



DOM  WINA
GRUPA
ROK ZAŁOŻENIA 1996

KATALOG WIN I ALKOHOLI 2023



Restauracja
Slow Life & Slow Food

Winne SPA

Koncerty
i wydarzenia z winem

CHILLOUT Z WINEM W DWORZE SIERAKÓW

poznaj pełną ofertę na www.dworsierakow.pl



DWÓR SIERAKÓW

Hotel • Restauracja • Wine Spa



Dwór Sieraków jest dowodem na to, że miejsce wpływa pozytywnie na nasz nastrój. Nie przypadkiem już w XV wieku właśnie na tym porośniętym bukami wzgórzku ktoś wybudował szlachecką siedzibę. Dziś rezydencja znów cieszy oczy dawnym pięknem zachowując ciepło, urok i dyskretną elegancję polskiego dworu, którego drzwi zawsze stały otworem dla gości.

Ten, kto lubi wino, musi przyjechać do Dworu Sieraków. Tutaj dosłownie wszystko kręci się wokół wina, od piwnicy z najdłuższą w Małopolsce listą win, przez restaurację z certyfikatem Slow Food i rekomendacjami Gault & Millau.

W kalendarium sierakowskich wydarzeń znajdują się dziesiątki kameralnych imprez – kolacji degustacyjnych, szkoleń, spotkań z twórcami win i autorami książek o winie. Nic w tym dziwnego, bo Dwór Sieraków jest siedzibą Klubu Domu Wina – największej w Polsce zorganizowanej grupy miłośników wina.

Przyjdźcie i przekonajcie się, jak jest tu pięknie.

Karolina Grabowska i Paweł Gąsiorek
Gospodarze Dworu Sieraków



Rezerwacja i szczegółowe informacje:
repcja@dworsierakow.pl, tel. 600 226 150
www.dworsierakow.pl



FRANCJA

• Cave de Cléebourg	Alzacja	12
• Laurent Perrachon et Fils	Beaujolais / Burgundia	13
• Clarence Dillon Wines	Bordeaux	14
• Château Petit Védrines	Bordeaux	15
• Vignobles Delacour	Bordeaux	16
• Słynne wina z Bordeaux	Bordeaux	17
• Château Lamothe-Vincent	Bordeaux	18
• Domaine de la Meulière	Burgundia	19
• Henri de Villamont	Burgundia	20
• Orbiel & Freres	Langwedocja-Roussillon	23
• LGI-Wines	Langwedocja-Roussillon / Gaskonia	24
• Arnoux & Fils	Dolina Rodanu	26
• Champagne Devaux	Szampania	28
• Champagne Philipponnat	Szampania	29



HISZPANIA

• Bodega Abadía Retuerta	Kastyli-León	34
• Finca Fella	Kastyli La Mancha	35
• Álvaro Palacios	Katalonia / Kastyli-León / Rioja	36
• Yllera	Kastyli-León	38
• Bodegas Agustí Torelló Mata	Katalonia	39
• Mont Marçal	Katalonia	40
• Anecoop	Walencja	41
• Bodegas Ramón Bilbao	Rioja	44
• Bodega Martín Códax	Galicja	45
• Bodegas Santalba	Rioja	48
• Bodegas Arráez	Kastyli La Mancha / Walencja	49
• González Byass	Andaluzja	50
• Bodegas San Valero	Aragonia	52
• Viñas del Vero	Aragonia	53



PORTUGALIA

• Adega de Redondo	Alentejo	54
• Blandy's	Madera	55
• Fonseca Porto	Dolina Douro	58
• Quinta da Boeira	Dolina Douro	60
• Quinta do Casal da Coelheira	Tejo	64
• Casa de Vilacetinho	Minho	65



WŁOCHY

• Cantine Menhir	Apulia	70
• Tenuta San Giorgio	Veneto	71
• Cielo e Terra	Apulia / Toskania / Veneto	72
• Monte Faustino	Veneto	75
• Fantini Group	Apulia / Abruzja / Sycylia / Sardynia	76
• Oliwa Fantini	Abruzja	78
• Luca Bosio Vineyards	Piemont	80
• Marchesi di Grésy	Piemont	82
• Biondi-Santi	Toskania	84
• Società Agricola Canneta	Toskania	86
• Ca'del Bosco	Lombardia	87
• Claudio Quarta	Kampania/ Apulia	88

EUROPA – pozostałe kraje

• Stift Klosterneuburg	Austria	92
• Bulgarian Wine Industry	Bulgaria	93
• Zamecké Vinařství Bzenec	Czechy / Morawy	94
• Nemea Winery	Grecja	96
• Tbilvino	Gruzja	98
• Batono	Gruzja	100
• Weingut Anselmann	Niemcy	102
• Château Vartely	Mołdawia	104
• Grand Tokaj	Węgry	106
• Thummerer Pince	Węgry	107
• Winnica Turnau	Polska	108
• Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	110

NOWY ŚWIAT

• Grupo Foster Lorca	Argentyna	114
• Thorn-Clarke	Australia	118
• Glaetzer Wines	Australia	120
• Viña la Rosa	Chile	121
• Viña Undurraga	Chile	124
• Saint Clair Family Estate	Nowa Zelandia	128
• Lyngrove Estate	Południowa Afryka	130
• Babylon's Peak	Południowa Afryka	132
• Diemersfontein Wines	Południowa Afryka	133
• Bodega Garzón	Urugwaj	134
• Bodegas Carrau	Urugwaj	136
• Juan Toscanini e Hijos	Urugwaj	138
• Scheid Family Wines	USA / Kalifornia	140
• Duckhorn Vineyards	USA / Kalifornia	142
• Golan Heights Winery	Izrael	144



80



110



116

ALKOHOLE MOCNE

• Domaines ABK6	Koniak / Gin	150
• Calvados Dupont	Calvados	152
• Domaine de Joÿ	Armaniak	154
• Alto del Carmen	Pisco	155
• Martin Miller's Gin	Gin	156
• González Byass Brandy	Brandy	157
• Edradour Distillery	Whisky	158
• Fettercairn Distillery	Whisky	160
• Dalmore Distillery	Whisky	162
• Lombard Brands	Whisky	165
• Whyte&Mackay	Whisky	166
• Château d'Arche	Whisky	166
• González Byass Whisky	Whisky	167
• The Molly Malone Whiskey	Whisky	168
• Wódka Potocki	Wódka	169
• Wódka Dwór Sieraków	Wódka	170
• Bardinet	Rum, Bourbon, Gin	174



AROMATY

• Próbkki zapachowe	Francja	176
---------------------	---------	-----

OZNACZENIA WYSTĘPUJĄCE W KATALOGU:



– winiarskie ikony



– nagrodzone wina i alkohole
(szczegółowe informacje na stronie domwina.pl)



– przyjazne weganom



– winiarnia z certyfikatem
zarównoważonego rozwoju



– winiarnia z certyfikatem
zrównoważonej uprawy



– winiarnia z certyfikatem
zrównoważonej produkcji



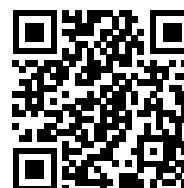
– Wino organiczne



– winiarnia z certyfikatem
ekologicznej produkcji



CZYTAJ WIĘCEJ
O WINACH EKOLOGICZNYCH
na www.domwina.pl/ekologiczne



Uwaga! Zdjęcia produktów mogą różnić się od tych, które są dostępne w sprzedaży ze względu na zmiany wprowadzane przez producentów.

Katalog Domu Wina

podróżuj z winem

Szanowni Państwo!

Czas pędzi nieubłaganie, a wraz z nim zmieniają się mody i nasze upodobania. A co najważniejsze, wzrasta nasza świadomość otaczającej różnorodności. Zdobywamy coraz to nowe doświadczenia, a na skali porównań pojawiają się nowe przeżycia budując nasz empiryczny bagaż wiedzy. Dom Wina wraz z całą swoją strukturą nie pozostaje bierny wobec pędzącego świata. Wraz z Państwem dokonujemy eksploracji nowych kierunków winiarskich, reagujemy na trendy, doceniamy lub krytykujemy zmiany.

Konsekwencją tych zdarzeń i odkryć jest kolejny katalog, który z przyjemnością przekazujemy dzisiaj w Państwa ręce. Katalog będący efektem pracy całej ekipy Grupy Domu Wina która, odnotowujemy to z radością, zupełnie oszalała na punkcie wina, kulinariów, spirytualiów i podróży winiarskich pozwalających na bieżącą weryfikację poglądów i wyobrażeń. Cieszymy się, że kolejny rok obiecuje więc następne zmiany i doznania...

W tegorocznym katalogu prezentujemy szereg nowości. Uzupełniliśmy ofertę o ciekawe wina gruzińskie, rozszerzyliśmy kolekcję cieszącą się wśród Państwa olbrzymią popularnością argentyńskiej Lamity, otwieramy się na nowe propozycje z Bułgarii, wracamy do hiszpańskiej denominacji z Pirenejów czyli Somontano.

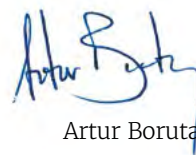
Nasz katalog zasiłiły też wina z dwóch potężnych winiarskich rodów. Pojawia się bowiem na stałe kolekcja win z drugiej linii Château Haut-Brion – historycznej posiadłości sklasyfikowanej w 1855 roku jako Premier Grand Cru Classé, a już od roku będącej częścią naszego projektu Grand Cru Classé. I drugi, znany starszym odbiorcom katalogu, producent win z Piemontu, który odnotowuje swój wielki powrót na nasz rynek czyli Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy.

Żeby sprawiedliwości stało się zadość, pojawiają się także nowości wśród alkoholi mocnych. Tutaj przede wszystkim chwalimy się własną whisky, stworzoną według wszelkich szkockich reguł w Dworze Sieraków. Z przyjemnością wprowadzamy też do oferty starą markę rumu Pujol i rzemieślniczy bourbon. Cieszą nas wszelkie zmiany które, mamy nadzieję, także Państwu przypadną do gustu, a przecież wymieniamy tutaj tylko ich część. Chcemy, aby tegoroczny katalog stał się nie tylko ofertą w komercyjnym tego słowa znaczeniu, ale także źródłem wiedzy o alkoholach, regionach i technikach produkcji. A przede wszystkim, aby pełnił rolę użytecznego przewodnika po świecie trunków i kulinariów.

Nie wszystko jednak da się opisać i przedstawić przy pomocy najlepszej nawet fotografii. Dlatego zachęcamy do odwiedzenia miejsc, które sami poznaliśmy i całkowicie bezinteresownie pokochali. Chcemy dzielić się z Państwem naszymi doświadczeniami, dlatego wraz z katalogiem wysyłamy nasze osobiste zaproszenie do odwiedzenia wspólnie najpiękniejszych i najciekawszych winiarskich miejsc świata.



Paweł Gąsiorek
Prezes Grupy Dom Wina



Artur Boruta
Dyrektor Zarządzający
Dom Wina sp. z o.o.



Ramón Bilbao Reserva
Rioja Hiszpania
Kod: HRB07



Molly Malone
Premium Irish Whiskey
Irlandia
Kod: IMM02



Yarden
Cabernet Sauvignon
Galilea, Izrael
Kod: IZY05



Dwór Sieraków
Superior
Polska
Kod: VSI10



Vivir Sin Dormir Organic
Murcja Hiszpania
Kod: HRR01



Garzón
Single Vineyard Tannat
Maldonado Urugwaj
Kod: UBG06

MEDALOWA ELITA



**Dwór Sieraków Palona
Pułkownika Boruty**
Polska
Kod: VS112

ABK6 VSOP
Cognac, Francja
Kod: FAB02

Cala Rey
Tempranillo Syrah
Kastylija La Mancha, Hiszpania
Kod: HFV04

Matusalem VORS 30 YO
Andaluzja, Hiszpania
Kod: HGB19

Abadía Retuerta
Pago Negralada
Kastylija-León, Hiszpania
Kod: HRE03

Cava Palau Brut
Katalonia, Hiszpania
Kod: HMM01

Cuvée D 5 Ans d'Age
Szampania, Francja
Kod: FDC02



POZNAJ NAJLEPSZE WINNICE FRANCJI
więcej informacji na www.podrozezwinem.pl

Francja

Choć mało kto rozpoczyna swoją przygodę z winem od francuskiej klasyki, to tu od stuleci bije serce światowego winiarstwa. We Francji narodziła się znakomita większość klasycznych odmian winorośli i stąd wyruszyły w daleką drogę sadzonki, które zapoczątkowały nowoczesne winiarstwo w Chile, Argentynie i Południowej Afryce. Tu wreszcie powstają najwyżej cenione, najdroższe i najtrudniejsze do zdobycia butelki.

Francja to jeden z najbardziej różnorodnych krajów winiarskich. Jej najchłodniejsza część północna to królestwo win białych. W **Szampanii** powstają najśłynniejsze w świecie wina musujące produkowane niesłychanie pracochłonną metodą tradycyjną.

Wina musujące powstają także w **Alzacji**, ale region ten słynie przede wszystkim ze spokojnych win opartych na sześciu tradycyjnych białych odmianach alzackich i jednej czerwonej (pinot noir). Klasyka Alzacji to mocno wytrawne, krzepkie rieslingi, aromatyczne gewürztraminery i muskaty, ekstraktywne pinot gris i delikatne pinot blanc, wreszcie lekkie i owocowe sylvanery.

Doskonałe białe wina, głównie z chenin blanc i sauvignon blanc, powstają także w **Dolinie Loary**, jednak palma pierwszeństwa, zarówno pod wzglę-

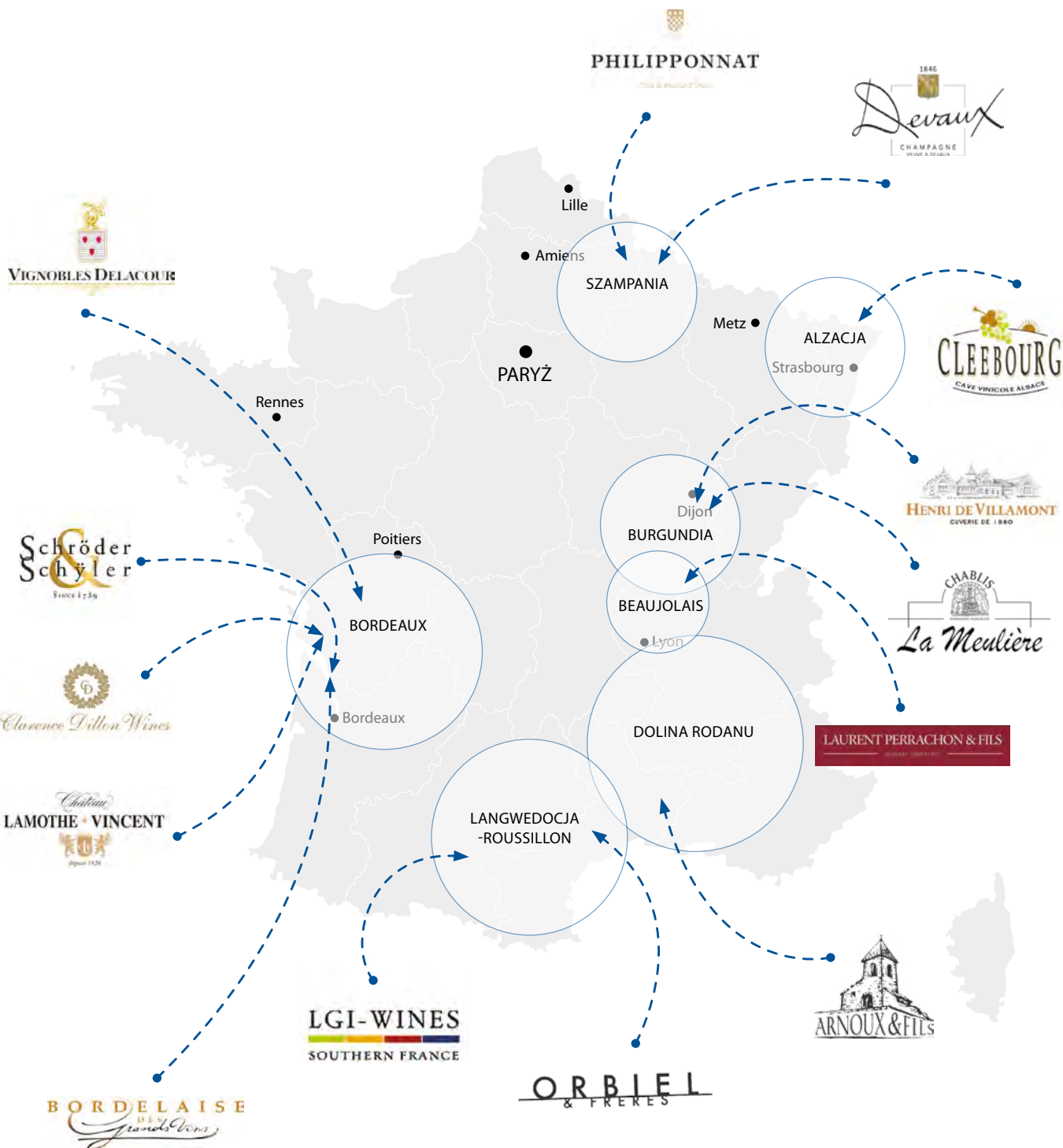


dem cenowym, jak i prestiżowym należy się białym winom Burgundii, szczególnie tym z najśłynniejszych apelacji Złotego Stoku: Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet czy Meursault, ale i ich nieco „łżejszym”, kruchym, bardzo mineralnym krewniakom z okręgu Chablis.

O miano producenta największych czerwonych win świata **Burgundia** od stuleci rywalizuje z **Bordeaux**. Podczas gdy klasyczne czerwone burgundy uwodzą złożonością owocowych bukietów, czerwone wina z okręgów takich jak Médoc, Graves czy St-Émilion, tworzone najczęściej z merlota, cabernet sauvignon i cabernet franc, zachwycają potężną strukturą, piękną barwą i aksamitną tanicnością.

Najcieplejsze regiony Francji, **Dolina Rodanu** oraz **Langwedocja-Roussillon**, to zagłębie potężnych, bardzo owocowych, ciepłych i mocnych win czerwonych. Takich apelacji rodąńskich jak słynne Châteauneuf-du-Pape, Gigondas czy Lirac nie trzeba dziś nikomu przedstawiać. Za to Langwedocja i sąsiednie Roussillon dopiero w ostatnich latach zaczynają podbijać światowe rynki produkując coraz wspanialsze wina i sprzedając je po wyjątkowo atrakcyjnych cenach.





Cave de Cléebourg

Spółdzielnia Cave de Cléebourg została założona w maju 1946 roku. Dziś należy do niej 190 właścicieli winnic otaczających Cléebourg. Działki ulokowane są w wioskach Cléebourg, Rott, Oberhoffen, Steinseltz i Riedseltz na łącznej powierzchni 200 ha. Wiele z nich znajduje się na stokach z najlepszą południową i południowo-zachodnią ekspozycją. Dumą winiarni jest wino musujące, czyli crémant. Roczna produkcja wina musującego i spokojnego wynosi ok. 14 tys. hektolitrow. Zróżnicowanie gleby i terenu daje winiarzom Cave de Cléebourg możliwość wytwarzania win w różnych stylach ilustrujących złożoność geologiczną i geograficzną oraz długą tradycję regionu.



Cléebourg Sylvaner

- 🏠 Cave de Cléebourg
- 📍 Alzacja, AOC Alsace
- 🍇 100% sylvaner
- 🍷 Wino o subtelnej żółtej sukni z zielonymi refleksami, kuszące aromatami słodkich jasnych owoców i świeżo skoszonego siana. W ustach kwiatowe, imponujące harmonią i dobrze wyważoną kwasowością. Pozostawia przyjemny cytrusowy posmak, wzmacniający długo utrzymujące się wrażenie świeżości. Podawać do sałatek, tart, lekkich pasztetów i owoców morza.

🌡️ 10–11°C
 🍷 białe, wytrawne
Kod: FCE02



Cléebourg Gewürztraminer Grande Réserve

- 🏠 Cave de Cléebourg
- 📍 Alzacja, AOC Alsace
- 🍇 gewürztraminer
- 🍷 Wino o bladożółtej barwie, lekko opalizującej na złoto. W nosie urzekające aromaty kwiatów i przypraw: jaśminu i róży z nutami goździków. Na podniebieniu bogate i pełne, wyraźne owocowe, o rześkiej kwasowości i długim, lekkim z pikantnym zakończeniu. Podawać do kuchni azjatyckiej, mięs w sosach słodko-kwaśnych, serów.

🌡️ 8–9°C
 🍷 białe, wytrawne

Kod: FCE04

Cléebourg Pinot Gris Grande Réserve

- 🏠 Cave de Cléebourg
- 📍 Alzacja, AOC Alsace
- 🍇 100% pinot gris
- 🍷 Piękna żółtozłota, niemal bursztynowa barwa. W nosie bogactwo aromatów: pigwa i brzoskwinia, z nutami miodu i tostów, podbite przez wyczuwalną na podniebieniu brioszkę i akcenty dymne. Całość jest potężna i harmonijna, na finiszu zaakcentowana przez ciekawe nuty cytrusowe. Podawać do dzikiego ptactwa, kaczki i foie gras.

🌡️ 10–12°C
 🍷 białe, wytrawne

Kod: FCE03

Cléebourg Riesling Grande Réserve

- 🏠 Cave de Cléebourg
- 📍 Alzacja, AOC Alsace
- 🍇 100% riesling
- 🍷 Bładozłota barwa z zielonkawymi refleksami. W nosie elegancie, o wyrzystych aromatach cytrusów i białych kwiatów, podbitych delikatną mineralnością. Na podniebieniu przyjemnie świeże, o smaku przywodzącym na myśl grapefruity, anyżek i białe kwiaty. Idealnie pasuje do owoców morza, ryb, pieczonych ślimaków i drobiu.

🌡️ 10–11°C
 🍷 białe, wytrawne

Kod: FCE01

Laurent Perrachon et Fils

Martine i Laurent Perrachon to piąte pokolenie rodziny Perrachon gospodarujące od 1877 roku w posiadłości La Bottière. Pracę w firmie rozpoczęło już także szóste pokolenie w osobach Maxime i Adriena. Najwcześniejsze ślady dowodzące związków rodziny Perrachon z winem pochodzą z roku 1601, kiedy po raz pierwszy w winiarskiej historii regionu Beaujolais pojawiało się to nazwisko. Jednak posiadłość La Bottière w Juliénaś rodzina Perrachon nabyła dopiero w 1877 roku. Następną była Domaine des Perelles na terytorium Romanèche-Thorins, u podnóża wzgórz Moulin-à-Vent. Ostatnią, przejętą w 1989 roku posiadłością, obecnie stanowiącą główną siedzibę winiarskiego biznesu rodziny Perrachon, była Domaine des Mouilles położona w sercu apelacji Juliénaś. Ostatnimi czasy do całości dołączyły niewielkie parcele w Chénas, Fleurie i Saint Amour. Tym samym obecnie rodzina Perrachon zbiera owoce winogrodów położonych w sześciu apelacjach takich jak Juliénaś, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chénas i Saint Amour co czyni zeń niezależnego producenta obszaru Beaujolais z naprawdę rozbudowaną listą crus.



Famille Perrachon Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes

- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Burgundia, AOC Pouilly-Fuisse
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 6-12 miesięcy, 50% wina
- 📖 Eleganckie francuskie białe wino wytrawne o świeżych aromatach brzoskwini, melona i ananasa wzbogaconych o subtelne nuty dębowe. Na podniebieniu gęste i krągłe, dojrzałe i lekko egzotyczne, o delikatnej mineralności wyczuwanej w długim, wspaniale złożonym zakończeniu. Podawać do owoców morza, ciętłeciny i drobiu, makaronu z kurczakiem i szpinakiem, sera koziego.

