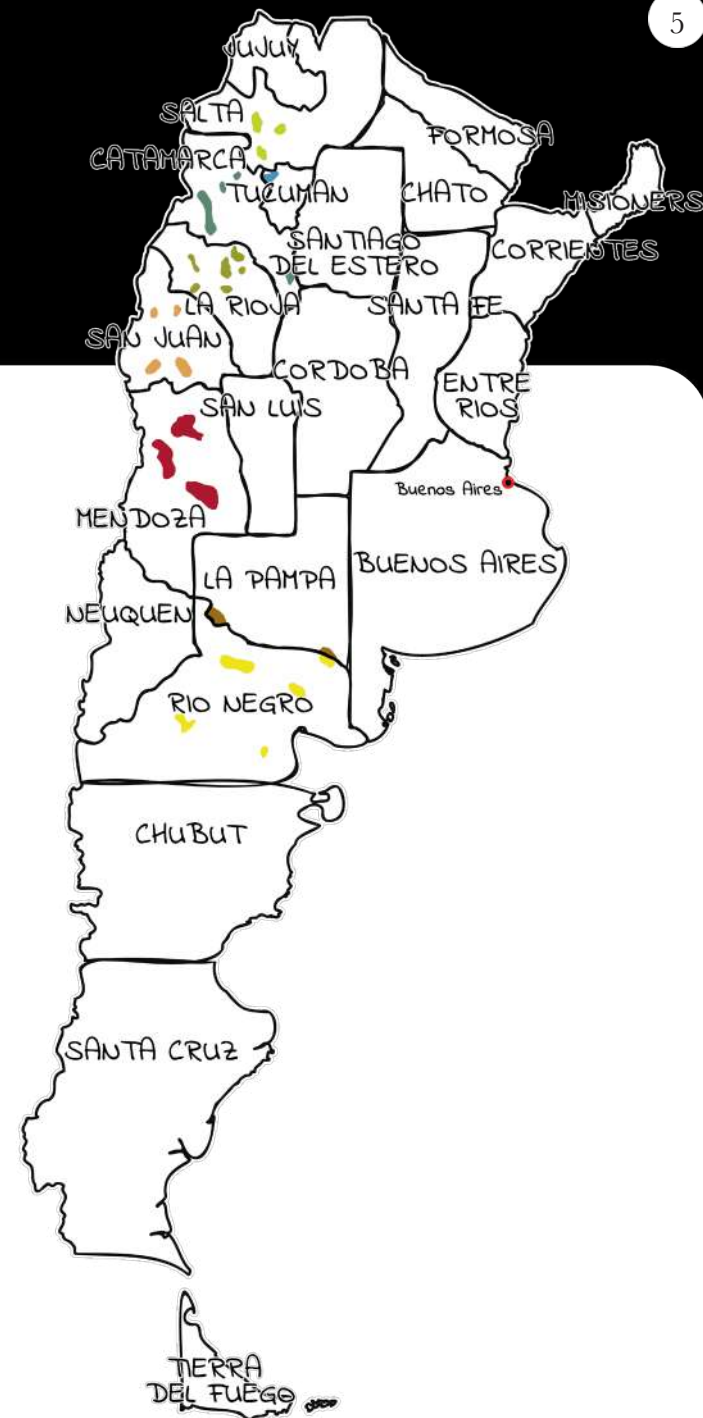
1853 Old Vine Estate jest jedną z nielicznych winnic, które zachowały oryginalną genetykę Malbec bez jej modyfikacji; i kultywowanie go w sposób najbliższy jego tradycji, stosując pewne innowacje w celu usprawnienia procesu. W 2012 roku grupa doświadczonych przedsiębiorców z pasją do produkcji wina i specjalistów od terroir Doliny Uco znalazła tę winnicę, ukryty klejnot w dolinie; a do 2016 roku na światowy rynek trafiła pierwsza partia wina, dostępna w 10 krajach na całym świecie.

Przez lata projekt zyskał fanów i międzynarodowe uznanie dzięki swojej niesamowitej jakości i niepowtarzalnym smakom. Są bardzo poszukiwane ze względu na swój ekskluzywny charakter. Każdego roku produkowanych jest tylko 4000 skrzynek wina, które są eksportowane na cały świat, co czyni 1853 Old Vine Estate jednym z najbardziej wyjątkowych i ekskluzywnych win na świecie.

BODEGA SÉPTIMA

Bodega Séptima znajduje się w wysokiej okolicy Agrelo, departament Luján de Cuyo, Mendoza, otoczona naszym emblematem Finca i 150 hektarami obsadzonymi winoroślą. Ma zadaszoną powierzchnię 5500 m² i produkuje trzy miliony butelek wina rocznie, które są sprzedawane zarówno w Argentynie, jak i na rynkach międzynarodowych.

Zaprojektowano studium architektury Bórmida & Yanzón, jedną z najpiękniejszych winnic w Mendozie w tym uprzywilejowanym punkcie. Oprócz walorów estetycznych, technika pirca, oparta na układaniu kamieni naturalnych z rzeki Mendoza, umożliwia niezbędną izolację termiczną winnicy, aby w sposób naturalny i zrównoważony zachować stabilne temperatury produkcji wina. Dzięki kamiennym ścianom, szlachetnym materiałom i naturalnym kolorom winiarnia jest harmonijnie wkomponowana w górskie środowisko.



Septima Chardonnay



Region	Mendoza
Szczep	Chardonnay
Opis	To ciekawe Chardonnay ukazuje w kieliszku żółtą barwę z zielonkawymi refleksami. Nos jest bardzo wyrazisty. Owoce tropikalne, takie jak ananas i mango, wyróżniają się wraz z nutami cytrusowymi, takimi jak grejpfrut. Na podniebieniu świeże, owocowe, tuste i zrównoważone. Wino to dojrzewało przez 3 miesiące na drobnym osadzie w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Z czym łączyć: Idealne do samodzielnego popijania lub w połączeniu z rybami, białym mięsem lub daniami z ryżu.



Septima Chardonnay Reserva Obra



Region	Mendoza
Szczep	Chardonnay
Opis	Jasnożółte wino z jasnozielonymi refleksami. W nosie dominują aromaty gruszek, miodu i brzoskwiń w syropie, którym towarzyszą nuty wanilii, kokosa, białej czekolady i granoli. Na podniebieniu ma tustą konsystencję, jest świeże i pełne.

Z czym łączyć: Idealny towarzysz dań takich jak risotto z grzybami, skorupiaki i grillowana ryba.



Septima Gran Reserva



Region	Mendoza
Szczep	Malbec
Opis	Wino o intensywnym granatowo czerwonym odcieniu. Nos złożony i wyrazisty wypełniony aromatami dojrzałych czerwonych owoców, przypraw z nutami wanilii i czekolady. Po chwili ujawniają się kolejne aromaty wzbogacone o akcenty fiołków przeplatane dębem. Na podniebieniu pełna budowa, a gładkimi, aksamitnymi tanninami. Na ustach jest elegancki i zrównoważony. Ma słodkie i zwinne wejście, słodkie i zwinne, ciepłe z zaznaczonymi tanninami. Bardzo uporczywy posmak.

Z czym łączyć: Rozbief, czerwone mięsa z grilla, pieczeń, drób, białe mięso, szynka iberyjska (ser jamón), mięso zimne i delikatesowe, ser peklowany, ser pleśniowy



Septima Malbec



Region	Mendoza
Szczep	Malbec
Opis	Przed butelkowaniem wino dojrzewało 6 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego, dzięki czemu nabral aromatów tostów i wanilii. W kieliszku rubinowe z fioletowymi refleksami. W nosie dominują aromaty świeżych wiśni, dżemu truskawkowego, przetamanych nutą dymu i rozmarynu w tle. W ustach krągłe, zrównoważone, odnajdziemy smaki śliwek, malin i wanilii. Finisz długi o słodkich tanninach i dymnej końcówce.

Z czym łączyć: Do przystawek, dań z czerwonego mięsa, dziczyzny, sprawdzi się również jako aperitif.



Septima Malbec Reserva Obra



Region	Mendoza
Szczep	Malbec
Opis	Wino o intensywnym granatowo czerwonym odcieniu. Nos złożony i wyrazisty wypełniony aromatami dojrzałych czerwonych owoców, przypraw z nutami wanilii i czekolady. Po chwili ujawniają się kolejne aromaty wzbogacone o akcenty fiołków przeplatane dębem. Na podniebieniu pełna budowa, a gładkimi, aksamitnymi tanninami.

Z czym łączyć: Rozbief, czerwone mięsa z grilla, pieczeń, drób, białe mięso, szynka iberyjska, mięso zimne i delikatesowe, ser peklowany, ser pleśniowy, żeberka zapiekane w ziołach...



1853 Malbec Grand Reserva



Region	Mendoza
Szczep	Malbec
Opis	Jest wybuchowy i pachnący, z dużą ilością świeżych czarnych owoców, jeżyn, czarnej porzeczki i wiśni, a także przypraw takich jak goździki. Nuty mięsa i skóry są również częścią tego złożonego i pysznego aromatu. Ma charakter odmianowy, wyraźnie wyczuwalny po świeżości i wyraźnej kwasowości. Jego taniny wysychają i zaczynają powoli dojrzewać. Jego przejście przez usta pozostawia wspomnienia powidła śliwkowego, prażonych i świeżych przypraw.

Z czym łączyć: Makaron z łososem i czerwone mięso





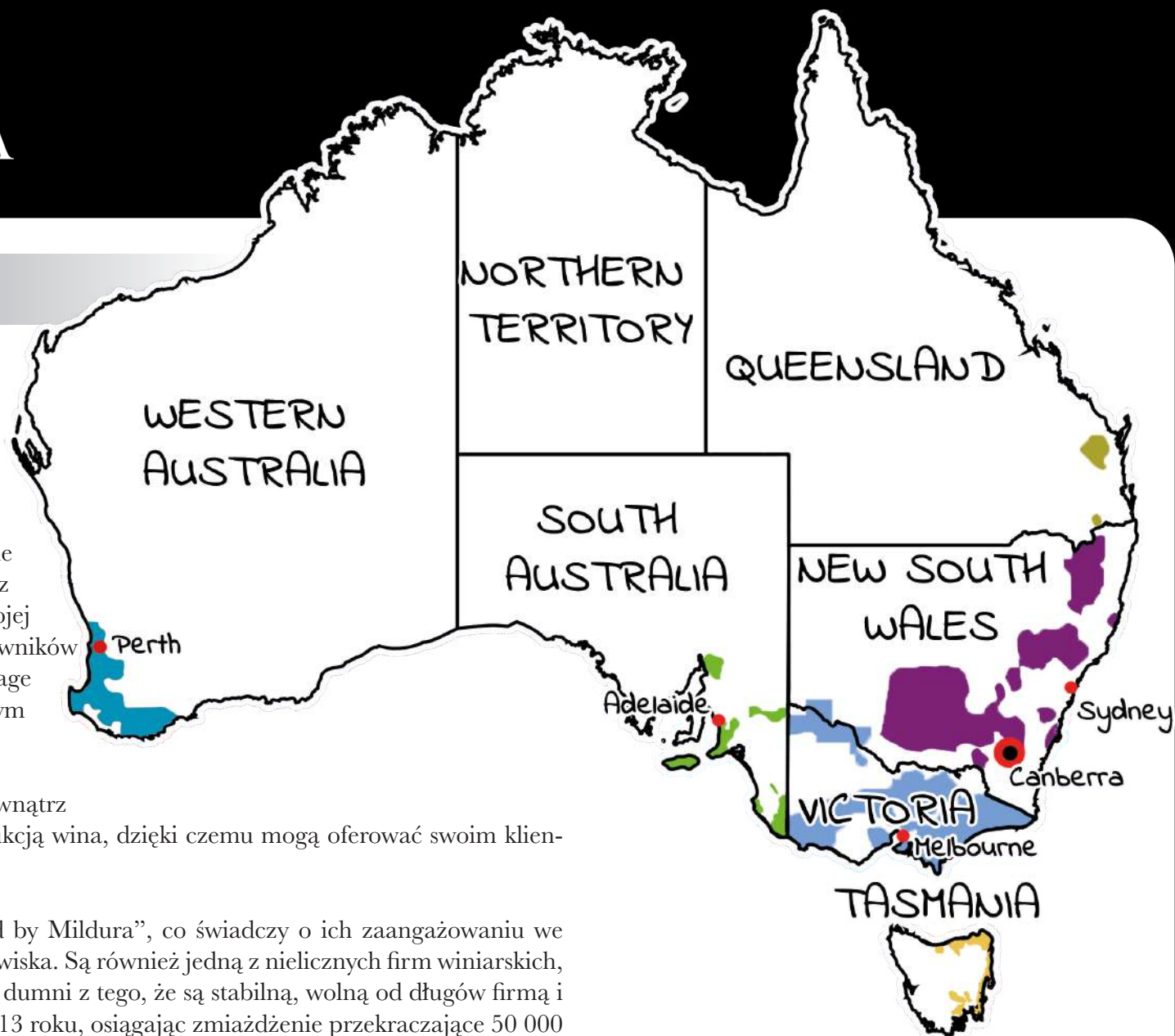
QUALIA

wines

QUALIA WINES

Qualia Wines jest w 100% własnością australijską i prowadzi strategię biznesową, aby być najniższym możliwym kosztem, najwyższą możliwą jakością i najlepszymi praktykami winiarskimi. Qualia Wines została założona w grudniu 2009 roku, kiedy przejęła aktywa Neqtar Wines, ale jej korzenie sięgają 1887 roku, do najwcześniejszych winiarzy. Ich misją jest bycie preferowanym partnerem w branży winiarskiej poprzez dostarczanie doskonałości we wszystkich aspektach swojej działalności i przekraczanie oczekiwań klientów, pracowników i interesariuszy. Specjalizując się w projektach pre-vintage na zamówienie, zaopatrują klientów w 25 krajach, w tym międzynarodowych dystrybutorów, supermarkety i sprzedawców marek. Oferują markowe portfolio win o ograniczonym uwalnianiu i wino luzem. Zlecają na zewnątrz wszystkie niepodstawowe funkcje niezwiązane z produkcją wina, dzięki czemu mogą oferować swoim klientom większą elastyczność i lepszą ekonomię.

Qualia Wines jest dumna z bycia członkiem „Crafted by Mildura”, co świadczy o ich zaangażowaniu we wspieranie lokalnego przemysłu, ich hodowców i środowiska. Są również jedną z nielicznych firm winiarskich, w których dyrektor generalny pracuje jako winiarz. Są dumni z tego, że są stabilną, wolną od długów firmą i pomyślnie zrealizowali swój pierwszy 5-letni plan w 2013 roku, osiągając zmiążdżenie przekraczające 50 000 ton, co plasuje ich w pierwszej dziesiątce winiarzy w Australii.



Little Eden Chardonnay

Region South Eastern Australia

Szczep Chardonnay

Opis Zbierany w chłodzie nocy, aby zachować świeżość. Chardonnay ma aromaty owoców pestkowych i cytrusów z długim eleganckim finiszem. Jasny słonkowy kolor z zielonym odcieniem.

Z czym łączyć Pyszne samo w sobie lub jako dodatek do białych mięs i kremowych dań z makaronu.



Little Eden Pinot Noir

Region South Eastern Australia

Szczep Pinot Noir

Opis Początkowo uwodzący i jedwabisty, otwierający się nadzieniem w ustach i trwałym smakiem oraz subtelnie wyważoną strukturą jędrnej kwasowości.

Z czym łączyć Wołowina, cielęcina, dziczyzna, drób.



Little Eden Shiraz

Region South Eastern Australia

Szczep Shiraz

Opis Głęboki szkarłatny kolor z intensywnymi aromatami dzikich jagód z pieprzem i nutą dębu. Dojrzała śliwka idealnie komponuje się z subtelnym dębem. Dobra długość z aksamitnym tanninowym wykończeniem.

Z czym łączyć Wyśmienite do gulaszów, dań z czerwonego mięsa i mięs z grilla.



Crooked Mick Langhorne Chardonnay

Region South Eastern Australia

Szczep Chardonnay

Opis Słonkowy z zielonymi refleksami. W nosie wino oferuje atrakcyjny bukiet, twardość cytrynowy, gruszkę i owoce pestkowe wsparte subtelnymi charakterami chary pochodzącymi z dębu. Żywe i orzeźwiające na podniebieniu ze smakami owoców pestkowych i cytrusów. Długie eleganckie z wyraźnym finiszem.

Z czym łączyć Pieczony kurczak, lżejsze dania z makaronu, pełnowartościowe sałatki i różnorodne dania kuchni azjatyckiej.



Crooked Mick Langhorne Shiraz

Region South Eastern Australia

Szczep Shiraz

Opis Głęboka czerwień z fioletowymi odcieniami. Aromaty dojrzałych wiśni, jagód i morwy z pikantnymi nutami, takimi jak czarny pieprz, w towarzystwie subtelnego tytoniu, karmelu i lekko palonych ziaren kawy. Ten pełny sziraz ma dobrą długość na podniebieniu i pokazuje bogate smaki oparte na owocach wraz z nutą lukrecji.

Z czym łączyć Pieczona udziec jagnięca, solidne włoskie dania z makaronu lub prosty półmisek wędlin.



Crooked Mick McLaren Shiraz

Region South Eastern Australia

Szczep Shiraz

Opis Głęboka ciemna wiśniowa czerwień. Początkowo śliwka i owoce wiśni przeplatane się z nutami przyprawowymi. Następnie wino przywołuje nuty czekolady, lukrecji i crème brulee, tworząc bardzo intensywny i złożony bukiet. Bogaty bukiet śliwek i ciemnych jagód harmonijnie wspierany pikantnymi nutami dębu, takimi jak karmel i jasno palone ziarna kawy. Ten pełny, mocny, ale zrównoważony Shiraz ma bogatą i dojrzałą strukturę tannin, która pozwoli mu bardzo dobrze się starzeć i z czasem dodać dodatkowej wartości do jego elegancji.

Z czym łączyć Pieczone czerwone mięso i warzywa, obfite włoskie gulasze lub stek z grilla, jak lubisz.



CHRISTOPH BAUER



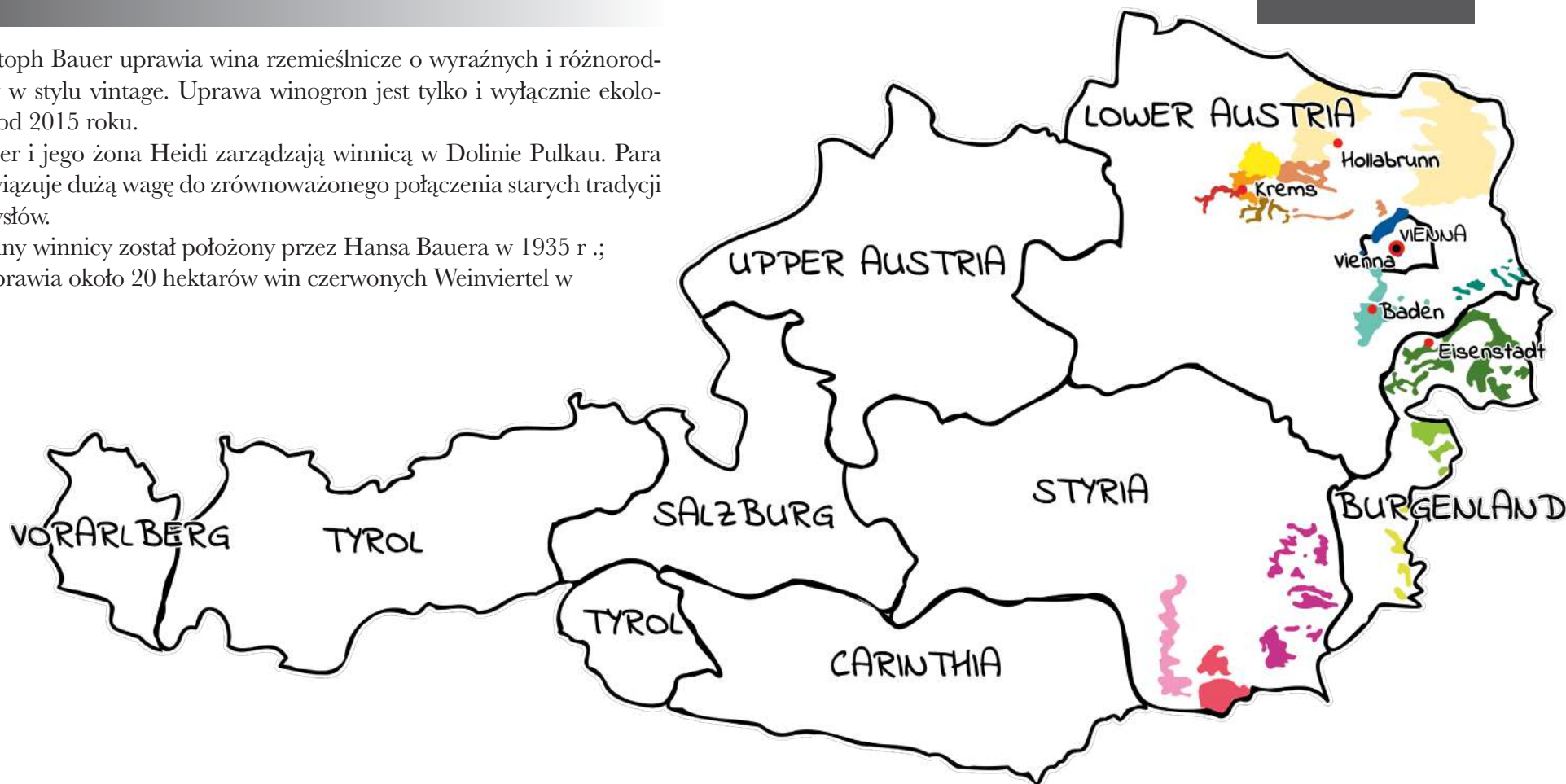
CHRISTOPH
BAUER

WEINGUT CHRISTOPH BAUER

Weingut Christoph Bauer uprawia wina rzemieślnicze o wyraźnych i różnorodnych szczepów w stylu vintage. Uprawa winogron jest tylko i wyłącznie ekologiczna (BIO) od 2015 roku.

Christoph Bauer i jego żona Heidi zarządzają winnicą w Dolinie Pulkau. Para winiarzy przywiązuje dużą wagę do zrównoważonego połączenia starych tradycji i nowych pomysłów.

Kamień węgielny winnicy został położony przez Hansa Bauera w 1935 r.; dziś winnica uprawia około 20 hektarów win czerwonych Weinviertel w Haugsdorf.



Gemischter Schatz Bauer bio



Region Weinwirtel
 Szczep Sauvignon Blanc, Welschriesling, Neuburger, Traminer
 Opis Pachnący, delikatnie orzechowy, w kierunku migdałów, lekkie dojrzałe jagody, lekko aromatyczny w dotyku, świeży, także z nutami roślinnymi, zielone jabłko, pociągający, złożony i pobudzający, dojrzałe strąki, żółta papryka, pieprzna pikantność, żywa kwasowość, delikatny garbnik, lekko ziołowe nuty, świetna kompozycja.

Z czym łączyć Ryby, białe mięso, zimne dania i różnorodne sałatki.

8-10°C 750ml 6 szt.

Gruner Veltliner Bauer bio



Region Weinwirtel
 Szczep Grüner Veltliner
 Opis Weinviertel DAC to klasyczny Grüner Veltliner z regionu Weinviertel. Winogrona pochodzą z wzorcowo prowadzonych winnic. Co jest ważne podkreślenia, każde wino wychodzące od tego producenta zachwyca niespotykaną stabilnością wysokiej jakości trunków. Grüner Veltliner to wino cudownie owocowe wino, z wyczuwalną mineralnością. Podczas degustacji można wyczuć wyraźne smaki gruszek, zielonych jabłek i limonki.

Z czym łączyć Idealnie pasuje do sałatek każdego rodzaju, białych ryb jak sielawa, sandacz, szczupak, mięsa białe grillowane.

8-10°C 750ml 6 szt.

Grauer Burgunder bio



Region Weinwirtel
 Szczep Pinot Gris
 Opis Bogate, złożone i bardzo harmonijne wino, satysfakcjonujące pod każdym względem. Od jasnożółtej, apetycznej barwy, poprzez obfity bukiet aromatów dojrzałych jabłek, moreli, nut egzotycznych owoców: ananasa i grapefruta, aż po doskonałe wrażenia w ustach – wino jest soczyste, pełne i aromatyczne.

Z czym łączyć Świetnie pasuje do kuchni śródziemnomorskiej i wytrawnych tart.

8-10°C 750ml 6 szt.

Blauer Portugieser Bauer bio



Region Weinviertel
 Szczep Welschriesling
 Opis Portugieser to nieskomplikowane, świeże i łatwe w picu wino beczkowe. Nie zawiera zbyt wielkiej ilości garbników, nadaje się do picia już na wiosnę. Wytrawne o ciemno rubinowo-granatowej barwie. Piękne aromaty wiśni w nosie i ustach, oraz delikatne nuty pomarańczy i jałowca. Dobra owocowość i kwasowość sprawiają, że jest to jedna z najlepszych realizacji wina tego szczepu w Europie.

Z czym łączyć Pasuje idealnie do każdego domowego dania kuchni polskiej jak i śródziemnomorskiej.

16-18°C 750ml 6 szt.

Zweigelt Bauer bio



Region Weinwirtel
 Szczep Zweigelt
 Opis Austriacki czerwony klasyk. Pełne, czerwone wino o pięknym purpurowym kolorze, wyprodukowane ze szczepu Zweigelt. Charakteryzuje się aksamitnymi taninami, jest owocowe, lekkie i delikatne. Główne nuty zapachowe to m.in. wyraźne aromaty wiśni, nугatu i wanilii. Bogate, ze świetną strukturą i ciałem, świeżym owocem i wyraźnymi, świetnie zintegrowanymi taninami. Długi, pikantny i bogaty finisz.

Z czym łączyć Idealnie pasuje do różnych dań na bazie mięs wołowych, duszona wołowina, zrazy wołowe.

16-18°C 750ml 6 szt.

Zweigelt Reserve Bauer bio



Region Weinwirtel
 Szczep Zweigelt
 Opis Wino oczarowuje zapachem przesyconym czarnymi jagodami, dojrzałymi wiśniami, porzeczką, herbatą i kardamonem. W ustach przekonuje aksamitną fakturą i odczuwalna jako bardzo przyjemna, lekko słodkawa owocowość. Paleta smaków rozciąga się przez jagody, porzeczkę, zioła, wanilię i cynamon. Kapitalne zestrojenie w harmonijną całość sprawia, że w finale pozostaje przyjemne poczucie dopełnienia.

Z czym łączyć Ideał jako towarzysz do jagnięciny, dziczyzny, wyrazistych serów.

16-18°C 750ml 6 szt.



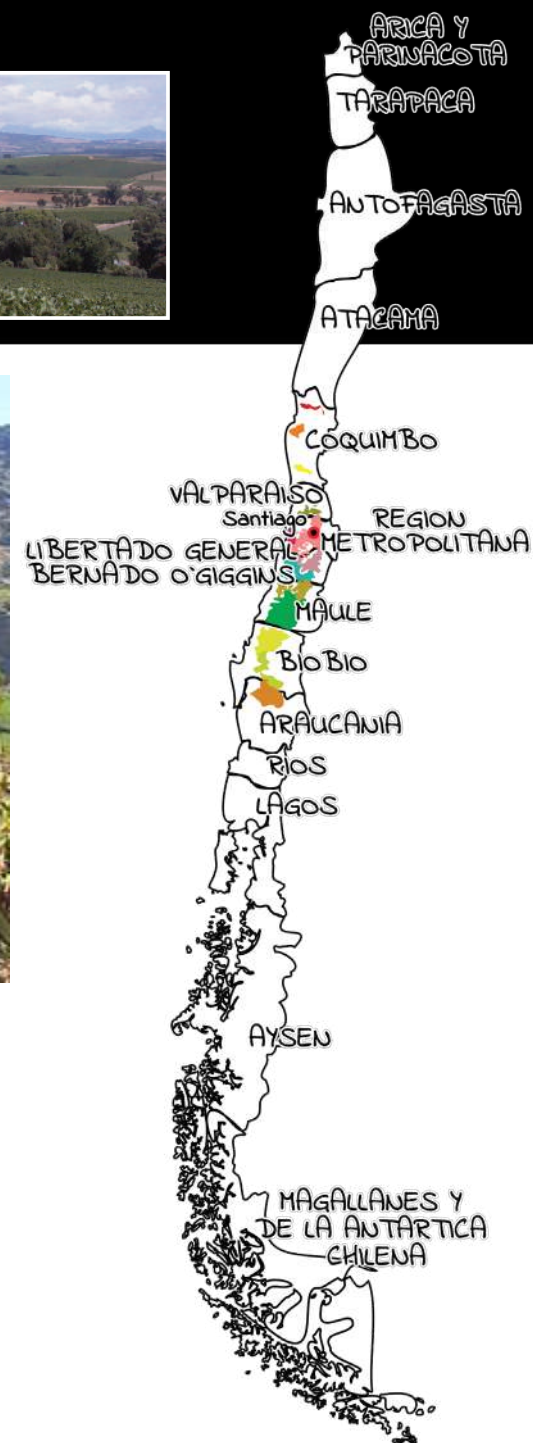
TAGUA TAGUA



TAGUA TAGUA

BTT reprezentuje ducha swojej rodziny i tradycje chilijskiego przemysłu winiarskiego od początku powstania firmy. Wytrwałość ludzi, którym udało się ujarzmić klimat tego regionu, pozwoliły im osiągnąć produkt o doskonałej jakości znanej na całym świecie. Ich wina są wynikiem pięknej przygody winiarskiej i odzwierciedlają rodzinną tradycję przez pięć pokoleń.

Ich misją jest to, aby BTT pełniło rolę zrównoważonego rozwoju w relacjach społecznych z rodzinami pracowników firmy i ich społecznością; a także silną ochronę wszystkiego, co związane jest z naturalnym i dzikim środowiskiem, poprzez stosowanie praktyk rolniczych i produkcji wina, które są zgodne z naturalnym życiem.



Author Chardonnay



Region	Central Valley
Szczep	Chardonnay

Opis Wino o złoto-żółtym słomkowym kolorze. W nosie wyróżniają się nuty owoców tropikalnych, takich jak ananas i mango, oraz ciekawy akcent świeżego jabłka. Podniebienie miękkie, o bardzo niskiej kwasowości.

Z czym łączyć Do każdego dania z kurczaka, do łosia wędzonego, do picia solo, sałatka z tunczykiem.



Author Carmenere



Region	Central Valley
Szczep	Carmenere

Opis Wino w kolorze intensywnego fioleto. W nosie, czarne owoce, pieprz, kawa i fiołek posiadający ciekawy i bogaty aromat Carmenere. W ustach doskonale rozkładające się na podniebieniu gładkie taniny, obecność czarnych owoców i długa trwałość

Z czym łączyć Idealnie podkreśla smaki Pasty czerwonej na bazie pomidorów, pasty z gorgonzolą, wędliny, sery dojrzewające, mięsa grillowane.