🌡 10-12°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: FLP10



Laurent Perrachon Juliénaś Roche Bleue

- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Beaujolais, AOC Juliénaś
- 🍷 gamay
- 🕒 przynajmniej 9 miesięcy w kadziach cementowych lub dużych beczkach
- 📖 Bogate czerwone wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i wspaniałym bukietie złożonym z aromatów czerwonych owoców, brzoskwini, peonii i fiołków. Na podniebieniu ekspresyjne, rześkie i pięknie zbudowane, o przyjemnym owocowym smaku stanowiącym harmonijną kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów. Podawać do dzikiego ptactwa, coq au vin oraz drobiu w sosach.

🌡 13-15°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLP03



Famille Perrachon Beaujolais Vieilles Vignes

- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Beaujolais, AOC Beaujolais Villages
- 🍷 gamay
- 🕒 —
- 📖 Klasyczne w stylu, mocno owocowe i rześkie czerwone beaujolais o nosie zdominowanym przez aromaty dojrzałych jeżyn i truskawek oraz subtelnie zbudowanych, pięknie zbalansowanych, eleganckich ustach. Podawać do grillowanych warzyw, sałatek, wędlin i drobiu.

🌡 12-14°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLP01

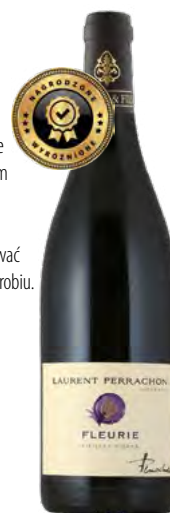


Laurent Perrachon Fleurie Vieilles Vignes

- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Beaujolais, AOC Fleurie
- 🍷 gamay
- 🕒 9-12 miesięcy, duże beczki
- 📖 Najbardziej kobiece ze wszystkich cru Beaujolais czerwone wino o karmazynowej barwie i eleganckim bukietie złożonym z aromatów irysów, fiołków i róż, a także brzoskwini, czarnych porzeczek i czerwonych owoców. Na podniebieniu bogate, aksamitne, świetliste i wyrafinowane. Podawać do pieczeni wieprzowej z jabłkami i kasztanami, łososia na ostro, drobiu i pieczonych warzyw.

🌡 13-15°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLP05



Clarence Dillon Wines

Clarendelle to projekt winiarski będący dziełem księcia Roberta Luksemburskiego, nazwany przez niego na cześć pradziadka Clarence'a Dillona, który w 1935 roku nabył Château Haut-Brion.

Powstające w ramach projektu Clarendelle wina reprezentują objawiający się klasą i subtelną elegancją styl wiernie odzwierciedlający specyfikę i złożoność bordoskiego siedliska. Uprzywilejowana pozycja, którą jest przynależność do elitarnej rodziny winiarskiej Domaine Clarence Dillon i związki z posiadłością Château Haut-Brion w apelacji Pessac-Léognan – jedyną z okręgu Graves sklasyfikowaną w 1855 roku jako Pierwsze Grand Cru Classé – pozwalają twórcom win Clarendelle korzystać z bogatego doświadczenia i wiedzy zespołu pracującego przy kreowaniu jednych z najsłynniejszych win Bordeaux.

To właśnie wyjątkowe know-how Domaine Clarence Dillon stoi za sukcesem Clarendelle. Wina czerwone pochodzą głównie z Saint-Émilion, Haut-Medoc i Pessac-Léognan (w tym z posiadłości należących do Domaine Clarence Dillon), a białe z Graves (w tym Pessac-Léognan). Clarendelle to wina stanowiące wierne odzwierciedlenie każdego rocznika, przystępne i niezawodne, jednocześnie cechujące się złożonością, elegancją i równowagą.



Clarendelle Bordeaux Saint-Émilion

- 🏠 Clarence Dillon Wines
- 📍 Bordeaux, AOC Saint-Émilion
- 🍷 merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

—
Czerwone bordoskie wino o głębokiej, intensywnej barwie i wyrazistym nosie zdominowanym przez aromaty ciemnych owoców z domieszką nut zwierzęcych i posycia leśnego, kuszącym jednocześnie elegancką kwiatową świeżością. Na podniebieniu dobrze zbudowane, fantastycznie skoncentrowane, aksamitnie taniące i pięknie zbalansowane, o długim, jedwabistym zakończeniu.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FDW03



Clarendelle Bordeaux Médoc

- 🏠 Clarence Dillon Wines
- 📍 Bordeaux, AOC Médoc
- 🍷 merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

—
Wyrafinowane i eleganckie czerwone wino bordoskie o głębokiej ciemnej barwie. W nosie prezentuje znakomitą koncentrację aromatów dojrzałych jeżyn i leśnych jagód, a także przypraw i lukrecji z domieszką nut miętowych. Za młodu wyraźnie taniące, z biegiem czasu nabiera równowagi i łagodnieje. Na podniebieniu szlachetne i delikatne.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FDW02





Clarendelle Bordeaux White

- Clarence Dillon Wines
- Bordeaux, AOC Bordeaux
- sauvignon blanc, sémillon, muscadelle
-
- Subtelne i rześkie białe wytrawne bordoskie wino rozczyszczające wokół unikalną aurę tajemniczości charakterystyczną dla jego znamienitych kuzynów. W nosie aromaty cytrusów, brzoskwiń i owoców egzotycznych z subtelną domieszką nut różanych i liczi. W ustach smakowite, krągłe i bogate, świetnie zrównoważone fantastyczną mineralnością, zachwycające jedwabistą teksturą, złożonością i cudownie długim, naznaczonym wyrazistym, dojrzałym owocem, posmakami.
- 10–12°C
- białe, wytrawne

Kod: FDW04



Clarendelle Bordeaux Rosé

- Clarence Dillon Wines
- Bordeaux, AOC Bordeaux
- merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
-
- Różowe wytrawne wino bordoskie o jasnej barwie z łososiowymi przebłyskami. W nosie wyraziste, o mocnych aromatach owoców tropikalnych, wśród których na pierwszy plan wybijają się liczi i granaty. Na podniebieniu dobrze zbudowane, łagodnie taniące, o smaku naznaczonym nutami mentolowymi oraz lukrecji z domieszką pieprzu i grejpfruta. Całość zachwyca bogactwem i świeżością, a także wspaniałą długością.
- 10–12°C
- różowe, wytrawne

Kod: FDW05



Clarendelle Bordeaux Red

- Clarence Dillon Wines
- Bordeaux, AOC Bordeaux
- merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
-
- W nosie zachwyca aromatami czerwonych owoców i czarnych porzeczek przemieszanych z nutami fiołków. Na podniebieniu świetne połączenie tanierności i aksamitnej tekstury; relatywnie wysoka kwasowość przydaje winu świeżości, skutkując niejako przy okazji długim, czystym posmakami. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, tart warzywnych, makaronów z sosami na bazie pomidorów, serów.
- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: FDW01

Château Petit Védrines

Bordeaux, najsłynniejszy region winiarski świata, podzielony jest na apelacje, które same w sobie są osobnymi wielkimi legendami. Sauternes jest jedną z nich, wyjątkowo jednak zbudowaną na winie słodkim. Winnice Doisy-Védrines obsadzone są w większości odmianą sémillon, ale uprawia się tu także sauvignon blanc i muscadelle, z których powstaje bardzo eleganckie, słodkie, charakterystyczne dla apelacji wino.

Początki winnicy sięgają połowy XIX wieku, gdy otrzymała ona klasyfikację 2^{ème} Cru Classé. Do rodziny Castéja posiadłość należy od 1946 roku.



Château Petit Védrines Sauternes

- Château Doisy-Védrines
- Bordeaux, AOC Sauternes
- sémillon, sauvignon blanc
- 24 miesiące
- Wspaniałe słodkie wino uwodzące bujnym bukietem złożonym z aromatów dojrzałych moreli, cytrusów i owoców egzotycznych wzbogaconych o subtelne nuty waniliowe. W ustach krągłe i niezwykle bogate, o przyjemnej słodyczy po mistrzowsku zbalansowanej rześką kwasowością i fantastycznie długim zakończeniu. Podawać do foie gras, kremu z kasztanów, serów z niebieską pleśnią, deserów owocowych lub jako aperitif.

- 11–12°C
 - białe, słodkie
- Kod: FDV01



Vignobles Delacour

Etykiety z widokiem zabudowań winnicy Delacour są rozpoznawalne w całej Francji. Posiadłość nie jest duża – zajmuje zaledwie 10 hektarów, ale ma za sobą długą historię i dosłownie należy do winiarskiej arystokracji. Rodzina wywodzi się od żyjącego w IX wieku francuskiego rycerza De la Cour, którego herb widnieje na każdej etykiecie. Sama posiadłość jest w rękach rodziny od 1994 roku. Zbudowano wtedy nowoczesne zaplecze oraz odnowiono nasadzenia. Znajdujące się tu krzewy, głównie odmiany merlot, stanowiącej 90 procent upraw, liczą sobie od 10 do 50 lat. Obecnie winnicą zarządza Bruno Delacour, w prostej linii spadkobierca rycerskiej tradycji swoich przodków.



Château de la Cour Saint-Émilion Grand Cru

- Vignobles Delacour
- Bordeaux, AOC Saint-Émilion Grand Cru
- 85% merlot, 15% cabernet franc
- 12 miesięcy, dąb francuski
- Wino rozczuchające świeże aromaty dojrzałych czerwonych owoców wzbogacone o niuanse dębowe. W ustach pełne i owocowe, o dobrze zrównoważonej, mocnej strukturze i długim, okraszonym nutą drzewną, posmaku. Podawać do pieczeni wołowej i jagnięcej, gulaszy, dojrzewających serów.



16–18°C
 czerwone, wytrawne
Kod: FVD03

Château de la Cour Saint-Émilion

- Vignobles Delacour
- Bordeaux, AOC Saint-Émilion
- 94% merlot, 6% cabernet franc
-
- Czerwone francuskie wino wytrawne o nosie zdominowanym przez aromaty świeżych, dojrzałych w słońcu czerwonych owoców. W ustach rześkie i krągłe, przyjemnie taniące, o długim owocowym posmaku. Podawać do wędlin, pasztetów, zapiekane warzywnych, półtwardych serów.



16–18°C
 czerwone, wytrawne
Kod: FVD01

Słynne wina z Bordeaux



Zeskanuj kod QR,
aby dowiedzieć się
więcej o winie.



Aktualna oferta win z Bordeaux,
dostępna na stronie

www.domwina.pl/wina-z-Bordeaux

Château Lamothe-Vincent



Historia tej bordoskiej winiarni sięga 1873 roku. Dalszy rozwój nastąpił w latach 20. i 60. XX wieku; winiarnia zyskała rozgłos i dołączyła do liczących się producentów w regionie, ale prawdziwa rewolucja nastąpiła w latach 90. XX wieku z nastaniem rządów młodego pokolenia – Christophe’a i Fabiena Vincent. Doskonale wykształceni i obcy w świecie bracia postawili na nowoczesność. Działki są kontrolowane termicznie, krzewy rozpinane na kratownicach, opryski ograniczone do minimum. Zabiegi te wpłynęły na zwiększenie ekspresji wina, jego esencjonalność oraz intensywną owocowość. Niezaprzeczalny wzrost jakości powstających w Château Lamothe-Vincent win dodatkowo potwierdzają zdobywane przez nie co roku liczne nagrody.



Château Lamothe-Vincent Rouge Réserve

🏠 Château Lamothe-Vincent

📍 Bordeaux, AOC Bordeaux

🍷 80% merlot, 20% cabernet franc

🕒 9 miesięcy, stalowe tanki i beczki z dębu francuskiego

📖 Mocny aromat truskawek, jeżyn, czarnych czereśni, likieru z czarnej porzeczki i lukrecji przemieszany z nutami mineralnymi, przyprawowymi i tostowymi. Usta o średniej budowie, dobrej strukturze, świetnej równowadze oraz dojrzałych, krągłych taninach. Podawać do grillowanego mięsa, dziczyzny, makaronów z czerwonymi sosami, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLA04

Château Lamothe-Vincent Blanc Réserve

🏠 Château Lamothe-Vincent

📍 Bordeaux, AOC Bordeaux

🍷 87% sauvignon blanc, 13% sémillon

🕒 2–6 miesięcy nad osadem, stalowe tanki

📖 Białe wino emanujące zapachem owoców egzotycznych, moreli, cytrusów i kwiatów. Usta dobrze zbudowane i krągłe, zrównoważone, o świeżej kwasowości i długiej końcówce. Podawać do owoców morza, ryb, białych mięs, koziego sera.

🌡️ 8–11°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: FLA06



Château Lamothe-Vincent Héritage Rouge

🏠 Château Lamothe-Vincent

📍 Bordeaux, AOC Bordeaux Supérieur

🍷 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański

📖 Wino o wyrafinowanym bukietie złożonym z aromatów czarnych wiśni, jeżyn, nut korzennych i waniliowych. Usta bogate i pełne, eleganckie, o dobrze zintegrowanych, aksamitnych taninach. Długa, świeża, dobrze zrównoważona, mineralna końcówka. Podawać do jagnięciny, pieczonej kaczki, makaronów z czerwonymi sosami, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLA01



Château Lamothe-Vincent Intense Rouge

🏠 Château Lamothe-Vincent

📍 Bordeaux, AOC Bordeaux

🍷 70% merlot, 30% petit verdot

🕒 9 miesięcy, kadzie z dębu francuskiego

📖 Mocne aromaty przywodzące na myśl czarne porzeczki, truskawki, jeżyny i czereśnie przemieszane z nutami lukrecji i wanilii oraz niuansami mineralnymi. Usta pełne i aksamitne, o bardzo owocowym smaku i miękkich, dobrze zintegrowanych taninach. Podawać do grillowanych mięs, dziczyzny, makaronów z czerwonymi sosami, serów.

🌡️ 15–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLA03



Domaine de la Meulière



Domaine de la Meulière to rodzinna winiarnia położona w niewielkiej wiosce Fleys, cztery kilometry od Chablis, której historia rozpoczyna się w 1779 roku. Dziś zarządzana jest przez przedstawicieli dziewiątego pokolenia – braci Nicolasa i Vincenta Laroche.

Posiadłość, na którą składają się winiarnia i podzielone na 34 działki winnice, zajmuje powierzchnię 25 hektarów. Całość położona jest na ilasto-wapiennych glebach typu kimerydzkiego. To z uprawianych na takim podłożu winogron chardonnay powstają jedyne w swoim rodzaju szlachetne wina o charakterystycznych nutach mineralnych, mocy i eleganckich aromatach owocowych. Średni wiek winorośli w Domaine de la Meulière to 32 lata.

Winogrona z wszystkich należących do posiadłości winnic są zbierane ręcznie, co umożliwia już podczas zbioru przeprowadzenie pierwszej selekcji gron, a potem dostarczenie ich do winiarni w idealnym stanie.

Domaine de la Meulière posiada certyfikat High Environmental Value na poziomie 3 i jest członkiem krajowej konfederacji niezależnych winiarzy. Gwarantuje to, że każdy etap produkcji taki jak uprawa, zbiór, winifikacja, butelkowanie i marketing ma miejsce w posiadłości braci Laroche. Prowadzą oni racjonalną, zrównoważoną uprawę winorośli poprzez rozwój agroekologii przy jednoczesnym zachowaniu istniejących zasobów, łagodzeniu skutków zmian klimatu, poszukiwaniu alternatywnych rozwiązań i poszerzaniu wiedzy z zakresu gleboznawstwa, fizjologii roślin i ekologii. Motto braci to: dostosować się i odkryć na nowo. Stosują naturalne mechanizmy regulacyjne w celu ograniczenia plonów, uprawiają orkę, agroleśnictwo, stosują określone środki kontroli biologicznej, a interweniują tylko w naprawdę koniecznych przypadkach. Zwracają szczególną uwagę na zarządzanie zasobami wodnymi i redukcję gazów cieplarnianych.

Vincent Laroche sprawuje nadzór nad należącymi do posiadłości winnicami i odpowiada za całość produkcji, podczas gdy Nicolas tworzy znakomite, w pełni odzwierciedlające specyfikę lokalnego siedliska wina. Z natury otwarty i wręcz ciekawski, ku ucieście zapatrzonych w chablis konsumentów, z upodobaniem oddaje się eksperymentom enologicznym, dzięki którym w posiadłości powstaje coraz więcej naprawdę nietuzinkowych win.



La Meulière Chablis 2020

- 🏠 Domaine de la Meulière
- 📍 Burgundia, AOC Chablis
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 –
- 📖 Zdecydowanie wytrawne, eleganckie i subtelne chablis to białe burgundzkie wino o wyjątkowej i dość łatwo rozpoznawalnej osobowości. Jego bardzo świeży i mineralny nos tworzą aromaty przywodzące na myśl krzemień, zielone jabłko, cytryny, poszycie leśne oraz grzyby. W tle pojawiają się akcenty kwiatu lipy, mięty i akacji, a także lukrecji i siana. Na podniebieniu sprężyste i soczyste, dość intensywne w ataku, potem gładkie i subtelne, o przyjemnie długim zakończeniu. Podawać do krewetek, przegrzebków, ceviche, szparagów, ryb i drobiu.
- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FNN01_2020



La Meulière Fleurs de Chêne Chablis 2017

- 🏠 Domaine de la Meulière
- 📍 Burgundia, AOC Chablis
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 24 miesiące
- 📖 Fantastyczne chablis o bujnym bukacie, za młodu zdominowanym przez aromaty przywodzące na myśl świeże brzoskwinie, a z upływem czasu zyskującym nuty masłane i orzechowe. Na podniebieniu pełne i przyjemnie krągłe, pięknie zrównoważone, o smaku subtelnie zabarwionym niuansiem karmelowym oraz drzewnym, dyskretnie zaznaczonym w tle. Podawać do ryb – soli, pstrąga z migdałami, pieczonego drobiu, a także do serów takich jak reblochon czy cantal.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FNN02_2017



Henri de Villamont

Henri de Villamont to marka powstała w 1964 roku wraz z nabyciem jednej z najwspanialszych burgundzkich posiadłości przez szwajcarską grupę Schenk – jednego z europejskich liderów działających w sektorze winiarskim, obecnego ze swymi inwestycjami w najważniejszych winiarskich krajach świata. W 2004 roku skupiono się na działalności, której celem było wypromowanie burgundów i uczynienie z nich prawdziwych gwiazd. Całkowicie odnowiono winiarnię wyposażając ją w zdobyczne techniki najnowszej generacji. Zatrudniono także nowego menedżera i enologa – pochodzącego z Meursault Pierre’a Jheana. Warto podkreślić, że Pierre jest enologiem z wykształcenia, ale przede wszystkim jest nim z urodzenia; jego rodzina od pokoleń gospodaruje w posiadłości w Meursault. To w dużej mierze jego działania stoją za metamorfozą powstających obecnie w posiadłości Henri de Villamont win.



Henri de Villamont Clos de Vougeot Grand Cru 2012

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Clos de Vougeot Grand Cru
- 🍷 100% pinot noir
- 🕒 16 miesięcy
- 📖 Wspaniały, naprawdę długowieczny wielowymiarowy burgund o intensywnie, jak na pinota, barwie i łagodnym bukacie złożonym z aromatów różanych, fiołkowych, jeżynowych i malinowych wzbogaconych o nuty mięty, lukrecji i trufli. Na podniebieniu zachwyca mistrzowskim połączeniem wysublimowanego bogactwa, soczystości i aksamitności oraz harmonią wyrafinowania z mocną strukturą. Niebawale długi finisz sprawia wrażenie, jakby wino nie chciało pozwolić o sobie zapomnieć. Fantastycznie duży potencjał starzenia wynoszący 25 lat, a nawet więcej. Podawać do wołowiny, duszonej jagnięciny, pieczonej cielęciny z grzybami, ptactwa oraz do miękkich serów takich jak époisses, langres, soumaintrain, saint-florentin i cîteaux.

- 🌡 16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FV114_2012

Henri de Villamont Gevrey-Chambertin 2018

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Gevrey-Chambertin
- 🍷 100% pinot noir
- 🕒 14 miesięcy
- 📖 Wspaniały czerwony burgund roztaczający wyraziste aromaty jeżyn, truskawek i morwy wzbogacone o nuty fiołkowe i różane. Z wiekiem w bukacie pojawiają się lukrecja, skóra, a nawet zarośla. Na podniebieniu zachwyca jędrną strukturą, aksamitnymi taninami i delikatną konsystencją. Wino uosabiające wyobrażenie o wielkim burgundzie; szlachetne i dystygowane, ale też pełne, mocne, bogate i doskonale zbudowane. Za młodu zachwyca czystym owocem, ale przede wszystkim jest to wino predestynowane do leżakowania co najmniej przez 10 lat. Podawać do przepiórek, dziczyzny, steku, jagnięciny oraz do serów takich jak époisses, ami du chambertin lub cîteaux.

- 🌡 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FV110_2018

Henri de Villamont Chambolle-Musigny 2019

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Chambolle-Musigny
- 🍷 100% pinot noir
- 🕒 14 miesięcy
- 📖 Bardzo ekspresyjny czerwony burgund uważany za najbardziej „kobiece” wino Côte de Nuits, którego główne cechy to elegancja i subtelność. W kieliszku prezentuje jasny rubinowy kolor ze świetlistymi refleksami. Posiada charakterystyczny bukiet złożony z aromatów fiołków i małych czerwonych owoców takich jak maliny i truskawki. Z upływem lat pojawiają się przyprawy, suszone śliwki, trufle, poszycie leśne. Na podniebieniu zachwyca doskonałą strukturą i wyrafinowaniem, jedwabistą taniernością i wspaniałą wielowymiarowością. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 7–15 lat. Podawać do dzikiego ptactwa, jagnięciny, łagodnych serów takich jak brillat-savarin, reblochon, cîteaux, vacherin lub chaource; miękkie sery będą doskonale współgrać ze wspaniałą złożonością aromatyczną wina.

- 🌡 15–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FV111_2019



Henri de Villamont Grands Echezeaux Grand Cru 2018

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Grands Echezeaux Grand Cru

🍇 100% pinot noir

🕒 16 miesięcy

📖 Elegancki burgund o wielowarstwowym bukcie, na który za młodu składają się aromaty fiołków, róż i świeżych wiśni, a także przypraw, poszycia leśnego i suszonych śliwek z wiekiem ewoluujące w kierunku piżma, skóry, futra i grzybów. Na podniebieniu dość wyraziste w ataku, potem zachwyca doskonałą równowagą, miękkimi taninami i wysoce zniuansowanym smakiem. Na pełny rozwój swych niekwestionowanych atutów potrzebuje przynajmniej 5 lat dojrzwania. Zachwyca dużym potencjałem dojrzwania – 25 lat i więcej. Podawać do pieczonej jagnięciny, żeberka, dziczyzny, duszonej wołowiny lub wiewprzowiny i miękkich serów pleśniowych.

🌡 15–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FV15_2018

Henri de Villamont Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Embazées” 2019

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Chassagne-Montrachet

🍇 100% chardonnay

🕒 14 miesięcy

📖 Szlachetny i dostojny biały burgund o wspaniałym bukiecie złożonym z aromatów akacji i wiciokrzewu podbitych werbeną i orzechem laskowym z domieszką subtelnych nut masłanych. Na podniebieniu łagodny i miękki, wyraźnie mineralny, żywy, o smaku przywodzącym na myśl cytrusy. Z wiekiem nabiera aromatów miodu i dojrzałych gruszek. Potencjał dojrzwania tego wina szacowany jest na 10–15 lat. Podawać do perliczki, bażanta, risotto.

🌡 12°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: FV07_2019

Henri de Villamont Vosne-Romanée 2018

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Vosne-Romanée

🍇 100% pinot noir

🕒 15 miesięcy

📖 Stanowiące kwintesencję Burgundii intrygująco zmysłowe wino o bukiecie zdominowanym przez dojrzałe owoce takie jak truskawki, maliny, leśne jagody i czarne porzeczki, którym towarzyszą subtelne nuty przypraw. Wraz z upływem czasu pojawiają się wiśnie w brandy, przetworzone owoce, skóra i aromaty przywodzące na myśl poszycie leśne. Na podniebieniu wspaniałe aksamitne, harmonijne i dystygnowane – pinot noir w szczytowej formie. W młodości wino może wydawać się nieco surowe; potrzebuje czasu w butelce by zachwycać fantastyczną strukturą i wyrafinowaniem. Jego potencjał dojrzwania szacowany jest na co najmniej 10 lat. Podawać do boeuf bourguignon, pieczeni jagnięcej, ptactwa z grzybami leśnymi, królika w śmietanowo-musztardowym sosie i do serów o wyrazistym smaku.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FV12_2018

Bourgogne Chardonnay Prestige 2018

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Bourgogne
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 9 miesięcy
- 📖 Biały burgund o blad złotej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie wspinała kompozycja aromatów moreli, grejpfrutów i zielonychśliwek wzbogaconych o subtelne nuty orzechów, masła i miodu. Na podniebieniu przyjemnie krągłe i mineralne, o bardzo dobrej równowadze pomiędzy soczystym owocem a rześką kwasowością. Wino powstało z winogron uprawianych w dwóch lokalizacjach – Côte de Beaune i Côte Maconnaise. Potencjał tego wina szacowany jest na 4–5 lat. Podawać do białego mięsa, ryb, owoców morza i tart warzywnych.
- 🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne
Kod: FVI02_2018



Henri de Villamont Bourgogne Pinot Noir „Cuvée Prestige” 2020

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Bourgogne
- 🍷 100% pinot noir
- 🕒 14 miesięcy, 40% wina
- 📖 Czerwony burgund o finezyjnym bukcie złożonym z aromatów czerwonych owoców wzbogaconych o nuty przypraw takich jak cynamon i subtelne niuansy dębowe. Na podniebieniu szlachetny i dystyngowany, przyjemnie krągły, o eleganckich taninach i długim posmaku. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 3–4 lata. Podawać do białych i czerwonych mięs, niezbyt długo dojrzewających serów.
- 🌡️ 15°C

🍷 czerwone, wytrawne
Kod: FVI08_2020



Bourgogne Aligoté 2018

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Bourgogne Aligoté
- 🍷 100% aligoté
- 🕒 10 miesięcy
- 📖 Białe wino wytrawne o jasnej, słonecznej barwie i dyskretnym nosie złożonym z aromatów przywodzących na myśl kwiaty akacji i limonki. Na podniebieniu soczyste i gładkie, bardzo żywe, o charakterystycznym posmaku orzechów laskowych. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 3–5 lat. Podawać do grillowanych ryb, owoców morza, pieczonych ślimaków, tarty cebulowej i kozich serów.
- 🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne
Kod: FVI01_2018



Henri de Villamont Pommard 2018

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Pommard
- 🍷 100% pinot noir
- 🕒 14 miesięcy
- 📖 Bogaty, wielowymiarowy burgund rozciągający wokół siebie aurę wrażliwości. Na jego bukiet składają się aromaty przywodzące na myśl jeżyny, czarne leśne jagody, agrest, pestkę wiśni i dojrzałąśliwkę. Z wiekiem rozwijają się nuty skórzane, czekoladowe i pieprzowe. Potrzebuje czasu by w pełni zaprezentować na podniebieniu swą konsystencję, jedmą, ale delikatną strukturę, soczystą owocowość i miękką, aksamitną tanićność. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 10–12 lat. Podawać do dziczyzny, ptactwa – duszonego i pieczonego, wołowiny, jagnięciny, a także do serów o wyrazistym smaku takich jak époisses, langres, soumaintrain czy comté.
- 🌡️ 16–17°C

🍷 czerwone, wytrawne
Kod: FVI13_2018



Henri de Villamont Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Crémant de Bourgogne
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 18 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Musujące wino o słonecznej barwie ze złotymi refleksami. Ekspresyjny nos rozciąga aromaty jasnych owoców i białych kwiatów wzbogacone o nuty brioszki. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o złożonym smaku doskonale korespondującym z wyczuwanymi w nosie aromatami. Podawać do homara, sałatek, szarlotki ze śmietaną.
- 🌡️ 10–12°C

🍷 białe, musujące, wytrawne
Kod: FVI04



Henri de Villamont Meursault 2018

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Meursault
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Dostojny biały burgund o złotej barwie i wyrazistym bukiecie, na który składają się nuty chlebowe, masłane i migdałowe. Na podniebieniu krągły i dojrzały, wspinalne gładki, o zdumiewająco długim, szlachetnym zakończeniu. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 8–10 lat. Podawać do ryb w śmietanowych sosach, skorupiaków i drobiu w sosach śmietanowych.
- 🌡️ 12°C

🍷 białe, wytrawne
Kod: FVI05_2018



Mâcon-Villages 2017

- 🏠 Henri de Villamont
- 📍 Burgundia, AOC Mâcon-Villages
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 —
- 📖 Białe wino o blad złotej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie wyczuwalne świeże aromaty gruszek i brzoskwiń wzbogacone o nuty białych kwiatów. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, ale niepozabawione krągłości, lekko mineralne, o długim dystyngowanym zakończeniu. Podawać do krewetek, wędzonego łososia, risotto i tart warzywnych.
- 🌡️ 10–11°C

🍷 białe, wytrawne
Kod: FVI03_2017



Orbiel & Freres

Orbiel&Freres to marka należąca do R-Wines, firmy z siedzibą w Bordeaux, we Francji, na czele której stoi Hugh Ryman – jeden z pierwszych „latających winemakerów”. Swe znakomite, rześkie i mocno owocowe w charakterze langwedockie wina Orbiel&Freres tworzy w apelacji Minervois we współpracy z grupą lokalnych winiarskich kooperatyw. Marka nazwę swą wzięła od rzeki Orbiel meandrującej poprzez apelację Minervois i strategicznej dla langwedockich winogradów. Ma ona wiele dopływów, stąd w nazwie także słowo freres – bracia. To właśnie te rzeki na przestrzeni wieków naniosły osady wzbogacając podłoże, na którym dziś uprawiana jest winorośl. Orbiel ze swymi dopływami także łagodzi klimat przynosząc tak pożądaną wilgoć oraz stanowi ważny szlak komunikacyjny w regionie.



Na zdjęciu Hugh Ryman, dyrektor R-wines, właściciel marki Orbiel&Freres



Orbiel & Freres Marsanne Sauvignon Blanc

- 🏠 Orbiel & Freres
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 90% marsanne, 10% sauvignon blanc
- 🍷 –
- 📖 Wino o jasnozielonej barwie z zielonkawymi odcieniami. Aromaty żółtych owoców, fiołków i liczy łączą się w nosie z eleganckimi zielonymi jabłkami, melonem, gruszką oraz nutami masłanymi. Wino o średniej budowie, zrównoważonej kwasowości, krągłe na podniebieniu, o długim posmaku. Podawać do letnich sałatek, lekkich przekąsek, ryb o białym mięsie i owoców morza.

🌡 8–10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: FOF01



Orbiel & Freres Chardonnay

- 🏠 Orbiel & Freres
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 chardonnay
- 🍷 –
- 📖 Wino o złotozielonkawej barwie i intensywnych aromatach limonki, mango, żółtych owoców, a także nutach masłanych. Na podniebieniu bogaty smak jasnych owoców, przyjemnie rześka kwasowość i długa, czysta końcówka. Świetnie pasuje do wszelkich przystawek, dań z ryb i białych mięs, jak również do egzotycznych potraw.

🌡 9–11°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: FOF03



Orbiel & Freres Grenache Syrah

- 🏠 Orbiel & Freres
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 85% grenache, 15% syrah
- 🍷 –
- 📖 W nosie na pierwszym planie śliwki i dojrzałe owoce leśne, dalej nuty kwiatowe, głównie fiołków, a także bogatych konfitur z czerwonych owoców i przypraw. W ustach wielowymiarowe, krągłe i pełne, przyjemnie taniiczne, o posmaku czarnej porzeczki przemieszanej z nutami morwy i jeżyn. Podawać do dań mięsnych i serów lub pić solo.

🌡 15–17°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FOF02



Orbiel & Freres Merlot

- 🏠 Orbiel & Freres
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 100% merlot
- 🍷 –
- 📖 Wino o ciemnorubynowym kolorze z fioletowymi refleksami. W nosie wyczuwalny mocny aromat czerwonych owoców i leśnych jagód. Na podniebieniu czarna porzeczka wzbogacona o subtelne nuty przypraw. Całość pięknie wyważona, przyjemnie taniiczna, harmonijna. Podawać do zapiekanki i tart warzywnych, makaronów z sosami i serów o łagodnym smaku.

🌡 15–17°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FOF06



Orbiel & Freres Cabernet Sauvignon

- 🏠 Orbiel & Freres
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 100% cabernet sauvignon
- 🍷 –
- 📖 Wino o głębokiej rubinowej barwie uwodzące intensywnymi aromatami likieru z czarnej porzeczki, czerwonych owoców i morwy. Na podniebieniu miękkie, bogate, z delikatnymi akcentami słodczy i dobrej równowadze między jednymi taninami a świeżą owocowością. Podawać zarówno do białych jak i czerwonych mięs, serów, deserów oraz po posiłku, solo.

🌡 15–17°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FOF07

LGI-Wines

LGI reprezentuje południe Francji i Gaskonię, będąc pośrednikiem pomiędzy producentami a krajowymi dystrybutorami. Zespół LGI to znawcy wina i marketingu, którzy wspierają lokalnych rolników, spółdzielnie, a nawet całe grupy producenckie. Firma odkupuje winogrona, poddaje je procesowi winifikacji, butelkuje i sprzedaje pod swoją etykietą. Efektem jest szereg nagród, w tym przyznany na Berliner Wine Trophy 2017 tytuł najlepszego producenta win spokojnych z Francji.



Réserve de Marande Syrah



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍇 100% syrah
- 🕒 4 miesiące
- 📖 W nosie bujne i wyraziste aromaty dojrzałych czerwonych owoców połączone z nutami wanilii. W ustach hojne i krągłe, smakowicie owocowe, jedwabiste taniące. Podawać do twardych serów, żurek oraz grillowanych mięs i warzyw.

🌡️ 17°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: FLG09

Réserve de Marande Gros Manseng



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍇 gros manseng
- 🕒 —
- 📖 Słomkowożółte, błyszczące. Dojrzałe aromaty kwiatów czarnego bzu i miodu, subtelne nuty truskawek i mięty. W ustach przyjemne i gładkie, o świetnej owocowości i dobrej strukturze. Podawać do sałatek, mały, tart lub jako aperitif.

🌡️ 10–11°C
 🍷 białe, półsłodkie
 Kod: FLG24

Réserve de Marande Cabernet Sauvignon



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🕒 4 miesiące
- 📖 Uwodzicielskie i złożone wino powstające w Langwedocji z najlepszych parceli tamtejszego caberneta. Urzeka synergicznym połączeniem aromatów czarnej porzeczki, wanilii i nut ziołowych. W ustach gęste, z gładkimi taninami i długą końcówką. Podawać do twardych serów i jagnięciny.

🌡️ 17°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: FLG08

Réserve de Marande Sauvignon Blanc Colombard



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍇 50% sauvignon blanc, 50% colombard
- 🕒 —
- 📖 Białe francuskie wino wytrawne o cytrynowym kolorze z zielonymi refleksami i wyrazistym bukietem złożonym z aromatów świeżych owoców tropikalnych i cytrusów. Na podniebieniu rześkie i lekkie, o przyjemnie owocowym smaku i długiej końcówce. Podawać do grillowanych ryb, skorupiaków, lekkich sałatek lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C
 🍷 białe, wytrawne
 Kod: FLG27

Réserve de Marande Alicante Bouschet



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍇 alicante bouschet
- 🕒 —
- 📖 Ciemnowiśniowy kolor. W nosie wyraźne aromaty czerwonych owoców jagodowych, fiołków i wanilii, lekko doprawione czarnym pieprzem. W ustach soczyste owocowe, okrągłe, gładkie, o przyjemnie słodkawym smaku i długim finiszem. Podawać do tapas, grillowanych warzyw, pizzy, serów.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, półsłodkie
 Kod: FLG25

La Camarie Sainte Pinot Noir



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍇 pinot noir
- 🕒 30% wina, 5 miesięcy
- 📖 Pożytkliwe wino w kolorze owocu granatu. W nosie kuszące aromaty malin i wiśni, lekko dymne z akcentami pieprznymi. Owocowe, eleganckie i dobrze zbalansowane wino o jedwabistej końcówce. Podawać do pieczonej piersi z kaczki, makaronów lub dojrzałych serów.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: FLG20



Fontvive Malbec

- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 100% malbec
- 15% wina, 3 miesiące w dębie
- Czerwone wytrawne wino z południa Francji o błyszczącej rubinowej barwie i bujnych aromatach ciemnych owoców – czerwonych śliwek i jeżyn – z domieszką nut przywodzących na myśl suche liście. Na podniebieniu gładkie, soczyste owocowe w smaku i jedwabiste taniżne, świetnie zbudowane, o pięknie zrównoważonej kwasowości i eleganckiej końcówce. Podawać do smażonego makaronu z wędzowaną, chili con carne, serów z przerostem niebieskiej pleśni.
- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: FLG13**



La Camarie Sainte Chardonnay

- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- chardonnay
- 30% wina, 5 miesięcy
- Wino o białozłotej barwie. W nosie wyczuwalne aromaty dojrzałej brzoskwi, miodu i melona, a także subtelne nuty tostowe. Na podniebieniu gładkie i eleganckie, o wspaniałej strukturze i długim posmaku. Podawać schłodzone, najlepiej do nadziewanego indyka, kurczaka lub do łagodnych serów z niebieską pleśnią.
- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod: FLG19**



Roche de Belanne Colombard

- LGI-Wines
- Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- colombard
-
- Jasny, cytrynowożółty kolor z zielonkawymi refleksami. W nosie aromaty świeżych zielonych owoców i cytrusów, w tle nuty ziołowe. W ustach lekkie i rześkie, przyjemnie mineralne, o smakowitym zakończeniu pozostawiającym posmak jabłek i limonki. Doskonale do owoców morza i ryb o białym mięsie.
- 10–12°C
- białe, półwytrawne
- Kod: FLG21**



Belchapel Sauvignon Blanc Colombard

- LGI-Wines
- Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 50% sauvignon blanc, 50% colombard
-
- Białe wytrawne wino z południa Francji o cytrynowej barwie z zielonkawymi przebłyskami i wyrazistymi aromatach świeżych owoców tropikalnych i grejfrutów. Na podniebieniu rześkie, lekkie, harmonijne i smakowite. Podawać do marynowanych warzyw, grillowanych ryb, skorupiaków lub jako aperitif.
- 8–10°C
- białe, wytrawne
- Kod: FLG26**



Belchapel Cabernet-Syrah

- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- cabernet sauvignon, syrah
- 4 miesiące
- W nosie intensywne, z subtelną nutą fiołka i tostów. W ustach gładkie, okrągłe, świetnie zbudowane, soczyste owocowe, o niezwykle długim, rześkim zakończeniu. Podawać do czerwonych mięs, dziczyzny i serów.
- 17°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: FLG06**



Roche de Belanne Merlot

- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 100% merlot
-
- Rubinowoczerwone wino o delikatnych purpurowych refleksach. W nosie intensywne aromaty świeżych śliwek i wiśni podbite ziołami. Na podniebieniu bardzo owocowe, soczyste, o pieprznym posmaku i gładkich taninach na finiszu. Podawać do pieczonej wieprzowiny, grzybów, grillowanych warzyw i makaronów w serowych sosach.
- 16–18°C
- czerwone, półwytrawne
- Kod: FLG23**



Belchapel Merlot

- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 100% merlot
-
- Wino łączące nowoświatową dojrzałość owocu z elegancką strukturą rodem ze Starego Świata. W nosie przyjemne aromaty malin i likieru z czarnej porzeczki, podbite delikatną pikantnością. Mnóstwo owocowości w ustach, w końcówce zaś dotknięcie czarnego pieprzu. Podawać do grillowanych warzyw, cielęciny, smażonej ryby i czekolady.
- 17°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: FLG03**



Belchapel Cabernet Sauvignon

- LGI-Wines
- Langwedocja, IGP Pays d'Oc
- 100% cabernet sauvignon
-
- Wino łączące nowoświatową dojrzałość owocu z elegancką strukturą rodem ze Starego Świata. W nosie to klasyczny cabernet sauvignon z bogatymi aromatami likieru z czarnej porzeczki i zielonej papryki. Jedwabisty i owocowy w ustach, z pikantną końcówką. Podawać do sosu bolońskiego, smażonej ryby, sera camembert.
- 17°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: FLG05**

Arnoux & Fils

Arnoux & Fils to powstała w 1717 roku w Vacqueyras rodzinna winiarnia – jedno z najstarszych i jednocześnie ostatnich rodzinnych przedsiębiorstw w Dolinie Rodanu, nieprzerwanie funkcjonujące od trzech stuleci i kultywujące tradycje przodków. Zdobyte na przestrzeni lat wiedza i doświadczenie w zakresie produkcji i dojrzewania wina sprawiają, że firma dysponuje szeroką ofertą rozmaitych win, ale zawsze odpowiednio wysokiej jakości, bez względu na to, czy powstały z owoców należących do rodziny winogrodów w obrębie posiadłości Château Lestours Clocher czy ze skupowanych winogron.

W winnicach o gliniasto-wapiennym podłożu, także tych z dodatkiem licznych otoczków, cieszących się łagodnym klimatem śródziemnomorskim uprawiane są charakterystyczne dla obszaru odmiany winogron takie jak grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, grenache blanc i clairette, z których przy niewielkiej wydajności z hektara wynoszącej 35 hektolitrów powstają wspaniale skoncentrowane, mocno aromatyczne i doskonale wyważone wina stanowiące idealną ekspresję bardzo nieraz odmiennych siedlisk Doliny Rodanu.



Vieux Clocher Châteauneuf-du-Pape Symphonie des Galets

🏠 Arnoux & Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Châteauneuf-du-Pape

🍇 60% grenache, 15% syrah, 15% mourvèdre, 10% cinsault

🕒 6 miesięcy

📖 Wino o bujnym aromacie czerwonych owoców z domieszką nut zwierzęcych i przypraw korzennych. W ustach pełne i dojrzałe, jedwabiście taniące i wspaniale harmonijne. Z upływem lat jego bukiet stanie się bardziej wyrafinowany; pojawiają się aromaty dojrzałych owoców przemieszane z subtelnymi nutami skóry i dziczyzny. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 20 lat. Podawać do dziczyzny, pieczeni wołowej i serów.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FVC06

Vieux Clocher Saint-Joseph

🏠 Arnoux & Fils

📍 Dolina Rodanu, AOC Saint-Joseph

🍇 100% syrah

🕒 –

📖 Wino o subtelnych aromatach ciemnych owoców – porzeczek i wiśni. Na podniebieniu świetnie zbudowane, eleganckie i harmonijne, o przyjemnym owocowym smaku wzbogaconym o charakterystyczne dla odmiany syrah nuty pieprzu wyczuwalne także w długim, niebanalnym zakończeniu. Podawać do grillowanych czerwonych mięs i warzyw, zapiekank, tart na słono, mięs w ciemnych sosach i serów.

🌡️ 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FVC07



Vieux Clocher Côtes du Rhône Blanc

🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Côtes du Rhône

🍷 50% grenache blanc, 15% clairette, 5% roussanne, 30% viognier

🕒 —

📖 Białe wytrawne francuskie wino z Doliny Rodanu o aromatach polnych kwiatów wzbogaconych o nuty cytrusowe. W ustach przyjemnie rześkie, wyraźnie owocowe w ataku, dobrze zbudowane i harmonijne. Podawać do ryb i owoców morza oraz lekkich sałatek.

🌡 12°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: FVC02



Vieux Clocher Côtes du Rhône Rouge

🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Côtes du Rhône

🍷 75% grenache, 15% syrah, 5% carignan, 5% mourvèdre

🕒 —

📖 Czerwone wytrawne francuskie wino z Doliny Rodanu o rubinowej barwie i delikatnym bukcie złożonym z aromatów ciemnych leśnych owoców. W ustach krągłe i świeże, o wyraźnie owocowym smaku wzbogaconym o nuty suszonych prowansalskich ziół subtelnie zaznaczone w tle.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FVC01



Vieux Clocher Ventoux Rouge

🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Ventoux

🍷 75% grenache, 10% syrah, 10% carignan, 5% cinsault

🕒 —

📖 Czerwone wytrawne francuskie wino z Doliny Rodanu o subtelnych aromatach czerwonych owoców wzbogaconych o nuty poszycia leśnego i przypraw. W ustach harmonijne, miękkie i hojne, o smaku stanowiącym idealną kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów i długim, nieco pikantnym zakończeniu. Podawać do drobiu, grillowanych mięs, wędlin i serów.

🌡 17–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FVC03



Vieux Clocher Crozes-Hermitage Petites Collines

🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Crozes-Hermitage

🍷 100% syrah

🕒 —

📖 Czerwone wytrawne francuskie wino z północnej części Doliny Rodanu o intensywnych aromatach czerwonych owoców wzbogaconych o nuty przypraw. Na podniebieniu wspaniale skoncentrowane, wyraziste i bogate, ale jednocześnie finezyjne, o mocno owocowym smaku i charakterystycznej nucie czarnego pieprzu wyczuwalnej w długim, niebanalnym zakończeniu. Podawać do czerwonych mięs z sosami, grillowanych mięs i warzyw, tart na słono i serów.

🌡 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FVC08



Vieux Clocher Gigondas Nobles Terrasses Rouge

🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Gigondas

🍷 65% grenache, 20% syrah, 15% mourvèdre

🕒 6 miesięcy

📖 Czerwone wytrawne francuskie wino z Doliny Rodanu o głębokiej purpurowej barwie hojnie czarujące aromatami czerwonych i czarnych owoców przemieszanych z subtelnymi nutami przypraw korzennych. Na podniebieniu bogate i wyraziste owocowe, pięknie zharmonizowane, o eleganckiej taniowości i długim, wielowymiarowym posmaku. Podawać do czerwonych mięs w sosach, grillowanych warzyw, zapiekank, tart na słono i serów.

🌡 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FVC05



Vieux Clocher Vacqueyras

🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Vacqueyras

🍷 70% grenache, 25% syrah, 5% mourvèdre

🕒 6 miesięcy

📖 Czerwone francuskie wino wytrawne z Doliny Rodanu o wyrazistym bukiecie złożonym z mocnych aromatów ciemnych owoców przeplatających się z nutami przypraw. Na podniebieniu równie intensywne i hojne, świetnie zbudowane, o miękkich taninach i długim, zabarwionym niuansiem pieprznym, zakończeniu. Podawać do wołowiny w sosie, grillowanych czerwonych mięs i serów.

🌡 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FVC04



Champagne Devaux



Dom szampański, którego początki sięgają 1846 roku, został założony przez braci Jules'a i Auguste'a Devaux. Jednak w jego historii zapisały się przede wszystkim trzy „wielkie wdowy”: matrona rodu Claude-Joseph Devaux, jej synowa Augusta-Maria Herbin i Marguerite Marie-Louise, która z powodzeniem zarządzała firmą przez prawie całą I połowę XX wieku.

Szampany Devaux są znakomitymi ambasadorami położonego na południu Szampanii obszaru Côte des Bar, gdzie znajduje się największy areał upraw pinot noir w całym regionie. Do wyrobu powstających w firmie szampanów używa się starannie wybranych, pochodzących z najlepszych siedlisk owoców pinot noir i chardonnay uprawianych przez rodziny winogrodników od lat związanych z domem szampańskim Devaux.



Leonce d'Albe Spécial Réserve Brut

- 🏠 Champagne Devaux
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 85% pinot noir, 15% chardonnay
- 🕒 minimum 30 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Wyrazista, długo utrzymująca się pienistość i rześki, elegancki bukiet złożony z aromatów cytrusów i białych kwiatów. Na podniebieniu krągły, o dobrej strukturze, przyjemnie cytrusowym smaku i delikatnym, świeżym finiszu. Podawać do ostryg, pieczonego okonia lub kotletów cielęcych.