Author Reserva Carmenere



Region	Rapel Valley
Szczep	Carmenere

Opis Wino wytrawne o głębokim kolorze czerwonych wiśni. W nosie wyczuwalne czarne i czerwone aromaty owoców, takich jak jagody, jeżyny, czarna porzeczka, truskawka i wiśnie, przemieszanych z nutami czekolady i wanilii. Wino szczepu Carmenere w poważnym wydaniu, dobrze wyważone z gładkimi taninami i z długim finiszem, w którym ponownie wyczuwamy nuty owoców i wanilii.

Z czym łączyć Kurczak z grilla, wołowina duszona, hamburgery. Idealnie podkreśla smaki Pasty czerwonej na bazie pomidorów, pasty z gorgonzolą, wędliny.



Author Sauvignon Blanc



Region	Central Valley
Szczep	Sauvignon Blanc

Opis Charakteryzuje się pięknym żółtym kolorem z zielonkawym odcieniem. Bukiet pełny dojrzałych tropikalnych owoców, z wysuniętym na przód ananasem i smakami cytrusów. Delikatna mineralność, dobra budowa i średniego poziomu kwasowość tworzą ciekawą kompozycję. Finisz długi i owocowy.

Z czym łączyć Świetnie do dań ze szparagami, sałatki różne, do picia solo, do mięsnych dań marynowanych.



Author Merlot



Region	Central Valley
Szczep	Merlot

Opis Ciemny rubinowy kolor, w nosie przeważają aromaty śliwek i jeżyn z delikatnym aromatem przypraw w tle. Na podniebieniu wino jest krągłe, aksamitne z przyjemnymi, delikatnie słodkimi taninami.

Z czym łączyć Świetnie nadają się do kurczaka z grilla, makaronów, czy do Hamburgera.



Tagua ManeNoir Pinot Noir



Region	Cesablanca Valley
Szczep	Pinot Noir

Opis Jasny rubinowy kolor. Jedwabisty, liliowy i jagodowy bukiet z aromatycznymi warstwami malin, wiśni, truskawek, ciemnej czekolady, z nutami wanilii i tostowego dębu. Cline Pinot Noir ma wystawne smaki malin, ciemnej czekolady i bzu, z subtelnymi nutami wanilii i prażonego dębu

Z czym łączyć Pasuje do dań mięsnych, cielęciny, kaczki i kurczaka. Jest również doskonałe do pasztetu na chłodno, grzybów i miękkich serów. Równie często serwowane jest z rybami, takimi jak lin, pstrąg, karp, tuńczyk, dorsz i łosoś.





Author Family Reserva Carmenere

Region Rapel Valley

Szczep Gruner Veldliner

Opis Mocna struktura, niebywale długi finisz i duża intensywność – to właśnie znaki rozpoznawcze tego wina, które przekładają się na jakość wina. Barwa głębokiej czerwieni i bukiet dojrzałej słodkiej porzeczki i jagody, przełamane niuansami wanilii i karmelu urzekają od pierwszej chwili degustacji. Smak tego jakże wymienitego wina pozostaje na długo w pamięci.

Z czym łączyć Warto spróbować połączyć je z daniami z czerwonego mięsa. Znakomicie komponuje się z makaronami oraz twardymi serami

 18-21°C  750ml  6 szt.



Tagua Syrah

Region Central Valley

Szczep Syrah

Opis Wino chilijskie wytwarzane z wyselekcjonowanego szczepu winogron Syrah, zbieranego wcześniej rano w celu uzyskania bogatego i wyraźnego aromatu. Posiada intensywny czerwono-fioletowy kolor z niebieskimi odcieniami. Wybija się tu aromat wiśni z nutami dżemu morelowego i przypraw. Dojrzałe i łagodne taniny doskonale zrównoważone kwasowością.

Z czym łączyć Jagnięcina lub królik, przygotowana z czosnkiem i pieprzem.

 16-18°C  750ml  6 szt.



Tagua Rose

Region Central Valley

Szczep Merlot

Opis Ceglasta czerwień z fioletowymi tonami. W nosie delikatne nuty eukaliptusa wyróżniają się na tle nut kawy i wanilii. W ustach aromaty dojrzałych śliwek, kandyzowanych czerwonych owoców.

Z czym łączyć Idealne do sałatek oraz lekkich, nie tłustych serów.

 18°C  750ml  6 szt.



Tagua Gran Reserva Carignan

Region Maule Valley

Szczep Carignan

Opis Wino o doskonałych właściwościach, zrównoważonej kwasowości i uderzających taniach. Aksamitny nos, lekki mentol i przyjemna nuta dojrzałych jagód. Na podniebieniu soczyste i jedwabiste, owoce czerwone, dojrzałe i intensywne, jagody i przyprawy mieszają się zwinnie.

Z czym łączyć Warto spróbować połączyć je z daniami z czerwonego mięsa (dziczyzna, wołowina).

 18°C  750ml  6 szt.



FERAVINO

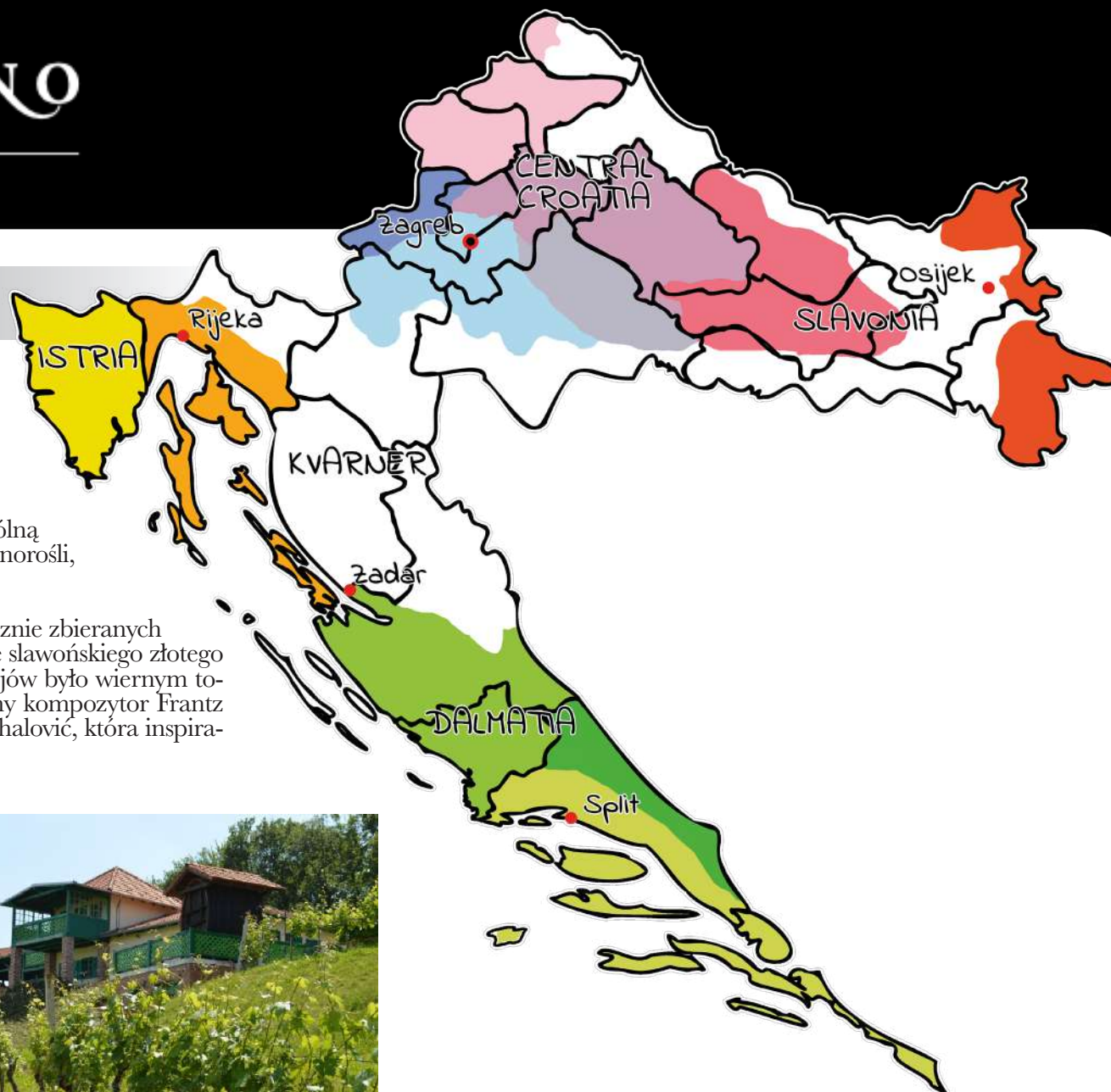
— 1 · 8 · 0 · 4 —

FERAVINO

Historia winnicy Feravino sięga XVIII wieku. Cystersi i templariusze przynieśli do Sławonii kulturę wina. W 1804 r. zbudowano piwnicę, która żyje do dziś, a na terenie Feričanač rozpoczęto produkcję wina.

Winiarnia Feravino to kontynentalna winiarnia, która szczególną miłość, pasję i wiedzę inwestuje w czerwone wina i zwraca szczególną uwagę na królową swoich winnic i piwnic, Frankovki, odmianę winorośli, która znalazła swój dom na łagodnych zboczach Krndii.

W Feravinie przełożyliśmy naszą wielką wartość i ciężką pracę ręcznie zbieranych winogron na eleganckie butelki, ubraliśmy je w ubrania utkane ze sławońskiego złotego haftu i zapach sławońskich lasów. Nasze wino na przestrzeni dziejów było wiernym towarzyszem słynnych pisarzy i kompozytorów tego regionu. Słynny kompozytor Frantz Listz był również częstym gościem naszej szlacheckiej rodziny Mihalović, która inspirację dla swoich utworów muzycznych znalazła w kropli Feričana.



Grasevina Classic Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Welschriesling

Opis Wspaniałe, białe wino, pełne jasnych owoców sadu i cytrusów. Na podniebieniu jest miękkie, lekkie i lekko oleiste, z delikatną kwasowością i słonym, mineralnym finiszem.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z miękkim serem ziołowym.



Grasevina DIKA Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Welschriesling

Opis Jest to podstawowe białe wino dla Feravino, które produkuje wino z ich ponad 200-letniej posiadłości. Wino wykonane w 100% z Graševiny charakteryzuje się wysoką jakością. W kieliszku unosi się aromat zielonego jabłka, soczystej brzoskwini i rumianku. Jest to żywe wino, stworzone do łatwego picia i przyjemności.

Z czym łączyć Podawać do sushi, grillowanej białej ryby, mażły na parze z frytkami i aioli lub gnocchi z grzybami w lekkim sosie.



Chardonnay DIKA Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Chardonnay

Opis Wino półwytrawne z późnego zbioru, delikatna żółtawa barwa o bardzo eleganckim i upojnym aromacie. Harmonijny charakter z idealnie połączonymi alkoholami, kwasami i cukrami. Świeży i subtelny smak, który w połączeniu z charakterystyczną słodką nutą tworzy przyjemne uczucie w ustach.

Z czym łączyć Warzywa grillowane, bataty, dania kuchni orientalnej, makaron sojowy ecc.



Frankovka Classic Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Frankovka (Blaufränkisch)

Opis Charakteryzuje się pięknym żółtym kolorem z zielonkawym odcieniem. Bukiet pełny dojrzałych tropikalnych owoców, z wysuniętym na przód ananasem i smakami cytrusów. Delikatna mineralność, dobra budowa i średniego poziomu kwasowość tworzą ciekawą kompozycję. Finisz długi i owocowy.

Z czym łączyć Idealnie nadaje się do dań sławońskich na zimno, dań z dziczyzny, przysmaków sławońskich, ciemnego drobiu-kaczki, gęsi.



Sinergo Bijeli Dika



Region	Slavonija
Szczep	Chardonnay, Sauvignon bijeli, Graševina

Opis Mamy tu owocowe chardonnay, aromatyczne sauvignon blanc i niezbędną graševinę, co sprawia, że wino jest uwodzicielskie, słodkawe i lekkie. Sinergo to wino, które wywołuje uśmiech na ustach. Jego kolor to zielonkavo-żółty, a zapach przypomina akację, fiołka i morelę. W smaku jest półwytrawne, świeże i zaokrąglone.

Z czym łączyć Pasuje do sałatek owocowych, sera lub szarlotek.



Frankovka DIKA Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Frankovka (Blaufränkisch)

Opis Smaki tego rubinowego czerwonego wina są bardzo owocowe. W aromacie dominują wiśnie, jagody i jeżyny. Całość uzupełniają przyjemne taniiny. Generalnie jest to wino o stabilnym charakterze. Wino podawaj do dań z grilla lub włoskiego makaronu. Połączenie różnych ziół i owocowego smaku wina jest pyszne.

Z czym łączyć Polecane do czerwonych mięs, dań na bazie zielonych sosów oraz innych specjałów doprawionych umiarkowaną ostrością.



Sauvignon Blanc DIKA Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Sauvignon Blanc
Opis	Jasnożółty z zieloną poświatą. Czysty, od średniej do wysokiej intensywności. Dominują główne aromaty owocowe, takie jak limonka, zielone jabłko, winogrona, które przeplatają się i uzupełniają aromaty ziołowe, takie jak czarny bez, agrest, szparagi i trawy. Wytrawne, owocowe, mineralne wino w towarzystwie uwodzicielskiej i eleganckiej świeżości.

Z czym łączyć: Biała ryba, białe mięso, muszle, risotto ze szparagami, różne sałatki...



Grasevina Miraż Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Graševina
Opis	Wino jest winifikowane poprzez połączenie winogron z regularnych zbiorów i mniejszej części selektywnych zbiorów dotkniętych szlachetną pleśnią, aby stworzyć specjalne wino. Wino ma zielonkawo-żółty kolor ze złotymi refleksami. Zapach jest wyrazisty, o owocowym charakterze zdominowanym przez jabłko i morelę. Smak jest pełny, kremowy, złożony z ładną równowagą alkoholu, słodczy i migdałowej goryczki w posmaku.

Z czym łączyć: Doskonały dodatek do bogatych owoców morza.



Grasecco Brut Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Welschriesling
Opis	Wytrawne, świeże wino musujące o eleganckich i okrągłych bąbelkach. Przyjemnie podkreślona owocowość połączona ze świeżością. Nowoczesne, lekkie, do codziennego spożycia. Głównie jako aperitif, ale można łączyć z lekkimi deserami. Atrakcyjny, czysty i prosty aromat o średniej intensywności. Nacisk kładziony jest na owocowość, cytrusy, takie jak zielone jabłko, cytryna, pomarańcza z odrobiną nut kwiatowych, takich jak biały kwiat wiśni.

Z czym łączyć: Bardzo dobre jako aperitif, świeże sałatki z wędzonym łososiem lub inną wędzoną rybą.



Cabernet Sauvignon DIKA Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Cabernet Sauvignon
Opis	To wyjątkowe wino o głębokim charakterze i elegancji. Jego intensywny aromat składa się z nuansów czarnych owoców, delikatnej nuty dębu oraz delikatnych przypraw. W smaku prezentuje się pełne, z wyraźnymi taninami i długim finiszem. Cabernet Sauvignon DIKA to idealny wybór dla miłośników głębokich i złożonych win, które doskonale komponują się z wykwintnymi potrawami.

Z czym łączyć: Doskonale pasuje do pieczonego mięsa, dziczyzny oraz dań z grilla. Doskonale towarzyszy wieczorem przy kominku i w połączeniu z pikantnymi serami.



Frankovka Miraż Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Frankovka (Blaufränkisch)
Opis	Wino ma głęboki ciemny rubinowy kolor, dopracowane owocowe aromaty ciemnych wiśni, śliwek i dojrzałych winogron, ładną strukturę, krągłe i ciepłe z zaakcentowaną owocowością, stosunkowo nowoczesny profil win czerwonych. Długotrwały i bogaty smak uzyskuje się poprzez leżakowanie w beczkach z dębu sławońskiego. Wino nagrodzone brązowym medalem na prestiżowych konkursach Decanter (DWVA) 2018 i 2020 w Londynie.

Z czym łączyć: Dziczyzna, jagnięcina, grillowane mięsa, gulaszami, ryba słodkowodna, stek, szynka proscuitto, szynka wędzona, twarog.



Cuvee Miraż Feravino



Region	Slavonija
Szczep	Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Frankovka
Opis	Kolor jest bardzo ciemny rubinowy, prawie nieprzejrzysty. Jest intensywnie skoncentrowany z korzennymi aromatami i smakami wiśni i dojrzałych śliwek. Aromaty kawy, ciemnej czekolady, tytoniu i wanilii uzupełniają mocną złożoność. Smak jest miękki i ma idealną równowagę między owocami, alkoholem i ziołami. Posmak jest owocowy, żywy i pikantny z uderzającą świeżością i soczystością.

Z czym łączyć: To wino dobrze komponuje się ze stekami, jagnięciną, wędzonym mięsem, daniami na bazie pomidorów, soczewicą, białą i gulaszami.



MICHEL
FONNÉ

Domaine Chauveau



Pouilly Fumé

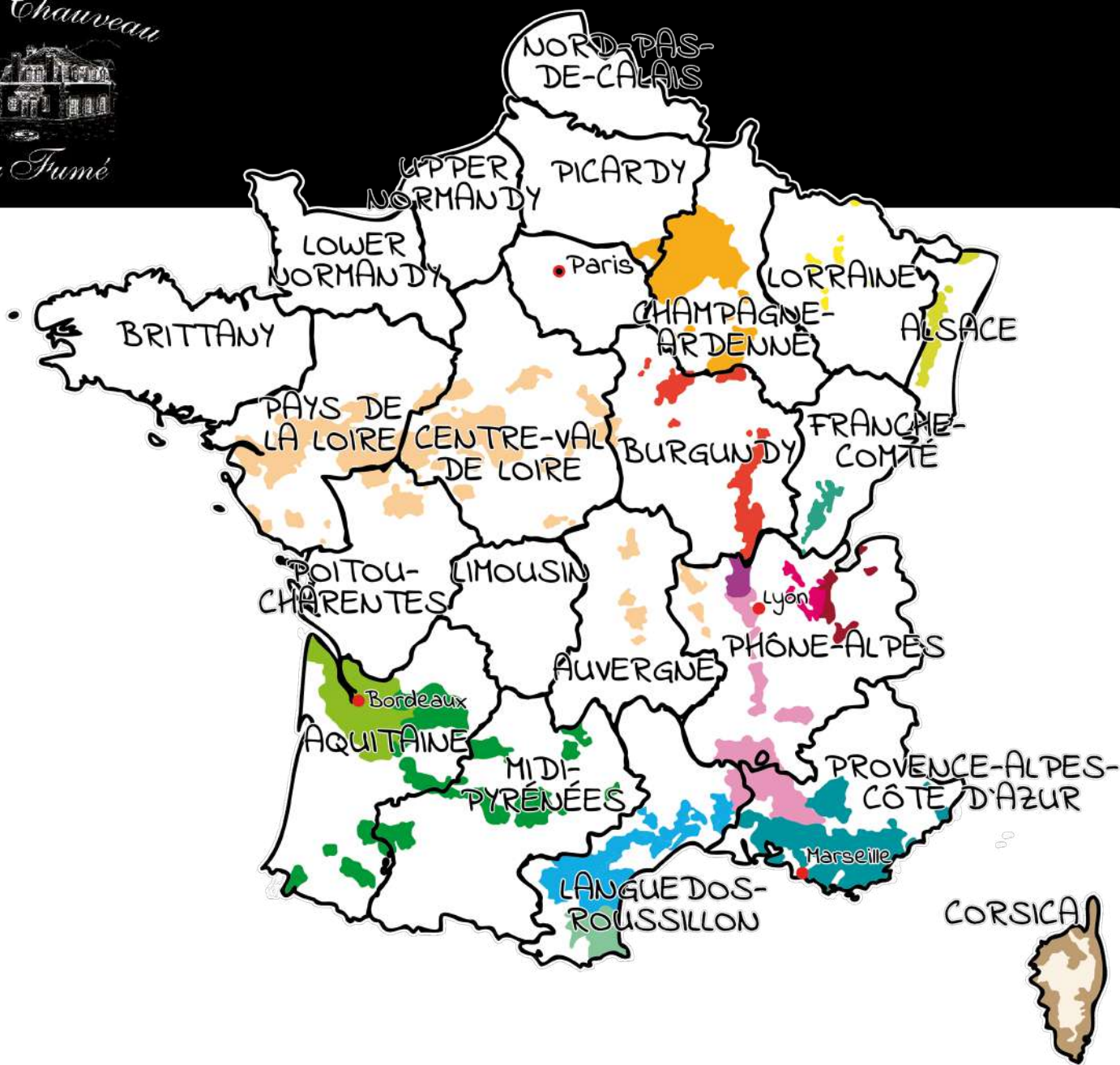
MICHEL FONNE

Historia winnicy zaczęła się w 1747 kiedy to przodkowie obecnego właściciela – Michela Fonne nabyli parcelę ziemi aby z wielką pasją kultywować na niej winorośl. Przez siedem pokoleń przekazywali swoją wiedzę systematycznie poszerzając areał upraw i know how.

Obecnie firmą nadal zarządza Michel Fonne – który od lat osiemdziesiątych rozwijał, kończąc studia enologiczne w Dijon, praktykując w Szampanii i Kalifornii. Zebrane doświadczenie postanowił zaimplementować w swojej rodzinnej winnicy w Bennwihr stosując mariaż tradycji i nowoczesnych technik.

DOMAINE BENOIT CHAUVEAU

Rodzina produkuje tu wino od kilku pokoleń, a Benoit stopniowo przejmował winnice w połowie lat 90-tych. Obecnie posiadłość obejmuje około piętnastu hektarów (37,5 akrów) terenów Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire i Coteaux du Giennois na różnych typach gleb (margiel kimerydzki, glina krzemionkowa i wapień Villiers). Ich podejście polega na ciągłym dążeniu do poprawy jakości win poprzez rozwój zrównoważonych metod, przy użyciu ścisłego minimum produktów do zwalczania choroby winorośli.





[FRANCJA]



CHATEAU LA GRANDE BARDE

Chateau La Grande Barde w Montagne Saint Emilion jest to bardzo stary obiekt usytuowany w centrum miejscowości Montagne. Chateau Haut Saint Georges jest jednym z najlepszych osiedli z apelacji Saint Georges – Saint Emillion. W 1995 roku majątki zostały nabyte przez belgijską rodzinę, VAN DER Kelen, dla la SA. CO.Br.Ha (Haachf), który postawił na rozwój sławnego obiektu. Zamek ten do dziś jest starożytnym majątkiem miasta, ale dzięki inwestycją właściciela, powstała ultranowoczesna piwnica do fermentacji, a także piwnica do dojrzewania wyprodukowanego wina. Winnica znajduje się na słonecznym wzgórzu i daje mocne wino, z wielkim smakiem i aromatem. Wina produkowane przez Haacht są wyjątkowo subtelne i intensywne.

CLAUDE-MICHEL PICHON

Michel przejął winnicę w od wuja w 2009 roku. Do zagospodarowania dostał 88 ha winnic w malowniczej Dolinie Loary gdzie z czasem zaczął eksperymentować z nowymi odmianami. Specjalizuje się głównie w białych odmianach tj Sauvignon blanc i Muscadet oraz czerwonych z Merlot. Robi też fenomenalne Rose d'Anjou.



CHÂTEAU
DU
MOULIN ROUGE

DOMAINE CHARDONNAY

Domaine Chardonnay to jedna z najlepszych posiadłości Temecula Wine Country i ekskluzywna prywatna posiadłość Bed & Breakfast z zaledwie 3 pokojami na pięciohektarowej winnicy.

Adres 33810 Madera de Playa od dawna jest odnoszącą sukcesy winnicą Chardonnay, jedną z najstarszych w dolinie i została zakupiona od pierwotnych właścicieli przez Laurę Stearn i Michaela Wietersa w 2016 roku. Marzyli o zaprojektowaniu i zbudowaniu własnego domu na zamówienie w środku winnicy, wiodąc dobre życie, będąc bliżej natury, uprawiając własną ziemię, robiąc wino i dzieląc się doświadczeniem z innymi.

CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE

Początki Châteaudu Moulin Rouge sięgają XVIII wieku. Lucie Secret i Geoffrey Ribeiro to 13 pokolenie rodziny, które dziś aktywnie działa w posiadłości. Podczas gdy Lucie zajmuje się aspektami technicznymi i administracyjnymi, Geoffrey jest odpowiedzialny za wina z posiadłości.

W Haut-Médoc posadzonych jest tu 27 hektarów winorośli. Zbocza posiadłości są typowo zwirowe, a pobliska Gironde ma umiarkowany wpływ na klimat. Uprawia się tu odmiany winogron Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot.

Praca w winnicach posiadłości odbywa się wyłącznie ręcznie. W 2015 roku posiadłość otrzymała certyfikat HVE3 dla rolnictwa ekologicznego. Odzwierciedla to przywiązanie posiadłości do tradycji i zrównoważonego rozwoju, co jest przedmiotem troski Lucie.

Claude Pichon Sauvignon Blanc Privilege IGP

Region IGP Val de Loire

Szczep Sauvignon Blanc

Opis Eleganckie i subtelne Sauvignon z nad Loary jest kwintesencją tego szczepu. Jakże inne od nowozelandzkich odpowiedników. Lekkie aromaty świeżych ziół i grejpfruta oraz zielonego agrestu z delikatną kwasowością sprawiają że jest to znakomite wino na ciepłe dni.

Z czym łączyć Do koziego sera czy sałat z kwaśnym vinegretem.

 10-12°C  750ml  6 szt.



Claude Pichon Rose d'Anjou Plessis

Region IGP Val de Loire

Szczep Gamay, Grolleau

Opis Eleganckie, mocno owocowe wino z nad Loary. W kieliszku jasny, przyjemny łososiowy kolor. W nosie mnóstwo owocowych aromatów, wśród których prym wiodą maliny, truskawki i jagody. Na podniebieniu bogaty smak letnich owoców. Idealne dla osób, dla których czerwone wino jest zbyt ciężkie.

Z czym łączyć Tworzy wspaniały duet z lekkimi przekąskami, sałatkami, warzywami i zapiekankami

 10-12°C  750ml  6 szt.



Chablis Domaine du Chardonnay

Region Chablis, Burgundia

Szczep Chardonnay

Opis Błady, błyszczący żółty kolor. Wyrafinowany nos otwierający się na białe kwiaty, wiosenne nuty roślinne oraz subtelne mineralne i cytrynowe podteksty. Bogate i obfite podniebienie z delikatnymi perfumami. Krągłe, a jednocześnie mineralne i świeże. Wegańskie.

Z czym łączyć Idealne wino z rybami, białym mięsem, rakami, homarami, serami z niebieską żyłką i serami z koziego mleka.

 10-12°C  750ml  6 szt.



Claude Pichon Cabernet Franc Privilege IGP

Region IGP Val de Loire

Szczep Cabernet Franc

Opis Czerwone wytrawne wino z aromatami świeżych czerwonych owoców, takich jak truskawki i jeżyny, z nutami kwiatowymi. Lekkie taniny i długi posmak.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z wotowiną i dziczyzną.

 16-18°C  750ml  6 szt.



Claude Pichon Muscadet

Region IGP Val de Loire

Szczep Melon de Bourgogne

Opis Zachwycą bogatym nosem przepelnionym nutami mineralnymi i cytrusowymi. Na podniebieniu wytrawne, orzeźwiający, cytrusowo-limonkowe, z żywym, mineralnym finiszem

Z czym łączyć Wyśmienity ze szparagami. Polecamy również do pieczonego drobiu i dań z kapusty.

 10-12°C  750ml  6 szt.



Chablis 1er Cru Vaillons Domaine du Chardonnay

Region Chablis, Burgundia

Szczep Chardonnay

Opis Ma jasnożółty odcień. W nosie z nutami kwiatowymi, cytrusowymi i mineralnymi. Na podniebieniu świeży, ale z dużą ilością struktury. Jedwabiste wino z elegancką ewoluacją i długotrwałym finiszem.

Z czym łączyć Może towarzyszyć potrawom rybnym, owocom morza i makaronom.

 12-14°C  750ml  6 szt.



Chateau La Petite Barde



Region	A.O.C Montagne Saint-Emilion
Szczep	Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Merlot
Opis	Karminowy kolor o ceglanych obrzeżach. W ustach pełne owocowych smaków, mentolowe i waniliowe nuty. Zintegrowana końcówka i wyważona kwasowość.

Z czym łączyć: Czerwone mięsa, twarde sery, dziczyzna, makarony z sosami.



Chateau Beau Secret



Region	A.O.C Haut-Médoc
Szczep	Cabernet sauvignon, Merlot
Opis	Pochodzący z terroir poza Margaux, jego specyfikacje spełniają te same wysokie standardy pełnej szacunku do produkcji wina, które są stosowane w Chateau Dauzac. Jasna szata z rubinowymi refleksami. Świeży i delikatny aromat dojrzałych owoców z pikantnymi nutami. Mieszanka Cabernet Sauvignon i Merlot zapewnia temu winu imponującą równowagę. W ustach jest pełne i delikatne, a wykończenie obfite.



Z czym łączyć: Dobrze komponuje się z wołowiną i dziczyzną.



Chateau du Moulin Rouge



Region	A.O.C Haut-Médoc, Cru Bourgeois
Szczep	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Opis	To pojedyncza winnica położona po wschodniej stronie posiadłości Dauzac, gdzie wschodzi słońce. W 1670 r. Działka ta była już opisywana jako „winorośl wschodzącego słońca” (po francusku Au Torre oznacza świt), a dziś produkuje świeże wino o intensywnej owocowości, które posiada kolor: granatu z fioletowymi refleksami. Nos: delikatny, lekko kwiatowy z niuansami czerwonych owoców, smak: okrągły i giętki, bardzo zrównoważony.

Z czym łączyć: Dziczyzny i twardych serów, W kuchni wino rekomendowane do czerwonych grillowanych mięs



Chateau La Grande Barde



Region	A.O.C Montagne Saint-Emilion
Szczep	Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Merlot
Opis	Intensywnie karminowa barwa. Bukiet pełen aromatów czarnych porzeczek i malin z mocnymi nutami czekolady. Wino o czarującej, miękkiej mocy. Krągłe, kremowe, pełne dojrzałych owoców o zgodnych smakach porzeczek i maliny.

Z czym łączyć: Gładkie taniny w długiej końcówce. Potrawy z rusztu, drób, dania bogato przyprawione.



L'Ecuyer du Moulin Rouge



Region	A.O.C Haut-Médoc
Szczep	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Opis	Pochodzi z małej (4-hektarowej) sąsiedniej winnicy, zaliczanej do apelacji Haut-Médoc. Blend stanowią w przewadze 30 – 40 letnie winorośla z Cabernet Sauvignon, Merlot i odrobiną Petit Verdot. Poddane są 12 miesięcznemu starzeniu we francuskich beczkach dębowych daje bardzo przyjemne połączenie dojrzałych owoców i delikatnych tanin.