🌡 8–10°C

🍷 musujące, szampan, białe, wytrawne

Kod: FDC16

Champagne Devaux – Augusta

- 🏠 Champagne Devaux
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 chardonnay, pinot noir
- 🕒 minimum 3 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Złożony szampan o wyrazistych bąbelkach i długo utrzymującej się pienistości nazwany na cześć Augusty-Marii Herbin, żony François-Auguste Devaux, która po jego śmierci z powodzeniem kierowała winiarnią przez 16 lat. Prezentuje świeże aromaty cytryn i zielonych jabłek wzbogacone o słodką nutę żółtych śliwek i moreli. Na podniebieniu przyjemnie lekki, kremowy, pozostawiający delikatny drożdżowy posmak brioszki. Podawać jako aperitif, do owoców morza i kozich serów.



🌡 8–10°C

🍷 musujące, szampan, białe, wytrawne

Kod: FDC12

Champagne Devaux Cuvée D 5 Ans d'Age

- 🏠 Champagne Devaux
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 55% pinot noir, 45% chardonnay
- 🕒 minimum 5 lat w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Szampan o złotożółtej barwie i delikatnej, długo utrzymującej się pienistości. Bogaty bukiet początkowo zdominowany jest przez aromaty białych kwiatów przemieszane z subtelnymi nutami przypraw, by z czasem rozwinąć się do wanilii i tostowanej brioszki. Na podniebieniu cudownie świeży, mandarynkowo-pomarańczowy i kremowy. Świetnie sprawdzi się w towarzystwie pikantnych potraw kuchni tajskiej lub z deserami na bazie czekolady i gruszek.

🌡 8–10°C

🍷 musujące, szampan, białe, wytrawne

Kod: FDC02



Champagne Devaux – D Millésimé

- 🏠 Champagne Devaux
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 50% pinot noir, 50% chardonnay
- 🕒 minimum 10 lat w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 W kieliszku głęboka złota barwa i delikatna piana. W nosie subtelne i eleganckie, wyczuć można skórkę cytrynową, brzoskwinie i delikatną brioszkę. W ustach zachwycą przyjemną świeżością, której towarzyszą intrygujące nuty cytrusów, w finiszu pozostawia posmak bakalii i ciasta. Wyjątkowo dobrze komponuje się z wyrafinowanymi owocami morza takimi jak pieczone przegrzeczki.



🌡 8–10°C

🍷 musujące, szampan, białe, wytrawne

Kod: FDC05



Champagne Philipponnat



Jedna z najsłynniejszych rodzinnych wytwórni w Szampanii. Jej początki sięgają 1522 roku, obecnie zaś znajduje się w rękach 16 pokolenia winiarzy. Sztandarowym produktem tego domu szampańskiego jest Clos des Goisses – wino powstające z owoców zbieranych z unikalnej parceli w gminie Mareuil-sur-Ay od ponad wieku należącej w całości do rodziny Philipponnat. Do tradycji rodzinnych należy fermentacja i starzenie części wina w dębowych beczkach – praktyka rzadko stosowana w Szampanii.

Champagne Philipponnat Royal Réserve Brut

- 🏠 Champagne Philipponnat
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 pinot noir, chardonnay, pinot meunier
- 🕒 20–30% rezerw dojrzewa w beczkach w systemie solera, finalne wino dojrzewa 3 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Złoty kolor z bursztynowymi przebłyskami i delikatna, żywa, długo utrzymująca się penność. Nos początkowo rozciąga aromaty kwiatów winorośli, lipy i lekko przypieczonego chleba. Po chwili pojawiają się nuty owoców jagodowych, cytrusów i miodu. W ustach wyraźnie owocowe (czerwone porzeczki, maliny, dojrzałe winogrona), pełne i hojne. W długim zakończeniu zaznaczają obecność subtelne nuty biskoptowe i świeżo pieczonego chleba. Podawać do białych mięs na ciepło lub zimno, drobiu, ryb i owoców morza oraz serów typu cheddar, gouda, reblochon, epoisses.

🌡️ 7–8°C

🍷 białe, szampan, musujące, wytrawne

Kod: FSZ01



Champagne Philipponnat Blanc de Noirs 2015

- 🏠 Champagne Philipponnat
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 pinot noir
- 🕒 5–7 lat w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Elegancki szampan o głębokim złotym kolorze i subtelnej, ale wyraźnej penności. Pierwszy nos – świeży i wyrazisty – rozciąga aromaty skórki cytrynowej i pomarańczy, by stopniowo rozwinąć nuty dojrzałych owoców z domieszką pieprzu. Na podniebieniu świeży i hojny, o kremowej teksturze i fantastycznej, wyrazistej mineralności. Podawać do drobiu i dzikiego ptactwa, teryn, foie gras lub jako aperitif.

🌡️ 8–9°C

🍷 białe, szampan, musujące, wytrawne

Kod: FSZ07_2015

Philipponnat Clos des Goisses Brut 2012

- 🏠 Champagne Philipponnat
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 pinot noir, chardonnay
- 🕒 9 lat w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Legendarny, ceniony przez koneserów szampan powstały z owoców zebranych ze stromej parceli Clos des Goisses słynącej z najlepszej ekspozycji w Mareuil-sur-Ay. Zwraca uwagę złotą barwą i subtelną pennością. Bardzo ekspresyjny nos początkowo rozciąga pikantne, lekko tostowe nuty papryki chili i pieprzu. Po napowietrzeniu rozwija aromaty owocowe – wiśni i czarnych czereśni. W ustach hojny, wspaniale zbudowany, świeży i wyraźnie mineralny. Długie zakończenie zabarwione niansem wiśniowym i przyprawowym. Clos des Goisses stanowi doskonałe i niezapomniane połączenie z daniami o wyrazistym smaku takimi jak pularda ze smardzami w śmietanowym sosie, trufle, kawior czy miękkie sery. W młodszej wersji doskonale komponuje się także z owocami morza i białymi mięsami.

🌡️ 8–9°C

🍷 białe, szampan, musujące, wytrawne

Kod: FSZ06_2



Korsyka

– wina z tajemniczej wyspy

BASTIA – CALVI – AJACCIO – BONIFACIO

9–16 września 2023





podróże z winem

travel & tasting

NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Poznaj historię Korsyki przemieszczając się drogami z oszałamiającymi widokami na Morze Śródziemne
- Odkryj urok czarnej plaży nieopodal wzniesionej na stromej skale Nonzy
- Zażyj orzeźwiającej kąpieli w krystalicznie czystych wodach Calanques de Piana
- Naciesz wzrok widokiem kultowych czerwonych klifów
- Spróbuj, jak smakuje typowy korsykański aperitif Cap Corse
- Odwiedź wpisany na listę UNESCO rezerwat przyrody Scandola
- Przekonaj się, czym różni się korsykański *brocciu* od innych białych serów
- Odwiedź Sant'Antonio – spektakularnie położoną, jedną z najstarszych wiosek na Korsyce



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl





Hiszpania i Portugalia



44

Praktycznie cały Półwysep Iberyjski stanowi prawdziwe zagłębie winiarskie, gdyż obydwa położone na jego terytorium kraje od wieków nierozdzielnie związane są z uprawą winorośli i wyrobem wina. Hiszpania to kraj o największym areale winogrodów na świecie, plasujący się wśród trzech największych producentów wina (po Włoszech i Francji). Ponieważ między poszczególnymi obszarami uprawy winorośli istnieją tu wyraźne różnice klimatyczne, różnorodność powstających win jest ogromna. Znakomitą większość z nich stanowią doskonałe czerwone wina wytrawne powstające najczęściej ze szczególnie cenionej tu odmiany tempranillo, często poddawanej dojrzewaniu w dębie amerykańskim.

Najlepsze wina czerwone pochodzą z apelacji **Ribera del Duero, Rioja, Priorat i Toro.**

Chociaż dominacja win czerwonych jest w przypadku Hiszpanii bezdyskusyjna, na jej obszarze nie brak również znakomitych win białych. Najbardziej zasłużoną sławą cieszy się eleganckie galisyjskie albariño (**Rías Baixas**). Zaraz za nim plasują się kastylijskie rzeńskie



55

wina ze szczepu verdejo (**Rueda**). Na terenie **Katalonii** powstają najsłynniejsze chyba obok szampanów wina musujące świata – cavy, do wyrobu których stosuje się autochtoniczne dla regionu odmiany winorośli parellada, xarel.lo oraz macabeo.

Hiszpania słynie również z doskonałych win wzmocnianych powstających w słonecznej **Andaluzji** – sherry, których wielkimi admiratorami swego czasu byli Brytyjczycy.

Portugalia może poszczycić się, oprócz znakomitego porto, niespotykanymi w innych częściach świata winami wytrawnymi. Słynne już, pełne mocy i długowieczne tourigi z doliny

Douro z powodzeniem mogą stawać w szranki z najwspanialszymi czerwonymi winami świata. Coraz więcej ciekawych win powstaje od jakiegoś czasu w **Alentejo, Tejo** i przebudzonym po okresie letargu jednym z najstarszych sklasyfikowanych portugalskich obszarów upraw winnej latorośli – **Dão**. Nieustającym powodzeniem wśród koneserów cieszy się również drugie, obok porto, najsłynniejsze wzmocniane wino świata – madera.

Yllera
BODEGAS & VIÑEDOS

DESDE 1924
RAMÓN BILBAO
HARO · RIOJA ALTA

VIÑAS DEL VERO

BODEGA SAN VALERO CARINENA
B S V
1944


CASA DE VILACETINHO
EST 1790


ABADIA RETUERTA
CRAFTED SPANISH WINES

Santalba


VENTA SOLIDARIA ONLINE
ALVARO PALACIOS
SPAIN

Martín Códax


FONSECA
PORTO


Quinta da Oveira
Arte e Cultura 1850


CASAL DA COELHOIRA
WINEGROWERS

EST. 1956
ADEGA DE REDONDO

González Byass
Desde 1853
Familia de Vino


MADERA

BLANDY'S
MADEIRA

Bilbao

NAVARRA

RIOJA

GALICIA

VINHO VERDE

DOURO

PORTUGALIA

TEJO

LIZBONA

ALENTEJO

KASTYLIA-LEÓN

MADRYT

HISZPANIA

KASTYLIA-LA MANCHA

ANDALUZJA

Málaga

Valencia

WALENCJA


MONT MARÇAL

ARAGONIA

KATALONIA


AGUSTÍ TORELLÓ MATA
· C · A + V · A ·

ARRÂEZ
1950


Anecoop


FINCA FELLA

Bodega

Abadía Retuerta

Abadía Retuerta to powstała w 1996 roku i położona w gminie Sardón de Duero w prowincji Valladolid winiarnia, ciesząca się zasłużoną sławą producenta jednych z najlepszych win w Hiszpanii. Choć nazwę swą zawdzięcza znajdującemu się na terenie posiadłości opactwu – Abadía de Santa María de Retuerta – którego budynek stanowi wybitny przykład XII wiecznej sztuki romańskiej Półwyspu Iberyjskiego, to wzniesioną po drugiej stronie słynnej drogi N-122 winiarnię naszpikowano najnowszymi zdobyczami techniki. Zanim jednak zabrano się za wyrób wina, z wielką skrupulatnością przeprowadzono analizy poszczególnych siedlisk, dzieląc winnice na niewielkie działki – pagos. Obsadzone są głównie szczepem tempranillo stanowiącym 3/4 upraw, ale znajdziemy tu również cabernet sauvignon, merlota oraz syrah. Powstają z nich najwyższej klasy wina odmianowe z pojedynczych działek, a także znakomity kupaż o nazwie Selección Especial, którego rocznik 2001 został uznany w 2005 roku podczas londyńskiego konkursu International Wine & Spirit Competition za najlepsze czerwone wino świata.

Abadía Retuerta Selección Especial



- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, VdT Castilla y León
- 🍇 75% tempranillo, 15% cabernet sauvignon, 10% syrah
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski, dąb amerykański
- 📖 Mocne, skoncentrowane wino, o bogatym bukiecie złożonym z aromatów przetworzonych owoców, kwiatów i przypraw oraz nut czekolady, toffi i lukrecji. W ustach świeże, mineralne, smakowite i zrównoważone, o eleganckich taninach i bardzo długim posmaku. Podawać do pieczeni i grillowanych mięs, gulaszy, zapiekanki, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE01

Abadía Retuerta Pago Negralada



- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, VdT Castilla y León
- 🍇 100% tempranillo
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wspaniałe, skoncentrowane wino o wyrazistym bukiecie pełnym aromatów dojrzałych świeżych owoców wzbogaconych o nuty cedru, dymu i ziemi. W ustach solidne i mocne, o gładkich, ale wyraźnie zaznaczonych taninach i długim posmaku. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 20 lat. Począwszy od 2006 roku regularnie otrzymuje noty powyżej 90 punktów. Podawać do pieczeni wołowej, dziczyzny, gulaszy, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE03



Abadía Retuerta Pago Valdebellón



- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, VdT Castilla y León
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wino o wspaniałym, wielowarstwowym bukiecie, na który składają się nuty ziołowe (tymianek, rozmaryn, lawenda), balsamiczne, żywiczne i mentolowe. W ustach świeże, bogate, eleganckie i jedwabiste. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 20 lat. Podawać do dziczyzny, jagnięciny, pieczeni wołowej.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE07

Abadía Retuerta Pago Garduña



- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, VdT Castilla y León
- 🍇 100% syrah
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Finezyjne, eleganckie bukiety złożone z aromatów czereśni, fiołków i czarnych oliwek. W ustach oleiste, dobrze zrównoważone, o świetnej kwasowości przydającej mu świeżości. Potencjał dojrzewania wina szacowany jest na 20 lat. Podawać do dziczyzny, jagnięciny, pieczeni wołowej.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE09

Abadía Retuerta Petit Verdot



- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, VdT Castilla y León
- 🍇 100% petit verdot
- 🕒 17 miesięcy, dąb francuski (75%), dąb amerykański (25%)
- 📖 Głęboka barwa czarnej czereśni. Bogaty bukiet złożony z aromatów dojrzałych owoców, wiśni w likierze, czerwonej papryki i płatków róż. Usta skoncentrowane, bardzo finezyjne, o doskonałej kwasowości i nieprawdopodobnie długiej końcówce. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 30 lat. Podawać do dziczyzny, jagnięciny, pieczeni wołowej.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE10

Finca Fella

To kolejny projekt realizowany pod egidą Fantini Group tyle, że w tym przypadku produkcja win ma miejsce na Półwyspie Iberyjskim. Konkretnie odbywa się na terenie Kastylii-La Mancha, położonej w samym sercu Iberii. W prowincji Albacete można spotkać liczącą ponad 100 lat winorośl prowadzoną w formie pojedynczych krzewów (hiszp. *en vaso*) w winogradach na płaskowyżu położonym na wysokości od 900 do 1150 metrów n.p.m. Panują tu idealne warunki do uprawy winorośli – klimat kontynentalny, z krótkimi, gorącymi, bardzo suchymi latami i szybkim spadkiem temperatury wraz ze zbliżającą się porą jesienną. Duża dobową amplituda temperatur umożliwia rozwinięcie w winogrodach złożonej struktury aromatycznej i kwasowości esencjonalnych dla otrzymania eleganckich win. W takich warunkach, przy bardzo niskiej wydajności z hektara, powstają hiszpańskie wina Fantini. Nad całością czuwa zgrany, włosko-hiszpański zespół utalentowanych enologów, z Alberto Antoninim w roli konsultanta i nadzorującym projekt od strony winiarskiej.

Altado Blanco Verdejo



- 📍 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylia La Mancha, DO Almansa
- 🍇 100% verdejo
- 🕒 3 miesiące dojrzewania nad osadem z drożdży w tankach stalowych
- 📖 Białe hiszpańskie wino wytrawne o słonecznej barwie wzbogaconej o zielonkawę przeblęski. Wyrazisty i świeży bukiet złożony z aromatów bananów i brzoskwiń przemieszanych z nutami świeżo skoszonej trawy. Na podniebieniu krągłe i harmonijne, o przyjemnej, rześkiej kwasowości i smaku jasnych owoców, a także kopru włoskiego wywołującego w długim posmaku. Podawać do dań na bazie ryżu, owoców morza i lekkich serów.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: HFV02**

Finca Fella to kolejny projekt realizowany pod egidą Fantini Group tyle, że w tym przypadku produkcja win ma miejsce na Półwyspie Iberyjskim. Konkretnie odbywa się na terenie chyba najmniej znanej z jakościowych win wspólnocie autonomicznej Hiszpanii – Kastylii-La Mancha, położonej w samym sercu Iberii.

Altado Tinto Monastrell



- 📍 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylia La Mancha, DO Almansa
- 🍇 100% monastrell
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone wytrawne wino hiszpańskie o intensywnie wiśniowej barwie i zachwycających, mocnych owocowych aromatach wzbogaconych o subtelne nuty dymne i beczkowe. Na podniebieniu żywe i świeże, doskonale zbalansowane i pełne, o świetnej kwasowości i szlachetnych, gładkich taninach. Podawać do potraw duszonych o wyrazistym smaku, pieczonego i grillowanego czerwonego mięsa, makaronu z grzybami, suszonych wędlin takich jak jamón ibérico i dojrzewających serów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HFV05**

Cala Rey Verdejo Sauvignon Blanc



- 📍 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylia La Mancha, VdT Castilla
- 🍇 verdejo, sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Białe hiszpańskie wino wytrawne o bladożółtej barwie z zielonymi przeblękami. W ustach dobrze zbudowane i harmonijne, o wyraźnie wyczuwalnych w smaku nutach wywołujących skojarzenia z zielonym jabłkiem oraz owocami tropikalnymi takimi jak ananas i mango. Długi i rześki, zabarwiony anyżkowym niansem, posmak. Podawać do ryb, owoców morza i przystawek oraz jako aperitif.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: HFV01**

Cala Rey Tempranillo Rosé



- 📍 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylia La Mancha, VdT Castilla
- 🍇 100% tempranillo
- 🕒 –
- 📖 Hiszpańskie różowe wino wytrawne o czystym, łososiowym kolorze i wyrazistych aromatach wiśni i malin. W ustach miękkie i krągłe, doskonale zbalansowane, o długim i rześkim, mocno owocowym zakończeniu. Podawać do ryb, lekkich pierwszych dań i białych mięs.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 różowe, wytrawne
- Kod: HFV03**

Cala Rey Tempranillo Syrah



- 📍 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylia La Mancha, VdT Castilla
- 🍇 80% tempranillo, 20% syrah
- 🕒 –
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i aromatach dojrzałych czerwonych owoców i leśnych jagód. W ustach wyrażenie owocowe, świetnie zrównoważone i harmonijne, o długim, mocno naznaczonym ciemnym owocem wzbogaconym o niuans lukrecji, posmaku. Podawać do grillowanych i pieczonych mięs, dojrzewających serów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HFV04**

Álvaro Palacios

Álvaro Palacios to jedno z najgorętszych nazwisk w świecie wina. Urodził się w rodzinie winiarskiej w Rioja. Studiował enologię w Bordeaux, a potem praktykował w jednej z najznamienitszych tamtejszych posiadłości – Château Petrus. Po powrocie do Hiszpanii nie podjął jednak pracy w rodzinnej winiarni, tylko podążył własną drogą rozpoczynając działalność w dzikich górach Prioratu, gdzie do dziś tworzy cieszące się nieustającą sławą wina takie jak L’Ermita, Finca Dofi i Les Terrasses. Kolejnym krokiem była realizacja, wraz z siostrzeńcem Ricardo Pérezem Palaciosem, przedsięwzięcia winiarskiego w położonym na krańcach Kastylii-León Bierzo. Tutaj produkcję winiarską oparł na lokalnej odmianie mencía, z której dotychczas powstawały jedynie lekkie, świeże wina przeznaczone do bieżącej konsumpcji. Tymczasem stworzona przez Palaciosów Villa de Corullón zachwyca taką koncentracją, złożonością i głębią, że trudno wątpić w jej duży potencjał dojrzewania. Podobnie sprawa się ma z winem Pétales, które praktycznie od początku swego powstania wzbudzało zainteresowanie i raz po raz umieszczane było na liście 100 najlepszych win świata publikowanej przez magazyn „Wine Spectator”. Kolejne jego roczniki oceniane były na co najmniej 90 punktów przez rozmaite magazyny winiarskie z „Wine Advocate” włącznie. Po śmierci ojca ostatecznie to Álvára rodzina ogłosiła szefem rodzinnej winiarni Palacios Remondo w Alfaro (Rioja Oriental). Zrobił tam prawdziwą rewolucję, a jej efekty bardzo szybko dały o sobie znać w postaci znakomitych, w większości powstających z winogron wiekowych krzewów odmiany garnacha, win. W 2015 roku Álvaro Palacios został wybrany Człowiekiem Roku przez magazyn winiarski „Decanter”.




Finca Dofi
 🏠 Álvaro Palacios
 📍 Katalonia, DOCa Priorat
 🍇 91% garnacha, 8% cariñena, 1% białe odmiany – garnacha blanca i macabeo
 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
 📖 Jedno z najważniejszych win tworzonych przez Álvára Palaciosą w Prioracie zwraca uwagę imponującym nosem złożonym z aromatów czarnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty przypraw. W ustach świeże, pięknie zrównoważone, o wysublimowanej strukturze, eleganckich taniach i soczystej owocowości wyczuwalnej w długiej, ziołowo-lukrecjowej końcówce. Podawać do pieczenia, grillowanych mięs i dojrzewających serów.

🌡️ 16°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: HAP17



L'Ermita
 🏠 Álvaro Palacios
 📍 Katalonia, DOCa Priorat
 🍇 80% garnacha, 18% cariñena, 2% białe odmiany – garnacha blanca, macabeo, px
 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
 📖 Kultowe wino Álvára Palaciosą o nasyconej atramentowopurpurowej barwie. Wspaniale złożony, wielowymiarowy nos zachwyca skoncentrowanymi aromatami słodkich jeżyn i likieru wiśniowego wzbogaconymi o nuty korzenne. W ustach krągłe i soczyste, jedwabiste taniące, pełne harmonii i elegancji. Podawać do dziczyzny, pieczeni wołowej, jagnięciny, gulaszy, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: HAP02



Les Aubagues
 🏠 Álvaro Palacios
 📍 Katalonia, DOCa Priorat
 🍇 74% garnacha, 25% cariñena, 1% białe odmiany – garnacha blanca i macabeo
 🕒 14 miesięcy
 📖 Wino powstałe z owoców z parceli obsadzonych ponad stuletnią winoroślą. W nosie oszałamia wspaniale złożonym bukietem zdominowanym przez soczystą owocowość z domieszką przypraw i ziół, by po chwili na podniebieniu zachwycić genialną strukturą i fantastyczną równowagą, a także przyjazną krągłością i jedwabistą tanią. Podawać do pieczonych czerwonych mięs – wołowiny, jagnięciny, dziczyzny, mięs w ciężkich sosach oraz do dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: HAP18

Les Terrasses

🏠 Álvaro Palacios

📍 Katalonia, DOCa Priorat

🍇 57% garnacha, 42% cariñena, 1% białe odmiany

🕒 12 miesięcy

📖 Jedno z najbardziej znanych win Álvaro Palacios skutecznie uwodzi skoncentrowanymi aromatami dojrzałych czarnych wiśni, porzeczek i lukrecji. W ustach pełne i soczyste, jedwabiście taniące, harmonijne, o wyraźnym, lekko mineralnym posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, jagnięciny, gulaszy, dojrzewających serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAP01



Quiñón de Valmira powstaje z gron odmiany garnacha uprawianej w winnicy chłodzonej północną atlantycką bryzą, położonej na wysokości ponad 600 metrów n.p.m. w Rioja Oriental. Winorośl, prowadzona „na głowę” daje zaledwie kilka niewielkich kiści, ale ich jagody w efekcie winifikacji przeobrażają się w prawdziwy strumień vitalności – eliksir życia, którego spożywanie stanowi czystą przyjemność obcowania z naturą.



Camins del Priorat

🏠 Álvaro Palacios

📍 Katalonia, DOCa Priorat

🍇 garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, merlot

🕒 4–6 miesięcy

📖 Pełne wigoru wino uwodzące aromatami czerwonych porzeczek i malin przemieszanych z nutami kwiatowymi i mineralnymi. W ustach rześkie i soczyste, jedwabiście taniące, mocno owocowe. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, gulaszy, serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAP14



Pétalos del Bierzo

🏠 Bodegas Descendientes de J. Palacios

📍 Kastylia-León, DO Bierzo

🍇 100% mencía

🕒 6 miesięcy

📖 Mocne, skoncentrowane wino o intensywnym bukiecie złożonym z aromatów czerwonych i czarnych owoców leśnych, fiołków i kandyzowanej skórki pomarańczowej. W ustach charakterne, dobrze zbudowane, świeże i eleganckie, o subtelnych, ale wyraźnie zaznaczonych taninach. Wino opatrzone jest zwracającą uwagę etykietą, zmieniającą się wraz z kolejnym rocznikiem.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAP03



Quiñón de Valmira

🏠 Álvaro Palacios – Alfaro

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 90% garnacha, 10% inne tradycyjne dla regionu odmiany

🕒 16 miesięcy

📖 Zupełnie wyjątkowa czerwona rioja powstała z odmiany garnacha uprawianej w jednej tylko winnicy chłodzonej północną atlantycką bryzą, położonej na wysokości ponad 600 metrów n.p.m. w Rioja Oriental. To eleganckie czerwone wino zwraca uwagę już na wstępie charakterystycznym bukietem, w którym wyczuć można aromaty przywodzące na myśl skórę pomarańczy, a także czerwone owoce takie jak porzeczki i truskawki. Na podniebieniu zachwyca doskonałą budową, delikatnością, harmonią i wyrafinowaniem. Najlepiej delectować się nim po pięciu latach w butelce. Podawać do pieczonych czerwonych mięs – wołowiny, dziczyzny, jagnięciny oraz do dojrzewających serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAP19



La Vendimia Roble

🏠 Bodegas Palacios Remondo

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 50% tempranillo, 50% garnacha

🕒 4 miesiące

📖 Pełne świeżości wino rozczajające aromaty śliwek i brzoskwiń przemieszane z nutami lawendy i storczyków. W ustach eleganckie, pełne żywego owocu i nianusów kwiatowych, harmonijne i zbalansowane. Podawać do grillowanych mięs, gulaszy, zapiekank, serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAP09



La Montesa Crianza

🏠 Bodegas Palacios Remondo

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 garnacha, tempranillo, mazuelo, graciano

🕒 12 miesięcy

📖 Wspaniale skoncentrowane czerwone wino uwodzące aromatami konfitur owocowych przemieszanych z nutami dymnymi i korzennymi. W ustach smakowite, pełne owocu i przypraw wzbogaconych o akcenty drewna egzotycznego. Podawać do grillowanych mięs, pieczeni wołowych, jagnięciny, gulaszy, zapiekank, serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAP10



La Montesa Reserva Especial

🏠 Bodegas Palacios Remondo

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 garnacha, tempranillo, mazuelo

🕒 16 miesięcy

📖 Pełne ekspresji, bogate wino o aromatach konfitur owocowych, przypraw i dymu. W ustach bardzo dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, świetnie zintegrowanych taninach i długim, smakowitym finiszem. Podawać do grillowanych mięs, pieczeni wołowych, jagnięciny, gulaszy, zapiekank, serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAP13



Yllera

Grupo Yllera to firma założona w 1970 roku; należące do niej winiarnie obecnie znajdują się w najważniejszych regionach winiarskich Hiszpanii. Historia rozpoczęła się od pionierskiej działalności rodziny Yllera w Rueda polegającej na produkcji białych win z odmiany verdejo i wylansowania na rynku mitycznego już dzisiaj wina Cantosán. Członkowie rodziny Yllera należeli do grona założycieli Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda – pierwszej apelacji powstałej na terenie wspólnoty autonomicznej Kastylia-León.

W początkach lat 80. XX wieku piąte pokolenie tego winiarskiego rodu – bracia Jesús i Pepe Yllera, którzy dekadę wcześniej przeprowadzili się z położonej w okolicach Valladolid wioski do Rueda,

współ ze znanym riojańskim enologiem Ramonem Martinezem zajmującym się tworzeniem w ramach Grupo Yllera win, zdecydowali o wypuszczeniu na rynek obecnie bardzo znanego wina czerwonego Tinto Yllera powstałego w stylu wyraźnie odbiegającym od reszty ówczesnych win – z owoców uprawianych w dorzeczu Duero i dojrzewanego w beczkach przez rok. Ta decyzja w pewnym sensie wywołała sporą rewolucję enologiczną i handlową, jako że wino odniosło ogromny, niekwestionowany sukces.

Obecny enolog grupy Montxo Martínez, kontuuje pracę swego ojca rozwijając nowe techniki, a także eksperymentując z różnymi odmianami winorośli takimi jak moscatel, shiraz, touriga nacional, chardonnay. Na pewno dąży do doskonałości we wszystkich dziedzinach swej działalności.



Bracamonte Reserva

- 🏠 Grupo Yllera
- 📍 Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- 🍇 tempranillo
- 🕒 24 miesiące, dąb amerykański i francuski
- 📖 Hiszpańskie czerwone wino wytrawne o kolorze ciemnej czeresni z rubinowymi przebłyskami. W nosie złożone, o owocowych aromatach z wycuciem wzbogaconych o nuty wanilii, przypraw korzennych, lukrecji i trufli. Na podniebieniu prezentuje doskonałą strukturę, świetną kwasowość i pięknie zintegrowaną, miękką, wręcz słodką, tanićność. Długi, wielowymiarowy posmak. Potencjał dojrzewania – do 2027 roku. Podawać do czerwonych mięs – pieczonych i grillowanych, wędzonych wędlin i dojrzewających serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HLC07



Bracamonte Crianza

- 🏠 Grupo Yllera
- 📍 Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- 🍇 tempranillo
- 🕒 12 miesięcy, dąb amerykański i francuski
- 📖 Hiszpańskie czerwone wino wytrawne o wiśniowej barwie z rubinowymi przebłyskami. W nosie wspaniale złożone, o owocowych aromatach harmonijnie przemieszanych z nutami wanilii, tostów, przypraw, lukrecji i trufli. Na podniebieniu świetnie zbudowane, miękkie, pełne i ekspresyjne, o słodkich, doskonale zintegrowanych taninach i bardzo długim zakończeniu. Potencjał dojrzewania – do 2025 roku. Podawać do pieczonych lub grillowanych czerwonych mięs, wędzonych kiełbas, dojrzewających serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HLC06



Bracamonte Roble

- 🏠 Grupo Yllera
- 📍 Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- 🍇 tempranillo
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Wino o atrakcyjnym wiśniowym kolorze z fiołkowymi przebłyskami. Złożony nos roztacza aromaty dojrzałych owoców takich jak morele i czerwone porzeczki subtelnie wzbogacone o nuty wanilii, przypraw korzennych i prażonych ziaren kawy. Na podniebieniu pełne, o miękkiej, aksamitnej teksturze i długim, poziomkowo-malinowym zakończeniu okraszonym niuansami waniliowymi. Potencjał dojrzewania – do 2025 roku. Podawać do czerwonego mięsa, makaronów z sosami na bazie pomidorów, grillowanych warzyw, a także do serów.

🌡 14–16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HLC20

Yllera 9 Meses

- 🏠 Grupo Yllera
- 📍 Kastylia-León, VdT Castilla y León
- 🍇 tempranillo, cabernet sauvignon
- 🕒 9 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Hiszpańskie wino wytrawne o wiśniowej barwie z purpurowymi przebłyskami. Wyraziste w nosie; aromaty dojrzałych, świeżych, ciemnych owoców subtelnie wzbogać nuty przypraw korzennych, lukrecji i tostów. Na podniebieniu miękkie, krągłe i eleganckie, dobrze zbudowane, czyste i harmonijne, o długim, smakowitym zakończeniu. Potencjał dojrzewania – do 2024 roku. Podawać do czerwonych mięs – grillowanych i duszonych, makaronów, sałatek, warzyw, wędzonych kiełbas i miękkich serów.

🌡 14–16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HLC21



Boada Verdejo / Sauvignon Blanc / Chardonnay

- 🏠 Grupo Yllera
- 📍 Kastylia-León, DO Rueda
- 🍇 verdejo, sauvignon blanc, chardonnay
- 🕒 –
- 📖 Wino o jasnej słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. Fantastycznie złożony bukiet, do którego sauvignon blanc wnosi aromaty owoców tropikalnych takich jak marakuja, ananas i mango, chardonnay dodaje nuty przywodzące na myśl owoc papai, a udziałem verdejo są akcenty cytrusowe i brzoskwińowe. Całość wzbogać nianse kwiatowe. Na podniebieniu łagodne, ale wyraziste w smaku, o świetnej strukturze i zdecydowanie rześkiej kwasowości wyczuwalnej także w zabarwionej świeżą owocowością końcówce.

🌡 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: HLC18

Bodegas

Agustí Torelló Mata

Bodega znajduje się w samym sercu słynącego z win musujących regionu Penedés. W takim miejscu można postawić sobie tylko jeden cel: wytwarzanie cavy najwyższej jakości. Świetna struktura geologiczna regionu i wpływ Morza Śródziemnego określają granice geograficzne i mikroklimatyczne poszczególnych podregionów, które razem tworzą Penedés. Istnieją tu trzy strefy winiarskie, co stwarza możliwość uzyskania unikatowych win. W Agustí Torelló Mata wybierane są najlepsze działki w każdej strefie, tak by otrzymać cavę o wyrazistej osobowości.



Cava Kripta Brut Nature Gran Reserva

- 🏠 Agustí Torelló Mata
- 📍 Katalonia, DO Cava
- 🍷 macabeo, xarel·lo, parellada
- 🕒 4 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Legendarne katalońskie białe wino musujące o eleganckim, złożonym bukietie pełnym czystych, owocowych aromatów przemieszanych z subtelnymi nutami tostowymi. W ustach wytrawne, zrównoważone, lekko kremowe, o długotrwałym posmaku dojrzałych owoców. Cava Kripta to dzieło sztuki pod każdym względem. Na jej atuty, poza znakomitą, najwyżej ocenianą hiszpańskim winem musującym, składają się także przypominająca kształtem amforę butelka i zupełnie wyjątkowa etykieta stworzona na podstawie obrazu namalowanego specjalnie dla rodziny Torelló Mata przez katalońskiego artystę Rafaela Bartolozziego. Podawać do owoców morza, ryb, risotto z grzybami lub jako aperitif.

🌡 7–8°C

🍷 białe, musujące, cava, wytrawne

Kod: HAT03

Mont Marçal

Winiarnia została założona w 1975 roku przez rodzinę Sancho i wytwarza jakościowe wina oraz cavy z apelacji Penedés, Cava i Catalunya. Początki posiadłości, leżącej w samym sercu Penedés na wysokości 220 metrów n.p.m., datuje się na 18 lutego 1317 roku; należała ona m.in. do zakonu karmelitanek bosych z Vilafranca del Penedés, które stworzyły tu sanktuarium Matki Bożej – do dzisiaj widać po nim ślady. Siedzibą samej winiarni – obecnie uznawanej za jedną z ważniejszych w regionie – jest piękny budynek z końca XIX wieku, otoczony winnicami i ogrodami. Mont Marçal posiada 40 hektarów własnych winnic i 300 hektarów pozostających pod ścisłą kontrolą winiarni.



Cava Mont Marçal Gran Cuvée Brut Reserva

Mont Marçal

Katalonia, DO Cava

xarel·lo, chardonnay, macabeo, parellada

minimum 15 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży

Wino o bogatym bukietie złożonym z aromatów świeżych brzoskwiń, cytrusów i kwiatów, a także brioski oraz drożdży wzbogaconych o niuans miodowy. W ustach świeże i owocowe, dobrze zrównoważone, o eleganckiej, długo utrzymującej się pienistości. Podawać do owoców morza, serów owczych, dań z ryżu i makaronu, białych mięs, ryb, sałatek, deserów owocowych lub jako aperitif.

6°C

białe, musujące, cava, półwytrawne

Kod: HMM19

Cava Palau Brut

Mont Marçal

Katalonia, DO Cava

macabeo, xarel·lo, parellada

12 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży

Białe musujące wytrawne wino hiszpańskie o subtelnych owocowych aromatach i delikatnych bąbelkach. W ustach świeże, harmonijne, o czystym, eleganckim posmaku. Podawać do owoców morza, ryb, zup, dań z ryżu, miękkich serów.

6°C

białe, musujące, cava, półwytrawne

Kod: HMM01

Cava Palau Semi Seco

Mont Marçal

Katalonia, DO Cava

xarel·lo, macabeo, parellada

12 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży

Białe musujące półsłodkie wino hiszpańskie o subtelnych aromatach świeżych owoców przemieszanych z nutami drożdży i chleba. W ustach lekko słodkie, świeże, eleganckie, o przyjemnie rześkim posmaku. Podawać do sajgonek, dojrzewającej szynki, sorbetów, lodów, ciastek lub jako aperitif.

6°C

białe, musujące, cava, półsłodkie

Kod: HMM02

Cava Mont Marçal Extremarium Brut Reserva

Mont Marçal

Katalonia, DO Cava

chardonnay, xarel·lo, macabeo, parellada

chardonnay – fermentacja w beczce, całość – minimum 30 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży

Wino o czystym bukietie złożonym z nut kawowych i waniliowych przemieszanych z aromatami owocowymi, kwiatowymi i mineralnymi. W ustach świeże, lekko kremowe, dobrze zbudowane, o przyjemnym posmaku surowych migdałów i orzechów laskowych. Podawać do dań o wyrazistym smaku, serów, dojrzewającej szynki, ryb, owoców morza, deserów na bazie wanilii i czekolady lub jako aperitif.

6°C

białe, musujące, cava, półwytrawne

Kod: HMM17

Anecoop

Anecoop to spółdzielnia założona w 1975 roku, zrzeszająca 98 firm zajmujących się uprawą i przetwórstwem warzyw i owoców. Obecnie jest liderem na rynku hiszpańskim, a także jedną z ważniejszych firm tego typu w Europie. Działalność w branży winiarskiej Anecoop rozpoczął w 1986 roku w momencie utworzenia Sekcji Win, którą powołano, by poszerzyć gamę produktów spółdzielni. Początkowo zajmowała się ona sprzedażą wina „z beczki”, obecnie oferuje szeroki wybór butelkowanych win czerwonych, białych, różowych i słodkich likierowych. Skupia 6 winiarni położonych w apelacjach Valencia i Utiel-Requena, które dziś eksportują swoje wina do ponad 30 krajów.

Cechy charakterystyczne grupy to różnorodność oferty i ciągle przystosowywanie jej do wymogów rynku, połączone z wiedzą i doświadczeniem. Strategia Anecoop opiera się na dbałości o jakość produktu. Cały proces wytwarzania znajduje się pod ścisłą kontrolą, winnice zarządzane są przez nowoczesny system komputerowy, dzięki czemu można dokładnie śledzić, co dzieje się na poszczególnych parcelach.



Reymos Sparkling

🏠 Bodegas Reymos – Cheste (Anecoop)

📍 Walencja, DO Valencia

🍷 muskat

🍷 –

📖 Białe słodkie hiszpańskie wino musujące rozczyszczające aromat owoców cytrusowych wzbogacone o nuty białych kwiatów. W ustach przyjemnie perliste, harmonijne i delikatne, o czystym, winogronowym posmaku. Podawać do deserów owocowych lub solo.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, musujące, słodkie

Kod: HAN45



Sol del Mediterráneo

🏠 Bodegas Reymos – Cheste (Anecoop)

📍 Walencja, DO Valencia

🍷 muskat

🍷 –

📖 Białe, przyjemnie słodkie wino hiszpańskie przepelnione aromatami owoców cytrusowych wzbogaconymi o nuty białych kwiatów. W ustach harmonijne i delikatne, o subtelnej słodyczy i czystym posmaku przywodzącym na myśl dojrzałe winogrona. Podawać do sałatek i deserów owocowych lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, słodkie

Kod: HAN06



Viñamas Blanco

🏠 Bodegas Reymos – Cheste (Anecoop)

📍 Walencja, DO Valencia

🍷 muskat

🍷 –

📖 Białe, przyjemne, półsłodkie wino hiszpańskie o eleganckim, charakterystycznym dla muskatu bukietie pełnym aromatów owoców cytrusowych przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach subtelnie słodkie, świeże, zrównoważone. Podawać do sałatek i deserów owocowych lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, półsłodkie

Kod: HAN01



Viñamas Tinto Dulce

🏠 Bodegas Reymos – Cheste (Anecoop)

📍 Walencja, DO Valencia

🍷 tempranillo

🍷 –

📖 Czerwone, słodkie wino hiszpańskie o przyjemnym owocowym aromacie subtelnie wzbogaconym o nuty kwiatowe. Na podniebieniu miękkie, soczyste, harmonijne, o wyraźnej owocowej kończące. Podawać samo lub jako bazę do sangrii.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, słodkie

Kod: HAN16





Torre Tallada BIB 5l Blanco

🏠 Bodega La Viña – La Font de la Figuera

📍 Walencja, DO Valencia

🍇 macabeo, malvasia, merseguera

🍷 —

📖 Słomkowożółte wino pachnące pigwą, mirabelkami i kwiatem lipy. W ustach młode, świeże i owocowe, pozostawiające długi i przyjemny posmak. Podawać do delikatnych serów, ryb i owoców morza.



🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: HAN58

objętość: 5l



Torre Tallada BIB 5l Tinto

🏠 Bodega La Viña – La Font de la Figuera

📍 Walencja, DO Valencia

🍇 50% tempranillo, 50% monastrell

🍷 —

📖 Lekkie czerwone wino o przyjemnie owocowym bukiecie, w którym na pierwszy plan wysuwają się przede wszystkim czarne porzeczki i leśne jagody. W ustach świeże, wyrażające kwasowe i nieco pikantne. Podawać do twardych serów, czerwonego mięsa i makaronów.

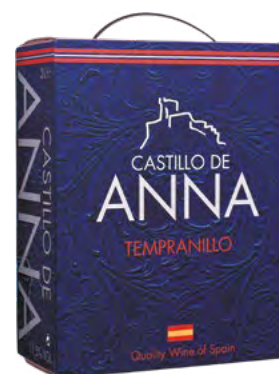


🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAN57

objętość: 5l



Castillo de Anna BIB 3l Tinto

🏠 Bodega La Viña – La Font de la Figuera

📍 Walencja, DO Valencia

🍇 100% tempranillo

🍷 —

📖 Czerwone lekkie wytrawne wino hiszpańskie o aromatach czerwonych owoców wzbogaconych o subtelne nuty kwiatowe. W ustach pełne, krągłe i świeże, o przyjemnym owocowym posmaku. Podawać do drobnych przekąsek, suszonych wędlin, serów.



🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAN47

objętość: 3l



Laderas de UNX Tempranillo Garnacha

🏠 Bodega San Martin de Unx

📍 Nawarra, DO Navarra

🍇 garnacha, tempranillo

🍷 —

📖 Średnio intensywny czerwony kolor z wyraźnym fioletowym odcieniem, który nadaje mu ekspresji. Hojne w nosie, o bujnych aromatach dojrzałych, czerwonych owoców, dżemu i toffi. Na podniebieniu dobra struktura i równowaga, łagodna tanićność i przyjemnie długi posmak. Podawać do pieczonych i grillowanych czerwonych mięs, dziczyzny i wszelkiego rodzaju gulaszy.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HAN55



Laderas de UNX Garnacha Blanca

🏠 Bodega San Martin de Unx

📍 Nawarra, DO Navarra

🍇 garnacha blanca

🍷 —

📖 Kolor słomkowy z metalicznymi refleksami, jasny i żywy. Subtelny aromat białych owoców i cytrusów, wzbogacony o nuty anyżowe i mentolowe. Na podniebieniu świeże, żywe i wyraziste, pięknie zrównoważone i długie. Podawać do warzyw, ryb, owoców morza, kuchni azjatyckiej i białych mięs.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: HAN53



Laderas de UNX Rosado Garnacha

🏠 Bodega San Martin de Unx

📍 Nawarra, DO Navarra

🍇 100% garnacha

🍷 —

📖 Kolor bladuróżowy z lekko fioletowymi refleksami. Subtelny aromat czerwonych owoców i białych kwiatów wzbogacony o nuty anyżu. Świeże, zrównoważone i intensywne usta, dobry balans pomiędzy owocami i kwasowością. Podawać do lekkich dań kuchni śródziemnomorskiej i azjatyckiej opartych na warzywach, owocach morza, ryżu lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C

🍷 różowe, wytrawne

Kod: HAN54

Sol del Rey Blanco Seco



- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 macabeo, malvasia, merseguera
- 🍷 —
- 📖 Lekkie hiszpańskie białe wino wytrawne o subtelnym aromacie świeżych owoców. W ustach harmonijne, przyjemnie owocowe, delikatne i odświeżające. Podawać do owoców morza, ryb, tart warzywnych.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: HAN39



Sol del Rey Tinto Seco



- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 tempranillo, monastrell
- 🍷 —
- 📖 Lekkie hiszpańskie czerwone wino wytrawne o świeżych aromatach czerwonych owoców. W ustach krągłe i delikatne, subtelnie taniczne, o rześkim posmaku. Podawać do dań na bazie makaronu i ryżu, grillowanych warzyw, pizzy.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: HAN40



Sol del Rey Blanco Semi Seco



- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 macabeo, malvasia, merseguera
- 🍷 —
- 📖 Lekkie białe hiszpańskie półwytrawne wino o przyjemnych aromatach kwiatów i cytrusów. W ustach delikatne, świeże, doskonale zrównoważone. Podawać do owoców morza, ryb, sałatek lub jako aperitif.

🌡️ 7–9°C
🍷 białe, półwytrawne
Kod: HAN51



Sol del Rey Tinto Semi Dulce



- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 tempranillo, monastrell
- 🍷 —
- 📖 Lekkie półsłodkie hiszpańskie czerwone wino o przyjemnym owocowym bukietie pełnym nut malin i kwiatów. W ustach delikatne i doskonale zrównoważone. Podawać do ciast z owocami, deserów lub solo.

🌡️ 15–17°C
🍷 czerwone, półsłodkie
Kod: HAN42



Sol del Rey Blanco Semi Dulce



- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 macabeo, malvasia, merseguera
- 🍷 —
- 📖 Lekkie hiszpańskie białe półsłodkie wino o wyraźnych aromatach owoców tropikalnych. W ustach łagodne, zwiewne i orzeźwiające, z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi oraz subtelnie słodką kośćcówką. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, tart owocowych i lekkich deserów.

🌡️ 7–10°C
🍷 białe, półsłodkie
Kod: HAN43



Sol del Rey Tinto Semi Seco



- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 tempranillo, monastrell
- 🍷 —
- 📖 Lekkie półwytrawne hiszpańskie czerwone wino o przyjemnym bukietie pełnym nut świeżych czerwonych owoców. W ustach subtelne, rześkie, doskonale zrównoważone, o przyjemnie owocowym smaku. Podawać do zapiekanych, tart, makaronów.

🌡️ 15–17°C
🍷 czerwone, półwytrawne
Kod: HAN50



Castillo de Chiva Moscatel



- 🏠 Bodegas Reymos — Cheste (Anecoop)
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 muskat
- 🍷 —
- 📖 Białe, słodkie wzmocnione wino hiszpańskie przepięknie aromatyzowane owocami cytrusowymi i nutami białych kwiatów. W ustach słodkie, pełne, intensywne, o wyraźnym posmaku świeżych winogron. Podawać do deserów z pieczonymi owocami, kremów waniliowych lub solo.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, wzmocnione, słodkie
Kod: HAN46



Fuente de Sueños Tinto Semi Seco

- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 tempranillo, monastrell
- 🍷 —
- 📖 Lekkie czerwone wino półwytrawne o przyjemnych aromatach dojrzałych ciemnych owoców wzbogaconych o subtelne niuanse kwiatowe. Na podniebieniu delikatne i krągłe, dobrze zrównoważone, o dyskretnych nutach słodczy wyczuwalnych w długiej, czystej kośćcówce. Podawać do lekkich dań z sosami pomidorowymi (makarony, pizza).