Z czym łączyć: Do dań na zimno, drobiu, pieczeni, przystawek, serów.



Chateau du Moulin Rouge Supérieur



Region	A.O.C Haut-Médoc, Cru Bourgeois
Szczep	Merlot
Opis	Dauzac jest dedykowany ekspresji terroir i zdominowany przez Cabernet Sauvignon, Ujawnia ładnie złożony bukiet, który powoli rozwija się podczas napowietrzania. Na podniebieniu zachowuje subtelną równowagę między bogactwem tanin a aromatyczną różnorodnością giętkich owoców, charakterystycznych dla wspaniałych win dojrzewających.

Z czym łączyć: Z drobną dziczyzną, jagnięciną z ziołami, Laguiole, leśnymi grzybami, ragoutami z dziczyzny i pikantnymi dojrzałymi serami Cantal (starsze roczniki), również z duszoną jagnięciną, z pieczoną przepiórką.



Michel Fonne Gewurztraminer Vendanges Tardives



Region A.O.C Alsace
Szczep Gewurztraminer

Opis Vendanges Tardives od Michel Fonne to białe wino produkowane ze szczepu Gewurztraminer w Alzacji we Francji. Wino cechuje się bardzo mocnym nosem, w którym dominują dojrzałe morele, liczi i brzoskwinie. W strukturze jest gęste i oleiste co podkreśla jego przyprawowy i intensywny smak. W ustach wyczuwalna jest również orzeźwiająca kwasowość.

Z czym łączyć Wino idealnie połączy się z foie gras oraz dojrzewającymi serami.

 10-14°C  750ml  6 szt.

Michel Fonne Gewurztraminer Tradition



Region A.O.C Alsace
Szczep Gewurztraminer

Opis Można powiedzieć lejek aromatyczny z Gewurztraminera. Wino krągłe, półwytrawne i oleiste. Posiada bardzo bogaty nos w którym dominują owoce tropikalne, kwiaty i przyprawy.

Z czym łączyć Do wszystkich aromatycznych dań zarówno kuchni orientalnej jak i bliskowschodniej. Najlepsze będzie z indyjskim curry

 10-12°C  750ml  6 szt.

Michel Fonne Gewurztraminer Grand Cru Mambourg



Region A.O.C Alsace
Szczep Gewurztraminer

Opis Pełne i złożone, białe wino z francuskiej Alzacji. Winorośl uprawiana na najlepszych siedliskach o podłożu składającym się całkowicie z gleby wapiennej. Gewurztraminer jest jedną z czterech szlachejnych odmian dozwolonych dla apelacji Alsace Grand Cru. Wymogiem apelacji jest produkcja wina w całości z jednego szczepu, którego nazwa powinna znaleźć się na etykiecie, podobnie jak nazwa winnicy i rocznik.

Z czym łączyć Pasuje do foie gras, ryb, a także deserów. Sprawdzi się również jako aperitif.

 10-14°C  750ml  6 szt.

Michel Fonne Riesling Tradition



Region A.O.C Alsace
Szczep Riesling

Opis Ten wytrawny elegancki Riesling z serii Tradition oferuje w pełni złożone i zarazem świeże wrażenia. Klasyczne aromaty cytryny i eleganckie, świeże nuty mineralne w połączeniu z wyraźnie zaznaczoną kwasowością dają bardzo kulinarne wino.

Z czym łączyć Kurczak w każdej postaci, wszystkie jasne ryby morskie, delikatne owoce morza.

 10-12°C  750ml  6 szt.

Michel Fonne Riesling Rabgarten



Region A.O.C Alsace
Szczep Riesling

Opis Riesling Rebgarten jest wytrawne, dystyngowane, delikatnie winogronowe, ma elegancki bukiet z nutami mineralnymi.

Z czym łączyć Idealne do towarzyszenia ryby, skorupiaki, owoce morza, białe mięso.

 10-12°C  750ml  6 szt.

Michel Fonne Riesling Grand Cru Mandelberg



Region A.O.C Alsace
Szczep Riesling

Opis To bardzo eleganckie, białe wino wytrawne z niewielkich parceli najwyższej jakości w Alzacji. W kieliszku ma błady, słomkowy kolor z delikatnymi zielonymi refleksami. W nosie i ustach prezentuje charakter i wigor Rieslinga w całej okazałości. Czuć świeżość, pełnię cytrusów otulonych delikatnym muśnięciem słodczy.

Z czym łączyć Wybornie łączy się z daniami na bazie ryb lub drobiu, również świetnie pasuje do deski serów i wędlin czy warzyw grillowanych

 10-14°C  750ml  6 szt.

Michel Fonne Sylvaner Tradition



Region	A.O.C Alsace
Szczep	Sylvaner
Opis	Białe wino Sylvaner Tradition z francuskiego regionu Alzacja z posiadłości Michel Fonne ze starych nasadzeń szczepu sylvaner. Wino o jasnożółtej barwie i mieszanych aromatach mineralnych i lekko owocowych, lekkie, delikatne, przyjemne.

Z czym łączyć: Polecane do wszelkich potraw z owocami morza, skorupiaków, ale również do tart oraz wędlin.



Michel Fonne Pinot Blanc Tradition



Region	A.O.C Alsace
Szczep	Pinot Blanc
Opis	100% Pinot Blanc. W aromacie kwiat pomarańczy, brzoskwinia i białe owoce. Pełne niuansów, począwszy od wiciokrzewu, kredy, żywej mineralności, dojrzałych cytrusów i smaków owocowych. wytrawne, średnio plus kwasowość z długim pełnym finiszem. Łatwe do picia.

Z czym łączyć: Mieszane sałatki, maźle, terriny sezonowane lub domowej roboty lub tradycyjne alzackie dania główne.



Michel Fonne Gewurztraminer Roemerberg



Region	A.O.C Alsace
Szczep	Gewurztraminer
Opis	Ma piękną jasną szatę z błyskami złota. Elegancki, aromatyczny bukiet z nutą liczi, owoców egzotycznych i odrobiną przyprawy (pieprz). Pełne i owocowe na podniebieniu. Gładkie otwarcie z powrotem charakterystycznych aromatów z nosa. Radosna świeżość uzupełnia ogólne poczucie harmonijnej równowagi.

Z czym łączyć: Wieprzowina, tuste ryby (łosoś, tuńczyk itp.), pikantne potrawy, drób, miękkie i kremowe sery.



Pouilly Fume La Charmette



Region	A.O.C Pouilly Fume
Szczep	Sauvignon Blanc
Opis	Gleby występujące w Dolinie Loary są wyjątkowe i dlatego dają wina nie do podrobienia w żadnym innym zakątku świata. W apelacji Pouilly Fume powstają legendarne wręcz wina z Sauvignon Blanc. Dym w nazwie tego wina dokładnie oddaje jego charakter, odznacza się bowiem intrygującym krzemienym smakiem.

Z czym łączyć: Z lekkimi owocami morza, szczególnie z surowymi ostrygami i skorupiakami oraz delikatnym mięsem.



Sancerre Blanc Benoit Chauveau



Region	A.O.C Sancerre
Szczep	Sauvignon Blanc
Opis	Organiczne wino w jasnożółtym kolorze z zielonymi odcieniami. Pierwszy nos jest dość zamknięty. Za to po napowietrzeniu pojawiają się upajające owocowe i roślinne nuty. Dobrze wyczuwalne różowe grejpfruty, mango, morele, migdały i biała brzoskwinia. Następnie pojawiają się odświeżające niuansy kwiatowe i mineralne.

Z czym łączyć: Wyraźne tony kwasowe warto wykorzystać łącząc je z owocami morza, skorupiakami, rybami z rusztu i w sosie, białym mięsem.



Sancerre Rouge Benoit Chauveau



Region	A.O.C Sancerre
Szczep	Pinot Noir
Opis	Co prawda Sancerre słynie przede wszystkim z produkcji win białych, ale ten Pinot Noir jest wyjątkowo udany. To niesamowicie aromatyczne wino w ładnym rubinowym kolorze oferuje głównie aromaty czerwonych owoców. Smak wyraźnie owocowy z charakterystycznymi dla tego regionu niuansami mineralnymi. Na finiszu język delikatnie tylko łaskoczą dyskretne tanniny.

Z czym łączyć: Czerwone Sancerre doskonale sprawdzi się w towarzystwie grillowanego czerwonego mięsa i drobiu w sosie.





ORO
de Castilla



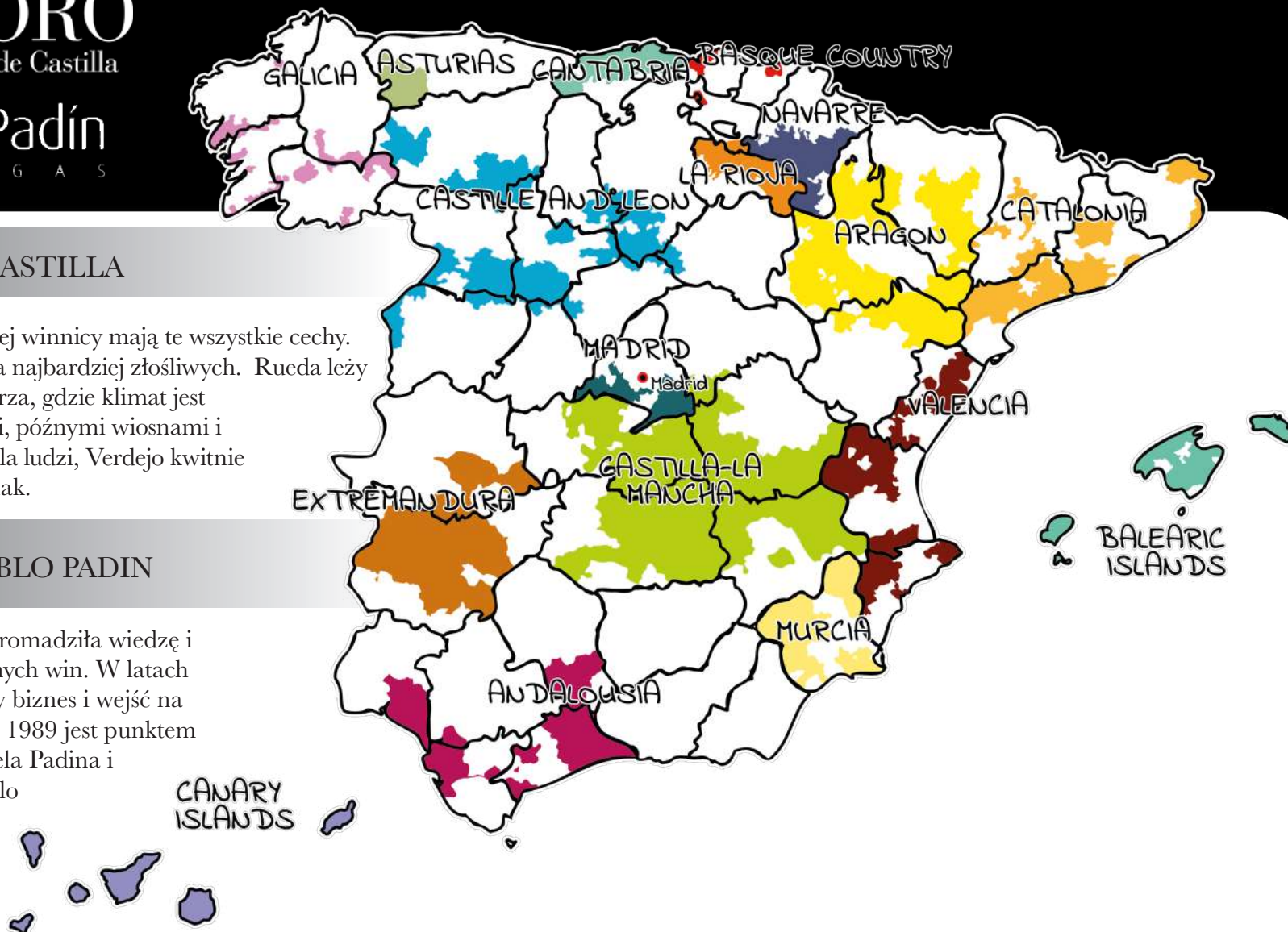
Pablo Padin
B O D E G A S

ORO DE CASTILLA

Mineralność. Pełne ciało. Balans. Wina tej winnicy mają te wszystkie cechy. Charakter Rueda robi wrażenie nawet na najbardziej złośliwych. Rueda leży na wysokości pół mili nad poziomem morza, gdzie klimat jest ekstremalny i okrutny z zimnymi zimami, późnymi wiosnami i piekącymi latami; i chociaż jest surowy dla ludzi, Verdejo kwitnie w tych warunkach, koncentrując swój smak.

BODEGA PABLO PADIN

Przez wiele lat rodzina Padin-Garrido gromadziła wiedzę i doświadczenie na temat produkcji własnych win. W latach 80 postanowili założyć swój własny mały biznes i wejść na rozwijający się rynek win Albarino. Rok 1989 jest punktem zwrotnym, w którym mała firma Manuela Padina i Carmen Garrido staje się „Bodegas Pablo Padin SL”, co pozwala wzmocnić rodzinny projekt dzięki lepszej infrastrukturze, zaawansowanej technologii i zespołowi wybitnych specjalistów, którzy umożliwiają rozwój najbardziej nagradzanych i uznanych win Rias Baixas Albarino przez krytyków na konkursach międzynarodowych.



[HISZPANIA]

Txomin Etxaniz

D.O. Getariako Txakolina

DOMÈNECH.VIDAL

DES DE 1865

producto de aldea M
BARRANC DE
LA BRUIXA

MAIUS

gallina de piel
wines 

TXOMIN ETXANIZ TXAKOLI

Winnice i winiarnia znajdują się w Getarii, kolebce wina txakoli. Historia i tradycja, ląd i morze, txakoli i rybołówstwo żyją razem w doskonałej harmonii i reprezentują esencję i osobowość. Od pokoleń Txomin Etxaniz, stojący w sercu Getarii, kontynuuje swoje zaangażowanie w uprawę winorośli i produkcję txakoli.

DOMENECH VIDAL

Winiarnia Domènech Vidal powstała w duszy Penedès, od ponad stu lat zajmuje się uprawą winogron i produkcją wina na tych glebach. Tak wiele pokoleń rodziny Domènech Vidal w tej działalności z pewnością tworzy silny związek z tożsamością obszaru. Rodzaj terytorium winnicy wyróżnia się cechami gleb i licznymi mikroklimatami, które mogą istnieć na różnych wysokościach i bliskości morza. To określa obszar, którego człowiek nie może zmienić i tworzy tło, na którym wykonywana jest czynność.

GALLINA DE PIEL

Gallina de Piel to ekscytujący projekt winiarski Davida Seijasa, byłego głównego sommeliera w wyróżnionej trzema gwiazdkami Michelin restauracji El Bulli. Celem Davida jest tworzenie wszechstronnych i przyjaznych dla żywności win z północnych regionów gastronomicznych Hiszpanii: Katalonii, Aragonii i Galicji. Współpracuje z lokalnymi hodowcami, wybierając najlepsze winnice i rodzime odmiany winorośli, aby tworzyć wina z naciskiem na elegancję i poczucie miejsca.

MAIUS

Nieruchomość znajduje się w „Barranc de la Bruixa” w La Morera de Montsant, Katalonia, na południowym stoku z glebą z kamienia wapiennego i licorelli. Stare winorośle o niskiej wydajności tworzą winnicę, wymagającą minimalnego nawadniania i nadającą winu unikatowy charakter. W produkcji stosuje się wyłącznie własne winogrona, głównie z młodszych krzewów i niektórych starszych, obecnych przy zakupie. Centralnym punktem jest jaskinia, wykorzystująca energię słoneczną i deszczową, 85% ukryta pod ziemią, co stabilizuje temperaturę na 15°C. Drewniane drzwi, betonowe ściany i kamienne pokrycie harmonijnie wpisują się w krajobraz.

PRODUCTO DE ALDEA

Producto de Aldea to winiarnia z siedzibą w Valga (Pontevedra), którą prowadzi enolog Manuel Gil. Firma specjalizuje się w produkcji, sprzedaży i eksporcie organicznych win hiszpańskich o niskiej i bezalkoholowej zawartości. Zaangażowanie Gila w procesy produkcji i dojrzewania wina przekłada się na wysoką jakość produktów, które zdobywają uznanie na międzynarodowych rynkach, takich jak Niemcy, Belgia, Włochy, Francja i USA, wśród innych. Firma aktywnie angażuje się w zrównoważoną produkcję, korzystając z nowoczesnych obiektów i systemów energii odnawialnej, aby zmniejszyć swój ślad węglowy i efektywnie zarządzać zużyciem energii.

[HISZPANIA]



VALLFORMOSA

BODEGAS

FAMILIA
CHAVARRI REJADORADA



BODEGA

EST. 1882



OTERO

CEPA 21 BODEGAS

VALLFORMOSA

Vallformosa założona w 1865 roku w Vilobi Penedes jest w 100% rodzinną winnicą, która teraz zarządzana jest przez piąte pokolenie rodziny Domenech. Obecnie jest właścicielem kilku winnic w Hiszpanii, produkujących wina oraz wina musujące (Cava) z czterech hiszpańskich regionów pochodzenia (Penedes, Cava, Katalonia i Rioja). Sukces strategii firmy świadczy o jej wartości eksportu i jej wielkiej renomie międzynarodowej. Ponad 60% produkcji jest eksportowane do ponad 40 krajów na całym świecie (Europa, Ameryka i Azja).

BODEGAS FAMILIA CHAVARRI

Założona w 1968 roku Bodegas Familia Chavarri jest właścicielem kilku winnic w Lapuebla de Labarca i Laguardia, ale ściśle współpracuje również z winnicami posiadłościowymi, które zostały założone od pokoleń, aby zaopatrywać się w winogrona najwyższej jakości.

Winiarnia łączy tradycję z nowoczesnością zarówno w swoich winach, jak i obiektach, utrzymując rodzinną atmosferę z najnowocześniejszym stylem wprowadzonym przez nowe pokolenie, na czele którego stoi Ruth Chavarri, której pasja i entuzjazm są siłą napędową Bodegas Familia Chavarri.

Winiarnia produkuje również wina w obszarach Rias Baixas i Ribera del Duero.

Cepa 21 to innowacyjny projekt trzeciego pokolenia rodziny Moro w sercu Ribera del Duero. Łączy doświadczenie winiarskie z nowoczesną i awangardową architekturą.

Narodziła się z pasji, dziedzictwa i know-how rodziny, skupiając się na odzyskaniu esencji odmiany. Głównym bohaterem win są owoce.

Projekt Cepa 21 ma MISJĘ docierania do serc ludzi poprzez wyjątkowe doświadczenia, wina, które pozostawiają po sobie dziedzictwo oraz proaktywnych i optymistycznych współpracowników zaangażowanych w naszą wizję i zrównoważony rozwój planety.

BODEGA OTERO

Bodegas Otero to stuletnia rodzinna winiarnia, założona w 1906 roku w Benavente, (Zamora) w regionie win jakościowych D.O.P. Valles de Benavente. Jest pionierem w produkcji win z Prieto Picudo – autochtonicznego szczepu, który można znaleźć tylko na bardzo małym obszarze Hiszpanii. Ta odmiana jest idealna do produkcji wyjątkowych win: złożonych, eleganckich dojrzałych czerwonych i wyjątkowych, świeżych róż. Jakość win Bodegas Otero została potwierdzona najbardziej prestiżowymi nagrodami i ocenami: Vinalies Internationales, Mondial du Rosé, Les Citadeles du Vin, Le Mondial du Vin de Bruxelles, Mundus Vini itp.

BODEGA REJADORADA

Bodega Rejadorada została oficjalnie utworzona w 1999 roku w jednym celu: wydobyc maksymalną osobowość z odmiany Tinta de Toro (Tempranillo). W 2003 roku wybudowano nową piwnicę w San Roman de Hornija w prowincji Valladolid, wyposażoną w najnowszą technologię do obróbki, dojrzewania i butelkowania wina. Wina z tego terroir są wynikiem wieloletniej tradycji; te winorośle są nieszczepione i wolne od filoksery i rosną na brzegach rzeki Duero od czasów rzymskich.

La Vina Blanco



Region: Catalunya
 Szczep: Grenache, Macabeo

Opis: Hiszpańskie wino z ścią południowym temperamentem. Błado słomkowy kolor z zielonymi odcieniami. Intensywny aromat egzotycznych owoców oraz kopru. W ustach świeże, owocowe z dobrą kwasowością.



Z czym łączyć: Najlepiej smakuje z różnymi sosami, owocami morza i daniami z ryżu. Dobrze łączy się z białymi rybami.



La Vina Tinto



Region: Catalunya
 Szczep: Merlot, Tempranillo

Opis: Czerwone wino z hiszpańską duszą. W kieliszku głęboki intensywnie wiśniowy lecz przejrzysty kolor. Wybitnie owocowy aromat z dobrze wyczuwalną truskawką, wiśnią i czarną porzeczką. W tle wyodrębniają się nuty kwiatowe. W ustach harmonijne, pełne smaków i świeże. Zrównoważone, przyjemne i łatwe do picia.



Z czym łączyć: Idealnie pasuje do kuchni toskanckiej, ale nie tylko. Stek w każdej postaci, dania na bazie pomidorów, sałatki z suszonymi pomidorami



La Vina Semi Dulce



Region: Catalunya
 Szczep: Grenache, Macabeo

Opis: W nosie smakowite aromaty z nutami soczystych i słodkich owoców: ananas, dojrzwały melon, zielone jabłko z delikatną nutą cytrynową. Smak dobrze zbalansowany, na podniebieniu perfumowane.



Z czym łączyć: Świetnie komponuje się z daniami rybnymi lub owocami morza. Nadają się również do picia bez żadnych dodatków



La Sala Xarello



Region: Penedes
 Szczep: Chardonnay, Macabeo, Xarello

Opis: Wino o smaku soczystego, smacznego jabłka. Wyraźście owocowe, odświeżające i rześkie, w kolorze złoto-cytrynowym z zielonkawymi odcieniami. W nosie wyraźne nuty ananasa i zielonych jabłek z cytrusowymi detalami. Na podniebieniu owocowa harmonia z wyważoną kwasowością.

Z czym łączyć: Świetnie będzie pasowało do zestawów sushi, Insalata di Riso, do miękkich serów.



La Sala Tinto



Region: Penedes
 Szczep: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Opis: Wino o kolorze czerwonego granatu z fioletowymi refleksami. W zapachu dominujące owoce leśne. Po potrząśnięciu kieliszkiem pojawiają się aromaty śliwki oraz wiśni.

Z czym łączyć: Polecany do wszelkiego rodzaju lekkich potraw, tapas, paellas, fideuás, grillów.



La Sala Rosado



Region: Penedes
 Szczep: Merlot, Sumoll, Tempranillo

Opis: Wiśniowy różowy kolor. Świeży i mocny aromat czerwonych jagód, wiśni i truskawek. Merlot, który jest częścią tego wina, dzięki nie mu wytwarzają się nuty cukiernicze, oraz aromaty kwaśnej truskawki.

Z czym łączyć: Polecany do wszelkiego rodzaju lekkich potraw, tapas, przekąsek, makaronów i świeżych serów.



Larchago Blanco



Region	D.O. Rioja
Szczep	Viura
Opis	Wino o bardzo jasnym, zielono-żółtym kolorze. Aromat białych owoców (gruszka, skórka brzoskwini) w połączeniu z białymi kwiatami i tropikalnymi nutami. W ustach jedwabiście gładkie, świeże i bardzo harmonijne z długim finiszem.

Z czym łączyć Grillowana ryba, krewetki czosnkowe.



Larchago Tempranillo



Region	D.O. Rioja
Szczep	Tempranillo
Opis	Wino o intensywnej wiśniowo-czerwonej barwie z fioletową obręczą, oznaczającą jego młodość. Świeże i złożone. Potężny i wyrazisty aromat czerwonych owoców w połączeniu z korzennymi aromatami dębu. W ustach kompletne i owocowe. Dobrze zbalansowane z nutą tostu na finiszu.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z jagnięciną.



Larchago Crianza



Region	D.O. Rioja
Szczep	Tempranillo
Opis	Wino o intensywnej wiśniowo-czerwonej barwie. Wyraziste i pełne smaków. W nosie wyczuwalna równowaga między pikantnymi nutami beczki oraz nutami dzikich jagód. Bardzo harmonijne podniebienie z eleganckimi oraz słodkimi taninami

Z czym łączyć Doskonale pasuje do grillowanych mięs, hiszpańskiej dojrzewającej szynki., twardych serów.



Larchago Fabulas Blanco



Region	D.O. Rioja
Szczep	Viura
Opis	Winogrona do tego wspaniałego wina pochodzą z winnic w Elciego, sercu Rioja Alavesa. Wino ma aromaty białych owoców (gruszki, skórki brzoskwini) połączone z białymi kwiatami i nutami tropikalnymi, czyste i mocne. Podniebienie jest jedwabiste, gładkie ze świeżym, harmonijnym długim posmakiem.

Z czym łączyć Grillowana ryba, krewetki czosnkowe.



Larchago Fabulas Tempranillo



Region	D.O. Rioja
Szczep	Tempranillo
Opis	Intensywny wiśniowo-czerwony kolor z fioletowym brzegiem. Złożone aromaty z dużą ilością czerwonych owoców i dzikich jagód oraz przypraw z dębu. Wyraziste i eleganckie ze słodkimi taninami.

Z czym łączyć Gulasze, mięsa z grilla, pieczenie.



Larchago Fabulas Crianza



Region	D.O. Rioja
Szczep	Tempranillo
Opis	Wino o intensywnej wiśniowo-czerwonej barwie. Wyraziste i pełne smaków. W nosie wyczuwalna równowaga między pikantnymi nutami beczki oraz nutami dzikich jagód. Bardzo harmonijne podniebienie z eleganckimi oraz słodkimi taninami

Z czym łączyć Czerwona kapusta i majerankiem, gotowana połędwica cielęca z fasolą i pomidorami, pierz z gęsi z imbirem.



Larchago Blanco Barrica



Region D.O. Rioja
 Szczep Viura
 Opis Kolor żółty ze złotymi tonami, czysty i jasny. Aromaty białych owoców połączone z białymi kwiatami i subtelnymi, ale czystymi i mocnymi niuansami francuskiego dębu. Niektóre dojrzałe aromaty ze zrównoważoną ewolucją i nutami świeżych wypieków. Jedwabiste, kremowe, gładkie i świeże na podniebieniu. Delikatne akcenty kremowego dębu i masła z długim, świeżym i smacznym finiszem.

Z czym łączyć Grillowana ryba, krewetki czosnkowe.

 8-10°C  750ml  6 szt.

Larchago Reserva



Region D.O. Rioja
 Szczep Tempranillo
 Opis Reserva z Rioja w tradycyjnym bezkompromisowym stylu. Głęboka ciemno wiśniowa barwa z jasnymi refleksami. Delikatne owocowe aromaty dzikich i czerwonych owoców wkomponowanych we wspaniałe zapachy dębu, wanilii oraz przypraw. W ustach gładkie i pełne z długim finiszem.

Z czym łączyć Faszerowaną paprykę czy pierś z kaczki z cukrem w strąkach, idealnie komponuje się z białem cielęcym z fasolą i pomidorami.

 17-19°C  750ml  6 szt.

Izarbe Gran Reserva



Region D.O. Rioja
 Szczep Tempranillo
 Opis Głęboka rubinowo-czerwona barwa z ceglastym refleksem. Intensywne w zapachu, świeże z świetnie wcielonymi aromatami dębu, kandyzowanych czerwonych owoców, przypraw, podkreślonych mineralnym charakterem.

Z czym łączyć Doskonale pasuje do grillowanych mięs, twardych serów, hiszpańskiej dojrzewającej szynki.

 18-19°C  750ml  6 szt.

Izarbe Blanco



Region D.O. Rioja
 Szczep Viura
 Opis Winogrona dla tego wina pochodzą z około 100-letnich krzewów. Izarbe blanco dojrzewa na delikatnym osadzie przez 6 miesięcy w 500-litrowych beczkach po Sherry, a następnie jest rafinowane przez kolejne 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Ma piękny słomkowo-żółty kolor i złote brzegi. W nosie wyczuwalne są subtelne nuty orzechów oraz przypraw. Na podniebieniu jest przyjemnie mineralne.

Z czym łączyć Skorupiaki, przystawki i przekąski, chude ryby, wędliny.

 7-10°C  750ml  6 szt.

Izarbe Reserva



Region D.O. Rioja
 Szczep Tempranillo
 Opis Intensywne i zachęcające wino, w nosie klasyczne dębowe aromaty tostów, wanilii, sliwek i suszonych owoców wiśni. Dojrzałe soczyste taniny, eleganckie i zrównoważone z przyjemnym długim wykończeniem.

Z czym łączyć Dobrze łączy się z barankiem.

 18-19°C  750ml  6 szt.

Chavarri Gran Reserva



Region D.O. Rioja
 Szczep Tempranillo
 Opis Wino doskonale pokazuje tradycyjny styl Rioja, jest doskonale ułożone, kompleksowe z niebywałą głębią i wielowarstwowością. Złożone aromaty ciemnych owoców, przypraw. W ustach gładkie, okrągłe i pełne z eleganckimi taninami. Wino gotowe do picia, jednak wciąż z dalszym potencjałem.

Z czym łączyć Cielęcina, drób, jagnięcina, wołowina.

 18-19°C  750ml  6 szt.

Cap de Pera Monsant



Region Monsant
 Szczep Grenache, Macabeo
 Opis Wino o rubinowym kolorze z fioletowymi refleksami, pozostawiające grube tży na ściankach kieliszka. W nosie mocno owocowe, przebijające zapachy dojrzałych czerwonych owoców takich jak wiśnia. Na podniebieniu wyczuwalny delikatny początek, następnie ukazująca się powoli ekspresja owoców. Posiada idelanie zbalansowaną kwasowość, która pozostawia długi przyjazny posmak.

Z czym łączyć Dobrze sprawdzi się przy letnich, grillowanych potrawach (kiełbaski, halloumi, warzywa). Pasuje także do grillowanych cięższych, tłustych mięs.

 10-14°C  750ml  6 szt.

Cepa 21 Malabrigo



Region D.O. Ribera del Duero
 Szczep Tempranillo
 Opis Wytwarzane jest wyłącznie w najlepszych rocznikach w apelacji DO Ribera del Duero, w małej ilości - 5.000 butelek. W kieliszku intensywny kolor mocno dojrzałej wiśni. Odrobinę mętne, z gęstą tżą barwiącą szkło. Nos jest świeży, intensywnie owocowy aromat z wyrazistymi, dobrze zbalansowanymi nutami balsamicznymi. Pachnie czarnym, mocno dojrzałym owocem w połączeniu z aromatem cedrowego drewna, kawy.

Z czym łączyć Jagnięciny i dziczyzny, To wino jest dobrym dodatkiem do dań z wołowiny.

 16-18°C  750ml  6 szt.