🌡️ 14–16°C
🍷 czerwone, półwytrawne
Kod: HAN59



Fuente de Sueños Blanco Semi Seco



- 🏠 Bodega La Viña — La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 macabeo, malvasia, merseguera
- 🍷 —
- 📖 Lekkie i orzeźwiające białe wino półwytrawne o aromatach owoców tropikalnych przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach delikatne i dobrze zrównoważone, o przyjemnej kwasowości i subtelnie słodkiej kośćcówce. Podawać do ryb, owoców morza, lekkich sałatek lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, półwytrawne
Kod: HAN60



Bodegas Ramón Bilbao



Jedna z najważniejszych riojańskich winiarni zarządzana obecnie przez Rodolfo Bastidę zajmującego również stanowisko głównego enologa. To za sprawą jego nowatorskiego podejścia powstają tu pełne owocu i świeżości wina, wśród których jest również Mirto, okrzyknięte w roku 2008 najlepszym czerwonym winem Hiszpanii podczas International Wine Challenge.

W roku 2014 podczas International Wine & Spirit Competition w Londynie Winiarnia Ramón Bilbao została uznana za najlepszego producenta win w Hiszpanii.



Ramón Bilbao Crianza

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍷 tempranillo

🕒 14 miesięcy, dąb amerykański

📖 Uniwersalne wino wytrawne o wyraźnie owocowych aromatach harmonijnie połączonych z subtelnymi nutami wanilii i pieprzu. W ustach delikatne, krągłe i świeże, o długim, lekko przyprawowym posmaku. Podawać do mięs z grilla, pizzy, makaronów, serów.



🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB04

Objętość 0,375 l

Kod: HRB05

Ramón Bilbao Reserva

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍷 tempranillo, mazuelo, graciano

🕒 20 miesięcy, dąb amerykański

📖 Bogate, wielowarstwowe hiszpańskie czerwone wino wytrawne o złożonym bukietie przepelnionym aromatami kakao, kawy i pudełka cygar przemieszanych z nutami ciemnych owoców. W ustach pełne, o świetnie zintegrowanych taninach i owocowo-przyprawowym posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, mięsa z grilla, jagnięciny, dziczyzny, dojrzewających serów.



🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB07

Ramón Bilbao Verdejo

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Kastylia-León, DO Rueda

🍷 100% verdejo

🕒 –

📖 Czyste i błyszczące wino o subtelnym nosie przepelnionym aromatami anyżu i kwiatów migdałowca na tle świeżo skoszonej trawy, wzbogaconymi o nuty cytrynowe i owoców tropikalnych. Na podniebieniu wibrująco świeże, dobrze zbudowane, o smaku przywodzącym na myśl koper włoski i owoce egzotyczne. Podawać do owoców morza, ryb o białym mięsie, sałatek.



🌡️ 7–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: HRB14

Ramón Bilbao Rosado

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍷 100% grenache

🕒 –

📖 Delikatne i eleganckie wino o bladuróżowej barwie i subtelnym aromatach wiśni przemieszanych z nutami białych kwiatów. Na podniebieniu lekkie, rześkie i jedwabiste, o przyjemnym owocowym smaku. Podawać do białych szparagów, sałatek z owoców morza, carpaccio z cielęciny, risotto lub jako aperitif.



🌡️ 11–13°C

🍷 różowe, wytrawne

Kod: HRB15

Ramón Bilbao Selección Especial



🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 50% tempranillo, 50% garnacha

🕒 8 miesięcy, dąb amerykański

📖 Klasyczny riojański kupaż. W nosie słodkie, czyste aromaty czerwonych win i jeżyn lekko wzbogacone o nuty waniliowe. Na podniebieniu atakuje dojrzałym czerwonym owocem charakterystycznym dla odmiany garnacha, potem pojawiają się smaki korzenne i nuty balsamiczne. Przyjemne, zbalansowane, o długim finiszu. Podawać do lekkich serów, tapas, tłustych ryb lub solo.



🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB11

Mirto



🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 tempranillo

🕒 24 miesiące, dąb francuski

📖 Wino o mocnym, rozbudowanym nosie przepełnionym nutami tytoniu, likieru z czarnej porzeczki, czekolady i cedru. W ustach soczyste i skoncentrowane, o smaku przywodzącym na myśl borówki, śliwki i kakao oraz długiej, wyrazistej końcówce. Podawać do czerwonego mięsa, grzybów (trufle), mocno przyprawionych dań, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB10

Monte Llano Tinto



🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 tempranillo

🕒 —

📖 Młode, lekkie wino o przyjemnych aromatach dojrzałych porzeczek i jeżyn. W ustach delikatne, krągłe i świeże, o długim owocowym posmaku. Podawać do pizzy, makaronów, zapiekank, serów.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB01

Bodega Martín Códax

Bodega Martín Códax założona w 1985 roku znajduje się w historycznym miasteczku Cambados (Pontevedra), w sercu doliny Val do Salnés. Nazwę bodegi i win zaczerpnięto od poety i trubadura z XIII wieku, najdawniejszego z pieśniarzy galisyjsko-portugalskich, którego utwory zachowały się wraz z oryginalnym zapisem nutowym.



Marieta Albariño

🏠 Bodegas Martín Códax

📍 Galicia, DO Rías Baixas

🍇 100% albariño

🕒 —

📖 Białe hiszpańskie wino półwytrawne o bogatych aromatach brzoskwiń, dojrzałych jabłek i melona przemieszanych z nutami cytrusowymi. W ustach rześkie, pełne i krągłe, o przyjemnym cytrusowym posmaku. Marieta jest pierwszym winem z apelacji Rías Baixas opatrzonym etykietą o zdecydowanie awangardowym charakterze. Projekt autorstwa Marty Lojo, prowadzącej studio graficzne od 20 lat specjalizujące się w tworzeniu etykiet na wina, mocno nawiązuje do miejsca pochodzenia zawartości butelki. Utrzymana w tej stylistyce etykieta idealnie odzwierciedla śmiały charakter odmiany albariño. Zarówno wino, jak i przedstawiona na etykiecie dziewczyna, emanują młodością i świeżością. Podawać do owoców morza, ryb, łagodnych serów.

🌡️ 10°C

🍷 białe, półwytrawne

Kod: HMC05



Wino, architektura i sztuka w Kraju Basków

BILBAO – RIOJA – SAN SEBASTIAN

20–25 sierpnia 2023





podróże z winem

travel & tasting



NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Przekonaj się jak smakuje *txakoli*
- Zachwyć się znanymi na całym świecie arcydziełami architektury współczesnej
- Poznaj położone na uboczu turystycznych szlaków nowoczesne realizacje artystyczne
- Posmakuj najwyższej klasy gastronomii w restauracji wyróżnionej gwiazdką Michelin
- Przespaceruj się nadmorską promenadą w San Sebastian
- Odwiedź najlepsze winnice baskijskiej części apelacji Rioja
- Spróbuj słynnych białych win powstających tuż nad oceanem



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl



Bodegas Santalba

Santalba to rodzinna winiarnia założona w 1998 roku przez Santiago Ijalbę – człowieka o ogromnym doświadczeniu w zakresie tworzenia win, nagromadzonym w czasie czterdziestu lat pracy. Bodega znajduje się w Gimileo, nieopodal miasta Haro – winiarskiej stolicy Rioja. Tworzone przez Santiago i jego syna Roberto wina powstają z owoców winorośli uprawianej na wysokości między 400 a 700 m n.p.m., gdzie występują znaczne różnice klimatyczne, a także duża różnorodność podłoża. Ijalbowie określają swoją działalność w branży winiarskiej jako *compromiso personal*, czyli „osobiste zobowiązanie”, co sprawia, że starają się tworzyć wina możliwie najwyższej jakości.



Viña Hermosa Blanco Semidulce

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 100% viura

🕒 —

📖 Błyszczące półsłodkie wino o słonecznej barwie i aromatach dojrzałych brzoskwiń przemieszanych z nutami miodu i białych kwiatów. W ustach żywotne, bogate i esencjonalne, o przyjemnie rześkiej kwasowości harmonijnie zrównoważonej łagodną słodyczą. Podawać do serów z konfiturą z pigwy, suszonych owoców, tarty tatin czy szarlotki.

🌡️ 6°C

🍷 białe, półsłodkie

Kod: HSA36



Rioja OGGA

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 tempranillo

🕒 20 miesięcy, dąb francuski

📖 Doskonałe hiszpańskie wino powstające tylko w najlepszych rocznikach z owoców riojańskich winogrodów liczących co najmniej 60 lat. Zachwyca mocnym nosem przepelnionym nutami dojrzałych czarnych owoców harmonijnie przemieszanych z niuansami korzennymi, balsamicznymi i tostowymi. W ustach mocne i skoncentrowane, świetnie zrównoważone i eleganckie, o bardzo długim, lekko przyprawowym posmaku. Brak filtrowania sprawia, że na dnie butelki gromadzi się naturalny osad. Podawać do czerwonych mięs, grzybów (trufle), mocno przyprawionych dań, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HSA06



Viña Hermosa Joven

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 tempranillo, garnacha

🕒 —

📖 Młode, lekkie hiszpańskie czerwone wino wytrawne o przyjemnych aromatach czarnych owoców leśnych. W ustach subtelne, krągłe i świeże, o długim owocowym posmaku. Pozadawać do pizzy, makaronów, zapiekane, serów.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HSA01



Viña Hermosa Blanco

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 viura

🕒 —

📖 Rześkie białe wytrawne wino hiszpańskie o intensywnych aromatach cytrusów i owoców egzotycznych. W ustach świeże, lekkie, o dobrej strukturze i kwasowości. Podawać do ryb, owoców morza, makaronów, białych mięs, miękkich serów.

🌡️ 6–8°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: HSA09

Bodegas Arráez

Winnice, z owoców których powstają w Bodegas Arráez wina znajdują się 90 kilometrów od Morza Śródziemnego, na wysokości od 600 do 800 metrów między dwiema dolinami, których orientacja tworzy mikroklimat śródziemnomorsko-kontynentalny. W połączeniu z ubogimi glebami jest to idealna kombinacja do uprawy wysokiej jakości winogron. Starsza, ponad 40-letnia winorośl, uprawiana jest w postaci pojedynczych krzewów czyli *en vaso*, podczas gdy młodszą prowadzi się w systemie szpalerowym. 30 hektarów obsadzone jest winoroślą głównie lokalnych odmian takich jak monastrell, tempranillo, garnacha tintorera, verdil i moscatel, które doskonale uzupełniają szczepy międzynarodowe w typie cabernet sauvignon i syrah. Bodegas Arráez to winiarnia zdecydowanie młoda duchem, ale nie tyle ze względu na średni wiek pracowników, co ich stosunek do życia. Przyświecają im jasne zasady i mają wytyczone konkretne cele, do których przede wszystkim należy tworzenie autentycznych, wysokiej jakości win, a także czerpanie z tych działań radości. Nader istotnym aspektem w Bodegas Arráez jest kreatywność. Jest ona kluczowa podczas całego procesu tworzenia wina, począwszy od prac w winnicy, a na projekcie etykiety zdobiącej butelkę skończywszy. Już na pierwszy rzut oka widać, jak wielką wagę przywiązują się do etykiet, które w doskonały sposób odzwierciedlają charakter bodegi. Najważniejsze jednak, że opatrzone nimi butelki wypełnia wino o cechach prawdziwie wyjątkowych. W Bodegas Arráez powstają wina w ramach apelacji DOP Valencia, DOP Jumilla, DOP Utiel-Requena, DOP Alicante i DOP Cava.



Los Arráez Lagares

- 🏠 Bodegas Arráez
- 📍 Walencja, DOP Valencia
- 🍇 60% monastrell, 40% cabernet sauvignon
- 🕒 12 miesięcy, dąb amerykański i francuski
- 📖 Mocne i esencjonalne hiszpańskie wino wytrawne pachnące dojrzałymi jeżynami, jagodami leśnymi i śliwkami, którym towarzyszą nuty dymne i balsamiczne, a także lukrecji i kawy. W ustach pełne i potężne, ale zarazem rześkie, świetnie zrównoważone. Długa, wyrazista końcówka oraz przyjemny owocowo-tostowy posmak. Podawać do paelli z chorizo, makaronów z sosami pomidorowymi, wieprzowiny w sosach, pieczonej cielęciny.

🌡️ 16–17°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: HRR04

Vivir Sin Dormir Organic

- 🏠 Bodegas Arráez
- 📍 Murcja, DOP Jumilla
- 🍇 monastrell
- 🕒 4 miesiące, dąb francuski
- 📖 Hiszpańskie czerwone wino wytrawne powstałe z owoców organicznych winnic Murcji. Na jego wyrazisty bukiet składają się aromaty bardzo dojrzałych czerwonych i czarnych owoców z nutą czarnego pieprzu i delikatnym dotknięciem dębu. W ustach dojrzałe, gęste, mocne, z długim przyjemnym posmakiem. Polecane do mięs i warzyw kuchni śródziemnomorskiej.

🌡️ 16–17°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: HRR01

Bala Perdida

- 🏠 Bodegas Arráez
- 📍 Walencja, DOP Alicante
- 🍇 garnacha tintorera
- 🕒 4 miesiące, dąb amerykański i węgierski
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne powstałe z owoców 35-letnich krzewów odmiany alicante bouschet, w Lewancie znanej jako garnacha tintorera. W kieliszku ciemne, zwawe, w nosie wiśniowodemowate, a w ustach jedwabiste i przyjemne. Polecane do ciemniejszych ryb, zapiekane, gulaszy i musaki.

🌡️ 16–17°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: HRR02

Canallas Tinto

- 🏠 Bodegas Arráez
- 📍 Walencja, DOP Valencia
- 🍇 50% monastrell, 50% tempranillo
- 🕒 4 miesiące, dąb amerykański
- 📖 Czerwone, lekko podkreślone beczką, hiszpańskie wino wytrawne o aromatach dojrzałych ciemnych owoców z domieszką wanilii i kokosu. W ustach soczyste, głębokie i esencjonalne, o świetnej równowadze pomiędzy dębem a świeżą owocowością tempranillo. Podawać do gulaszy, makaronów, zapiekane mięsnych i warzywnych.

🌡️ 16–17°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: HRR03



González Byass

Jedna z najstarszych andaluzyjskich winiarni produkujących wybitne sherry od 1835 roku, w tym rozpoznawalne na całym świecie wytrawne Tío Pepe. Rodzina Gonzalezów zasłynęła także inicjując w Hiszpanii rozgrywki w polo, fundując pierwszy w tym kraju trawiasty kort tenisowy oraz współtworząc hiszpańską kolej żelazną.

We wrześniu 2014 roku Światowe Stowarzyszenie Dziennikarzy Winiarskich uznało González Byass za najlepszą bodegę w Hiszpanii i szóstą najlepszą winiarnię świata.

Wine & Spirits
TOP 100

MUNDUS vini®

BEST
SPANISH
PRODUCER
2022

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Tío Pepe Sherry Fino

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 palomino fino
- 🕒 5 lat biologicznego dojrzewania, system solera
- 📖 Hiszpańskie wino wzmocnione o białym kolorze i eleganckim bukietem, w którym wyczuwalne są subtelne nuty migdałowe. Usta bardzo wytrawne, lekkie i rześkie, o długiej złożonej końcówce. Podawać do przystawek, owoców morza, ryb, dań kuchni azjatyckiej.

🌡 5°C

🍷 białe, wzmocnione, sherry, wytrawne

Kod: HGB05

Sherry Viña AB Amontillado 12 YO

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 100% palomino fino
- 🕒 12 lat, system solera
- 📖 Młode amontillado, które poddano dwóm typom dojrzewania – najpierw, przez 4 lata, bez dostępu tlenu, pod kożuchem z drożdży, a potem, przez kolejnych 8 lat – dojrzewania oksydacyjnego. W wyniku tego ostatniego wino posiada jasnobursztynowy kolor. Subtelny nos rozciąga aromaty suszonych owoców oraz orzechów laskowych przemieszane z delikatnymi nutami drożdży. Na podniebieniu świetnie zbudowane i zrównoważone, o smaku naznaczonym niuansami dębowym i słonym, z intrygującą goryczką wyczuwalną w długim, niebanalnym zakoroczeniu.
- 🌡 8–12°C
- 🍷 sherry, wzmocnione, białe, wytrawne

Kod: HGB41



Sherry Leonor Palo Cortado 12 YO

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 100% palomino fino
- 🕒 12 lat, system solera (dąb amerykański)
- 📖 Wspaniałe, złożone sherry o jasnomahoniowej barwie ze złotymi przebiegami, lekko pomarańczowe na obrzeżach. W nosie wyraziste, o aromatach gałki muskatowej harmonijnie przemieszanych z nutami gorzkiej pomarańczy i dojrzałego dębu. Na podniebieniu potężne, a jednocześnie delikatne i cudownie jedwabiste, o wyczuwalnych w smaku nutach tostowych. Podawać do dojrzewających serów, słonego karmelu, wyrazistych mięs – na przykład z jelenia.
- 🌡 10–12°C
- 🍷 sherry, wzmocnione, białe, wytrawne

Kod: HGB38



Sherry Néctar Pedro Ximénez Dulce

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 100% pedro ximénez
- 🕒 8 lat, system solera (dąb amerykański)
- 📖 Fantastycznie skoncentrowane, wręcz gęste słodkie sherry o ciemnej, niemal hebanowej barwie z bursztynowymi przebiegami. W nosie feeria aromatów suszonych owoców takich jak rodzynki, figi i daktyle, którym towarzyszą nuty miodu, syropu i marmolady. Na podniebieniu aksamitne i delikatne, o dobrej kwasowości łagodzącej wyraźną słodycz wina. Finał długi i bardzo smakowity. Podawać jako wino deserowe solo lub do lodów waniliowych, tart z gorzką czekoladą i do deserów na bazie karmelu.
- 🌡 8–10°C
- 🍷 białe, sherry, wzmocnione, słodkie

Kod: HGB40





Manzanilla Domecq

- 🏠 Domecq Bodega Las Copas
- 📍 Andaluja, DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda
- 🌿 100% palomino
- 🕒 minimum 2 lata, system solera (dąb amerykański)
- 📖 Jedyne w swoim rodzaju wino o charakterystycznym dla manzanilli bukcie złożonym z aromatów przywołujących na myśl jabłka, rumianek, orzechy, drożdże i chleb, powstałym na skutek biologicznego dojrzewania pod florem, bez dostępu tlenu. Na podniebieniu lekkie, rześkie, zdecydowanie wytrawne, słonawe w smaku, o subtelnej goryczce i bardzo długim zakończeniu. Podawać do dojrzewających wędlin, orzechów, ryb, owoców morza i dań kuchni orientalnej.

🌡️ 5°C

🍷 białe, wzmacniane, białe, wytrawne

Kod: HGB42



Solera 1847 Sherry Cream

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 75% palomino, 25% pedro ximenez
- 🕒 8 lat, system solera
- 📖 Hiszpańskie słodkie wino wzmacniane charakteryzujące się głęboką mahoniową barwą oraz aromatami rodzynek, wanilii i drewna. W ustach krągłe i aksamitne, o smaku pełnym nut fig, rodzynek i karmelu oraz długiej, lekko orzechowej końcówce. Podawać do deserów takich jak lody czy szarlotka lub jako aperitif.

🌡️ 6–10°C

🍷 białe, wzmacniane, sherry, słodkie

Kod: HGB08



Sherry Alfonso Oloroso Seco

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 100% palomino fino
- 🕒 8 lat, system solera (dąb amerykański)
- 📖 Klasyczne w stylu wytrawne sherry oloroso o złotobursztynowej barwie. W nosie wyraziste, o bogatym bukiecie, w którym wyróżniają się aromaty wywołujące skojarzenia z orzechami włoskimi i laskowymi oraz nuty dębowe, a także przypraw i skóry. Na podniebieniu smakowite i doskonale zbudowane, bardzo długie, o subtelnym niuansie waniliowym wyczuwalnym w intrygującym finale nieoczekiwanie naznaczonym nutą słodyczy. Podawać do duszonych mięs, wędlin.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wzmacniane, sherry, wytrawne

Kod: HGB39



Matusalem VORS 30 YO

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 75% palomino, 25% pedro ximenez
- 🕒 30 lat, system solera
- 📖 Sherry Cream z linii VORS (Very Old Rare Sherry) o głębokiej ciemnej barwie. Owocowy bukiet dodatkowo podkreślony nutami cynamonu, bakalii i skórki pomarańczowej, wyczuwalnymi również w smaku wina. Bogata i słodka końcówka, długo utrzymujący się finisz. Podawać do serów w typie cabrales lub stilton, puddingu z owocami lub solo jako wino medytacyjne.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wzmacniane, sherry, słodkie

Kod: HGB19



Elegante Sweet Cream

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 90% palomino, 10% pedro ximenez
- 🕒 3 lata, system solera
- 📖 Hiszpańskie słodkie wino wzmacniane o ciemnomahoniowej barwie oraz intensywnym aromacie suszonych owoców, orzechów i rodzynek. W ustach krągłe i aksamitne, o przyjemnym posmaku. Podawać do pleśniowych lub dojrzewających serów, deserów lub jako aperitif.

🌡️ 6–10°C

🍷 białe, wzmacniane, sherry, słodkie

Kod: HGB03



Elegante Medium Sherry

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 palomino fino, pedro ximenez
- 🕒 3 lata, system solera
- 📖 Hiszpańskie wino wzmacniane o jasnomahoniowej barwie i czystych kremowo-tostowych aromatach wzbogaconych o nuty kawowe. W ustach krągłe i aksamitne, o przyjemnym posmaku suszonych owoców z orzechowym akcentem. Podawać do pleśniowych lub dojrzewających serów, deserów lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wzmacniane, sherry, półwytrawne

Kod: HGB02



Bodegas San Valero

Wina Arrano powstają w ramach projektu R-Wines, firmy z siedzibą w Bordeaux, we Francji, działającej w branży handlu hurtowego artykułami spożywczymi i produktami pokrewnymi. Przewodzą jej Hugh Ryman, z pochodzenia Brytyjczyk, ale od lat zamieszkały we Francji w Bergerac i jeden z pierwszych „latających winemakerów”. Tak jak i inni parający się tą profesją, na zlecenie głównie brytyjskich spółek handlujących winem pomagał producentom w pracy nad podniesieniem jakości swych win. To dzięki praktyce w najróżniejszych miejscach na świecie Hugh Ryman zyskał bogate doświadczenie nadzorując tworzenie win w 17 krajach, pracując z owocami pochodzącymi z rozmaitych siedlisk i kultur. Wszystko to sprawiło, że ma wyjątkowo dobre rozeznanie w świecie wina XXI wieku. Czas dzieli między Château de la Jaubertie i swój dom w Bordeaux, region Minervois na południu Francji i Hiszpanię oraz Amerykę Południową, gdzie także robi wina. Hiszpańskie wina R-Wines powstają w DO Cariñena – niewielkiej apelacji w Aragonii, położonej na południowy zachód od Saragossy, u stóp Sierra de Algairén. Większość jej najlepszych winnic leży na wysokości powyżej 500 metrów n.p.m., co w typowo kontynentalnym klimacie umożliwia winogronom powolne i równomierne dojrzewanie szczególnie, że północne podmuchy *cierzo* dodatkowo łagodzą upały i osuszają krzewy. Niegdyś najwięcej uprawiano w okolicy odmiany cariñena, ale obecnie zdecydowanie więcej jest garnacha i tempranillo. Na znaczeniu zyskują także sławy międzynarodowe takie jak cabernet sauvignon, syrah i merlot. Białe wina powstają głównie z macabeo.

Arrano Reserva

- 🏠 Bodegas San Valero
- 📍 Aragonia, DO Cariñena
- 🍷 garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon
- 🕒 14 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Bogate hiszpańskie czerwone wino wytrawne o aromatach porzeczek i konfitur truskawkowych wzbogaconych o nuty przypraw korzennych i dębu. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonej, ale dobrze zintegrowanej taniowości, doskonale wyważonej kwasowości, przyjemnie owocowym, zabarwionym niuansiem drzewnym smaku i długim, złożonym zakończeniu. Etykieta wina przedstawia gwiazdozbiór Orła przypominający wielkiego ptaka ze skrzydłami rozpostartymi wzdłuż Drogi Mlecznej. Podawać do pieczonych mięs i do mięs w ciemnych sosach oraz do dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRW04**



Arrano Garnacha

- 🏠 Bodegas San Valero
- 📍 Aragonia, DO Cariñena
- 🍷 garnacha
- 🕒 –
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i mocnych aromatach dojrzałych śliwek i jeżyn. W ustach zachwycia soczystym ciemnym owocem, wyraźnie zaznaczonymi, ale przyjemnie krągłymi taninami i gładkim, przyjemnym finiszem. Podawać do makaronów z sosem pomidorowym, zapiekanki warzywnych, długo duszonej wieprzowiny, marokańskich taginów, gulaszy, pizzy, a także typowych hiszpańskich tapas.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRW02**



Arrano Cariñena

- 🏠 Bodegas San Valero
- 📍 Aragonia, DO Cariñena
- 🍷 cariñena
- 🕒 –
- 📖 Bujne, dobrze zbudowane czerwone hiszpańskie wino wytrawne o aromatach dojrzałych ciemnych owoców przemieszanych z subtelnymi nutami przypraw. Na podniebieniu miękkie i krągłe, o przyjemnie owocowym smaku, dobrze wyważonej kwasowości i długim, bogatym zakończeniu. Podawać do pieczonego indyka, kaczki, kurczaka, wieprzowiny, gyrosów z jagnięciną, serów takich jak gouda czy młody ser manchego, warzyw – dynia, bakłażan, pieczona czerwona papryka, grillowane cebule, pieczony por.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRW03**

Viñas del Vero

Viñas del Vero to obecnie należąca do grupy González Byass winiarnia w Somontano, której początki sięgają 1986 roku; wówczas nabyto 550 hektarów ziemi w Barbastro i innych pobliskich miejscowościach. W 1987 roku zaczęto teren ponownie obsadzać winoroślą tradycyjnych dla regionu odmian takich jak tempranillo, moristel, garnacha i macabeo, a także szczepów o charakterze międzynarodowym w typie chardonnay, gewürztraminer, cabernet sauvignon, merlot i pinot noir.

Dziś Viñas del Vero jest wiodącą winiarnią w apelacji Somontano, zarówno pod względem wielkości produkcji jak i jakości powstających w niej win. Należy do niej jeden z największych areałów winnic w Hiszpanii i jest jedną z wiodących winiarni zarówno ze względu na technologię, jak i styl swoich win.

Podczas gdy winiarnia Viñas del Vero zawdzięcza swoją nazwę słynącej z wąwozów, przełomów i kanionów rzece Vero w regionie Somontano, jedna z linii powstających w bodedze win nosi nazwę okolicznej doliny – Secastilla – położonej w północno-wschodniej części Somontano. Panujący w niej śródziemnomorski mikroklimat jest idealny do uprawy winorośli, oliwek i migdałów.



La Miranda Secastilla Garnacha

- 🏠 Viñas del Vero
- 📍 Aragonia, DO Somontano
- 🍇 garnacha, syrah, parraleta
- 🕒 8 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie z fiołkowymi przebłyskami. W nosie intensywne aromaty przywodzące na myśl wiosenne kwiaty oraz dojrzałe ciemne owoce. Na podniebieniu smakowite, przyjemnie krągłe i pięknie zharmonizowane.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HGB47



La Miranda Secastilla Garnacha Blanca

- 🏠 Viñas del Vero
- 📍 Aragonia, DO Somontano
- 🍇 garnacha blanca
- 🕒 4 miesiące, dąb francuski
- 📖 Białe hiszpańskie wino wytrawne o eleganckim bukietie złożonym z aromatów jasnych owoców przemieszanych z nutami orzechów laskowych. Na podniebieniu delikatne w ataku, wyraźnie rześkie i czyste, o długim, pięknym złożonym zakończeniu. Całość stanowi znakomitą ekspresję siedliska. Podawać do sałatek, ryb, potraw z ryżem, serów kozich lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: HGB46



Secastilla Garnacha Viñedos Viejos de Altura

- 🏠 Viñas del Vero
- 📍 Aragonia, DO Somontano
- 🍇 garnacha
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Powstałe z owoców ponad 70-letnich winogrodów czerwone wino stanowiące czystą ekspresję siedliska swego pochodzenia, położonego nieopodal Pirenejów. W nosie bardzo eleganckie, zachwyca bukietem złożonym z aromatów dojrzałych ciemnych owoców z domieszką nut czekoladowych. Na podniebieniu delikatne w ataku, pięknie się rozwija czarując soczystą owocowością, krągłością i równowagą.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HGB48





Adega de Redondo

Adega Cooperativa de Redondo to jedna z pierwszych spółdzielni winiarskich Alentejo założona w 1956 roku. Odgrywała decydującą rolę w procesie odrodzenia i gwałtownego rozwoju lokalnego winiarstwa mającego miejsce szczególnie w latach 80. XX wieku. Obecnie, będąca jedną z największych i najbardziej dynamicznych kooperatyw w całym kraju, zrzesza około dwustu winiarzy, a swym zasięgiem obejmuje 75 procent winnic w okręgu Redondo. Najważniejszym brandem spółdzielni, któremu zawdzięcza szerokie uznanie w świecie, jest Porta da Ravessa. Powstające w tej linii wina z roku na rok otrzymują liczne nagrody i medale na międzynarodowych konkursach winiarskich. Nowoczesna i świetnie wyposażona w najnowsze zdobycze techniki winiarnia stwarza grupie enologów pod przywództwem Mariana Cavaca możliwości jak najlepszego wykorzystania skupowanych winogron.

Maré Viva Selection Branco

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Alentejo
- roupeiro, fernão pires, verdelho
-
- Białe wytrawne wino portugalskie

o cytrynowej barwie i bukietie złożonym z aromatów jasnych owoców przemieszanych z subtelnymi nutami kwiatowymi. W ustach elegancie, rześkie i doskonale zrównoważone, o długim, wibrującym zakończeniu. Podawać do pieczonych ryb, drobiu, dań z sosami śmietanowym lub beszamelowym.



- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: PAR14

Porta da Ravessa Colheita Especial Tinto

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Alentejo
- trincadeira, aragonês, alicante bouschet
-
- Wyraziste czerwone wino portugalskie

o intensywnym aromacie czerwonych owoców i leśnych jagód wzbogaconym o nuty świeżych ziół. Na podniebieniu dobrze zbudowane, jedwabiste i pięknie zbalansowane, o przyjemnie długim, owocowym posmaku. Podawać do pieczonego ptactwa, gęsi i kaczki.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: PAR02

Maré Viva Branco

- Adega de Redondo
- Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- roupeiro, rabo de ovelha
-
- Portugalskie białe wino wytrawne o cytrynowej

barwie i aromatach owoców tropikalnych przemieszanych z nutami cytrusowymi. Na podniebieniu lekkie i rześkie, soczyste owocowe, świetnie zrównoważone. Podawać do ryb i owoców morza, lekkich sałatek lub jako aperitif.



- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: PAR13

Maré Viva Selection Tinto

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Alentejo
- aragonês, alicante bouschet, touriga nacional
-
- Świeże i owocowe czerwone portugalskie

wino wytrawne o kwiatowym aromacie z subtelnym waniliowym akcentem. Na podniebieniu elegancie i aksamitne, o dobrej strukturze i długim finiszu. Podawać do wędlin i dojrzewających serów.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: PAR01

Porta da Ravessa Reserva Tinto

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Vinho Regional Alentejano
- touriga nacional, syrah, alicante bouschet
- 6 miesięcy, dąb francuski
- Czerwone portugalskie wino o intensywnie

rubinowej barwie. Bogaty nos emanuje aromatami leśnych jagód i jeżynowej konfitury wzbogaconymi o delikatne nuty wanilii i liści tytoniu. W ustach bogate i aksamitne, o smaku zdominowanym przez dojrzałe ciemne owoce i długiej wyrazistej końcówce. Podawać do wołowej duszonej w czerwonym winie i pikantnych sosów warzywnych.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: PAR06

Maré Viva Rosé

- Adega de Redondo
- Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- castelão, aragonês
-
- Portugalskie różowe łagodnie wytrawne wino

o delikatnych aromatach owoców o białym miąższu i czereśni. W ustach wibrująco świeże i elegancie, o przyjemnym owocowym smaku i czystym, rześkim zakończeniu. Podawać do lekkich sałatek, tart warzywnych, ciast z owocami lub solo w letni dzień.



- 8–10°C
- różowe, półwytrawne

Kod: PAR12

Blandy's

Madera to zarówno nazwa atlantyckiej wyspy, jak i wzmacnianego wina, właśnie tu produkowanego. Firma Blandy's wytwarza wino nieprzerwanie od 1811 roku, pozostając do dziś w rękach tej samej rodziny. Owoce rodzą się w trzech małych kilkuhektarowych winnicach, aby po zbiorze przejść długi i skomplikowany proces winifikacji, w wyniku którego powstaje skoncentrowane, świeże, umiarkowane słodkie wino. Stare roczniki dzięki swojej długowieczności osiągają wysokie ceny, więc warto w to wino zainwestować.



Blandy's Madeira Bual 1972

- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 bual
- 🕒 50 lat, system canteiro
- 📖 Doskonała rocznikowa madera. W nosie intensywna, o wyraźnych aromatach przypraw korzennych, wanilii, suszonych owoców, kandyzowanych moreli i drewna egzotycznego. Na podniebieniu bogata, zrównoważona, skoncentrowana i gładka, z bardzo długim zakończeniem naznaczonym nutami kandyzowanych owoców macerowanych w brandy, przypraw i cedru. Podawać do suszonych owoców, świeżych owoców egzotycznych, tart owocowych, dojrzewających serów, pralinek. Doskonale pasuje także do fajki lub cygara.

- 🌡️ 15–17°C
- 🍷 białe, wzmacniane, madera, słodkie

Kod: PBM23



Blandy's Madeira Bual 30 YO 0,5 l

- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 bual
- 🕒 30 lat, system canteiro
- 📖 30-letnia półsłodka madera powstała w wyniku zestawienia najlepszych roczników madery z odmiany bual wyprodukowanych na przestrzeni ostatnich pięciu dekad. Średnia dojrzewania w jej przypadku wynosi 32 lata – najmłodsze wino kupażu liczy sobie 11 lat, a najstarsze – 47. Do momentu dokonania blendu wina leżakowały w starych, sezonowanych 650 litrowych beczkach dębowych. Po ostatecznym zestawieniu wino zostało poddane stabilizacji w beczkach przez 6 miesięcy przed butelkowaniem. Zarówno w nosie, jak i na podniebieniu jest to bujne, bogate i kremowe wino o aromatach skórki cytrynowej, suszonej moreli i pieczonej brzoskwini, harmonijnie połączonych ze sobą za sprawą żywej kwasowości. Czyste i mineralne, o niekończącym się finiszu naznaczonym niansem ziołowym. Całość stanowi doskonały przykład idealnej równowagi pomiędzy koncentracją a świeżością, której osiągnięcie jest sztuką wymagającą ogromnej wiedzy, doświadczenia i umiejętności. To powstałe w liczbie 400 butelek wino gotowe jest do picia, ale może także z powodzeniem poczekać do 2050 roku.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 białe, wzmacniane, madera, półsłodkie

objętość: 0,5l

Kod: PBM43

Blandy's Madeira Sercial 2009

- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 sercial
- 🕒 13 lat, system canteiro
- 📖 Wytrawna rocznikowa madera. W nosie charakterystyczny dla madery bukiet złożony z aromatów kandyzowanych cytrusów i suszonych owoców z domieszką nut jodowych i przypraw. Na podniebieniu wytrawna i rześka, o cytrusowym smaku zabarwionym subtelnym niansem solnym i długim zakończeniu, w którym przewijają się nuty cytrusowego chutney i przypraw. Podawać jako aperitif z oliwkami, prażonymi migdałami, kawiozem, tartinkami z łososiem i innymi przekąskami, do wędzonych ryb, skorupiaków, sushi i świeżych koźich lub owczych serów.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 białe, wzmacniane, madera, wytrawne

Kod: PBM37



Blandy's Madeira Malmsey 2007

- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 malmsey
- 🕒 15 lat, system canteiro
- 📖 Słodka rocznikowa madera. Zachwycą wspaniałe złożony bukietem, w którym wyczuć można aromaty suszonych i kandyzowanych owoców, orzechów laskowych, a także dżemu i marmolady. Na podniebieniu czysta rozkosz – bogactwo i miękkość, jednoczesna słodycz i rześkość oraz nieskończenie długi posmak wywołujący skojarzenia z drewnem i suszonymi owocami macerowanymi w brandy. Podawać do owoców tropikalnych, orzechów włoskich lub laskowych, tart owocowych, maślanych ciastek, pralinek oraz serów takich jak roquefort, stilton czy gorgonzola.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 białe, wzmacniane, madera, słodkie

Kod: PBM40



Blandy's Madeira Malmsey 20 YO 0,5 l

- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 malmsey
- 🕒 20 lat, system canteiro
- 📖 Słodka madera powstała w wyniku zestawienia win z odmiany malmsey dojrzewających średnio 20 lat w beczkach przy zastosowaniu metody canteiro. Cechuje ją ciemnomahoniowa barwa ze złotymi przebłyskami i bujny bukiet złożony z aromatów przywodzących na myśl ciasto owocowe, brązowy cukier, miód, orzechy i przyprawy korzenne. W ustach bogata, jednocześnie słodka i rześka, o długim, ciepłym finiszu zabarwionym nutami gorzkiej czekolady, orzechów i starej brandy. Podawać do owoców tropikalnych – świeżych i suszonych, orzechów, tart owocowych, herbatników maślanych, pralinek i serów z przerostem niebieskiej pleśni.

- 🌡️ 15–17°C
- 🍷 białe, wzmacniane, madera, słodkie

Kod: PBM42



Odkrycie Madery zostało na wieki upamiętnione za sprawą tego jedyne w swoim rodzaju wina w unikalnym opakowaniu, stworzonym przez sztab ludzi pragnących zachować swe dziedzictwo, na które składają się materiały i tradycyjne obszary działalności związane z regionem, takie jak uprawa winorośli i tworzenie wina, srebro i kryształ, a także koszykarstwo i artystyczne hafciarstwo, z których słynie Madera.

Blandy's Madeira MCDXIX 1,5 l

🏠 Blandy's Madeira

📍 Madera, DOC Madeira

🍷 blend najlepszych roczników z ostatnich 300 lat, 38 lat, dąb amerykański

📖 Oko czaruje głęboką ciemnobursztynową barwą, zmysł węchu oszalał bujnym, wielowarstwowym, zabarwionym subtelną cytrynową nutą bukietem stanowiącym niecodzienne połączenie wynikające z doniosłego wieku koncentracji z młodzieńczą werwą i świeżością, doskonale rojącymi na przyszłość. Na podniebieniu doskonała harmonia pomiędzy wyraźną słodyczą a rześką kwasowością, z lekko słodkawym niuansiem dopełniającym ten nad wyraz intrygujący smak. I jeszcze prawdziwie niezapomniany, zdający się nie mieć końca finisz, zaskakujący charakterną goryczką, stanowiącą nieodzowny komponent tej głęboko przemyślanej całości.

🌡 15–16°C

objętość: 1,5 l

🍷 białe, wzmacniane, madera, słodkie

Kod: ZPBM33_KP

Dostępne tylko na zamówienie

Zeskanuj kod QR,
aby dowiedzieć się
więcej o winie.



Blandy's Madeira Sercial 5 YO



- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 sercial
- 🕒 5 lat, dąb amerykański, system canteiro
- 📖 Wytrawne wino wzmocniane o topazowym kolorze i aromatach suszonych owoców wzbogaconych o nuty orzechowe. W ustach łagodne, o subtelnym owocowo-orzechowym smaku i świeżej kośćcówce. Podawać do sushi, musu z ryby, ptactwa, przekąsek z majonezem, suszonych owoców lub jako aperitif.

🌡 10–12°C

🍷 białe, wzmocniane, madera, wytrawne

Kod: PBM17

Blandy's Madeira Duke of Clarence



- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 tinta negra mole
- 🕒 3 lata, dąb amerykański
- 📖 Klasyczne wino wzmocniane o głębokiej złotobrazowej barwie i aromatach miodu oraz rodzynek. W ustach pełne, dobrze zbudowane, miękkie, o wyraźnym, długim posmaku. Podawać do deserów - owoców, ciastek, puddingów czekoladowych i miękkich serów.

🌡 14–16°C

🍷 białe, wzmocniane, madera, słodkie

Kod: PBM01



Blandy's Madeira Rainwater



- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 tinta negra mole
- 🕒 3 lata, dąb amerykański
- 📖 Wino wzmocniane o eleganckim bukietie pełnym nut orzechowych i suszonych owoców. W ustach świeże, o dobrej kwasowości i czystym posmaku. Podawać schłodzone jako aperitif i do deserów.

🌡 13–15°C

🍷 białe, wzmocniane, madera, półwytrawne

Kod: PBM18

Blandy's Madeira Malmsey Harvest 0,5 l



- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 malmsey
- 🕒 7 lat, system canteiro, dąb amerykański
- 📖 Słodkie wino wzmocniane o bursztynowej barwie i charakterystycznym dla madery bukietem złożonym z aromatów suszonych owoców, herbaty, toffi i przypraw. W ustach bogate i dobrze zbudowane, o smaku pełnym nut wanilii, miodu i czekolady oraz długim, świeżym zakończeniu. Podawać do suszonych owoców, ciast z miodem, serów lub do cygara czy fajki.

🌡 15–16°C

🍷 białe, wzmocniane, madera, słodkie

objętość: 0,5 l

Kod: PBM19

Blandy's Madeira Verdelho 10 YO 0,5 l



- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 verdelho
- 🕒 10 lat, dąb amerykański, system canteiro
- 📖 Klasyczne wino wzmocniane z Madery o bogatym bukietie złożonym z nut suszonych owoców i przypraw oraz aromatów pomarańczy. W ustach skoncentrowane i świeże, półwytrawne, o smaku wzbogaconym o słodko-gorzka nutę startej skórki pomarańczowej i długim posmaku egzotycznych owoców i przypraw. Podawać do zup i pasztetów lub jako aperitif.

🌡 10–12°C

🍷 białe, wzmocniane, madera, półwytrawne

objętość: 0,5 l

Kod: PBM35

Fonseca Porto

Pierwszoligowy producent w dolinie Douro, przykładający ogromną wagę do każdego etapu produkcji, poczynając od starannej pielęgnacji tarasowych winogradów, poprzez tradycyjne wyciskanie moszczu stopami, aż po wzmacnianie wina destylatem sprowadzanym z regionu Cognac. Firma, która na stałe wpisała się w historię portweinu inicjując produkcję Late Bottled Vintage, a także podbijając rynek swoim legendarnym Fonseca Bin 27 Finest Reserve. Jeden z najwyżej cenionych producentów porto rocznikowego.



Fonseca Bin 27 Finest Reserve

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão, tinta amarela

🕒 3–4 lata

📖 Słodkie wino wzmacniane o przepięknej rubinowej barwie i wyraźnym owocowym nosie pełnym nut dojrzałych jeżyn, likieru z czarnej porzeczki, wiśni i śliwek podbitych niansem korzennym. Krągłe i pełne na podniebieniu, o aksamitnej teksturze doskonale zbalansowanej mocnymi taninami i żywym posmaku soczystych czarnych owoców. Podawać do serów i deserów na bazie gorzkiej czekolady.

🌡️ 16°C

🍷 czerwone, wzmacniane, porto, słodkie

Kod: PF005



Fonseca 10 Years Old Tawny Port

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão, tinta amarela

🕒 10 lat

📖 Słodkie wino wzmacniane o intensywnym bukietie złożonym z aromatów dojrzałych owoców przemieszanych z niansem korzennymi i miodowymi. Na podniebieniu prezentuje delikatną, jedwabistą strukturę i subtelne nuty dębowe doskonale zbalansowane rześką kwasowością. Długi, elegancki, emanujący śliwką finisz. Świetne na zakończenie posiłku, do migdałów, gorzkiej czekolady i serów pleśniowych.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wzmacniane, porto, słodkie

Kod: PFO06



Fonseca LBV

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão, tinta amarela

🕒 5 lat

📖 Słodkie wino wzmacniane o skoncentrowanych, wręcz gęstych aromatach gorzkiej czekolady i czarnych owoców ze szczyptą lukrecji. Usta potężne, wielowarstwowe, doskonale zbudowane, pełne niansem czekoladowych i jeżynowych. Podawać do serów o wyrazistym smaku (stilton, roquefort), deserów czekoladowych lub jako digestif.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wzmacniane, porto, słodkie

Kod: PF006



Fonseca Porto Ruby

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão, tinta amarela

🕒 3 lata

📖 Słodkie wino wzmacniane o głębokiej rubinowej barwie i świeżym, żywym nosie emanującym aromatami czereśni i czarnych porzeczek. Na podniebieniu pełne i krągłe, o mocnych, ale dobrze zintegrowanych taninach i bogatym, długim, owocowym zakończeniu. Podawać do serów pleśniowych i deserów.

🌡️ 16°C

🍷 czerwone, wzmacniane, porto, słodkie

Kod: PF001



Fonseca Porto Tawny

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão, tinta amarela

🕒 3 lata

📖 Słodkie wino wzmacniane o płowoczerwonej barwie, przechodzącej w ceglastą na obrzeżach. Uwodnicielski nos roztacza aromaty moreli i śliwek przemieszane z nutami przyprawowymi. Na podniebieniu bogate i słodkie, o zakończeniu zachwycającym rześką kwasowością. Podawać do migdałów, orzechów, gorzkiej czekolady, serów pleśniowych oraz na zakończenie posiłku.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wzmacniane, porto, słodkie

Kod: PF002



Fonseca White Port

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍇 arinto, boal, codega, esgana cão, folgasão, gouveio, viosinho, rabigato

🕒 3 lata

📖 Białe porto o bogatym nosie pełnym aromatów dojrzałych owoców przemieszanych z nutami miodowymi i dębowymi. Na podniebieniu aksamitnie miękkie, o długim satysfakcjonującym finiszu. Podawać schłodzone jako aperitif w towarzystwie solonych migdałów i oliwek lub w formie drinka z tonikiem, lodem i listkiem świeżej mięty.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wzmacniane, porto, słodkie

Kod: PF003

Quinta da Boeira

Quinta da Boeira to trzyhektarowa posiadłość ze wspaniałym, liczącym kilkaset lat drzewostanem położona w centrum Vila Nova de Gaia. Jej zabudowania wzniosł w początkach XIX wieku Manuel da Rocha Romariz, który powrócił do Portugalii po latach spędzonych w Brazylii. Ze swoją znajomością rynku brazylijskiego w 1850 roku zarejestrował się jako eksporter wina porto, używając dla swoich towarów dwóch różnych marek – Romariz czyli swojego nazwiska i Boeira czyli nazwy posiadłości.

Jakość win spowodowała, że obydwie marki szybko zyskały uznanie zarówno u konsumentów jak i dystrybutorów, z sukcesami odnajdując się na rynkach Portugalii, Wielkiej Brytanii i Brazylii.

W 1966 roku podjęto decyzję o sprzedaży zarówno firmy jak i posiadłości. Zabudowania mieszkalne zostały kupione przez rodzinę brytyjską, magazyny przejęła firma tekstylna, a wina sprzedano eksporterowi win porto.

W 1999 roku posiadłość ponownie wystawiono na sprzedaż; wszystko wskazywało na to, że nowy właściciel wzniesie na jej miejscu luksusowe domy mieszkalne. Aby nie dopuścić do zagłady zabytkowej XIX wiecznej posiadłości ze wspaniałym parkiem, ojciec Joao de Freitas Ferreira, dyrektor szkoły w Vila Nova de Gaia, skontaktował się z grupą dziesięciu przyjaciół, którzy zjednoczyli wysiłki mające na celu nabycie posesji i przekształcenie jej w ośrodek dla odwiedzających Vila Nova de Gaia. Mając na względzie konsolidację finansową całego projektu, Quinta da Boeira została ponownie wpisana do rejestru Instytutu Win Porto i Douro (IVDP), wracając tym samym do swoich początków w roku 1850, jako exporter win porto pod marką Boeira.