Cap the Pera Terra Alta



Region Terra Alta
 Szczep Merlot, Sumoll, Tempranillo
 Opis Wino o jasnym i przejrzystym, intensywnym ciemno rubinowym kolorze z fioletowymi przebłyskami. W nosie wyczuwalna nuta malin, która miesza się ze smakiem owoców leśnych, wszystkiemu towarzyszy delikatny ostrawy zapach. Na podniebieniu delikatne i świeże z długim owocowym posmakiem.

Z czym łączyć Tłuste ryby, białe mięso, makarony, wędliny, sery w każdej postaci i miesa wędzone.

 16-18°C  750ml  6 szt.

Cepa 21 Horcajo



Region D.O. Ribera del Duero
 Szczep Tempranillo
 Opis Bardzo intensywny wiśniowo- czerwony kolor. Nos jest niezwykle elegancki i złożony, składa się z połączenia czarnych owoców wzbogaconych w niuanse beczkowe. Jest balsamiczne, pikantne z wyraźną mineralnością. Na podniebieniu wyróżnia się równowagą i ciepłem oraz długim i trwałym finiszem.

Z czym łączyć Jagnięcina i dziczyzna, jest dobrym dodatkiem do dań z wołowiny.

 8-10°C  750ml  6 szt.



Txomin Extaniz Txakoli



Region	D.O. Gatarri
Szczep	Ondarrabi Zuri
Opis	Wino Txakoli blanco powstało z autochtonicznego szczepu Ondarrabi Zuri który został zebrany na początku października w całości ręcznie. Dojrzało na drożdżach przed zabutelkowaniem. Wino ma mocno cytrynowe aromaty w połączeniu jasnymi brzoskwiniami, lekko mineralne z delikatnym perlującym wrażeniem na języku. Znakomite z hiszpańskimi tapasami.

Z czym łączyć: Idealnie nadaje się do wszelkiego rodzaju ryb i owoców morza.



Ikigall Gallina de Piel



Region	D.O. Penedes
Szczep	Malvasia, Muscat, Xarello
Opis	Wino stworzone w przeważającej większości ze szczepu Xarel.lo – najczęściej używanego do produkcji Cavy, z dodatkiem gron Malvasii i Muscatu aleksandryjskiego. Grona Xarel.lo posadzone zostały we wczesnych latach '70tych. Wino w procesie produkcji leżakowało 4 miesiące na drożdżach w stalowych tankach. W nosie możemy wyczuć: żółte brzoskwinie, mandarynki i kwiat pomarańczy.

Z czym łączyć: Idealne z lekkimi przekąskami i oraz sałatkami.



Manar dos Seixas Galilina de Piel



Region	D.O. Ribeiro
Szczep	Albarino, Loureiro
Opis	Winogrona zostały zebrane z 30 letnich krzewów Treixadura, Albarino, Godello i Loureiro czyli najbardziej typowych dla tej części Galicji. W procesie dojrzenia wino spędziło 6-8 miesięcy w stalowych tankach na drożdżach, które wprowadziły do wina nuty świeżego chleba wyczuwalnego w tle zaraz za aromatami cytryn, brzoskwiń, zielonego jabłka, rumianku i jaśminu.

Z czym łączyć: Najlepsze z ośmiornicą.



Txomin Extaniz Txakoli TX



Region	D.O. Gatarri
Szczep	Hondarribi Zuri
Opis	Wino Txakoli TX powstało z autochtonicznego szczepu Ondarrabi Zuri który został zebrany na początku października w całości ręcznie. Dojrzało w akcyjowych beczkach aby zachować owocowy charakter wina. Delikatne aromaty roślinne z owocami tropikalnymi oraz naturalne delikatne musowanie sprawiają że kwasowość tego wina znakomicie podniesie walory wszystkich świeżych ryb i owoców morza.

Z czym łączyć: Jest bardzo dobrym dodatkiem do ryb, przystawek, owoców morza i białego mięsa.



Mimetic Gallina de Piel



Region	D.O.P. Calatuyud
Szczep	Garnacha Tinta
Opis	Wino oparte w 98% na szczepie Garnacha tinta z dodatkiem Monastrel. Dojrzało 6 miesięcy w betonowych tankach z regularnym batonage. Pachnie ciemnymi śliwkami, jagodami, borówkami oraz mentolem i tymiankiem w tle. Ma delikatną tanię i jest bardzo soczyste.

Z czym łączyć: Znakomite z ciepłymi tapasami jak Patatas Bravas i młodą jagnięciną.



Roca del Crit Gallina del Piel



Region	D.O. Emporda
Szczep	Grenache
Opis	Wino powstało na granitowych skałach gdzie było uprawiane grenache podczas gdy stare 80cio letnie krzewy Carignan uprawiane są na łupkowym podłożu. Proces dojrzewania to 6 mcy w stalowych tankach i 10 mcy w średnio stostowanych burgundzkich beczkach. Aromaty czereśni, jeżyn, fiołków, lukrecji, ziaren kawy i rozmarynu.

Z czym łączyć: Świetnie się komponuje z grzybami jagnięciną.



Albarino Segrel



Region Raixs Baixas
 Szczep Grenache, Macabeo
 Opis Kolor błyszczący, słomkowy z zielonkawymi refleksami. Bogaty, ekspresyjny nos z aromatami białych kwiatów i świeżych owoców. Smakowite na podniebieniu, zdecydowane, owocowe, z szerokim i długim posmakiem oraz zrównoważoną kwasowością.
 Z czym łączyć Idealne do przekąsek rybnych i skorupiaków, a także do makaronu i risotto z owocami morza.



Otero Crianza



Region D.O.P. Valles de Benavente
 Szczep Prieto Picudo
 Opis Otero Crianza to hiszpańskie, czerwone, wytrawne wino z rzadkiego szczepu Prieto Picudo. Winnica ma specyficzne terroir – położona jest dość wysoko, krzewy są stare lub bardzo stare, jagody prieto picudo – nietypowe. Splot tych czynników sprawia, że wino jest nietuzinkowe, w bardzo rustykalnym stylu. W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych i czarnych owoców, zgaszone przez czteromiesięczne dojrzewanie w beczce.
 Z czym łączyć Idealne na ciekawy prezent, do picia bez posiłku oraz delikatnych przystawek.



Rejadorada Tinto Roble



Region D.O. Toro
 Szczep Tempranillo
 Opis Rejadorada Tinto Roble to 100% tinta de toro (tempranillo) pochodzących z 15-30 letnich krzewów. Przed butelkowaniem dojrzewało 6 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego (50%) oraz francuskiego (50%). W kieliszku głębokorubiniowe z fioletowymi refleksami. W nosie dominują aromaty czerwonych owoców, morwy, wanilii i tostów. W ustach głębokie, gęste, miękkie z przewagą dzikich owoców leśnych, jagód, kawy.
 Z czym łączyć Cielęcina, drób, wołowina.



Albarino Ambar



Region Raixs Baixas
 Szczep Chardonnay, Macabeo, Xarello
 Opis Wytrawne, białe wino o bogatym aromacie z nutami białych kwiatów, jabłek i cytrusów. W smaku idealnie zbalansowane, lekka kwasowość stanowi świetne uzupełnienie głębokiego, świeżego, owocowego smaku z długim, cytrusowym finiszem.
 Z czym łączyć Najlepiej smakuje z takimi potrawami jak krab czy homar, ale będzie też pasował do rozmaitych małży – muli, sercówek czy brzytw.



Otero Reserva



Region D.O.P. Valles de Benavente
 Szczep Prieto Picudo
 Opis Otero Reserva to Hiszpańskie czerwone, wytrawne wino z regionu Tierra de Leon. Eleganckie wino, wytworzone z bardzo rzadko spotykanego szczepu Prieto Picudo, o czerśniowym kolorze z niebieskimi refleksami oraz aromacie dojrzałych owoców z delikatną nutą lukrecji. W smaku świeże, o dobrej strukturze, krągłe i długie
 Z czym łączyć Makaron, wołowina, cielęcina, drób.



Antona Garcia Vino Finca



Region D.O. Toro
 Szczep Tempranillo
 Opis Wino pochodzące z owoców lokalnej odmiany tinta de toro (blisko spokrewnionej z tempranillo). Ma intensywny, fioletowy kolor. Aromaty śliwek, ziół oraz wędzonego mięsa. W ustach jest soczyste, skoncentrowane, wyczuwalne są tu nuty wanilii oraz wędzarni. W finiszu na sile nabierają taniny, pojawia się także akcent czarnego pieprzu. Carodorum ma kilkuletni potencjał starzenia.
 Z czym łączyć Dziczyzna, sery, wołowina.



Valle de Oron Verdejo

Region Rueda

Szczep Verdejo

Opis Wino to jest wytwarzane z winogron odmiany Verdejo, która charakteryzuje się świeżymi aromatami cytrusów, zielonego jabłka i trawy cytrynowej. Valle de Oron Verdejo jest lekkie i rześkie, z dobrze zrównoważoną kwasowością i nutami owoców tropikalnych.

Z czym łączyć Jest idealne jako aperitif lub jako towarzysz potraw na bazie ryb, owoców morza, sałatek i lekkich dań. Może również dobrze komponować się z potrawami na bazie białego mięsa i wędlinami.



5-8°C



750ml



6 szt.



Freyé Parellada & Muscat

Region Penedès

Szczep Parellada, Muscat

Opis W kieliszku jasnożółte z zielonkawymi refleksami. Bezpośrednio pociągający bukiet z kwiatowymi zapachami, nutą płatków róży, egzotycznych owoców, takich jak limonki oraz nutą limonki i skórki pomarańczowej. Dostarczane z subtelną słodyczą na świeżym podniebieniu, bardzo przypominającą smak świeżych winogron; przyjemny posmak.

Z czym łączyć Pasuje do koktajli z ryb i owoców morza, awokado z krewetkami, łososiem, ale także z melonem z szynką, drobiem, ciastami i foie gras.



6-8°C



750ml



6 szt.



Freyé Syrah & Tempranillo

Region Penedès

Szczep Syrah, Tempranillo

Opis Aromatyczne wino o granatowej wiśniowej barwie i wysokiej szacie. Wejście dużej złożoności aromatów. Powoli odkrywane są świeże nuty przypraw (goździków) i owoców (wiśni i śliwek). Wino ewoluuje, podkreślając fioletowe końcówki kwiatowe pochodzące od odmiany Syrah i kontrastujące z niuansami czerwonych owoców i lukrecji z Tempranillo. Wreszcie w tle dostrzeżemy prażone nuty z beczki. W smaku wino zwarte i dojrzałe. Dominują nuty słodkie, dobrze dojrzałe taniny.

Z czym łączyć Polecane do dań z ryżu (paella), fideuà, wędlin, grillów oraz do świeżych i kremowych serów.



17-18°C



750ml



6 szt.



Valle de Oron Crianza

Region Ribera del Duero

Szczep Tempranillo

Opis Głęboka wiśniowa czerwień z granatową obwódką. Silne aromaty odmianowe z nutami czerwonych owoców, owocowe i korzenne. Smaczne, dojrzałe owoce, przyprawy, tosty i dojrzałe taniny.

Z czym łączyć Pasuje do potraw z czerwonego mięsa (steaki, pieczenia), dań z grilla, drobiu, sera, potraw duszonych oraz z sosem pomidorowym. Może też dobrze komponować się z potrawami zawierającymi pieczarki.



16-18°C



750ml



6 szt.



Valle de Oron Roble

Region Ribera del Duero

Szczep Tempranillo

Opis Wino jest pełne, zrównoważone, przyjemne i z szeroką sensacją w ustach. Głęboki i intensywny czerwony kolor wiśni. W nosie baza młodych owoców ukazuje charakter, świeżość i niezwykłą finezję. Zmysłowe nuty beczki na przestrzeni czasu. Wyróżniają się aromaty pikantne i balsamiczne, głównie goździków i runa leśnego.

Z czym łączyć Jagnięcina, czerwone mięso, gulasze, pieczeń, dziczyzna, tapas.



14°C



750ml



6 szt.



Livius Tempranillo

Region D.O. Toro

Szczep Tempranillo

Opis Wino o intensywnym wiśniowym kolorze oraz intensywnym wyrazistym smaku. Głęboka dojrzałych owoców, intrygująca mineralność, beczkowe nuty z czekoladą i toffi a do tego wszystkiego świetna struktura. Wyrafinowane, intensywne w ustach, potężny smak i wspaniałe, długie zakończenie.

Z czym łączyć Wino do kuchni meksykańskiej, hiszpańskiej, marokańskiej, do potraw wyrazistych. Do dań warzywnych, na bazie mięs z jagnięciny, wieprzowiny oraz wołowiny.



17-18°C



750ml



6 szt.



Maius Garnatxa Blanca



Region Priorat
Szczep Garnacha Blanca
Opis Przejrzysta, biała cytryna z pięknymi łzami. W nosie wino klarowne, o średniej intensywności, aromaty zielonych owoców, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, kwiatowych, autolityczne, i warstwa mineralnego aromatu. Wino się rozwija, ale wciąż jest młode. W smaku wino wytrawne, o orzeźwiającej kwasowości, dobrze zbalansowanej obecności alkoholu, kremowe i eleganckie. Ma średni finisz. Można go pić już teraz, ale ma też potencjał do starzenia.

Z czym łączyć Smażone lub grillowane ryby, białe mięso, terrina warzywna i wiele więcej.



Maius Assemblage



Region Priorat
Szczep Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon
Opis Wino o dobrej głębi, błyszczącej powierzchni, wiśniowo-czerwonej barwie z niebieskimi tonami świadczącymi o złożoności mieszanki. Zapach dojrzałych czerwonych owoców wyróżnia się w połączeniu z subtelnością drewna, którą zawdzięcza części wina dojrzewającej w beczkach. Wskazujące na pochodzenie wina, obecne są także akcenty balsamiczne i mineralne. Wino zapewnia eleganckie wejście, z dobrze zintegrowanymi taninami i trwałym posmakiem.

Z czym łączyć Pieczeń, Grille, Aperitify, Zapiekanki mięsne, Kurczak słodko-kwaśny, Kaczka z czerwonymi owocami



Maius Classic



Region Priorat
Szczep Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon
Opis Klasyk z nowoczesnymi akcentami, dobrą barwą i blaskiem. Denotacje czerwonych i bordowych owoców z uzupełniającymi akcentami drewna i czekolady. Wskazując na pochodzenie wina, obecne są także nuty balsamiczne i mineralne, wraz z doznaniem grafitu, węgla drzewnego i empyreumatyki. Wino zapewnia eleganckie wejście, idealną równowagę pomiędzy kwasem garbnikowym i alkoholowo-olejowymi frakcjami wina z długim i utrzymującym się posmakiem.

Z czym łączyć Czerwone mięso, sery dojrzewające, potrawy z grilla, ciemna czekolada, wędzone ryby, wania z pieczonymi warzywami.



Maius Distret



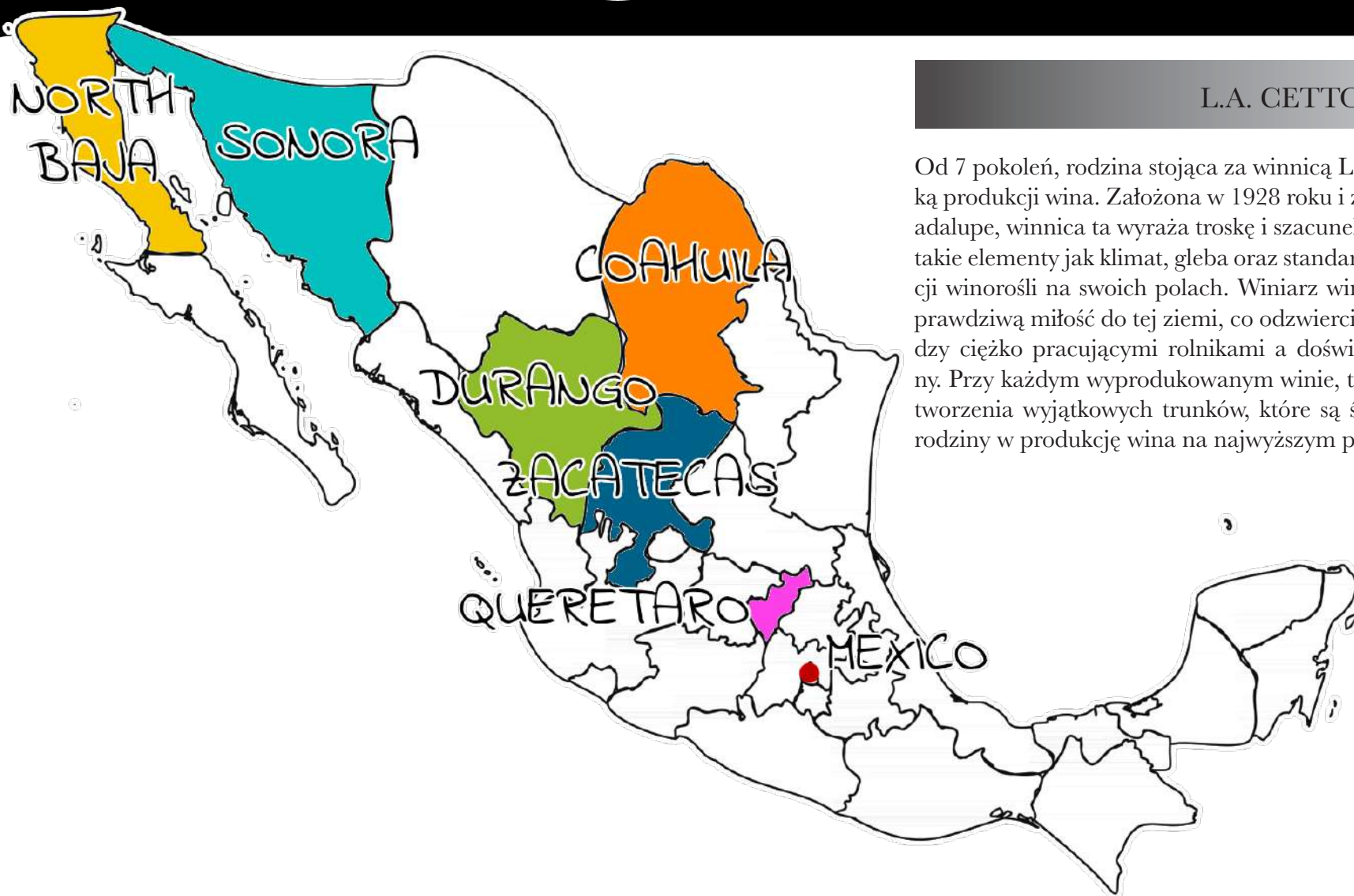
Region Priorat
Szczep Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon
Opis Wino z regionu Priorat, charakteryzujące się głęboką, wiśniową barwą i aromatami czerwonych owoców z dębowymi akcentami, dzięki dojrzewaniu w beczkach przez 5-6 miesięcy. Na podniebieniu jest harmonijne i owocowe, z dobrze wyważonymi taninami i długim finiszem. Posiada charakterystyczne dla tego regionu balsamiczne i mineralne nuty, co sprawia, że jest eleganckie i dobrze ułożone.

Z czym łączyć Idealnie komponuje się z czerwonym mięsem, drobiem i serami.





CETTO



L.A. CETTO

Od 7 pokoleń, rodzina stojąca za winnicą L.A. CETTO zajmuje się sztuką produkcji wina. Założona w 1928 roku i zlokalizowana w Valle de Guadalupe, winnica ta wyraża troskę i szacunek dla natury, kładąc nacisk na takie elementy jak klimat, gleba oraz standardy jakości w zakresie produkcji winorośli na swoich polach. Winiarz winnicy L.A. CETTO podziela prawdziwą miłość do tej ziemi, co odzwierciedla się w pełnej synergii między ciężko pracującymi rolnikami a doświadczeniem oraz wizją rodziny. Przy każdym wyprodukowanym winie, ta współpraca jest kluczem do tworzenia wyjątkowych trunków, które są świadectwem zaangażowania rodziny w produkcję wina na najwyższym poziomie.

L.A. Cetto Chenin Blanc

Region Baja California
Szczep Chenin Blanc

Opis Jasnożółte, jasne białe wino o zielonych tonach i aromatach ananasa, gujawy i miodu. Jest to przyjemne białe wino o świeżym i średnio długim posmaku.

Z czym łączyć Bardzo smaczne jako aperitif lub do grillowanego białego mięsa i drobiu

8-10°C 750ml 6 szt.



L.A. Cetto Sauvignon Blanc

Region Baja California
Szczep Sauvignon Blanc

Opis Zielonożółte, rześkie białe wino o aromatach bukszpanu i egzotycznych owoców. Zrównoważone doświadczenie ze strukturą i przede wszystkim przyjemną kwasowością.

Z czym łączyć Świetnie komponuje się z letnimi, świeżymi sałatkami i ceviche.

8-10°C 750ml 6 szt.



L.A. Cetto Private Reserve Chardon-

Region Baja California
Szczep Chardonnay

Opis Dębowe Chardonnay charakteryzujące się wyjątkowo dobrą równowagą świeżych owoców i prażonych nut wanilii z beczki. Dekadentkie aromaty oraz obfite i bogate odczucie w ustach rzadko spotykane w Chardonnay w tym przedziale cenowym.

Z czym łączyć Tłuste ryby, pikantne potrawy, sery, makarony, owoce morza, tapas, wegetariańskie.

8-10°C 750ml 6 szt.



L.A. Cetto Zinfandel

Region Baja California
Szczep Zinfandel

Opis Wino o głębokim czerwonym kolorze z aromatami malin i czerwonych owoców. Dojrzałe, zintegrowane taniiny nadają winu równowagę i charakter.

Z czym łączyć Fantastyczne do lekko pikantnych dań i makaronów na bazie sosu pomidorowego.

16-18°C 750ml 6 szt.



L.A. Cetto Petite Sirah

Region Baja California
Szczep Petite Syrah

Opis Wino czerwone o fioletowych tonach i nutach świeżych czerwonych owoców. Wino to ma mocne taniiny, które są pięknie zintegrowane i tworzą zrównoważone połączenie z wyraźną owocowością.

Z czym łączyć Dobre wino do różnych dań makaronowych.

16-18°C 750ml 6 szt.



L.A. Cetto Nebbiolo Reserva

Region Baja California
Szczep Nebbiolo

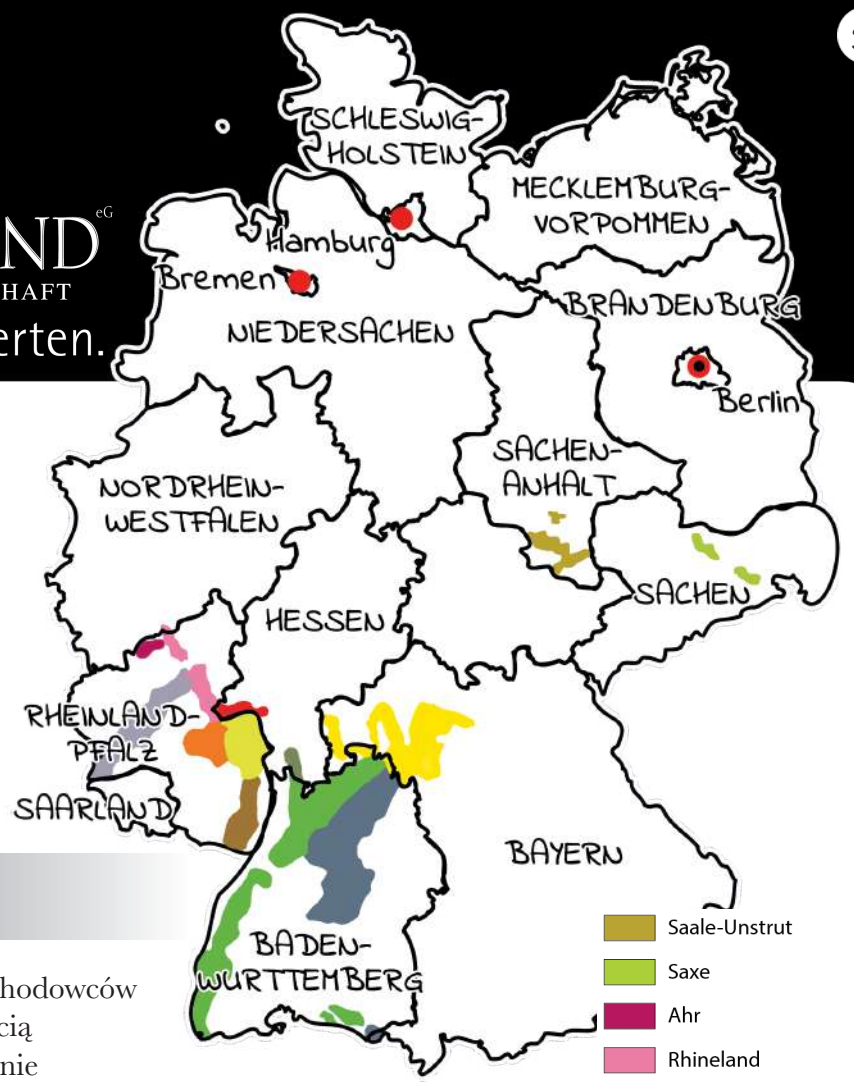
Opis Jasnoczerwone wino o aromatach dojrzałych, krompotów owocowych i lekkiej pikantności. Zrównoważone wino o przyjemnym, strukturalnym i owocowym podniebieniu. 100% nebbiolo dojrzewające 14 miesięcy w dębowych beczkach. Nebbiolo jest podstawą legendarnego Barollo z Piemontu we Włoszech.

Z czym łączyć Szczególnie dobrze komponuje się z bardzo bogatymi potrawami, a zwłaszcza daniami mięsnymi kuchni włoskiej i południowoamerykańskiej, takimi jak grill czy BBQ

16-18°C 750ml 6 szt.



[NIEMCY]



VON WINNING

Wyjątkowa winnica, założona przez Dr. Andreasa Deinharda w 1849r. w regionie Pfalz znakomicie odzwierciedla tamtejsze terroir z kilku pobliskich apelacji; Deidesheim, Ruppertsberg i Forst. Jego spadkobierca Leopold von Winning dedykował swoje życie na stworzenie wyjątkowej jakości win. Był również członkiem założycielskim VDP.

Te wyjątkowe owoce głównie rieslinga ale i innych tamtejszych odmian przechodzą wstępną fermentację w dębowych beczkach różnych pojemności co jest ich znakiem firmowym jeśli chodzi o wrażenia zapachowe. Wszystkie te czynniki sprawiają, że są to znakomite wina do picia teraz ale zarazem z długim potencjałem do starzenia.

GUT HERMANNSBERG

„Gut Hermannsberg to raj na niedalekim końcu świata” – lubi mówić winiarz Karsten Peter. Ten przypominający zamek-winiarnia leży w dziewiczym i malowniczym sercu Doliny Nahe, zaledwie godzinę jazdy od lotniska we Frankfurcie. Znajdziesz tam dziewiczą przyrodę, pełen relaks, pyszne jedzenie i wspaniałe wytrawne wina Riesling. Sto lat temu białe wina z Gut Hermannsberg rozstawiły posiadłość na cały świat. Teraz odbudowują tę reputację światowej klasy białymi wytrawnymi winami, doskonale dopasowanymi do XXI wieku. Zespół Gut Hermannsberg opracował własną filozofię jakości, której celem jest uczynienie wytrawnych Rieslingów Gut Hermannsberg tak wyjątkowymi, jak ich winnice.

MOSELLAND

W XIX wieku wielu indywidualnych hodowców w regionie połączyło się z koniecznością ekonomiczną, tworząc małe spółdzielnie winiarskie: dążyli do wydajniejszej pracy poprzez połączenie sił. W 1969 roku główne spółdzielnie połączyły się z Hauptkellerei Koblenz, tworząc największą spółdzielnię winiarską w kraju związkowym Rheinland-Pfalz. Rezultatem było utworzenie Mozeli położonej w Bernkastel Kues. Od ponad ćwierć wieku nazwa Moselland gwarantuje stałą, wysoką jakość. Moselland jest jedną z największych spółdzielni winiarskich w Niemczech. Riesling to najważniejsza odmiana winogron. Moselland oferuje wina z regionów Mosel, Nahe, Rheinhessen i Pfalz. Spółdzielnia koncentruje się bezpośrednio na winach owocowych, przyjaznych konsumentom i stale dąży do podnoszenia jakości i wartości.

Weinhaus Riesling Trocken



Region	Mosel
Szczep	Riesling

Opis Riesling o przejrzystej sukni z zielonymi refleksami. Czysty, delikatny o wyraźnej nucie świeżych, zielonych jabłek. W ustach przyjemnie kwasowy, rzeński i prostolinijny. Wspaniałe z lekkimi owocami morza, szczególnie z surowymi ostrygami i skorupiakami. Bardzo dobrze współgra też z potrawami z ryżu z kurczakiem lub innym delikatnym mięsem.

Z czym łączyć Do owoców morza, dania rybne, ostrygi, sałatki.



Riesling Trocken Schmetterling



Region	Nahe
Szczep	Riesling

Opis Schmetterling Trocken jest tak lekki, zabawny i żywy jak motyl przedstawiony na etykiecie. Jasnożółty kolor podkreśla delikatną słodycz wina. Zapach świeży, z niuansami białych owoców. Niepowtarzalne w smaku, dość wyrafinowane, z mocno zaakcentowanym rysem mineralnym i nutą cytrusową. Posmak długi, wytrawny i delikatnie mineralny.

Z czym łączyć Idealne wino na aperitif i nie tylko. Podkreśli smak białych mięs, ryb, sałat. Pasuje też do deski serów, słodkich deserów i pikantnych przekąsek.



Riesling Schmetterling



Region	Nahe
Szczep	Riesling

Opis Kolor jest jasnożółto-zielony. Młode, soczyste i owocowe z nutami świeżych jabłek i cytrusów, nutami ziół i minerałów. Skoncentrowany aromat cytrusów, jabłka i odrobiny brzoskwini, nuty zielonych ziół i kwiatów.

Z czym łączyć Sushi.



Von Winning Weisser Burgunder



Region	Pfalz
Szczep	Weisser Burgunder

Opis Wino jest bardzo jasnej, słomkowej barwy z profilem aromatycznym skoncentrowanym wokół jabłek, gruszek i cytrusów, z dodatkiem lekkiej nuty migdałowej. Czysty i orzeźwiający finisz. Można pić samo w ciepły, wiosenny dzień, albo podawać np. do grillowanej ryby lub smażonych krewetek.

Z czym łączyć Pasuje do ryb, gulaszów lekkich dań mięsnych.



Von Winning Win Win Rot



Region	Pfalz
Szczep	Merlot, Lemberger

Opis To czerwone wino łączy w sobie siłę i owocowość z przyjemną okrągłością. Jest dymno i pikantnie, z dusznymi owocami wiśni, czarnego bzu i jagód. Oprawione w lekkie wypalanie drewna. Zmysłowe i mocne, cudownie zaokrąglone. Mocne i gładkie czerwone wino.

Z czym łączyć Jako dodatek do dziczyzny i pikantnych serów.



Von Winning Riesling Extra Brut



Region	Pfalz
Szczep	Riesling

Opis Wino musujące Riesling przygotowane tradycyjną metodą szampańską z wyselekcjonowanych winogron z winnic wokół Deidesheim. Świeże, pobudzające, niebezpiecznie pijalne. Tarta cytrusowa, nektarynka, zielone jabłka i wytrawność. Doskonały stosunek jakości do ceny.

Z czym łączyć Podawaj jako aperitif w ciepłe dni lub połącz z przystawkami, zielonymi sałatkami, szparagami, awokado, karczochami, szynką i melonem, prosciutto, tempurą lub smażonym kurczakiem.



Von Winning Riesling Drache



Region	Pfalz
Szczep	Riesling

Opis Winning Riesling w niesamowicie smacznej wersji. Wytwarzany z winogron pochodzących z winnic w okolicach Forst, dojrzewających w stali nierdzewnej, charakteryzuje się owocowością, mineralnością, subtelną pikantnością i dużą zdolnością do szybkiego znikania ze szkła. Musisz spróbować!

Z czym łączyć Drob, pikantne potrawy, skorupiaki, wędliny, wieprzowina.



Von Winning Pinot Noir Rose



Region	Pfalz
Szczep	Pinot Noir

Opis Kolor błądy łososiowy. Delikatny aromat czerwonych miękkich owoców – truskawki, śliwki. Usta pełne owocowych smaków, lekkie i świeże, z dobrą kwasowością. Bardzo przyjemna końcówka. Wino produkowane z najlepszych wyselekcjonowanych winogron uprawianych do produkcji tylko różowych win.

Z czym łączyć Zalecane jako aperitif jak również do dań na bazie owoców morza, ryb, białego mięsa i potraw egzotycznych.



Von Winning Sauvignon Blanc II



Region	Pfalz
Szczep	Sauvignon Blanc

Opis Ekspresyjny, ale nienachalny nos obfituje w aromaty grapefruita, zielonego jabłka i gruszki. W ustach żwawe zadziorne, z dużą dawką kwasowości, lecz nie całkiem nagiej. Czysty, precyzyjny i rzeźki finisz.

Z czym łączyć Odpowiednie na aperitif, idealne do koziego sera oraz kiszonych i marynowanych warzyw.



Von Winning Win Win Riesling



Region	Pfalz
Szczep	Riesling

Opis Rasowy, złożony i nieco wymagający riesling pochodzący z drugiego co do wielkości regionu winiarskiego Niemiec – Palatynatu. W nosie odnajdziemy aromaty limonki i grejpfruta, z drugoplanowym elementem przywodzącym na myśl miód i kwiaty akacji.

Z czym łączyć Aperitif, owoce morza, sałatki rybne, sushi.



Von Winning Deidesheimer Riesling



Region	Pfalz
Szczep	Riesling

Opis Cava Primera Luna to wino o jasnożółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. W nosie wyczuwalne nuty owocowe, a w szczególności jabłko i cytryna. W ustach wino jest bogate, pełne owoców tropikalnych z ładną mineralnością i zrównoważoną kwasowością.

Z czym łączyć Polecamy spożywać jako aperitif lub w towarzystwie owoców morza i ryb, sushi.



Von Winning Sauvignon Blanc I



Region	Pfalz
Szczep	Sauvignon Blanc

Opis Prezentuje się w kieliszku w mocnej słomkowożółtej barwie ze złotymi refleksami. W bukietcie zwiędła mineralność przypominająca krzemień z bardzo delikatną nutą dymu przed soczystymi białymi owocami. Znajdziemy w nim nuty jabłka, gruszki, białej brzoskwini i skórki cytryny. Niezwykle elegancko na podniebieniu, owocowe aromaty delikatnie przeplatają się ze zrównoważoną kwasowością i chłodną mineralnością.

Z czym łączyć Jest doskonałym dodatkiem do grillowanych owoców morza i ryb.



Just Riesling Gut Hermansberg



Region	Niederhausen
Szczep	Riesling
Opis	Soczyste, szczupłe i nadające się do picia. Just Riesling prezentuje się zniewalająco, aromatami owoców egzotycznych i soczystą kwasowością. Riesling, który nie wypiera się swojego pochodzenia. Aromaty cytrusów, białej brzoskwini i chrupiącego jabłka, sparowane z soczystą mineralnością i typową ziołową pikantą prowadzą do przyjemnej płynności picia i stymulującej świeżości w finiszu.

Z czym łączyć Wycina doskonałą figurę z owocami morza, takimi jak krewetki, małże i scampi.



Weisser Burgunder Gut Hermansberg



Region	Niederhausen
Szczep	Pinot Blanc
Opis	Z mniejszą kwasowością i bardziej kremową strukturą niż nasze wytrawne Rieslingi, wytrawne Weisser Burgunder / Pinot Blanc z GHB ma lekkość w dotyku, która wyróżnia je spośród większości niemieckich, francuskich i włoskich białych win z tego szczepu. Wyczuwalne są tu aromaty czerwonych jabłek, owoców tropikalnych i świeżych orzechów. Finisz jest lekko miękki.

Z czym łączyć Idealne z białymi szparagami przygotowanymi na sposób niemiecki lub ze świeżymi wiosennymi warzywami. Dobre również do wszelkiego rodzaju dań z makaronu, z szynką parmeńską i podobnymi szynkami.



Steinberg GG Gut Hermansberg



Region	Niederhausen
Szczep	Riesling
Opis	Bukiet oferuje dymne i lekkie drożdżowe aromaty. W tym wyjątkowym roku winogrona osiągnęły optymalną dojrzałość i oferują aromaty brzoskwini i moreli. Dzięki połączeniu dojrzałości, lekkich owocowych aromatów i mineralności, wino staje się złożone, a jednocześnie uwodzicielskie i kuszące. Miękkie taniny wspierają cytrusową kwasowość, dając suchy i głęboki finisz. Chłodny i mineralny posmak przypomina wysokiej klasy wino z Chablis.

Z czym łączyć Dobre w połączeniu ze smażoną żabnicą z piangką z kopru włoskiego.



Risling "Fine" Gut Hermansberg



Region	Niederhausen
Szczep	Riesling
Opis	Odrobina naturalnej słodyczy winogronowej naprawdę podkreśla szerokie spektrum aromatów owocowych (od białej brzoskwini po letnie jagody) tego radosnego, średnio-wytrawnego wina, które jest wyjątkowo przyjazne do jedzenia jak na tak młode wino. Jest tu cała dojrzałość i żywotowość w formie, która spodoba się niemal każdemu miłośnikowi białego wina. Zamknijcie w postaci nakrętki.

Z czym łączyć Idealne z białymi szparagami przygotowanymi na sposób niemiecki lub ze świeżymi wiosennymi warzywami. Doskonale również z wędzonymi rybami, szynką, salami.



7 Terroirs Gut Hermansberg



Region	Niederhausen
Szczep	Riesling
Opis	Nasze „7 Terroirs” pochodzi w 100% z naszych 7 VDP. Spontanicznie fermentowany Riesling nie może wyprzeć się swojego stylu. Urzeka dymnymi nutami mineralnymi i głębokimi aromatami ziołowymi. Złożoność tego wina przekonuje od pierwszego łyku i jest niezrównana. Na podniebieniu prezentuje się z aromatami przypominającymi cytrusy i owoce pestkowe. Zachwyca też skoncentrowaną mocą połączoną z taneczną lekkością.

Z czym łączyć Idealny dodatek do białych ryb polewanych, smażonych lub grillowanych. Ale to cuvée z naszych 7 winnic wycina również świetną figurę z sushi lub talerzem sałatek.



Risling Kabinett Gut Hermansberg



Region	Niederhausen
Szczep	Riesling
Opis	Ten soczysty, niewytrawny Riesling ma ekstrawertyczny, młody owoc i elektryczną kwasowość, która przecina naturalną słodycz winogron z błyskiem samurajskiego miecza. A dzięki niskiemu poziomowi alkoholu ma się wrażenie, że pije się wodę, a nie napój alkoholowy!

Z czym łączyć Tempura (również w wersji wegetariańskiej!), czy ryba z frytkami. Zupa szczawiowa też jest naprawdę dobra. Z kilkuletnim dojrzeniem butelkowym również wędzona ryba, szynka, salami.





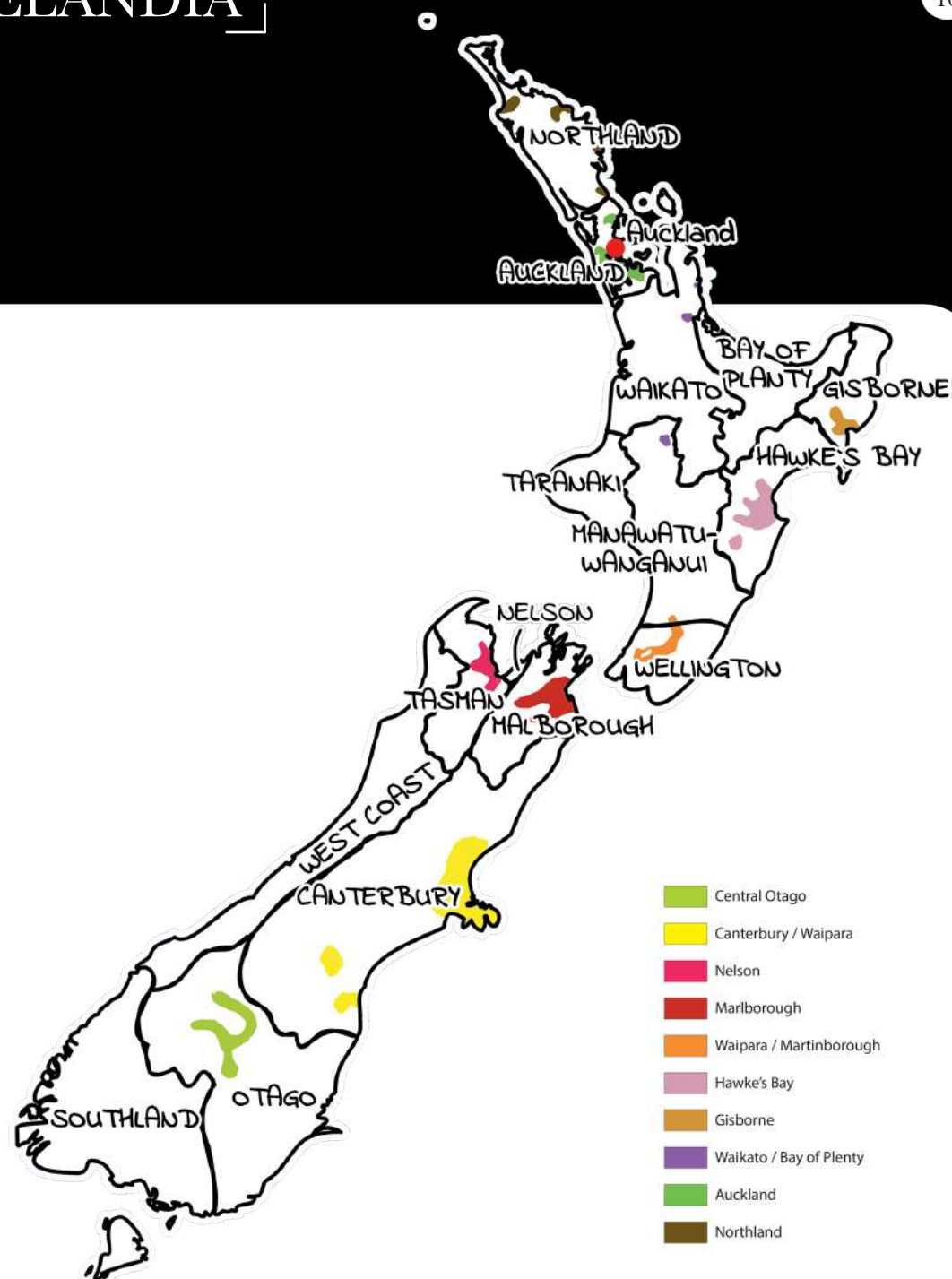
ORCHARD LANE

Orchard Lane to wspaniała mała rodzinna firma produkująca wina w sercu regionu winiarskiego Marlborough z 21 hektarami winorośli i własną winiarnią produkowaną na zamówienie. To małym, pasjonujący zespół, uwielbia to, co robi, tworząc wspaniałe wina bez zamieszania, pośpiechu czerpiąc z tradycji i doświadczenia pokoleniowego.

LISMORE WINES NZ

Lismore Wines NZ to rodzinne przedsiębiorstwo, które od dawna koncentruje się na dostarczaniu światu fantastycznych win z Nowej Zelandii. Założone przez Graeme'a Thompsona na początku lat 2000, planowanie sukcesji weszło w grę, a jego siostrzeniec, Ant Saunders, przejął firmę w 2018 roku.

Ant kontynuuje pasję Graeme'a do ziemi, przekształcając słynne zbiory winogron Nowej Zelandii w wysokiej jakości wina NZ, do których reszta świata ma dostęp po konkurencyjnych cenach. Nasze marki i klienci znacznie korzystają z ekspertowego doradztwa starszego konsultanta do spraw win, Alana McCorkindale'a (dwukrotnie nazwanego Winemakerem Roku w Nowej Zelandii), gdyż dostosowuje on style i standardy jakości win Lismore Wines.



Lake Wanaka Sauvignon Blanc

Region	Marlborough
Szczep	Sauvignon Blanc
Opis	Lake Wanaka Sauvignon Blanc z Marlborough ma ostry aromat marakui, agrestu i limonki z obfitymi aromatami owocowymi i soczystą kwasowością. Wino to jest typowe dla stylu, z którego słynie Nowa Zelandia.



Z czym łączyć Do dań z ryb, drobiu i makaronów.



Orchard Lane Sauvignon Blanc

Region	Marlborough
Szczep	Sauvignon Blanc
Opis	Jasno słonkowy ze srebrzystymi refleksami. Nos pełen aromatów owoców tropikalnych, marakui i mango. Na podniebieniu bogate i zaokrąglone wyraźnymi nutami owoców cytrusowych. Dobra równowaga słodczy białych owoców i orzeźwiającej kwasowości



Z czym łączyć Dania na bazie ryb, makarony, białe mięso, sashimi.



Orchard Lane Rose

Region	Marlborough
Szczep	Pinot Noir, Sauvignon Blanc
Opis	Różowo żywe z przeblaskami złota. Aromat świeżych malin, arbuza, truskawek w towarzystwie soczystych cytrusów. Na podniebieniu lekko kremowe z wyraźnym, suchym, przepyszny wykończeniem. Bardzo aromatyczne letnie wino.



Z czym łączyć Lekka kuchnia, desery, owoce sprawdzi się również jako aperitif .



Lake Wanaka Pinot Noir

Region	Marlborough
Szczep	Pinot Noir
Opis	To wino o rubinowej barwie prezentuje bukiet bogaty w aromaty dojrzałych letnich owoców jagodowych i czerwonych wiśni. Na podniebieniu oferuje świeże smaki truskawek, malin i wiśni, które pięknie przeplatają się z nutami opiekanego dębu. Miękkie taniny przyczyniają się do gładkiego zakończenia, dopełniając doświadczenie tego średnio pełnego wina.



Z czym łączyć Z grillowanym czerwonym mięsem, dziczyzną, wędlinami, serami o intensywnym smaku, potrawami na bazie pomidorów oraz daniami z grzybami.



Orchard Lane Riesling

Region	Marlborough
Szczep	Riesling
Opis	Klarownie żółty pachnie białymi kwiatami, cytrusami. Smaki oparte na charakterystycznej mineralności. Tańczy na podniebieniu a mimo to jest wyważone, subtelne z przyjemnym finiszem.



Z czym łączyć Pieczone mięsa i warzywa, dojrzewające sery i kiełbasy, pasty.



[PORTUGALIA]



QUINTA DAS ARCAS

BLANDY'S
EST. 1811
MADEIRA

QUINTA DAS ARCAS

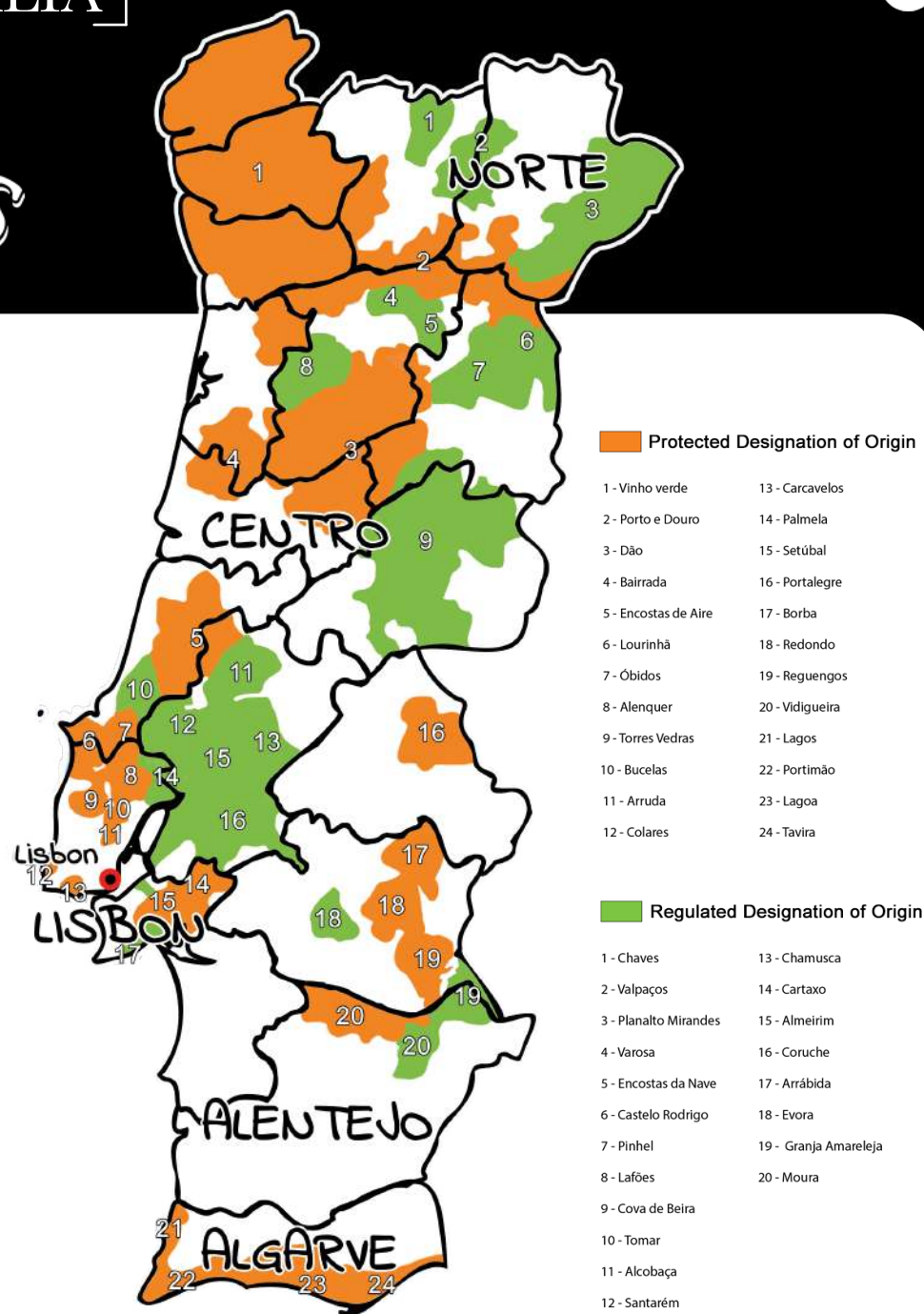
Quinta das Arcas została założona na początku lat osiemdziesiątych przez Esteves Monteiro po głębokiej pracy nad restrukturyzacją rodzinnych winnic rozpoczętej dekadę wcześniej, z silnym naciskiem na scalanie gruntów i wdrażanie nowoczesnego rolnictwa. Po 1985 r. Założono firmę do butelkowania już wyprodukowanych win, wprowadzając na rynek pierwsze wina Arca Nova.

W Vinho Verde, rejonie znanym ze znakomitych białych i czerwonych odmian winorośli, mieści się siedziba przedsiębiorstwa, a także 3 parcele, ulokowane w okolicach Valongo i Penafiel. Ich łączna powierzchnia to 120 hektarów. Na południu, w Alentejo, rozpościera się winnica Herdade Penedo Gordo. Na powierzchni 60 hektarów uprawiane są zarówno typowo portugalskie szczepy, jak i dobrze przyjmujące się tu międzynarodowe odmiany. Dodatkowo 30 ha zajmują oliwne drzewa.

Winnica Herdade Penedo Gordo stosuje zintegrowany system ochrony roślin (IPM), który sprzyja zachowaniu bioróżnorodności na terenie uprawy winnej latorośli.

MADEIRA

Chociaż wspaniałe tarasowe winnice, z których produkowane są winogrona wytwarzające wino Madera, są własnością wielu, wielu małych producentów, istnieje tylko 7 producentów wina Madera, firm, które zbierają winogrona zbierane przez tych drobnych właścicieli ziemskich i wytwarzają i przechowują niebiański nektar w swoich Piwnice z winami na Maderze. Większość tych wspaniałych piwnic z winami można zwiedzać, aby poznać fascynujący proces produkcji tego wina, którego historia sięga pięciu wieków wstecz i skosztować niezliczonych smaków zamkniętych w jednym kieliszku wina Madera.



Conde Villar Vinho Verde Branco



Region Vinho Verde
Szczep Blend

Opis Jasny cytrynowy kolor. W zapachu mnóstwo owoców i świeżości zielonych jabłek. W smaku wyczuwalna miękka mineralność, bardzo dobrze wyważona i średnia struktura. Idealne do picia w każdym momencie.



Z czym łączyć Aperitif, drób, grill, kuchnia orientalna, owoce morza, ryby, sałatki, skorupiaki.



Conde Villar Vinho Verde Loureiro



Region Vinho Verde
Szczep Loureiro

Opis Wino o krystalicznie czystej barwie z odcieniami cytrynowymi, intensywne i owocowe. Charakteryzuje się aromatami owoców tropikalnych i cytrusów wymieszanych z nutami kwiatowymi, świeże i przyjemne w strukturze. Wyborne jako aperitif.

Z czym łączyć Dania rybne, grillowany drób, kuchnia azjatycka, świeże sałaty. Jest idealne do letnich przekąsek.



Conde Villar Alvarinho -Trajadura



Region Alentejo
Szczep Alvarinho, Trajadura

Opis Kolor czysty z lekkimi refleksami siana. W nosie obficie eleganckie kwiatowe zapachy z cytrynową świeżą nutą. Wykończenie tropikalnymi aromatami. Bardzo ładna struktura z chrupiącą kwasowością. Dobre wykończenie.

Z czym łączyć Dania rybne, grillowany drób, kuchnia azjatycka, świeże sałaty. Jest idealne do letnich przekąsek.



Conde Villar Vinho Verde Red



Region Vinho Verde
Szczep Blend

Opis Bardzo łagodne i średniej budowy wino o głębokim, rubinowym kolorze. Królują w nim intensywne aromaty czerwonych owoców: wiśni i śliwek z lekkimi nutami kwiatowymi. Posiada przyjemny, owocowy koniec z domieszką średnich tanin

Z czym łączyć Kremowych serów, dań mięsnych, tapas, świetne samo w sobie.



Tapada de Villar DOC Tinto



Region Alentejo
Szczep Blend

Opis Rubinowy kolor, o aromatach czerwonych owoców wiśni, śliwki i wanilii pochodzącej z dębu. W smaku intensywne aromaty czerwonych owoców, czekolady oraz wanilii. Średnia kwasowość współgra z taninami.

Z czym łączyć Potraw mięsnych, kiełbasek, serów, ale także wszelkich przekąsek typu „tapas”.



Tapada de Villar Reserva DOC Tinto



Region Alentejo
Szczep Blend

Opis Niezwykła równowaga między dębem i owocem zapewniła mu tytuł najlepszego wina z Alentejo. Bardzo ciemna i skoncentrowana rubinowa suknia. Wino to popisuje się swoimi aromatami dojrzałych suszonych owoców, przypraw i nutką gorzkiej czekolady. Dzięki takiemu wachlarzowi składników otrzymujemy trunek o wspaniałej złożoności smaku i aromatu. Na podniebieniu miękkie, z eleganckimi taninami i długim finiszem.

Z czym łączyć Dziczyzna, kuchnia orientalna, sery.



Conde Villar Alvarinho



Region	Vinho Verde
Szczep	Alvarinho

Opis Świeże i orzeźwiające wino ze szczepu Alvarinho, pochodzi z regionu Minho z Portugalii. Ma aromat z chłodnymi zapachami ananasa, siana i białej brzoskwini, i mocnym, zręcznym podniebieniem, które łączy się z pikantnymi cytrusami z nutą kamienistych minerałów.

Z czym łączyć Aperitif, drób, grill, kuchnia orientalna, owoce morza, ryby, sałatki, skorupiaki.



Palmira Porto Ruby



Region	Porto & Douro
--------	---------------

Opis Palmira Ruby została stworzona z największym szacunkiem dla winogron i aromatów fermentacyjnych, aby zachować ich naturalne, owocowe bogactwo aromatyczne. Ma kolor rubinowej czerwieni Skoncentrowany aromat, w którym czerwone jagody są bardziej obfite (malina i ciemna wiśnia). W ustach wino jest owocowe i jedwabiste z dobrze zintegrowanymi i zrównoważonymi taninami.

Z czym łączyć Aperitif, do foie gras lub serów z ziołami.



Porto Palmira Tawny



Region	Porto & Douro
--------	---------------

Opis Porto Palmira Tawny to słodkie wino wzmacniane o płowo czerwonej barwie przechodzącej w ceglastą na obrzeżach. Uwodocieliski nos roztacza aromaty moreli i śliwek przemieszanych z nutami przyprawowymi. Na podniebieniu bogate i słodkie, o zakończeniu zachwycającym rześką kwasowością.

Z czym łączyć Podawać do migdałów, orzechów, gorzkiej czekolady, serów pleśniowych oraz na zakończenie posiłku. W letni dzień można podawać lekko schłodzone.



Conde Villar Licoroso



Region	Alentejo
Szczep	Blend

Opis Ciemnorubinowe. Mocno owocowy bukiet przełamują wyraźne nuty kakao, lukrecji, goździków i gorzkiej czekolady. W smaku eleganckie. Wzorowa równowaga między delikatnymi, wyrafinowanymi taninami, wyraźną nutką ostrego pieprzu jamajskiego a dobrze zachowanymi owocami.

Z czym łączyć Sery, ptactwo łowne albo gulasz wołowy.



Ferraz Medium Rich Madeira



Region	Madeira
Szczep	Bobal

Opis Przyjemny i typowy charakter dla młodej Madery. Aromat suszonych owoców z nutą dębu. Jest półsłodka, aksamitna z posmakiem suszonych owoców, przypraw i dębu.

Z czym łączyć Sery miękkie, owoce również suszone.



Palmira Porto LBV Late Bottle Vintage



Region	Porto & Douro
--------	---------------

Opis Jest to wspaniałe, nasycone wino, które zostało zabutelkowane między 4 a 6 rokiem po winobraniu. Charakteryzuje się wspaniałym owocowym aromatem. W smaku wyczuwalne są nuty orzechów oraz ciemnych owoców leśnych. Jest to wspaniałe wino, idealne jako aperitif, do deserów z czekoladą, suszonych owoców i migdałów.

Z czym łączyć Warto spróbować na zasadzie kontrastu ze słonym serem.



BIAŁE SKAŁY

W

WINNICA ARIS

BIAŁE SKAŁY

Winnica założona w 2019 roku przez Andrzeja Wuczyńskiego na własnych gruntach położonych w obrębie miasta Zawiercie, przy ulicy Skarżyckiej.

Jej fragment zasadzono w Podzamczu przy Hotelu Poziom 511.

Winnica o powierzchni 5 ha rośnie na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej, w Parku Krajobrazowym, w równych odległościach od Krakowa i Częstochowy.

Winnica ma wyjątkowo korzystne usytuowanie na południowym i południowo-zachodnim, łagodnym stoku na wysokości średnio 400 m n.p.m. Gleba jest również bardzo korzystna dla założonej uprawy winorośli - wapienna, gliniasto-piaszczysta z dodatkiem iłu. Takie wapienne gleby występują w Burgundii i pozwalają na uprawę najlepszych owoców.

Teren jest nie tylko dobrze naświetlony ale również dobrze przewietrzany; klimat jest łagodny, a spadki temperatur w zimie nie sięgają poniżej -25 st.C

Na Winnicy posadzono różne szczepy, Chardonnay, Pinot Noir oraz sześć białych i czerwonych odmian hybrydowych, które wyjątkowo dobrze sprawdziły się w różnych polskich lokalizacjach. Po dwóch latach od posadzenia, w 2021 roku, zebrano pierwsze owoce, które pozwoliły wycisnąć sok z właściwą ilością cukru i przeprowadzono fermentację oraz wyprodukowano pierwsze wina.

WINNICA ARIS

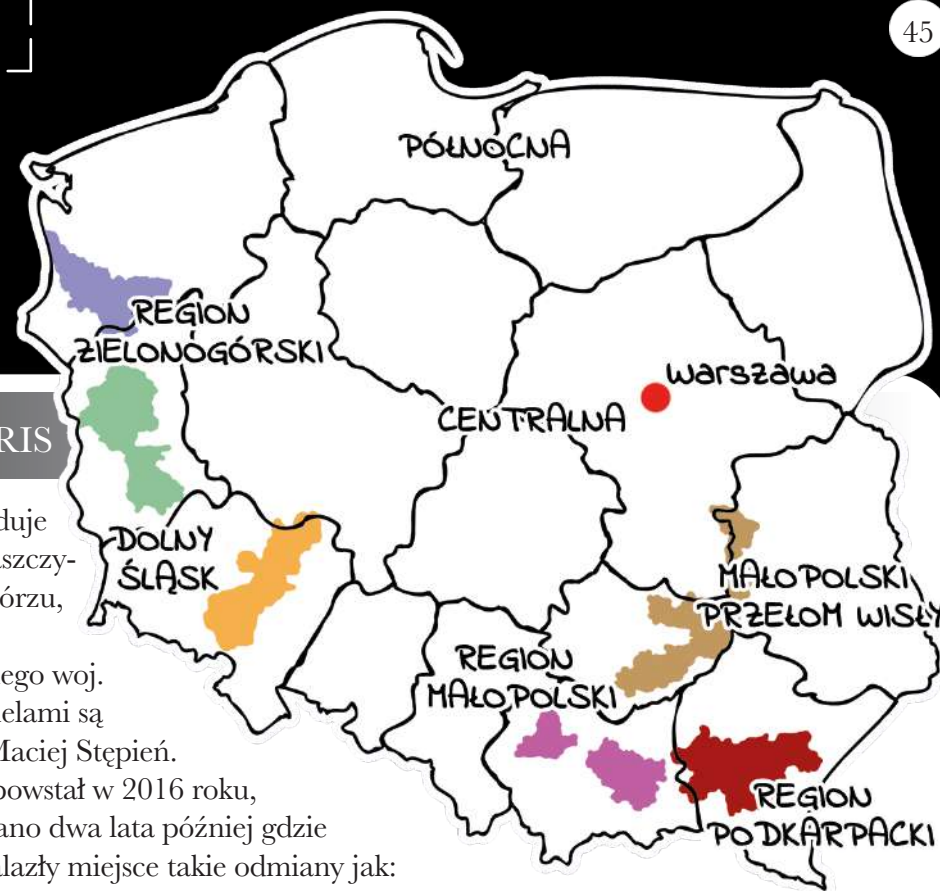
Winnica Aris znajduje się na pięknym piaszczysto-gliniastym wzgórzu, w Osiecznicy koło Krosna Odrzańskiego woj. Lubuskie. Właścicielami są Robert Stawski i Maciej Stępień.

Pomysł założenia powstał w 2016 roku, a nasadzeń dokonano dwa lata później gdzie na ponad 5 ha znalazły miejsce takie odmiany jak:

Solaris, Muscaris, Riesling, Chardonnay, Johanniter, Bianca i Pinot Noir.

Wiosną 2022 roku winnica została powiększona o kolejne ponad 5 ha i obecnie na działce 10,5 ha, powielono dotychczas rosące odmiany ale też dodano nowe takie jak: Pinot Gris, Sauvignier Gris, Saint Laurent, ukłonem dla tradycji jest wydzielenie jednej parceli w której dokonano nasadzeń wyłącznie klonów pochodzących w dawnych winnic zielonogórskich. Oferta zarówno win spokojnych, jak i musujących trafiła na rynek 2021 roku, zdobywając wiele prestiżowych medali na konkursach winiarskich, a sama winnica otrzymała takie wyróżnienia jak: Najlepszy debiut 2021, oraz Najlepsza Lubuska winnica 2022 na konkursie winobraniowym w Zielonej Górze.

Obecnie w ofercie można znaleźć wina musujące produkowane metodą tradycyjną, oraz wina spokojne od pomarańczowych, wytrawnych stażonych na osadzie i w beczkach, przez półwytrawne, półsłodkie, słodkie a nawet bardzo słodkie (uzyskane przez wymrażanie gron) oraz botryzowane. W przyszłości winnica chce także wprowadzić do oferty wina czerwone.



Białe Skały Solaris



Region	Jura Krakowsko – Częstochowska
Szczep	Solaris
Opis	Wino półwytrawne o delikatnym słomkowym kolorze o tropikalno-cytrusowym bukacie. Cukier resztkowy doskonale zbalansowany z chrupką kwasowością. Przyjemny, elegancki finisz.

Z czym łączyć: Idealnie sprawdzi się w zestawie z rybami, lekkimi sałatkami, albo z sushi



Białe Skały Pinot Noir



Region	Jura Krakowsko – Częstochowska
Szczep	Pinot Noir
Opis	To młode wino z młodych krzewów. Ładnie ewoluje – pojawiają się w nim niuanse przypraw korzennych i delikatne nuty dymne. Pachnie malinami i porzeczkami, trochę wiśniami i odrobinę jeżynami. Delikatnie przywodzi na myśl lukrecję i wanilię. Smakuje bardziej wiśniowo, ale również malinowo i jeżynowo. Ma też słabo wyczuwalny, delikatny niuans wanilii. Jest bardzo świeże i owocowe.

Z czym łączyć: Dania z kaczki, delikatna i tłustawa gęszina, karp, krucha tarta z kurkami, lekkie paszety, niezbyt intensywne aromatycznie sery, pirogi, potrawy z grzybami.



Białe Skały Chardonnay



Region	Jura Krakowsko – Częstochowska
Szczep	Chardonnay
Opis	Eleganckie, świeże wino wytrawne z nutami owocu brzoskwini, cytrusów i białych kwiatów. W ustach pełne, złożone z subtelnym, długim finiszem.

Z czym łączyć: Świetnie sprawdzi się w parze z owocami morza, delikatnym drobiem, rybami o białym mięsie jak i makaronami czy serami.



Białe Skały Seyval Blanc



Region	Jura Krakowsko – Częstochowska
Szczep	Seyval Blanc
Opis	Wino białe wytrawne o delikatnym słomkowym kolorze. Wyczuwalny aromat brzoskwini i zielonego jabłka. Orzeźwiająca kwasowość zrównoważona delikatną słodyczą. Przyjemny, długi, owocowy finisz.

Z czym łączyć:

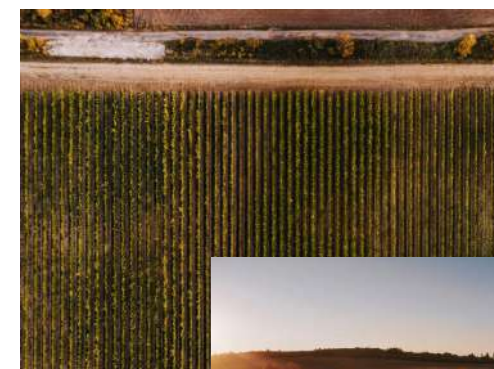


Białe Skały Cortis



Region	Jura Krakowsko – Częstochowska
Szczep	Cabernet Cortis
Opis	Wino ze szczepu Cabernet Cortis ma intensywną purpurową barwę. Jest bogate w aromaty jeżyn, czarnej porzeczki oraz pestek wiśni a także posiada delikatne nuty dębowe. W smaku pełne i garbnikowe z intensywnym, pikantnym zakończeniem.

Z czym łączyć:



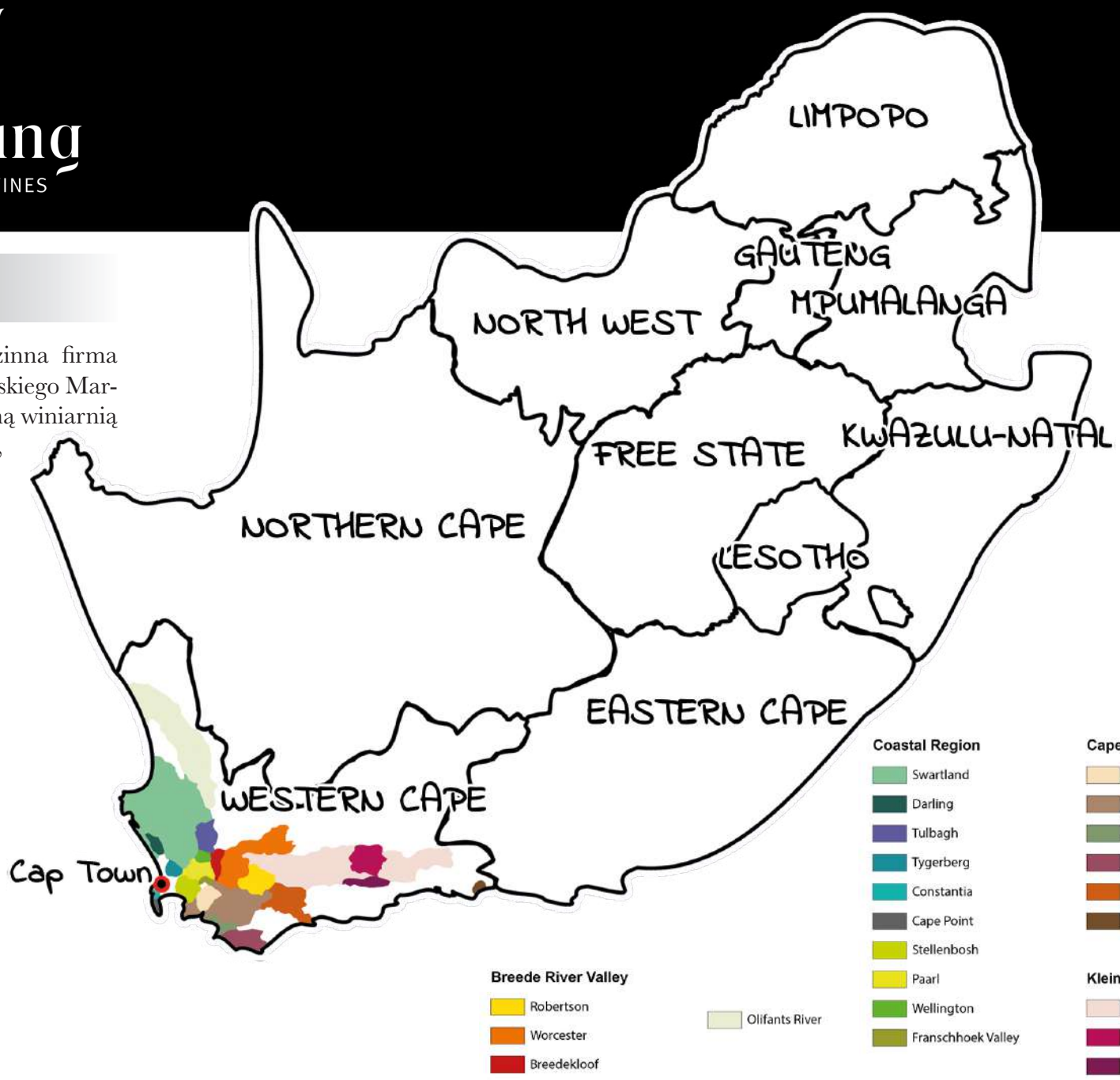


Aaldering

VINEYARDS & WINES

AALDERING

Orchard Lane to wspaniała mała rodzinna firma produkująca wina w sercu regionu winiarskiego Marlborough z 21 hektarami winorośli i własną winiarnią produkowaną na zamówienie. To małym, pasjonujący zespół, uwielbia to, co robi, tworząc wspaniałe wina bez zamieszania, pśpiechu czerpiąc z tradycji i doświadczenia pokoleniowego.



Aaldering Florence Chenin Blanc



Region	Stellenbosch
Szczep	Chenin Blanc

Opis Jasnołomkowy kolor. W nosie owoce tropikalne wspierają kwiaty pigwy i brzoskwini. Kusząca mineralność dodaje kręgosłupa do nosa i palety. Pełne, kremowe odczucie w ustach i orzeźwiająca kwasowość wspiera czyste, owocowe smaki pochodzące z nosa.

Z czym łączyć Sałatką z krewetek, danie z fig i koziego sera lub wolno pieczony kurczak marynowany ze świeżymi cytrynami i ziołami.



Aaldering Pinotage Blanc



Region	Stellenbosch
Szczep	Pinotage Blanc

Opis Flagowe wino winnicy Aaldering! Truskawki, zielone jabłka, gruszki i banany w nosie. Słodkie czerwone owoce i delikatna tarta czereśniowa, pianki marshmallow i żółte owoce. Kragłe, kremowe, apetyczne i mineralne dodaje kolejne warstwy do kompleksowości ekspresji win ze szczepu Pinotage.

Z czym łączyć Łososem, tuńczykiem, zielone warzywa i dania z orzechów nerkowca



Aaldering Shiraz



Region	Stellenbosch
Szczep	Shiraz

Opis Shiraz w stylu Starego Świata ze zbalansowaną kwasowością i dużą ilością ziemistych i przypałowych aromatów, pudełko od cygar też się znajdzie, jednak dominujące są tu owoce jak jeżyny, jagody a nawet kwiat jaśminu. Do dań BBQ oraz świetne z burgerami.

Z czym łączyć Daniami BBQ oraz świetne z burgerami



Aaldering Florence Red



Region	Stellenbosch
Szczep	Cabernet Sauvignon, Merlot

Opis Nazwa wina to inspiracja imieniem wnuczki założycieli. To czysty i harmonijny blend czterech głównych szczepów uprawianych na farmie w dolinie Devon. Aromaty czerwonych czereśni i malin w towarzystwie drzewa cedrowego i goździków. Sprawiają, że wino jest kragłe i pełne.

Z czym łączyć Paszтетami, dziczyzną, cielęciną i daniami z rozmarynem, papryką i kolendrą



Aaldering Pinotage



Region	Stellenbosch
Szczep	Pinotage

Opis Mnóstwo ciemnych i fioletowych owoców jak jagody oraz ciemna czekolada, ziarna kawy i ciepłe korzenne przyprawy, które emanują z tego ciepłego w odczuciach, mocnego i pełnego wina z długim finiszem i mocną strukturą. 1/3 wina fermentowana i starzona przez 9 mcy na drożdżach we francuskich beczkach.

Z czym łączyć Dziczyzną, jagnięciną, steakami.



Aaldering Cabernet Sauvign. Merlot



Region	Stellenbosch
Szczep	Cabernet Sauvignon, Merlot

Opis Bardzo elegancka kompozycja z aromatem drewna cedrowego, lukrecji i likieru cassis. Z mocną strukturą i zaokrąglonymi taninami dzięki starzeniu w beczkach z francuskiego dębu przez 27 miesięcy.

Potencjał starzenia 7-10 lat

Z czym łączyć Rib-eye steak, jagnięcina, zielona papryka, dania z ziołami.





GRANITE HILL
CELLARS

GRANITE HILL

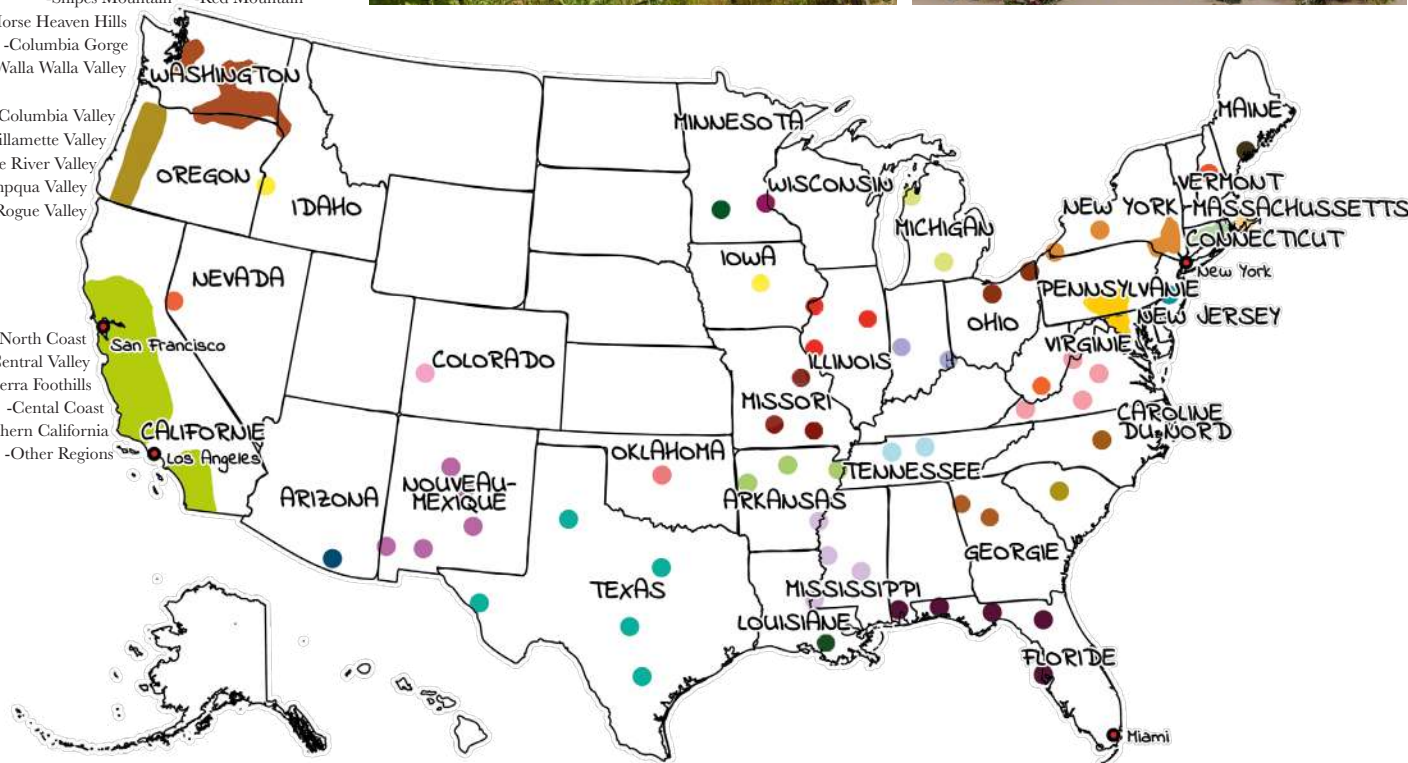


- Puged Sound
- Columbia Valley
- Lake Chelan
- Ancient Lakes
- Snipes Mountain
- Wahluke Slope
- Naches Heights
- Rattlesnake Hills
- Yakima Valley
- Red Mountain

- Horse Heaven Hills
- Columbia Gorge
- Walla Walla Valley

- Columbia Valley
- Willamette Valley
- Shake River Valley
- Umpqua Valley
- Rogue Valley

- North Coast
- Central Valley
- Sierra Foothills
- Central Coast
- Southern California
- Other Regions



Granite Hill Cellars, wydane w marcu 2018 roku przez rodzinę Kautz pochodzi z apelacji Lodi, Kalifornia. Nazwa pochodzi od skalistego i „granitowego” terenu, na którym rosną rodzinne winnice. Miękkie wzgórza, w połączeniu z bryzami delty oceanu pacyficznego, czynią te winnice idealnymi dla winogron o wyjątkowym charakterze. Praktykując „zrównoważony rozwój” przez ponad 30 lat, rodzina jest zaangażowana w długowieczność swojej ziemi i środowiska wokół nich.

Kraina wina Lodi

Lodi jest regionem znanym z uprawy winogron zinfandel od wielu lat, ale dopiero w ciągu ostatnich 10-15 lat przebija się z innymi odmianami. Ciepłe śródziemnomorskie dni w połączeniu z chłodnymi bryzami z oceanu pacyficznego, które przepływają nad wodami delty, czynią ten obszar idealnym dla rozwoju smaku owoców, pH i kwasowości.

Granite Hill Chardonnay

Region Lodi, California
 Szczep Chardonnay

Opis Granite Hill Chardonnay jest elastyczne z aromatami owoców tropikalnych, takich jak guawa, jabłko i passiflora, które prowadzą do ziaren wanilii i kremowego, średniego wykończenia.

Z czym łączyć Pyszne z miękkimi serami, rybami, a także daniami z kurczaka i wieprzowiny. Wspaniałe są również wegetariańskie dania z cukinii i dzikich grzybów z makaronem.

 9-10°C  750ml  6 szt.



Granite Hill Pinot Noir

Region Lodi, California
 Szczep Pinot Noir

Opis Bogate w aromaty czarnych wiśni, żurawiny, goździków, tytoniu z odrobiną karmelu i wanilii. Owocowy styl kończy się bujnym i pełnym smakiem.

Z czym łączyć Pyszne z kaczką confit, grillowanym kurczakiem, połączoną wieprzową, risotto grzybowym i grillowanymi warzywami.

 14-16°C  750ml  6 szt.



Granite Hill Zinfandel

Region Lodi, California
 Szczep Zinfandel

Opis Granite Hill Zinfandel jest ładowany z aromatami dżemu jeżynowego, a następnie smaki czarnych wiśni, truskawek, miękkie peppercorn, i słodkie i dymne przyprawy, które kończą się długo, aromatyczny, i utrzymujące się.

Z czym łączyć Pyszne z grillowanymi mięsami, jak schab, dziczyzna, żeberka wołowe lub z jagnięciną. Bogate dania czekoladowe doskonale komponują się z pełnią smaku.

 16-18°C  750ml  6 szt.



Granite Hill Cabernet Sauvignon

Region Lodi, California
 Szczep Cabernet Sauvignon

Opis Prezentuje aromaty ciemnych wiśni i tostów z dębem waniliowego, a następnie smaki czarnych porzeczek, jagód, słodkich malin oraz lekką nutę tytoniu i przypraw. Finisz jest trwały i aromatyczny z czerwonymi porzeczkami i dębem.

Z czym łączyć Wyśmienite do grillowanych mięs, dziczyzny, kaczki, deserów z ciemnej czekolady.

 16-18°C  750ml  6 szt.





VIGNETI

Le Monde
**CANTINA
SAN DONACI**

Rocca di Castagnoli


VIGNETI LE MONDE

Położona we Friuli, Vigneti Le Monde powstała na obszarze charakteryzującym się glebą idealną do uprawy winorośli. Te włoskie wina znane w kraju i na całym świecie ze zdecydowanego charakteru i wysokiej jakości, tworzone są z pasją i kreatywnością oraz zastosowaniem najnowocześniejszej techniki, szanując przy tym przyrodę i ludzi. Pochodzenie, dziedzictwo, inspiracja i niespodzianka- to właśnie z serca Friuli Vigneti Le Monde oferuje wina kuszące prostotą i elegancją.

SAN DONACI

Cantina San Donaci, jedna z najstarszych winnic założona w 1933 r. przez grupę 12 rolników, których celem było rozwinięcie gospodarki ich ziemi. Stała się ważnym punktem odniesienia dla enologii włoskiej i apulijskiej, dzięki swojemu zaangażowaniu i długiej tradycji na tym terytorium, odgrywając również wielką rolę w historii Salice Salentino. Dziś jedna z najnowocześniejszych i prężnych winnic. Łączy prace ludzkich rąk z ziemią i przyrodą poprzez nowe technologie.

ROCCA DI CASTAGNOLI

Rocca di Castagnoli ma swoje korzenie aż do 900 roku naszej ery. W okresie renesansu tytuł przeszedł na słynną rodzinę Ricasoli, a od wieków wytwarza się tu tradycyjne tokańskie wina.

Współczesna historia winnicy rozpoczęła się w 1981 roku, kiedy została kupiona przez Calogero Cali, który przeprowadził serię renowacji, których kulminacją było zatrudnienie w 2003 roku gwiazdy winiarstwa Rolanda Bernacchiniego i przejście na produkty organiczne w 2012 roku (w pełni certyfikowane od 2017 roku). Bernacchini zobowiązał się do znalezienia równowagi między tradycją a nowoczesnością, zamiast przyjmowania nadmiaru ery Super Tuscan w sposób podobny do innej pionierki tamtych czasów, Beyonce Knowles, której solowy debiut z 2003 roku Dangerously in Love przekroczył granicę między popem a R&B. Wsiłki Bernacchiniego zostały nagrodzone międzynarodowym uznaniem, zarówno w przypadku tradycyjnych win Classicos, jak i win IGT. Oprócz rolnictwa ekologicznego, Rocca di Castagnoli słynie z sadzenia jedynej winorośli Sangiovese w Chianti Classico, przy szalonej gęstości 10 000 winorośli na hektar. Te eksperymentalne winnice, których wina obecnie dojrzewają w amforach, doczekają się pierwszych premier w 2020 roku.

[WŁOCHY]



GIANNITESSARI

Starożytny kościół parafialny Brognoligo jest przedstawiony w logo Gianni Tessari. Pochodzi z końca 1200 roku i początku 1300 roku, wychodzi na miasto, którego stał się symbolem architektonicznym, z fascynującymi romańskimi pozostałościami. W szczególności dzwonnica z XIV wieku wyróżnia się eleganckimi słupkowymi oknami w obszarze dzwonu z wierzchołkiem i szyszką wewnątrz w ceramice. Symbol i serce Brognoligo, również za to, że od lat jest gospodarzem wiejskiego przedszkola: budynek jest idealnym obrazem do opowiadania o winach, których dusza wyryta jest na terytorium, na którym są produkowane.

NATALE VERGA

Casa Vinicola Natale Verga została założona przez Enrico Vergę w 1895r. Obecnie winnicą zarządza Natale Verga wraz z ojcem Giancarlo oraz siostrami Cristiną i Laurą. Nowoczesna winiarnia położona w miejscowości Cermenate zapewnia ciągłość produkcji win z zachowaniem najwyższych standardów jakości.

VIGNETI LA RADICA

Początki Winnicy sięgają lat 50. XX wieku, kiedy Rocco (dla wszystkich „Zi Rock”, wujek Rock), jako przodek rodziny, kupił swoją pierwszą ziemię w Tollo, poświęconą głównie uprawie winogron stołowych i tylko częściowo pod winogrona do wina, stworzone szczególnie na potrzeby rodziny i przyjaciół. Interesy poszły dobrze, a Rocco dokupił ziemi od Ortonesi Feudi, które zajmowały się uprawą winogron do wina. Rocco tak bardzo wierzył w potencjał wina, że był jednym z członków-założycieli spółdzielni bezpośrednich hodowców Tollo, małej wioski Abruzji, w której dziś znajduje się również winnica. Od młodości Antonio syn Rocco pracował razem z ojcem i nauczył się wszystkich tajemnic, aby jak najlepiej wykorzystać ziemię. Lata minęły, aż w 2009 roku Antonio wraz ze swoimi synami Giacomo i Rocco zbudował rodzinną winnicę z misją produkcji win wysokiej jakości przy użyciu wyłącznie winogron z własnych „winnic” i dzielenia się swoją pasją z entuzjastami dobrego picia. Jak każda wioska w środkowych i południowych Włoszech, rodzina ma również swój pseudonim: w lokalnym dialekcie nazywają nas „Li Ture” (byki) i szanując tradycje wybraliśmy to szlachetne i silne zwierzę jako symbol naszej piwnicy które znajdziecie na etykiecie butelki.

SAN CASSIANO

W 1964 r. Albino Sella wykupił kilka hektarów, pracując jako dzierżawca. Od lat 80-tych własność powiększyła się i w 2000 roku osiągnęła trzy tysiące drzew oliwnych i cztery hektary winnic wraz z wejściem wnuka Albinosa Mirko Sella.

W 2004 roku Mirko założył firmę Azienda Agricola San Cassiano obejmującą olejarnię, piwnicę, czternaście hektarów winnic i siedem drzew oliwnych.

Starają się jak najbardziej szanować środowisko, aby przywiązać się do miejsca, w którym żyjemy i zachować typowe nuty ich terytorium w ich winie i oliwie z oliwek.

Produkcja i terytorium

Winogrona dojrzewają w letnim słońcu, a następnie układają je na stelażach, gdzie pogoda zwiększa naturalną podaż cukru i intensywność organoleptyczną owoców, osiągając wielkie skupienia smaków i nut. Środowisko to bogactwo, dlatego minimalizują użycie chemii zarówno w winnicy, jak i w piwnicy.




graffetta
SICILIA

[WŁOCHY]


AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO
TORNATORE
- Since 1865 -


La Tordera
PASSIONE PER IL PROSECCO DAL 1918

GRAFFETTA

Sycylia to bogata w historię, tradycję i sztukę wyspa, gdzie każdy obszar stanowi świadectwo innego okresu historycznego, tworząc tygiel piękna i różnorodności.

Graffetta, niedaleko Ispica, to autentyczne miasto barokowe, świadectwo odrodzenia Val di Noto po trzęsieniu ziemi w 1697 r. W 2004 r. zdecydowano się połączyć losy grupy i posiadłości z sentymentalnej miłości do ojczyzny oraz racjonalnego podejścia do wyjątkowej jakości sycylijskiej ziemi i produktów rolnych.

Na południowo-wschodnim obszarze Sycylii kultura winiarstwa sięga XVIII wieku, a trudna uprawa Nero d'Avola była prowadzona ręcznie kilkadziesiąt lat temu. Dzisiaj, na nabytym 22-hektarowym gospodarstwie w okolicy Ragusa, produkuje się mocne, skoncentrowane wina.

Nowy rozdział w historii to tradycja wina butelkowanego, którą chcą wspierać, zdając sobie sprawę z potencjału jakościowego tych miejsc i ich produktów. Posiadłość obejmuje XVI-wieczną belkę, będącą świadkiem historii, dawniej należąca do hrabiego Modica.

TORNATORE

Początki uprawy winorośli wraz z produkcją wina, którą przyniosła Rodzina Tornatore, sięgają roku 1865, kiedy to pradziadek obecnego właściciela rozpoczął działalność rolniczą. W 1910 roku dziadek Giuseppe zbudował dom z kamieniem młyńskim w dzielnicy Piano Fiera z przyległymi 2 hektarami winnic, oprócz innych dwóch hektarów po północnej stronie Etny, w dzielnicy Piano Felci na wysokości 1000 m nad poziomem morza.

Rodzina Tornatore zawsze posiadała szczegółową wiedzę na temat terytoriów miasta Castiglione di Sicilia, odkąd dziadek Giuseppe i wujek Giovanni zostali mianowani na początku lat trzydziestych księgarzami gruntów, towarzysząc geodecie w wykrywaniu działek ewidencyjnych, określaniu granic i nazw z lokalnych dzielnic.

W tym samym okresie datuje się również budowa przybudówki olejarni do winnicy, która działała przez wszystkie zmiany technologiczne aż do lat 70-tych.

W ten sposób Rodzinę głęboko zakorzenioną na terytorium swojego pochodzenia, która w następnych pokoleniach nigdy nie zaniedbywała przywiązania i szacunku dla niej i dla tradycji.

LA TORDERA

Winnica została założona na wzgórzach Valdobbiadene, w sercu obszaru produkcyjnego Valdobbiadene Superiore DOCG, pomiędzy Wenecją a Dolomitami.

Zawsze poszukując innowacji, ale nigdy nie zapominając o więzi z ich ziemią i jej tradycjami oraz szanując ten mały kawałek rajy i jego owoce, ich winnica preferuje coraz bardziej „zielone” podejście do swojej produkcji wina, w harmonii ze środowiskiem, spoglądając w przeszłość i patrząc w przyszłość.

Nazwa pochodzi od pagórkowatego wzgórza w rejonie Cartizze. W starożytności na tym wzgórzu znajdowała się pułapka na ptaki zwana Tordera; rzeczywiście, jesienią z pobliskich gór przylatywały drozdy w poszukiwaniu pożywienia wśród rzędów winorośli. Dzięki tej tradycji to wzniesienie zaczęto nazywać Tordera. Choć sidła już nie ma, nazwa pozostała w pamięci zbiorowej.

To tutaj zaczęły rosnać korzenie ich rodziny i ich winnicy, tu zaczęła się La Tordera.



Anticaia Chardonnay Salento IGP San Donaci

Region	Puglia
Szczep	Chardonnay
Opis	Przyjemny bukiet białych owoców: banana, żółte jabłko, gruszkę i brzoskwinie oraz nuty kwiatowe. Świeże, mineralne, soczyste i aromatyczne o soczystym wykończeniu.

Z czym łączyć: Owoców morza, ryb, serów miękkich, skorupiaków.



Anticaia Negroamaro Salento IGP San Donaci

Region	Puglia
Szczep	Negroamaro
Opis	Ciemnorubiniowy kolor. W bukiecie dominują nuty dzikich owoców leśnych, jeżyn i wiśni z niuansami balsamicznymi śródziemnomorskiej roślinności. W ustach harmonijne, balsamiczne, pełne, trwałe, z wyraźnymi smakami czerwonych porzeczek, jeżyn i dojrzałych wiśni. Przyjemny finisz o słodkich tanninach.

Z czym łączyć: Drobiu, jagnięciny, makaronów, serów, wieprzowiny, wołowiny.



Anticaia Primitivo Salento IGP San Donaci

Region	Puglia
Szczep	Primitivo
Opis	Rubinowe z granatowymi refleksami. W nosie wyczuwamy czerwone owoce, konfitury i zioła. W ustach balsamiczne, wyczuwamy słodkie maliny, jeżyny, śliwki i pikantne przyprawy. Finisz rozgrzewający, o miękkich tanninach i dobrze zrównoważonej kwasowości.

Z czym łączyć: Aperitif, dobrze komponuje się z zupami, smacznymi serami i białymi mięsami



Santu Misirinu Chardonnay IGP San Donaci

Region	Puglia
Szczep	Chardonnay
Opis	Białe wytrawne wino z południa Włoch. Ma żółtożółcisty kolor, aromat intensywny, elegancki z przyjemnymi nutami egzotycznych owoców i pikantnymi nutami. Intensywne w smaku, wytrawne, dobrze zbudowane i długie.

Z czym łączyć: Dobrze komponuje się z każdym posiłkiem, najlepiej daniami z ryb, ale także z białymi mięsami oraz świeżymi i średnio dojrzałymi serami.



Primus Primitivo di Manduria DOP San Donaci



Region	Puglia
Szczep	Primitivo

Opis Rubinowoczerwony. Nosie owoców leśnych, dzikich malin, jeżyn i truskawek. W ustach miękkie, o średnim ciele i zdecydowanym smaku czerwonych owoców z przewagą konfitur z truskawek, malin i jeżyn. Finisz długi, przyjemny, o lekko słodkich, nieagresywnych taniinach.

Z czym łączyć Dań na bazie mięs, mięsnych sosów, mięs grillowanych i pieczonych.



Pietra Caya Malvasia IGT San Donaci



Region	Puglia
Szczep	Malvasia Nera

Opis Intensywnie rubinowy kolor. Zdecydowany, przebojowy bukiet wypełniony aromatami owoców jagodowych: czarnej jagody, truskawki, czerwonej porzeczki, jeżyny i borówki. Trwałe i zrównoważone wino z delikatnymi taniinami.

Z czym łączyć Makarony, ryby, sery miękkie, sery twarde, wołowina.



Passo Lungo Tardivo Primitivo IGP



Region	Puglia
Szczep	Primitivo

Opis Wino ma piękny purpurowy kolor, w aromacie dominują dojrzałe owoce leśne, maliny oraz wiśnie w czekoladzie z odrobiną przypraw. W ustach żywe, pełne, z subtelnymi słodkimi nutami w końcówce.

Z czym łączyć Idealne do dojrzałych serów, wędlin, pieczonych i grillowanych mięs. Świetnie smakuje też z ciemną czekoladą.



Fulgeo Negroamaro IGP San Donaci



Region	Puglia
Szczep	Negroamaro

Opis Ciemnorubinowe. Mocno owocowy bukiet przełamują wyraźne nuty kakao, lukrecji, goździków i gorzkiej czekolady. W smaku eleganckie. Wzorowa równowaga między delikatnymi, wyrafinowanymi taniinami, wyraźną nutką ostrego pieprzu jamajskiego a dobrze zachowanymi owocami.

Z czym łączyć Serów, ptactwa łownego albo gulaszu wołowego.



Pietra Caya Susumaniello IGP Salento San Donaci



Region	Salento
Szczep	Susumaniello

Opis Intensywny rubinowoczerwony kolor. Zdecydowanie owocowy zapach przypominający jagody. Trwałe i zrównoważone wino.

Z czym łączyć Doskonale komponuje się z daniami z chudego mięsa, na przykład z białymi mięsami.



Pietra Caya Passito



Region	Puglia
Szczep	Malvasia Nera

Opis Intensywny rubinowy kolor z delikatnymi refleksami purpurowy. Perfumy dojrzałych czerwonych owoców, dżemów, pieczone i przyprawione. Smak jest intensywny z wspaniałe uczucie miękkości na podniebieniu.

Z czym łączyć Ściśle na koniec posiłku, jest idealnym dodatkiem do niebieskich lub bardzo dojrzałych serów. Doskonale również do deserów z pastą migdałową i suchych wypieków.



Chianti Fattoria di Scannano DOCG



Region Toscana
 Szczep Sangiovese, Cilieggiolo
 Opis Rubinowo-czerwony kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny nos bogaty w owoce, winne aromaty. Przyjemna, zrównoważona nuta drzewna. W ustach miękkie z żywymi, słodkimi taninami. Wino jest delikatnie filtrowane w celu zachowania świeżości i zapachu

Z czym łączyć Idealnie się łączy z sosami na bazie pomidorów (pizza, pasta), bogatymi, gęstymi zupami (minestrone, ribollita, krem z fasoli), świeżymi ziołami (bazylią, tymianek, oregano, szałwia), wieloma gatunkami serów (niebieskie sery pleśniowe).

16-18°C 750ml 6 szt.

Poggio A`Fрати Reseva DOCG Chianti Classico Castagnoli Rocca



Region Toscana
 Szczep Sangiovese, Canaiolo
 Opis Wino o wielkiej złożoności, strukturze smakowej i elegancji. Ma intensywny i lśniący czerwony kolor; zapach jest bogaty w nuty małych czerwonych i korzennych owoców. Ma otaczające, złożone i trwałe aromaty, które podkreślają dojrzałe wiśnie i wiśnie morello, z przyjemnym korzennym i balsamicznym finiszem. Wyrafinowanie w butelce prowadzi ją do uzyskania cennej elegancji i perswazji smakowej.

Z czym łączyć Pieczenie, dziczyzna, sery dojrzewające, zupy jarzynowe.

16-18°C 750ml 6 szt.

Stielle Gran Selezione Chianti Classico



Region Toscana
 Szczep Sangiovese
 Opis Wyraźne ślady małych dojrzałych czerwonych jagód. Korzenne i balsamiczne nuty wynikające z przejścia w drewnie są dobrze zintegrowane, pozostawiając miejsce na charakterystyczne cechy Sangiovese. Na podniebieniu jest pełne i mocne, z dobrą kwasowością i otulające, chrupiące taniny, które sprawiają, że wino jest eleganckie i łatwe do picia. Świeże, trwałe wykończenie.

Z czym łączyć Dziczyzna, pieczenie i dojrzałe sery. Stek po florencku

16-18°C 750ml 6 szt.

Chianti Classico DOCG Castagnoli Rocca



Region Toscana
 Szczep Sangiovese, Canaiolo
 Opis Chianti Classico Rocca di Castagnoli to wino o doskonałej złożoności i strukturze smakowej; ma czerwony kolor z fioletowymi refleksami. Zapach jest intensywny i bogaty w nuty owocowe i winne. W towarzystwie przyjemnego owocowego składnika wiśniowego, świeża nuta jest szczególnie wyczuwalna i zrównoważona z nutami żywych tanin, ale doskonale zintegrowana z ekstraktywnymi składnikami wina.

Z czym łączyć Pieczenie, sery średnie, wędliny białe.

16-18°C 750ml 6 szt.

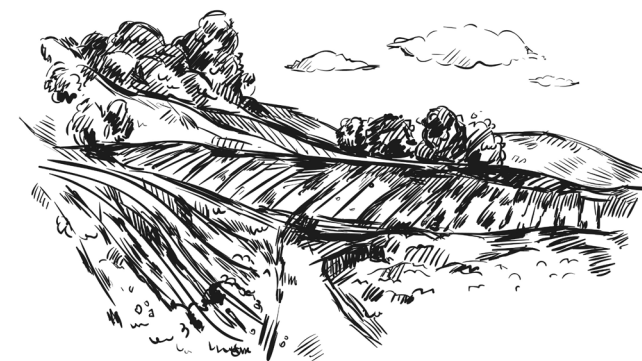
Pratola IGT Toscana ROSSO



Region Toscana
 Szczep Merlot
 Opis Le Pratola to doskonale zbalansowane czerwone wino o bardzo skoncentrowanej rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. W nosie widoczne są uderzające nuty czarnej wiśni, a następnie nuty czekolady, cynamonu, tytoniu i czarnego pieprzu. Bardzo miękkie i mięsiste na podniebieniu, dzięki delikatnym taninom. Bardzo trwały finisz.

Z czym łączyć Mięso z grilla i sery.

16-18°C 750ml 6 szt.



Graffetta Grillo



Region	Sycylia
Szczep	Grillo
Opis	Kolor słomkowo-żółty. W nosie delikatne i złożone nuty suszonych kwiatów, siana i słomy. Na podniebieniu wyraża śródziemnomorskie ciepło, które dobrze kontrastuje ze świeżością wynikającą z mocnej kwasowości.

Z czym łączyć: Ogólnie ryby i skorupiaki, dania makaronowe z sosami śródziemnomorskimi.



Etna Bianco Tornatore



Region	Sycylia
Szczep	Carricante
Opis	Etna Bianco rodzi się z umiejętnej winifikacji białych winorośli Carricante. Wino o barwie słomkowo-żółtej z jasnozielonym cieniem, które oferuje nuty mineralne z zapachami typowymi dla win z wysokich rejonów, zielone jabłko z podstawowymi aromatami charakterystycznymi dla odmiany.

Z czym łączyć: Skorupiak, dania wegetariańskie, przystawki i przekąski.



Etna Bianco Pietrarizzo Tornatore



Region	Sycylia
Szczep	Carricante
Opis	Pietrarizzo Contrada, od ubiegłego wieku, uważana jest przez lokalnych winiarzy za jedną z najlepszych cru w apelacji Etna. Użyte winorośle to Carricante z niewielkim udziałem Catarratto. Wino po fermentacji dojrzewa przez 5 mcy w dużych beczkach i kolejne 3mce w butelkach. Jest dzięki temu świeże, mineralne i z delikatną słodyczą.

Z czym łączyć: Skorupiak, dania wegetariańskie, przystawki i przekąski.



Graffetta Nero D'Avola



Region	Sycylia
Szczep	Nero D'Avola
Opis	Intensywny, gęsty kolor. W nosie nuty dojrzałych czerwonych owoców, którym towarzyszą odcienie skóry. W ustach pełne i aksamitne, z miękkim i soczystym finiszem.

Z czym łączyć: Makaron z sosem mięsny i grzybami, pieczeń i sery średnio dojrzewające.



Etna Rosso Tornatore



Region	Sycylia
Szczep	Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese
Opis	Etna Rosso pochodzi z umiejętnej winifikacji autochtonicznych winogron Nerello Mascalese i Nerello Cappuccio z Etny. Winifikowana w stalowych beczkach i starzona w dębowych beczkach. Wino o intensywnym i pikantnym aromacie.

Z czym łączyć: Dobrze komponuje się z pieczeniami, gotowanymi mięsami i białymi mięsami.



Etna Rosso Pietrarizzo Tornatore



Region	Sycylia
Szczep	Nerello Cappuccio, Nerello Mascales
Opis	Eleganckie i pięknie zbalansowane, czerwone wino Pietrarizzo Rosso ma aromaty i cechy poziomek, suszonych kwiatów, czerwonej wiśni, świeżych ziół i przypraw, które łączą się na pełnym podniebieniu z nutami łupków i wapienia przed gładkim, długim finiszem. To włoskie czerwone wino jest apelowane od Etna Rosso DOC i składa się w 100% z Nerello Mascalese.

Z czym łączyć: Doskonale do mięsnego ragout i zupy rybnej.



Moscato D'Asti DOCG Icollirossi



Region	Piemont
Szczep	Muskat
Opis	Piękny, słomkowożółty kolor. Nos jest zalany kwiatowymi aromatami oraz ziemistą nutą miodu. Słodki i pachnący posmak, który utrzymuje się na palcach.

Z czym łączyć: Idealny do ciast orzechowych, lodów i owoców.



Nebbiolo D'Alba DOC Heredis



Region	Piemont
Szczep	Nebbiolo
Opis	Heredis jest najlepszym wyrazem charakteru regionu Langhe. Rubinowoczerwona barwa tego wina powoli zmienia się na bardziej brązowawe podczas dłuższego przechowywania, jego aromat to miękkie jagody z niuansami przypraw, wyraziste niuanse tanin są miękkie i aksamitne w smaku.

Z czym łączyć: Dobrze komponuje się z tradycyjnymi potrawami Piemontu, takimi jak nadziewany makaron, ravioli, pieczone mięso. Idealnie nadaje się również na aperitif, dobrze komponuje się z wędlinami i lokalnymi serami.



1895 Primitivo di Manduria DOC



Region	Puglia
Szczep	Primitivo
Opis	Intensywnie czerwony kolor z fioletowymi refleksami. Jego główną nutą owocową jest jeżyna, ozdobiona nutami kakao i kawy. Złożone i zbudowane, dzięki drewnianemu starzeniu, charakteryzuje się elegancką i harmonijną trwałością.

Z czym łączyć: Świetne z mięsnymi daniami kuchni włoskiej, wyśmienite z pieczenią jagnięcą.



Barbera d'Alba DOCG Heredis



Region	Piemont
Szczep	Barbera
Opis	Błyszcząca rubin o średniej gęstości. W nosie świeży i kuszący, intensywnie przypominający wiśnie. Delikatna owocowa słodycz, trochę wiśni, ale ogólnie bardzo prosta dzianina.

Z czym łączyć: Aperitif, sery, wędliny.



Barolo Icollirossi DOCG



Region	Piemont
Szczep	Nebbiolo
Opis	Rubinowoczerwony kolor ze świeżymi aromatami czerwonych jagód odzwierciedlającymi wczesny rozwój. Aromaty współgrają z intensywnymi czerwonymi owocami i typowymi ziemistymi elementami na podniebieniu. Typowa świeża kwasowość, wysoka taniny i nuty czarnej trufli i wanilii są dobrze zintegrowane w długim finiszu.

Z czym łączyć: Przepiórka, gęś, bażant lub kaczka, a także kotlety wieprzowe.



Radica Pecorino IGT

Region	Abruzzo
Szczep	Pecorino

Opis Kolor przezroczysty, słomkowo żółty. Pełny bukiet aromatów delikatnych kwiatów, owoców cytrusowych i nuty owoców egzotycznych. W smaku mineralne zrównoważone.

Z czym łączyć Idealne jako aperitif. Pasuje do ryb z grilla, świeżych serów, białych mięs.



Radica Trebbiano d'Abruzzo DOC

Region	Abruzzo
Szczep	Trebbiano abruzzese

Opis Nuty kwiatowe, owocowe aromaty. Wino o bogatej strukturze mineralnej, delikatny z długi finisz.

Z czym łączyć Idealnie komponuje się z białymi mięsami i daniami rybnymi, dojrzałymi lub pół-dojrzałymi serami podawanymi z dżemem lub miodem.



Radica Pinot Grigio IGT

Region	Abruzzo
Szczep	Pinot Grigio

Opis W kieliszku kolor żółty. W nosie i na podniebieniu imponują różnorodne niuanse owoców cytrusowych i białych kwiatów. Lekkie i delikatne, cudownie mineralne, cudownie zbudowane, cudownie orzeźwiające.

Z czym łączyć Doskonale smakuje jako aperitif lub podawane z owocami morza, rybą albo białym mięsem.



Radica Montepulciano d'Abruzzo

Region	Abruzzo
Szczep	Montepulciano

Opis Wino o charakterystycznym, ciemnoczerwonym kolorze z połyskliwymi cieniami fiołka. Za tak intensywną barwę odpowiedzialny jest szczep Montepulciano, będący wizytówką Środkowych Włoch. W smaku odnajdziemy typowe dla tej odmiany czerwone owoce, trochę jeżyny z pikantnymi nutami czekolady, kawy, wanilii i eukaliptusa. Wino dobrze zbudowane, miękkie i wyważone, o trwałej końcówce.

Z czym łączyć Najlepiej serwować je w towarzystwie potraw z wołowiny, dziczyzny, pikantnych kiełbas albo starzonego, mocno aromatycznego sera.



Radica Tullum Passerina DOC

Region	Abruzzo
Szczep	Passerina

Opis Jasnożółty kolor, Intensywny bukiet kwiatów z aromatami jabłka, cytrusów i pachnących owoców, z eleganckim posmakiem ziołowym. Idealna kwasowość wina, wyraźna mineralność.

Z czym łączyć Śmiało można serwować jako aperitif. Idealnie komponuje się z rybami, z białym mięsem



Radica Tullum Rosso DOC

Region	Abruzzo
Szczep	Montepulciano

Opis Wino o charakterystycznym, ciemnoczerwonym kolorze z połyskliwymi cieniami fiołka. Za tak intensywną barwę odpowiedzialny jest szczep Montepulciano, będący wizytówką Środkowych Włoch. W smaku odnajdziemy typowe dla tej odmiany czerwone owoce, trochę jeżyn. Finish przypominający płynną czekoladę

Z czym łączyć Pierwsze dania na bazie sosu pomidorowego, ragu, makaron z pomidorami i bazylią, drugie dania z kaczki, stek, mięsa grillowane.



Valpolicella Superiore DOC



Region	Veneto
Szczep	Corvina, Molinara, Rondinella
Opis	W kieliszku jasnoczerwone. W nosie średnio intensywne, z wyrazistymi aromatami czarnej czereśni, czarnej jagody, borówki amerykańskiej i maliny, a wszystko to spuentowane nutami czarnego pieprzu. Elegancki i wspaniały smak o dobrej trwałości. Orzeźwiający oraz zrównoważony.

Z czym łączyć: Doskonale komponuje się z wołowiną, drobiem, makaronami oraz pizzą.



Valpolicella Ripasso Superiore DOC



Region	Veneto
Szczep	Corvina, Molinara, Rondinella
Opis	W smaku napotkamy na nuty korzenne cynamonu, prażonych migdałów i gorzkiej czekolady. Pozorna zwiewność i lekkość w nosie nabiera pełni i krzepkości w smaku. Tutaj dominują suszone owoce śliwek, pestkowych wiśni i łupin kakao. Całość zwarta i pełna z lekką ostrością i wyrazistością.

Z czym łączyć: Idealny w połączeniu z pierwszymi daniami na bazie mięsa, mięs z grilla, pieczeni, dziczyzny i serów dojrzewających.



Amarone della Valpolicella DOCG



Region	Veneto
Szczep	Corvina, Molinara, Rondinella
Opis	Potężne, świetne wino o kolorze głębokiego granatu, delikatnym owocowym zapachu z nutami fiołków, róż i lukrecji, bogate i dobrze wyważone w smaku, jedwabiste taniiny, przyjemny posmak suszonych owoców.

Z czym łączyć: Dobrze komponuje się z gulaszami, twardymi serami, salami, mięsem i daniami rustykalnymi o mocnych i zdecydowanych smakach.



Valpolicella Superiore "Alne"



Region	Veneto
Szczep	Corvina, Molinara, Rondinella
Opis	Valpolicella Superiore to eleganckie wino z doskonałą strukturą, ukazuje intensywne zapachy jagód i wiśni, lukrecji i przyjemnych balsamicznych nut eukaliptusa. Wino jest miękkie, aksamitne taniiny.

Z czym łączyć: Pasują do makaronu, grillowanego czerwonego mięsa oraz dojrziałych serów.



Amarone della Valpolicella Riserva



Region	Veneto
Szczep	Corvina, Molinara, Rondinella
Opis	Potężne, świetne wino o kolorze głębokiego granatu, delikatnym owocowym zapachu z nutami fiołków, róż i lukrecji, bogate i dobrze wyważone w smaku, jedwabiste taniiny, przyjemny posmak suszonych owoców.

Z czym łączyć: Dobrze komponuje się z gulaszami, twardymi serami, salami, mięsem i daniami rustykalnymi o mocnych i zdecydowanych smakach.



Soave DOC Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Garganega
Opis	Słomkowy kolor, zapach białych kwiatów, owoce brzoskwni i innych żółtych owoców jak morela czy nespole, wyczuwalne nuty szałwi. Delikatne na podniebieniu, idealne na gorące dni.

Z czym łączyć: Aperitif, dania rybne, wszelkiego rodzaju przystawki.



Pinot Grigio Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Pinot Grigio
Opis	Wino o słomkowożółtym kolorze, wytrawne. W ustach orzeźwiająca, o wyraźnie kwiatowo-owocowym bukietcie (owoce cytrusowe, kwiat akacji). Przyjemne, aromatyczne i zrównoważone, z delikatną nutką mineralności.

Z czym łączyć: Białe mięso, ryby i makaron z sosem śmietanowym.



Pinot Nero Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Pinot Nero
Opis	Kolor wiśniowo czerwony, aromaty dzikich czerwonych owoców, o średniej strukturze, lekko tanične. Eleganckie, wonne. Z czasem mogą dojść akcenty czekolady, ziemi, dymu i truffli

Z czym łączyć: Pasuje do białych mięs i grillowanych ryb.



Due Bianco Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Durello, Garganega, Pinot Grigio
Opis	Błyszczący słomkowy żółty kolor. Intensywny aromat owoców tropikalnych, ananasa, limonki i grejpfruta. Lekkie nuty kwiatowe i bzu czarnego. W smaku dobrze zbalansowana kwasowość, elegancja i długi finisz.

Z czym łączyć: Przekąski, białe mięso, dania rybne, owoce morza i potrawy lekko przyprawione.



Due Rosso Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Blend
Opis	Granatowy kolor czerwony. Owocowe aromaty z nutami wiśni, małych jagód, pikantnych nut i kwiatowych nuanсів. W ustach pełne i aksamitne z miękkimi i zrównoważonymi taninami

Z czym łączyć: Pierwsze dania z sosami mięsnymi, grillowanymi lub pieczonymi czerwonymi mięsami, dziczyzną, serami dojrzewającymi.



Soave Classico DOC Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Garganega
Opis	Słomkowy żółty kolor. Delikatny bukiet białych kwiatów i białego miększu owoców. Delikatna nuta migdałów, świeże aromatyczne. W smaku harmonijne, dobrze oddające połączenie świeżości z gorzkimi migdałami w zakończeniu.

Z czym łączyć: Przekąski, zupy, ryby, białe mięso.



Chardonnay Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Chardonnay

Opis Cudowne aromatyczne Chardonnay z Veneto. Ma żółto-złoty kolor. Aromaty grejpfruta, melona, gruszki i migdała. Bardzo owocowe i kwiatowe uderzenie z doskonale zbalansowaną kwasowością. Świeży i rześki element połączony z lekkim odczuciem tłustości na podniebieniu nadaje temu winu specyficznego charakteru.

Z czym łączyć Makaron, skorupiak, dojrzwały i twardy ser.



Rebellis Giannitessari (Orange)



Region	Veneto
Szczep	Solaris

Opis Kolor złotożółty, spójny. W nosie jest pachnące i ma nuty cytrusowe, słodkie przyprawy i nuty kwiatowe. W ustach otulające, o dobrym smaku i przyjemnej trwałości

Z czym łączyć Przystawki rybne, pierwsze dania, wędliny, dania wegetariańskie



Le Monde Pratum Reserva



Region	Friuli
Szczep	Pratum

Opis Wino wytrawne białe z północno-wschodnich Włoch, wykonane z pinot blanc, chardonnay i sauvignon, częściowo dojrzewające na drewnie dębowym, a zatem pulchne w stylu, pyszne z mocniejszymi daniami rybnymi.

Z czym łączyć Owoce morza.



Soave Classico Cru DOC Pigno



Region	Soave
Szczep	Garganega

Opis Pigno odznacza się delikatnym słomkowożółtym kolorem ze złotymi refleksami. W nosie aromaty żółtych owoców, głównie mandarynki i moreli z niuansami ziół śródziemnomorskich z przewagą szałwii. Na podniebieniu bogate, z dobrze zbalansowaną kwasowością, wspaniałą mineralnością i końcowymi nutami migdałowymi. Wyjątkowe, dla koneserów win wyraźnie mineralnych.

Z czym łączyć Przekąski, zupy, dania rybne i białe mięso.



Pian Alto Riserva DOC Giannitessari



Region	Veneto
Szczep	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere

Opis Wytrawne wino o intensywnym czerwonym kolorze, o aromatach czarnej porzeczki, granatu i nutami ziołowymi. Na podniebieniu wyczuwalne nuty wanilii, delikatnie taniący posmak i długi koniec tego wina sprawia, że będziesz rozkoszować się smakiem wina z każdym kolejnym łykiem coraz bardziej.

Z czym łączyć Cielęcina, jagnięcina, wędliny, wołowina.



Le Monde Inaco Reserva



Region	Friuli
Szczep	Inaco

Opis Wino mające mocny rubinowy kolor z odcieniami czerwieni i fioletu. Posiadające eleganckie niuanse przypraw i doznania dojrziałych, czerwonych jagód. W smaku szlachetny i elegancki cechujący się jedwabistymi taninami.

Z czym łączyć Dziczyzna, królik.



Le Monde Pinot Grigio Doc Friuli

Region	Friuli
Szczep	Pinot Grigio

Opis Nie bez powodu to rzeńskie włoskie wino podbiło świat. Pinot grigio to proste, nieco kwiatowe wino z jabłkowo-cytrynowymi niuansami. Świetnie się je pije w każdej sytuacji. Barwa bursztynowo-żółta, z jasnymi miedzianymi refleksami. Aromaty delikatne i eleganckie z dość wyrazistym bukietem kwiatowych nut. Na podniebieniu pozostawia po sobie wrażenia z białych owoców, które nadają winu świeżość i aromat.

Z czym łączyć Wyjątkowo dobrze pasuje do przystawek i dań z ryb.



Le Monde Pinot Bianco Doc Friuli

Region	Friuli
Szczep	Pinot Bianco

Opis Słomkowy żółty z jasnymi złotymi refleksami. Aromat dojrzałych owoców egzotycznych, żółtej brzoskwini, nuty słodkich przypraw. W ustach jest aksamitny, ciepły, a jednocześnie otulający, zrównoważony, pełen aromatów.

Z czym łączyć Aperitif, chudych przystawek, dań z ryb, oraz dań na bazie pieczonego mięsa.



Le Monde Refosco Doc Friuli

Region	Friuli
Szczep	Refosco

Opis Mocna rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami. Aromat eksplodujący pikantnymi zapachami oraz dojrzałymi czerwonymi owocami. Idealna harmonia z nutami mineralnymi, grubymi i jedwabistymi taninami.

Z czym łączyć Dań z czerwonego mięsa, dziczyzny.



Le Monde Traminer Doc Friuli

Region	Friuli
Szczep	Traminer

Opis Kolor słomkowo żółty. Aromat delikatny, intensywny, charakteryzujący się nutami owocowymi i typowymi nutami róży. Na podniebieniu świeży, wytrawny, miękki, aksamitny z eleganckim aromatem. Bardzo okrągły z dobrą kwasowością.

Z czym łączyć Serów kozich, skorupiaków, ryb, dań z białego mięsa oraz jako aperitif.



Le Monde Ribolla Gialla IGT

Region	Friuli
Szczep	Ribolla Gialla

Opis Jasny słomkowy żółty. Charakterystyczny, intensywny zapach kwiatowy z delikatną zielną nutą. Świeży na podniebieniu o zrównoważonej kwasowości i smaku, z mineralnym wykończeniem i dobrą trwałością.

Z czym łączyć Aperitif, dobrze komponuje się z zupami, smacznymi serami i białymi mięsami



Le Monde Cabernet Franc Doc Friuli

Region	Friuli
Szczep	Cabernet Franc

Opis Ciemny rubinowy kolor. Wyraźny pieprz, ciemne owoce, jeżyny, wiśnie, maliny, trochę kremowej białej czekolady. Aksamitne taniny z nutami mocnego pieprzu. Miła kwasowość i świeżość. 6-miesięcy francuskiego dębu.

Z czym łączyć Potraw z czerwonego mięsa, salami i dziczyzny.



IRPINIA FALANGHINA D.O.C.



Region	Campania
Szczep	Falanghina

Opis Odznacza się wspaniałym słomkowo-żółtym kolorem, jego bukiet to wyszukana aromatyczna mieszanka dojrzałych owoców z akcentami kwiatowymi (polne kwiaty); smaczne, gęste, ale świeże i smaczne, które pozostawiają wspaniałą aromatyczną trwałość.

Z czym łączyć Polecane do dań rybnych, spaghetti z owocami morza, świeżych serów i papryki.



TRIARIII Greco di Tufo D.O.C.G.



Region	Campania
Szczep	Greco

Opis Intensywny słomkowo-żółty kolor z lekkim złotym akcentem, jego bukiet jest w pełni zdefiniowany przez typowe intensywne nuty migdałowe. W ustach jest to idealne połączenie miękkości i kwasowości; świeże i trwałe w smaku.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z grillowanymi rybami, małżami, sautè i warzywami.



Contrada Epitaffio Greco di Tufo Riserva D.O.C.G.



Region	Campania
Szczep	Greco

Opis Ma słomkowy kolor z jasnozłotymi refleksami, zapach jest szeroki z wyraźnymi nutami prażonych migdałów, które wyznaczają typowość tego wina i urzekają ziołowymi akcentami. W ustach jest świeże, pełne, treściwe wino z kwasowością, która sprawia, że jest miękkie i zdolne do wzbogacenia się o złożoność i grubość z wiekiem.

Z czym łączyć Towarzyszy daniom rybnym, skorupiakom, warzywom, produktom mlecznym i białym mięsiwem.



CAMPANIA AGLIANICO I.G.P.



Region	Campania
Szczep	Aglianico

Opis Jest to wino o energicznej i spójnej strukturze, charakteryzujące się rubinowo-czerwonym kolorem. W nosie przyjemnie pikantne (tytoń i wiśnia); w smaku wytrawne, intensywne i harmonijne.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z czerwonym mięsiwem, dziczyzną i serami.



TAURASI D.O.C.G.



Region	Campania
Szczep	Aglianico

Opis Taurasi DOCG to tradycyjne rubinowo-czerwone wino z nutami pomarańczy. W nosie ukazuje intensywny bukiet wiśni, a ciepły, wytrawny, mało garbnikowy i elegancki smak potwierdza i wzmacnia wrażenia zapachowe.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z pieczonym mięsiwem, dziczyzną i długo dojrzewającymi serami.



EVOCATUS Taurasi Riserva D.O.C.G.



Region	Campania
Szczep	Aglianico

Opis Evocatus to specjalna selekcja najlepszych winogron, z których zrobione Taurasi, pozostawiona do starzenia o rok dłużej niż klasyczne Taurasi. Evocatus to tradycyjne czerwone wino o rubinowym kolorze z nutami pomarańczy. W nosie intensywny bukiet wiśni, a ciepły, wytrawny, mało garbnikowy i elegancki smak potwierdza i wzmacnia wrażenia zapachowe.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z pieczonym mięsiwem, dziczyzną i długo dojrzewającymi serami.



WINA MUSUJĄCE



CHAMPAGNE
MICHEL LENIQUE
PIERRY

GLENI WINES



La Tordera
VALDOBBIADENE PROSECCO

MUSTI NOBILIS



Roger Goulart

MICHEL LENIQUE

Winnica powstała w XVIII w. w miejscowości Pierry za panowania króla Ludwika XV i od tamtego czasu należy do rodziny Lenique. W 1768 roku Alexandre Lenique stworzył pierwszego szampana.

W roku 1960 Michel Lenique stworzył własną markę, którą przekazał swojemu zięciowi Bertrand Robinet. Winnica Michel Lenique znajduje się w samym sercu Champagne. Powierzchnia jej obejmuje 9 hektarów i 57 arów: 5 hektarów 66 arów zajmuje uprawa szczepu Chardonnay, 3 hektary i 12 arów to Pinot Meunier a 75 arów zajmuje Pinot Noir. Poprzez właściwe łączenie tych odmian winorośli powstają doskonałe szampany pełne harmonii, delikatności i finezji.

LA TORDERA

1918 jest rokiem, w którym pradziadek Bepi zasadził pierwszą winorośl i zaczął uprawiać ziemię znaną na całym świecie jako domowa doskonałość Prosecco w rejonie Cartizze. Tak rozpoczęła się historia całej rodziny, która w świecie wina zakorzeniła każdą pamięć, każdą porę roku, każde wyzwanie, każdy sukces. Nazwa marki zawdzięcza się wzgórz, na terytorium Cartizze. Na tym wzgórzu kiedyś mieściło się rokoko zwane Tordera. W sezonie jesiennym kozy schodziły z pobliskich gór w poszukiwaniu pożywienia wśród rzędów drzewek winnic, od tej tradycji wzgórze przyjęło nazwę Tordera. Chociaż rokoko już nie istnieje, nazwa pozostała przy życiu w pamięci. Tak rozpoczęła się historia winnicy La Tordera.

ROGER GOULART

W ich sposobie rozumienia produkcji wina musującego czas jest pojęciem względnym. Starzenie jest przedłużane tak długo jak to konieczne, aby jakość, której od siebie wymagają, osiągnęła optymalny poziom. Lata historii tej winnicy są powodem, dla czego postrzegają rzeczy inaczej. Przez te lata nabierali nowych nawyków. Próbowali nowych doświadczeń. Zbudowali nową tradycję.

MUSTI NOBILIS

Historia DEANGELI MUSTI NOBILIS rozpoczyna się w 1963 roku w Casale sul Sile, mieście w północnych Włoszech, położonym w prowincji Treviso, kiedy to Fabio Bergamo (dziadek Luca, który obecnie jest obecnym właścicielem firmy) rozpoczyna uprawę pierwszych winnic, które pozwolić mu stworzyć małą piwnicę.

W kolejnych latach nabywane są nowe grunty i nowe winnice, a 4 budynki posiadłości są odnawiane. Nowy atut pozwala na zarządzanie produkcją różnych rodzajów win czerwonych i białych: Cabernet, Merlot, Raboso, Malbech, Pinot Grigio, Riesling, Verduzzo, Malvasia, Traminer i Prosecco.

GLENI WINES

The Gleni Wines to rodzinna winiarnia z długą, 90-letnią historią. Firmę założył Angelo Mosolo, a następnie zarządzał nią jego syn Gleni Mosolo. Swoje doświadczenie przekazuje obecnemu szefowi firmy Michele Mosolo. Rodzinna tradycja winiarska skorzystała na zaangażowaniu każdego członka rodziny Mosolo. Każdy wniósł szczególny wkład, dodając własną wiedzę i zrozumienie współczesnych potrzeb miłośników wina. Pokoleniowa mądrość rodziny sprawia, że wino produkowane przez tę firmę ma szczególny charakter, który świadczy o specyfice regionu Colli Orientali del Friuli we Włoszech.

Gleni Prosecco Extra Dry



Region	Friuli
Szczep	Glera
Opis	Prosecco Gleni ma bardzo jasny słomkowo-żółty kolor z delikatnym i trwałym nalotem. W nosie jest bardzo musujący i intensywny, aromatyczny i owocowy, z nutami kwiatowymi, takimi jak kwiaty wiśni, pierwiosnki i stokrotki. Ma bardzo świeży, pikantny i delikatny smak.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z przystawkami i daniami głównymi na bazie ryb. Doskonale jako aperitif lub baza do koktajli, owoców czy wypieków.



Michel Lenique Brut Sélection



Region	A.C. Champagne, Francja
Szczep	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Opis	Doskonały Szampan o powoli, ale wytrwale rozwijających się bąbelkach. Bogaty aromat o nutce ciasteczek i skryzalizowanych owoców, z wyczuwalnym odcieniem miodu i orzechów laskowych. Na podniebieniu świeży i delikatny, o lekko słodkawej końcówce z nutą mlecznego karmelu.

Z czym łączyć Doskonały jako aperitif oraz do przystawek, ryb, sushi, paszтетów z drobiu, a także białych i delikatnych mięs.



Michel Lenique Blanc de Reserve



Region	A.C. Champagne, Francja
Szczep	Chardonnay
Opis	Michele Lenique Blanc de Reserve To czyste Chardonnay zapewnia porywający bukiet świeżej gruszki, płatków owsianych i mniszka lekarskiego, marzanki i złocistego miodu. W ustach rześka, orzeźwiająca kwasowość nadaje strukturę soczystemu, przewiewnemu profilowi. Subtelna trwałość cytryny i miodu utrzymuje się na języku. Znakomite z owocami morza.

Z czym łączyć Łososiem, tuńczykiem, zielone warzywa i dania z orzechów nerkowca



De Angeli Castelforte Prosecco Extra Dry



Region	Veneto, Włochy
Szczep	Glera
Opis	To bardzo dobre i przyjemne w smaku wino, które będzie uatrakcyjnieniem każdego spotkania towarzyskiego i eleganckiego bufetu. Włoskie prosecco można wykorzystać na każdą okazję. Jest wyśmienite i daje bardzo przyjemne doznania smakowe. Jego wypicie sprawia prawdziwą rozkosz każdemu podniebieniu.

Z czym łączyć Idealnie podkreśli dania z ryb, a także, lekkich, delikatnych, białych mięs.



Michel Lenique Millesime



Region	A.C. Champagne, Francja
Szczep	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Opis	Delikatnie żółta suknia z przebytymi jasnego złota. Szampan z elegancką pianą, pełen połyskliwych serpentyn i bąbelków. W zapachu dominują dojrzałe zboża, białe kwiaty lipy i akacji, a także nuty migdałowych ciasteczek, biskoptów i praśnego chleba. Smak prezentuje uderzającą świeżość w połączeniu z dojrzałym aromatem. To właśnie w tym tkwi tajemniczy urok tego szampana.

Z czym łączyć Aperitif, desery, owoce morza, sery



Michel Lenique Gran Cru



Region	A.C. Champagne, Francja
Szczep	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Opis	Intensywne musowanie dodaje winu blasku. W nosie mocne, zdominowane aromatem suszonych kwiatów lipy i werbeny oraz przypraw -szczególnie gałki muskatołowej, a także cytrusów: grejpfruta i bergamotki. W ustach jest bardzo żywe i świeże, wyraźnie cytrusowe, pod koniec delikatne muśnięcie posmaku suszonych ziół.

Z czym łączyć Dziczyzną, jagnięciną, steakami.





Cava Proa Brut

Region	D.O. Cava, Blanes, Hiszpania
Szczep	Macabeo, Parellada, Xarello
Opis	Cava to tradycyjna mieszanka 40% Xarel-lo, 30% Macabeo, 30% Parellada. Jasnosłomkowy kolor ze złotymi nutami, aromatami ananasa i jabłkowej słodyczy. Świeża kwasowość i długotrwały finisz.

Z czym łączyć: Aperitif, owoce morza, ryby



Origen Brut Reserva

Region	D.O. Catalunya, Hiszpania
Szczep	Macabeo, Parellada, Xarello
Opis	Czyste i owocowe, podkreślające aromaty białych owoców z lekkimi i przyjemnymi nutami starzenia. Miękkie, kremowe i delikatne bąbelki. Z kwasowością, która daje długi i trwały posmak.

Z czym łączyć: Świetne jako aperitif lub jako dodatek do przystawek, sałatek i innych lekkich posiłków.



Proa Cava Semi Seco

Region	D.O. Catalunya, Hiszpania
Szczep	Macabeo, Charello, Parellada
Opis	Wino musujące ma kolor jasnożółty z zielonkawym odcieniem. W aromacie wyczuwalne nuty zielonego jabłka, gruszek i kwiatów. Posmak jest delikatny z nutą białych owoców.

Z czym łączyć: Poleca się pić jako aperitif lub do lekkich przekąsek.



Origen Brut Nature Reserva

Region	D.O. Catalunya, Hiszpania
Szczep	Macabeo, Parellada, Xarello
Opis	Świeży aromat z nutami białych i tropikalnych owoców. Lekkie nuty brioszki i suszonych owoców. Na podniebieniu owocowe, zrównoważone i smaczne, utrzymujące się ze świeżym posmakiem, pozostawiając przyjemny finisz.

Z czym łączyć: Polecane jako aperitif, do dań z ryb i owoców morza, takich jak tradycyjna hiszpańska potrawa zarzuela, chude białe mięso oraz lekkie przekąski warzywne.



Origen Brut Rose

Region	D.O. Catalunya, Hiszpania
Szczep	Grenache
Opis	Eleganckie aromaty czerwonych owoców (truskawki, maliny i wiśni) połączone z subtelnymi nutami starzenia. Na podniebieniu pełne świeżości i żywotności. Przyjemne owocowe doznania oraz długie i trwałe zakończenie.

Z czym łączyć: Polecane jako aperitif, do dań z białych ryb lub drobiu, świeżych owoców morza, risotto czy paelli.



La Tordera Gabry Rose

Region Veneto, Włochy
 Szczep Merlot, Incrocio Manzoni

Opis Musujące чудо. Jasny, słomkowo – żółty kolor z delikatnymi, ale trwałymi bąbelkami. Zapach delikatny, przypominający kwiaty glicynii i akacji. W smaku subtelny i nadzwyczaj owocowy.

Z czym łączyć Doskonały aperitif, który , ze względu na swoją charakterystyczną świeżość, można go podawać na każdą okazję

4-6°C 750ml 6 szt.



La Tordera Alne

Region Veneto, Włochy
 Szczep Glera

Opis Klasyczne “czwierć-słodkie” wino bardzo popularne w kraju słynącym z wysokiej jakości trunków. Wino to przepełniającą serpentyny bąbelków. W nosie wyraźnie wyczuwalne nuty słodko pachnących kwiatów glicynii.

Z czym łączyć Doskonały aperitif, który ze względu na swoją charakterystyczną świeżość można podawać na każdą okazję.

4-6°C 750ml 6 szt.



La Tordera Serrai

Region Veneto, Włochy
 Szczep Glera

Opis Jasnożółty słomkowy kolor, lekko musujące. W zapachu bardzo delikatne, przypominające kwiaty glicynii i akacji. W smaku delikatne, lekko słodkie i owocowe, delikatny przyjemny kwaskowaty, intensywnie owocowy z typową nutą miodu akacjowego.

Z czym łączyć Doskonały aperitif, bardzo eleganckie, można serwować na każdą ważną okazję.

4-6°C 750ml 6 szt.



La Tordera A3 Asolo Spumante Extra Dry

Region Veneto, Włochy
 Szczep Glera

Opis Doskonałe musujące wino w kolorach jasnych, jasnożółtych, z delikatnymi, drobnymi bąbelkami. W nosie wyczuwalne są nuty owoców oraz białych kwiatów. Charakteryzuje się interesującą równowagą między lekką świeżością typową dla winogron Glera a wyjątkowo suchym i ciągłym zakończeniem.

Z czym łączyć Idealny aperitif dla miłośników picia bez zobowiązań, idealny również w połączeniu z daniami rybnymi, takimi jak typowy letni grill rybny lub tradycyjny bufet.

6-10°C 750ml 6 szt.



La Tordera Saomi Brut

Region Veneto, Włochy
 Szczep Glera

Opis Kolor jasny, słomkowo-żółty z odcieniami zieleni. Bukiet owocowy z nutami jabłka i śródziemnomorskich przypraw, wanilii i akacji. Jest to zrównoważone, świeże wino, w którym aromaty owoców są wzmocnione przez dobrą żywotność. Trwałe z eleganckim posmakiem, idealne na początek posiłku.

Z czym łączyć Idealny jako aperitif, idealny również w połączeniu z daniami rybnymi, takimi jak typowy letni grill rybny lub tradycyjny bufet. Dania z makaronu.

6-10°C 750ml 6 szt.



La Tordera Brunei Brut Valdobbiadene DOCG

Region Veneto, Włochy
 Szczep Glera

Opis Pachnąca mieszanka kwiatów i owoców z nutami niedojrzałej gruszki i zielonego jabłka, liczi (owoców o typowym zapachu winogron na różnych etapach dojrzałości), nutami jaśminu i tymianku i lekkim posmakiem limonki.

Z czym łączyć Risotto z owocami morza. „Scampi mojito”, surowe krewetki sprane limonką i olejem mietowym. Ze względu na swoją osobowość jest również doskonałym winem musującym na przyjęcia i toasty.

6-10°C 750ml 6 szt.



Ligon Airen



Region	Vino de la Tierra, Hiszpania
Szczep	Verdejo
Opis	Jasnosłomkowe wino o pięknym aromacie melona i cytrusów z nutą białych kwiatów. Owocowe, przyjemne, łagodne, idealne na co dzień.

Z czym łączyć Świetne do kuchni warzywnej, ryżu, makaronów i ryb.

8-10°C
 750ml
 6 szt.

Cantharus Semi Dulce Airen



Region	Vino de la Tierra, Hiszpania
Szczep	Airen
Opis	Jasno żółte z zielonymi refleksami. Zapach owocowy, delikatny z nutami ananasa, dojrzałych melonów i zielonego jabłka, w połączeniu z cytrynowym dodatkiem. Smak o dobrej strukturze, gładkie w ustach ze słodkim i owocowym wykończeniem. Łatwe do picia.

Z czym łączyć Doskonałe do przystawek, deserów lub jako koktajl.

10-12°C
 750ml
 6 szt.

Infinitum Pinot Grigio



Region	D.O.C. Delle Venezie, Włochy
Szczep	Malvasia bianca del Lazio
Opis	Infinitum Pinot Grigio to wyjątkowe włoskie wino o jasnym, słomkowym zabarwieniu. Wyczuwalne aromaty białych kwiatów, cytrusów i owoców tropikalnych. Lekkie, harmonijne i orzeźwiające na podniebieniu, z nutami grejpfruta, gruszki i brzoskwiń.

Z czym łączyć Idealne jako aperitif lub do lekkich dań.

10-12°C
 750ml
 6 szt.

Ligon Tempranillo



Region	Vino de la Tierra, Hiszpania
Szczep	Tempranillo
Opis	Piękny kolor wiśni, z nutami wiśni, jagód, migdałów i orzechów laskowych. Przyjemny smak, łatwo się pije.

Z czym łączyć Idealne do tapas, serów sushi, sashimi i mięs z grilla.

16-18°C
 750ml
 6 szt.

Cantharus Semi Dulce Tempranillo



Region	Vino de la Tierra, Hiszpania
Szczep	Tempranillo
Opis	Lekkie i bezpretensjonalne, czerwone wino półsłodkie o przyjemnych aromatach malin i suszonych owoców w tle. To hiszpańskie wino jest mocno owocowe, delikatne i zrównoważone, gwarantujące bardzo przyjemną, niezobowiązującą degustację. Wino jest bardzo czyste i zgrabnie zrobione, jakoś do ceny przedstawia się znakomicie.

Z czym łączyć Doskonałe do przystawek, deserów lub jako aperitif.

16-18°C
 750ml
 6 szt.

Infinitum Primitivo



Region	I.G.T. Puglia, Włochy
Szczep	Cesanese, Sangiovese
Opis	Infinitum Primitivo to intensywne włoskie czerwone wino o głębokim kolorze. Aromaty dojrzałych czarnych owoców, delikatne nuty przypraw. Pełne smaku czarnej jagody, śliwki i czekolady. Zrównoważone taniny i kwasowość. Długotrwały i przyjemny finisz.

Z czym łączyć Doskonałe uzupełnia pikantne pierwsze dania, wszelkie dania mięsne i dojrzałe sery.

16-18°C
 750ml
 6 szt.

Mustinobilis Infinitum Extra Dry

Region	Veneto, Włochy
Szczep	Glera
Opis	Typowe wino regionu Veneto o bardzo przyjemnej pijalności, o klasycznych, prostych, przyjemnych, harmonijnych smakach, o doskonałej równowadze i odpowiednie na każdą okazję. To prosecco jest świeże, subtelne, o zrównoważonej kwasowości i smaku.



Z czym łączyć: Dobrze komponuje się z przystawkami i delikatnymi pierwszymi daniami, doskonały jako aperitif.



iSpritz

Region	Veneto, Włochy
Szczep	Glera
Opis	iSpritz to koktajl „Ready to drink”, który stanowi oryginalną interpretację win musujących Riondo: zainspirowany typowym weneckim aperitifem, jest sprytnie wyważoną mieszanką słodkiej pomarańczy i niepowtarzalnej goryczki ziół, która zapewnia niezapomniane doznania smakowe.



Z czym łączyć: Idealny jako aperitif. Najlepiej smakuje podany na kruszonym lodzie z plasterkiem pomarańczy.



La Tordera Prosecco

Region	Veneto, Włochy
Szczep	Glera
Opis	Lekkie, świeże i owocowe z aromatem jabłka, ziół śródziemnomorskich, kwiatu akacji i delikatnego, żywego musu.



Z czym łączyć: Miło pić samo lub z przekąskami. Idealny również do przygotowywania koktajli.



Contarini Valse Glera Moscato

Region	Pavia, Włochy
Szczep	Glera
Opis	Jasnosłomkowy kolor z zielonkawymi przeblaskami tego wina musującego, stwarza wrażenie jakby było wręcz perłowe. Delikatny, aromatyczny nos szczepu Prosecco, przywodzi na myśl pomarańczowy kwiat. Jednocześnie wino ma słodki, pachnący i trwały smak.



Z czym łączyć: Desery.



Epsilon Prosecco

Region	Veneto, Włochy
Szczep	Glera
Opis	Solidne Prosecco w bardzo oryginalnym opakowaniu ze słynnej winnicy z okolic Treviso. Winnice położone są na wzgórzach między Treviso a San Polo di Piave. Harmonijny, dość gęsty smak z orzeźwiającą kwasowością i przyjemnymi nutami owocowo-mineralnymi. Idealny na prezent lub na imprezy firmowe.



Z czym łączyć: Makaron, dania wegetariańskie, przystawki i przekąski, chuda ryba, wędliny.



Bodega Celaya BIB 5L - Bianco / Rosso

Region	Veneto, Włochy
Szczep	Airén / Tempranillo
Opis	Żółtozielony kolor z błyszczącymi tonami. Czyste i kwiatowe aromaty. Zrównoważone i bardzo owocowe wino o doskonałym cieple. Bardzo przyjemne dla podniebienia. Idealny do picia z tapas, przystawkami i rybami



Opis	Czerwona wiśnia jasny kolor. Eleganckie aromaty dojrzałych czerwonych owoców. Gładkie i miękkie taniny, świeże i owocowe usta i przyjemne dla podniebienia. Idealny do picia z tapasem, mięsami i gulaszem.
------	---





KEYKEG



20 litrów - Keykeg

Gwarantujemy wysokiej jakości Włoskie Wino Keg z taką samą opieką enologiczną jak wina butelkowane. Wina w kegach Keykeg z winnicy Domus Vini to ekologiczne rozwiązania logistyczne dla Ho.Re.Ca. Wino na kranie to nowy inteligentny i modny sposób na odkrywanie i dzielenie się wysokiej jakości włoskimi winami.

Keykeg to najbardziej znana na świecie marka jednorazowych plastikowych beczek. Wino pozostaje wewnątrz worka z certyfikatem spożywczym i nie ma kontaktu z gazem pędnym. W łatwy sposób można zastosować sprężone powietrze.



Domus Vini powstał na początku XX wieku, niedaleko Wenecji. Jej właściciele – rodzina Vedovato – od trzech pokoleń dbają, aby tworzyć doskonałe włoskie wina. W ponad stuletniej historii stało się to możliwe dzięki mistrzostwu w swoim fachu i ciągłemu pogłębianiu wiedzy. Recepta na sukces wydaje się prosta: kontrola na każdym etapie produkcji, zespół doświadczonych ludzi oddanych winnicy oraz tylko najlepsze winogrona.



Domus Vini Vino Frizzante

Region Veneto

Szczep Chardonnay

Opis To idealne połączenie świeżości i wigoru – bardzo aromatyczny półaromatyczny bukiet bogaty w nuty kwiatowe i świeże owocowe. Harmoniczny i dość miękki smak z ciekawym posmakiem jabłka i gruszki. Bogate i trwałe perlage.

Z czym łączyć Dobrze komponuje się z przystawkami i daniami głównymi na bazie ryb. Doskonały jako aperitif lub do owoców czy wypieków.



Domus Vini Vino Bianco

Region Veneto

Szczep Trebbiano

Opis Jasno słonkowe z zielonkawym połyskiem. W aromacie jest rześkie i owocowe, a w smaku miękkie i harmonijne.

Z czym łączyć Jako aperitif, do lekkich sałat i ryb.



Domus Vini Vino Rosso

Region Veneto

Szczep Merlot/Cabernet Sauvignon

Opis Kolor jest żywy, jaskrawo czerwony. Wino jest młode i świeże, z nutami leśnych owoców. Do picia na co dzień.

Z czym łączyć Do różnego rodzaju wędlin, kiełbas i młodych serów.





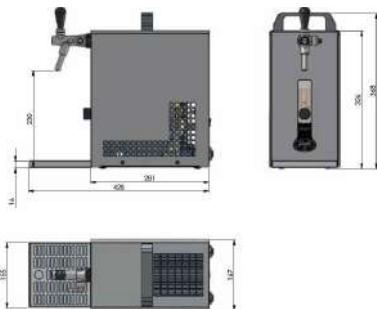
PYGMY 25/K

Chłodziarka stołowa PYGMY 25/K przeznaczona jest do profesjonalnego chłodzenia piwa, wina i innych napojów, to urządzenie o dużych możliwościach. PYGMY 25/K doskonale sprawdzi się w trakcie niewielkich imprez okolicznościowych - w domu i ogrodzie.

Chłodziarka PYGMY 25/K poprzez swoją wydajność i niewielkie wymiary cieszy się wyjątkowym uznaniem.

- Wydajność chłodnicza 25 l/h. Nawet 50 doskonale schłodzonych porcji w ciągu godziny.
- Gotowość do pracy w ciągu 2-4 min. od włączenia.

- Chłodziarka posiada aż 7 trybów regulacji temperatury
- Estetyczne wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantuje długą żywotność urządzenia.
- Dodatkowo uchwyt w górnej części obudowy ułatwia obsługę i przenoszenie schładzarki PYGMY 25/K
- Posiada wbudowany, automatyczny kompresor ciśnienia, pracujący w zakresie 2,3 - 2,6 bar. Dzięki wbudowanemu kompresorowi nie ma potrzeby stosowania butli z gazem, tym samym upraszczając instalację.

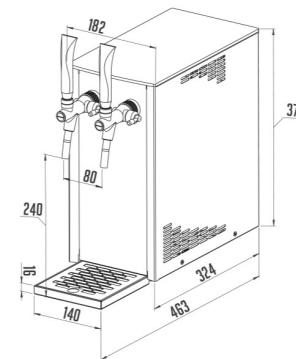


PYGMY 25/K Exclusive

PYGMY 25/K Exclusive charakteryzuje się nowym, profesjonalnym wyglądem. Wersja z dwoma kranami umożliwia wykonanie dwóch niezależnych instalacji. Zastosowane materiały spełniają najwyższe wymagania norm higienicznych i gwarantują długą żywotność chłodziarki.

Całkowicie odmieniony design, podświetlany przedni panel z możliwością umieszczenia logotypu klienta. Nowa, smukła rączka kranu. Sprężarka chłodząca odznacza się bardzo dużą sprawnością w stosunku do mocy pobieranej.

- Wydajność chłodnicza 30 l/h. Nawet 70 doskonale schłodzonych porcji w ciągu godziny.
- Gotowość do pracy w ciągu 2-4 min. od włączenia
- Chłodziarka posiada aż 7 trybów regulacji temperatury
- Estetyczne wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantuje długą żywotność urządzenia. Dodatkowo uchwyt w górnej części obudowy ułatwia obsługę i przenoszenie schładzarki PYGMY 25/K.
- Posiada wbudowany, automatyczny kompresor ciśnienia, o ciśnieniu roboczym 2,6 bar. Dzięki wbudowanemu kompresorowi nie ma potrzeby stosowania butli z gazem CO2, tym samym upraszczając instalację.



PRO160DZ Winiarka wolnostojąca

Opis Wolnostojąca, dwustrefowa winiarka PRO160DZ do serwowania wina, o pojemności do 152 butelek wina. Przeznaczona dla profesjonalistów i restauracji. W chłodziarce butelki wina ułożone są blisko szyby drzwi w widocznych etykietami, co umożliwia pełną prezentację karty win dla klientów. Oświetlenie każdej półki białym światłem LED, lepiej eksponuje przechowywane wina. 15 wysuwanych półek umożliwia dobry dostęp do każdej butelki wina.



Wymiary Wysokość (cm): 183
Szerokość (cm): 59,5
Głębokość (cm): 67,5

112kg 45dB 152 but.



APOGEE190DZ Winiarka wolnostojąca

Opis Winiarka wolnostojąca dwustrefowa. Unikalny zaokrąglony DESIGN. Winiarki APOGEE przełamują schematy. Ich zaokrąglony kształt przypomina świat vintage & retro. Doskonale łączy się z nowoczesnym stylem i wyróżni wystrój wnętrza.

Wymiary Wysokość (cm): 177
Szerokość (cm): 55,5
Głębokość (cm): 58

73kg 38dB 181 but.



VIP330VFA Winiarka wolnostojąca

Opis Dobrze wyposażona, aby prezentować najlepsze roczniki wina i przechowywać je w optymalnych warunkach! Wyprodukowana w Europie winiarka jest estetyczna, dobrze wykończona i wyposażona. Z całkowicie przeszklonymi drzwiami, ze zintegrowanym oświetleniem LED po każdej stronie drzwi, aby atrakcyjnie eksponować butelki wina. Chłodziarka jest dostarczana z wieloma akcesoriami: przesuwaną półką ekspozycyjną, metalową płytą do pionowego przechowywania butelek i szufladami idealnymi do starzenia wina.

Wymiary Wysokość (cm): 196
Szerokość (cm): 71
Głębokość (cm): 70

116kg 42dB 329 but.

SZKOLENIA

Dla naszych Partnerów biznesowych, Winoland prowadzi szkolenia, o programie przystosowanym do specyfiki i potrzeb branży gastronomicznej.

W zależności od wymagań obejmują one niezbędne do wykonywania zawodu podstawowe informacje z zakresu wiedzy fachowej o winie wzbogacone o informacje na temat producentów i ich win.

Dodatkowo wspieramy naszych Partnerów szkoleniami z zakresu ogólnej wiedzy kelnerskiej jak również proponujemy profesjonalne szkolenia kulinarne prowadzone przez certyfikowanych szefów kuchni mających długoletnie doświadczenie. Szkolenia bezpośrednio wpływają na poprawę jakości obsługi gości i wzrost ich satysfakcji, przez co stanowią niezbędny element każdego planu podnoszenia kwalifikacji personelu.

KURSY WIEDZY O WINIE

Winoland przygotował także dla swoich klientów możliwość podniesienia wiedzy o winie poprzez szkolenia. Obejmują one swoim zakresem wiedzę teoretyczną jak również i część praktyczną. Ten swoisty warsztat winiarski ma na celu przybliżenie uczestnikom świata wina i jego tajniki. Przeprowadzana na takim kursie degustacja kilkunastu rodzajów win, poparta materiałami teoretycznymi sprawia, że uczestnicy nabywają początkową wiedzę winiarską.

KURSY WIEDZY O WINIE

Zachęcamy do wypróbowania naszego autorskiego pomysłu „Wine Casino”, jako idealnego uzupełnienia biznesowej kolacji.

„Wine Casino” to luźno oparte na ruletce zabawy w zgadywanie szczepów smakowanych win oraz rozpoznawanie aromatów spotykanych w winach. Prowadzone jednocześnie na dwóch stołach gry łączą element hazardu, współzawodnictwa i rozrywki. Uczestnicy zabawy angażując się w nie zdobywają dodatkową wiedzę na temat wina w bardzo przyjemny i przystępny sposób.

PREZENTACJE WIN - DEGUSTACJE KOMENTOWANE

Podczas prezentacji komentowanej poruszane są następujące tematy:

- typy i style win;
- główne szczepy winogron – czerwone i białe wina – szczepy, regiony, charakterystyka;
- zapachy i smaki win - degustacja;
- regiony produkcji wina, co to jest “Nowy Świat” i “Stary Świat” i czym się charakteryzują;
- jak czytać etykiety z winem;
- jak wybrać odpowiednie wino do różnych okoliczności i potraw.

Prezentacje są przygotowywane indywidualnie w zależności od potrzeb Klientów. Każda z degustacji ma swój niepowtarzalny charakter - tematyka prezentacji ustalana jest bezpośrednio z zainteresowanymi i prowadzona jest zawsze według indywidualnych ustaleń z Klientem. Degustacje mogą być organizowane w miejscu wskazanym przez Klienta (np. w siedzibie firmy) lub w którejś z partnerskich restauracji.

[REGULAMIN]

GWARANCJA JAKOŚCI

Winoland działa w oparciu o własne, wysokie standardy doboru dostawców i poszczególnych win z ich ofert. Współpracując z Winolandem mają Państwo pewność, że każde z win znajdujących się w naszej ofercie zostało sprawdzone i zaaprobowane przez naszych ekspertów. W związku z tym, w przypadku gdy jakość któregoś z nabytych w Winolandzie produktu nie jest zadowalająca z przyczyn obiektywnych, zobowiązujemy się do jego wymiany. Jakikolwiek reklamacje związane z obsługą i jakością produktów oferowanych przez Winoland są rozpatrywane w najkrótszym możliwym terminie.

FORMY PŁATNOŚCI

Płatności mogą być realizowane przez:

- przelew na rachunek bankowy
- płatność gotówką w chwili dostawy.

Warunki współpracy dotyczące płatności ustalane są indywidualnie, pomiędzy Klientem a Przedstawicielem Handlowym.

CENY

Wszystkie ceny podane w Katalogu są cenami netto i nie zawierają podatku VAT.

ZAMÓWIENIA

Zamówienia mogą obejmować różne pozycje w ramach gamy oferowanej przez Winoland, przy zachowaniu określonych wielkości minimalnych:

- 18 butelek lub 300,00 zł netto

REALIZACJA ZAMÓWIENI

Zamówienia przyjmowane są w godzinach 9:00 - 17:00 w każdy dzień roboczy. Zamówienia można składać: na adres e-mail: biuro@winoland.pl telefonicznie: 22 786 53 94

Czas realizacji zamówienia wynosi 24 godziny dla zamówień złożonych przed godziną 14:00. Zamówienia złożone po godzinie 14:00 będą realizowane w ciągu 48 godzin od momentu ich otrzymania. Zamówienia realizowane są w dni robocze. Wyjątki stanowią zamówienia nietypowe, realizowane po uprzednim uzgodnieniu specjalnego trybu realizacji z Przedstawicielem Handlowym.





 WINOLAND

KATALOG WIN
2023