Boeira White Diamond Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍷 malvasia fina, vinhosho, gouveio, côdega de larinho

🕒 około 5 lat

📖 Białe porto o ciemnozielonej barwie i aromatach daktyli, rodzynek, sultank, dżemu brzoskwiowego, orzechów i miodu. W ustach pełne i złożone, doskonale zbudowane, pięknie wyważone i eleganckie, o bardzo długim posmaku. Podawać do pasztetu z gęsich wątrobek, deserów takich jak sorbet limonkowy lub cytrynowy czy beza ze świeżymi owocami.

🌡 10°C

🍷 białe, wzmacniane, porto, słodkie

Kod: PBO06

Boeira LBV Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍷 touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão

🕒 6 lat

📖 Słodkie wino wzmacniane powstałe z winogron zebranych w jednym roku, o fiołkowej barwie i wyrazistych aromatach czarnych wiśni przemieszanych z nutami czekolady. Na podniebieniu mocno zbudowane, o smaku dojrzałych ciemnych owoców i przypraw, świetnie zbalansowane i długim, eleganckim zakończeniu. Podawać do owoców, takich jak truskawki, czereśnie i ciemne winogrona, gorzkiej czekolady i serów o wyrazistym smaku.

🌡 14–16°C

🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PBO05



Boeira Tawny Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍷 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão

🕒 3–4 lata

📖 Klasyczne porto w stylu tawny o przyjemnych owocowych aromatach wzbogaconych o subtelne nuty karmelu i przypraw. W ustach bogate, krągłe i słodkie, o długim posmaku przywodzącym na myśl rodzynki sultanki. Podawać do wyraźnie przyprawionych dań, mięsa z królika i zająca, wieprzowiny i cielęciny.

🌡 14–16°C

🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PBO01



Boeira Ruby Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍷 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão

🕒 3–4 lata

📖 Portugalskie wino wzmacniane o rubinowej barwie z subtelnymi fiołkowymi przebarwieniami. W nosie intensywne aromaty wiśni i ciemnych śliwek. W ustach młode, wibrujące, soczyste owoce, o świetnej kwasowości i długim posmaku. Podawać do deseru panna cotta z czerwonymi owocami, ciasta orzechowego ze świeżymi figami.

🌡 14–16°C

🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PBO02



Zakrojone na szeroką skalę poszukiwania wiekowych win porto doprowadziły ekipę Quinta da Boeira do wyjątkowego odkrycia. Zespołowi udało się dotrzeć do beczki zawierającej porto z 1917 roku, przez długie dziesięciolecia przechowywanej w chłodnym i suchym podziemnym pomieszczeniu w gminie Peso de Régua w Dolinie Douro.

ZEUS EDITION

Boeira

Very Old Tawny 1917

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🌿 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão

🕒 100 lat

📖 Pochodzące z 1917 roku wino było w posiadaniu rodziny Strecht Ribeiro od pokoleń; umieszczone w bezpiecznym miejscu przez przodków i traktowane jako polisa ubezpieczeniowa. Pomimo panującej wówczas na świecie zawieruchy wojennej, powstałe w 1917 roku porto zostały uznane za rocznikowe. Przez znakomitego krytyka winiarskiego i licytatora Michaela Broadbenta cały rocznik został opisany jako „lekki, giętki, elegancki i atrakcyjny”. Obecnie, w wieku ponad 100 lat, to niezwykle porto tawny wciąż zdumiewa niezwykłą świeżością. Bardzo skoncentrowane, wręcz gęste w nosie, rozciąga zapach orzechów, miodu i przypraw. Na podniebieniu zachwyca fantastycznie złożonym smakiem przywodzącym na myśl suszone owoce, karmel, kawę i gałkę muszkatołową. Nie mniejsze uznanie należy się wyrazistej i krągłej teksturze znajdującej kulminację w eleganckim i wielowymiarowym, zdającym się nie mieć końca, finiszu. Tę wyjątkowej klasy zawartość skrywają równie niecodzienne, eleganckie kryształowe butelki „Zeus”.

🌡 13–14°C

objętość: 0,75 l

🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PBO12

Dostępne tylko na zamówienie





Boeira 30 Years Tawny King Port

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão
- 🕒 około 30 lat
- 📖 Wielowymiarowe porto tawny o głębokiej bursztynowej barwie z miedzianymi refleksami. Uwodzi bukietem złożonym z aromatów mocno dojrzałych owoców podbitych niansem przyprawowym, kwiatowym i drzewnym. Na podniebieniu krągłe i bogate, bardzo skoncentrowane, o fantastycznie długim posmaku suszonych owoców i przypraw. Podawać do suszonych owoców, ciastek czekoladowych, orzechów i gorzkiej czekolady.
- 🌡️ 13–14°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB014



Boeira 20 Years Tawny King Port

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão
- 🕒 20 lat
- 📖 Porto tawny o brązowej barwie z miedzianymi refleksami. Wspaniale złożony nos rozciąga aromaty owoców i dżemu przemieszane z nutami przypraw i suszonych owoców, a także kwiatu pomarańczy i drewna. W ustach skoncentrowane i złożone, o fantastycznie długim, eleganckim, posmaku. Podawać z suszonymi owocami i orzechami. Świetnie smakuje w połączeniu z figami, migdałami i karmelem, a także z czekoladowym brownie.
- 🌡️ 12–14°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB013



Boeira 40 Years Tawny Decanter Port

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão
- 🕒 około 40 lat
- 📖 Fantastycznie wyraziste i złożone porto tawny o brązowoczerwonej barwie i eleganckich aromatach przywodzących na myśl liście tytoniu i jakościowe cygara. W ustach gęste i krągłe, o smaku suszonych i kandyzowanych owoców wzbogaconym o delikatne nuty miodowe. Długi, aksamitny posmak. Podawać do suszonych owoców, słodczy z dodatkiem karmelu i ciasta czekoladowego.
- 🌡️ 13–14°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB011

Boeira 10 Years Tawny Decanter Port

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão
- 🕒 10 lat
- 📖 Portugalskie słodkie wino wzmacniane o złotobrązowej barwie, bursztynowe na obrzeżu. W nosie eleganckie i bogate, o aromatach dojrzałych leśnych owoców przemieszanych z subtelnymi nutami suszonych owoców, karmelu i drewna. Na podniebieniu miękkie i jedwabiste, o bogatym smaku przywodzącym na myśl konfiturę wiśniową. Podawać do suszonych owoców, karmelków i czekoladowych ciastek.
- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB008

Boeira Reserve Tawny Decanter Port

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão
- 🕒 7 lat
- 📖 Portugalskie słodkie wino wzmacniane o złotej barwie z bursztynowymi refleksami i wyrazistym bukietem złożonym z aromatów kwiatowych przemieszanych z nutami owocowymi przywodzącymi na myśl dojrzałe śliwki i morele. Na podniebieniu delikatne i jedwabiste, o subtelnym smaku suszonych owoców i przypraw oraz długim, emanującym śliwką, zakończeniu. Podawać do potraw na bazie mięsa z królika, zająca, wieprzowiny lub cielęciny.
- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB007



podróże z winem

travel & tasting



Śladami Maurów w Andaluzji

GRANADA – JEREZ DE LA FRONTERA – MALAGA – SEWILLA

16–23 kwietnia 2023

NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Zwiedzanie pałacu Alhambra z polskojęzycznym przewodnikiem
- Degustacje różnych sherry w historycznych bodegach Jerez de la Frontera
- Spacer po zaułkach historycznej Kordoby
- Zwiedzanie La Mezquity – średniowiecznego meczetu, z gotyką katedrą w środku
- Kolacja z pokazem flamenco
- Wędrówka po najstarszym mieście Hiszpanii – założonym przez Fenicjan Kadyksie
- Przejazd przez Sierra de Grazalema z przystankiem w jednym z andaluzyjskich Białych Miast



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

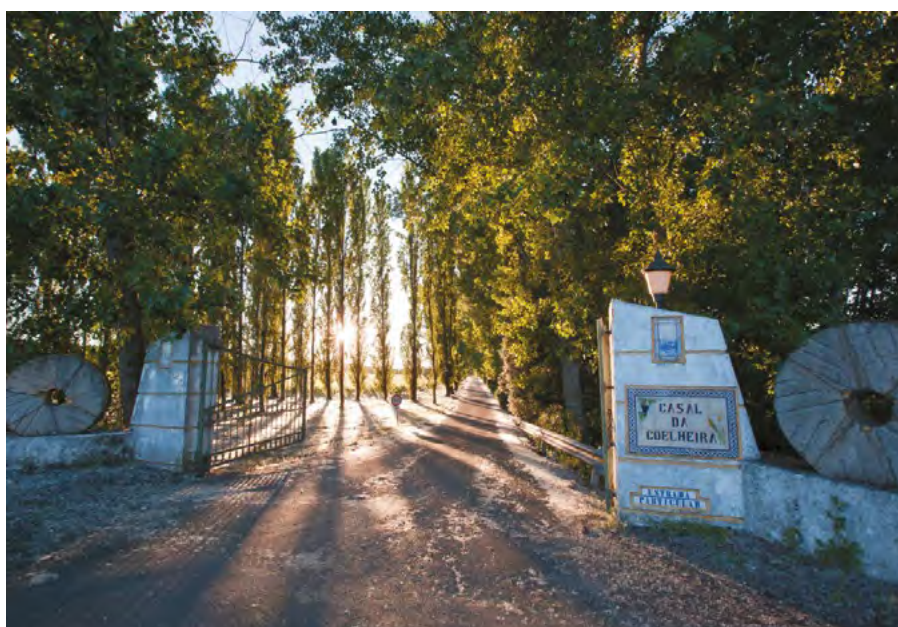
wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl



Quinta do Casal da Coelheira

Quinta do Casal da Coelheira z pewnością wyróżnia się na tle producentów z regionu Tejo. Posiadłość znajduje się w Tramagal, a jej gospodarze pracują na około 50 hektarach winnic, które ulokowane są wzdłuż brzegów Tagu. Występują tu piaszczyste gleby – idealne do uprawy odmian białych, jak fernão pires, malvasia i tamarês, ale również szczepów czerwonych, takich jak castelão czy touriga nacional. Winiarze z Quinta do Casal da Coelheira podjęli też udane eksperymenty z chardonnay czy cabernet sauvignon. Przedsięwzięciem zarządzają ojciec z synem, przy czym ten ostatni pełni w firmie funkcję enologa.



Coelheira Tinto

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍷 alicante bouschet, touriga nacional, touriga franca
- 🕒 8 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Dobrze zbudowane czerwone wino rozczajające intensywnie aromaty dojrzałych śliwek przemieszane z nutami balsamicznymi. W ustach miękkie, aksamitnie taniące, o długim owocowym posmaku. Podawać do makaronów z sosami na bazie pomidorów, dojrzewających serów, czerwonego mięsa.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** PCC09

Casal da Coelheira Reserva Branco

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍷 chardonnay, arinto
- 🕒 częściowa fermentacja w beczce, batonnage
- 📖 Nietuzinkowe nowoczesne białe wino, ale nawiązujące do klasycznego stylu win portugalskich. Nos zdominowany przez eleganckie aromaty świeżych jabłek doskonale zbalansowane z nutami dębowymi. Na podniebieniu świetnie zbudowane, obfite, o przyjemnie orzeźwiającej kwasowości. Doskonale zarówno do dań ziemi, jak i morza – białych mięs i grillowanych ryb.



- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** PCC02



Casal da Coelheira Reserva Tinto

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍷 touriga nacional, touriga franca, cabernet sauvignon
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Powstałe tylko z najwyższej jakości gron wino charakteryzuje głębia, intensywność i długość. W ustach zachwyca doskonałą strukturą i pełnią oraz będącą kluczowym składnikiem świeżością, a także wyraźnie zaznaczonymi, pięknie zintegrowanymi taninami. Podawać do jagnięciny, dziczyzny i makaronów.



- 🌡️ 17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** PCC06



Coelheira Branco

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍷 fernão pires, verdelho, arinto
- 🕒 –
- 📖 Białe wino o eleganckim bukietie złożonym z aromatów owoców tropikalnych wzbogaconych o subtelne nuty warzywne. W ustach świeże, o naturalnej kwasowości i równowadze oraz przyjemnie orzeźwiającej końcówce. Podawać do ryb, owoców morza i lekkich sałatek.



- 🌡️ 9–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** PCC12



Casa de Vilacetinho



Historia Casa del Vilacetinho nierozłącznie wiąże się z historią vinho verde. Winiarnia zlokalizowana w Alpendurada jest jedną z najstarszych marek w regionie i ważnym kamieniem milowym w jego historii. Historycznie była ona prawdziwym gigantem pod względem powierzchni upraw – połączenie 2 posiadłości oryginalnie należących do klasztoru benedyktynów w Alpendurada dało ponad 100 hektarów upraw, co było ewenementem w miejscu, gdzie przeważały raczej niewielkie winiarnie. Wyjątkowa w skali regionu posiadłość produkuje równie nadzwyczajne wina, które dołożyły swoją cegiełkę do historii portugalskiego winiarstwa podczas wizyty królowej Elżbiety II w tym kraju w 1957 roku, kiedy to właśnie wina z Casa de Vilacetinho (pośród kilku innych) podano Anglikom podczas kolacji.



Casa de Vilacetinho Grande Escolha Vinho Verde

- 🏠 Casa de Vilacetinho
- 📍 Minho, DOC Vinho Verde
- 🍷 avesso, arinto, azal, loureiro
- 🍷 —
- 📖 Kuszający cytrusowy aromat, pod którym wyczuć można również śliwki i brzoskwinie, a także nuty tropikalnych owoców i trawy cytrynowej. W ustach doskonale zbudowane, przyjemnie krągłe, o łagodnym, będącym na granicy wytrawności, smaku świetnie korespondującym z aromatami wyczuwanymi w nosie, dodatkowo wzbogaconym o subtelą mineralność. Podawać do białych mięs, ryb, risotto z owocami morza, makaronów ze śmietanowymi sosami.

🌡️ 10–12°C
 🍷 białe, wytrawne
Kod: PVV02



Vilacetinho Vinho Verde

- 🏠 Casa de Vilacetinho
- 📍 Minho, DOC Vinho Verde
- 🍷 avesso, arinto, azal, loureiro
- 🍷 —
- 📖 Białe półwytrawne wino o cytrynowozielonej barwie i aromatach letnich owoców, takich jak białe porzeczki i morele, wzbogaconych o niuans tropikalny. Na podniebieniu gładkie, lekko owocowe w smaku, przyjemnie rześkie i długie. Podawać do lekkich sałatek, grillowanego drobiu lub jako aperitif.

🌡️ 10°C
 🍷 białe, półwytrawne
Kod: PVV01

Portugalskie osobliwości

MADERA I ALENTEJO

26 marca – 1 kwietnia 2023





podróże z winem

travel & tasting



NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Odkryj urok prawdziwej madery podczas degustacji tych niepowtarzalnych i najbardziej długowiecznych win świata
- Sprawdź, ile odmian marakui można znaleźć na Mercado dos Lavradores w Funchal
- Doświadcz jedyne w swoim rodzaju zjazdu saniami po asfalcie
- Podziwiaj panoramę z klifu Cabo Girão
- Spróbuj smakowitego *bolo del mel de cana* popijanego rumem z trzciny cukrowej
- Wybierz się na przechadzkę po zaułkach niezdeptanej przez turystów Évory
- Posłuchaj przejmującego koncertu fado na lizbońskiej Alfamie



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl





POZNAJ NAJLEPSZE WŁOSKIE WINNICE

więcej informacji na www.podrozezwinem.pl

Włochy

Włochy to obecnie największy producent wina na świecie. Co najmniej od lat 70. ub. wieku powstają tu świetne wina, ceny są wciąż dość konkurencyjne, butelki mają doskonałą prezentację, wreszcie – gdzie szukać wina do pizzy, makaronów i włoskich sałatek, jak nie w ofercie włoskich regionów?

Polacy wzdychają do **Toskanii**, więc region ten, najważniejszy winiarsko także w samych Włoszech, w naszym kraju długo będzie miał pierwszeństwo przed innymi. Dla koneserów jednak ciekawszym regionem Włoch wydaje się zwykle **Piemont**, z jego rdzennymi czerwonymi odmianami (nebbiolo, barbera, dolcetto). To tu powstają wielkie, długowieczne wina z apelacji Barolo i Barbaresco – silne, pikantne, mocno taniące i pięknie owocowe. Wreszcie **Veneto**: region słynący z musującego prosecco, delikatnego białego soave, ale nade wszystko z czerwonych win z rodziny



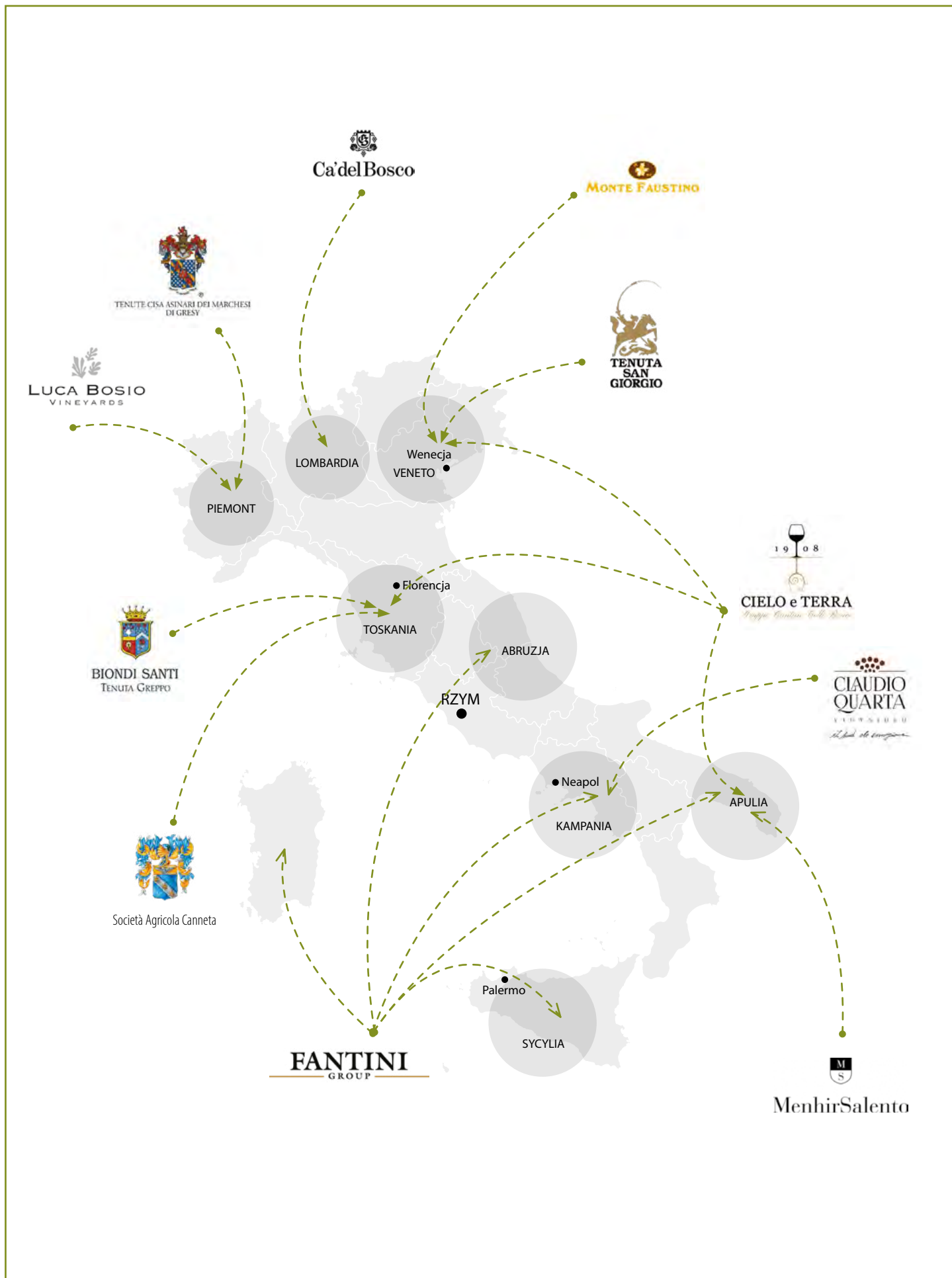
72

Valpolicella (od bardolino po amarone z podsuszanych winogron).

Gorące południe Włoch uchodziło przez lata za kolebkę masowych, za to niedrogich codziennych win. Ale dziś, w takich regionach jak **Apulia**, spotykamy coraz więcej win wybitnych, ocierających się o światową czołówkę. W lepiej znanej Apulii południowej królują wina z czerwonych odmian negroamaro oraz primitivo. W sąsiedniej **Kampanii** powstają wciąż niedoceniane na polskim rynku białe fiano oraz greco di tufo, czerwone wina zaś, lepsze, gorsze, ale i bardzo dobre, wytwarzane są głównie z odmiany aglianico. W **Abruzji** do klasyki należą bardzo owocowe montepulciano d'abruzzo, zaś **Sycylia**, obok słodkich win z okolic Marsali, słynie dziś z coraz wytworniejszych stuprocentowych nero d'avola.



71



Cantine Menhir

Puglia, czyli obcas włoskiego buta, to kraina między niebem, ziemią i wodą, porośnięta majestatycznymi oliwkami, pokryta skałami rzeźbionymi przez sól i wiatr. O wielu tysiącach lat historii człowieka świadczą setki kamiennych słupów, zwanych menhirami, postawionych tu tysiące lat temu przez pierwotnych mieszkańców Italii. To na ich cześć rodzina Marangelli nadała swojej winnicy nazwę Cantine Menhir Salento. Stare krzewy winorośli rodzą doskonałe winogrona odmian negroamaro, malvasia i primitivo di manduria. Wina charakteryzują się ogromną intensywnością barwy, aromatu i smaku. Ich twórcą jest główny enolog Vincenzo Laera.



N°ZERO

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, IGP Salento
- 🍷 100% negroamaro
- 🕒 –
- 📖 Czerwone włoskie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie z fiołkowymi refleksami. Bogaty nos emanuje zapachami przywodzącymi na myśl leśne poziomki, jeżyny i maliny przemieszane z nutami czarnego pieprzu i eukaliptusa. Na podniebieniu dynamiczne, rześkie i zrównoważone, o wyraźnie zaznaczonych, ale doskonale zintegrowanych taninach i długim posmaku czerwonych owoców wzbogaconym o niuanse przypraw korzennych. Podawać do pieczonych lub gotowanych na parze mięs oraz dojrzewających serów.
- 🌡️ 17–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMH03



CalaMuri

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, IGT Salento
- 🍷 100% primitivo
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Głęboka rubinowa barwa, z przebłyskami w kolorze owocu granatu. Bujny bukiet złożony z intensywnych aromatów jeżyn, morwy, dżemu z czarnych czereśni, wanilii i goździków, a także lukrecji, jagód jałowca i imbiru. Na podniebieniu pełne, wspaniale zbudowane, cudownie miękkie, o smaku dojrzałych w słońcu ciemnych owoców wzbogaconym o nuty przypraw. W długiej końcówce wyczuwalne subtelne nuty ziołowe. Podawać do steków, karkówki, dziczyzny, twardych serów, pasztetów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMH06



Menhir Primitivo di Manduria

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, DOC Primitivo di Manduria
- 🍷 100% primitivo
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski, barriques
- 📖 Klasyczne wino ze słonecznego południa. Włoch rozczajające aromaty bardzo dojrzałych leśnych jagód i śliwek wzbogaconych o subtelne nuty korzenne i dębowe. W ustach soczyste owocowe, wspaniale miękkie i krągłe, o dojrzałych, sprawiające wrażenie słodkich, taninach i długim, smakowitym zakończeniu. Podawać do dań warzywnych z cykorią, makaronów z sosami, grillowanych mięs.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMH07



Quota 29

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, IGT Salento
- 🍷 100% primitivo
- 🕒 –
- 📖 Świetne apulijskie primitivo o rubinowym kolorze miejscami przechodzącym w fioletowy. W nosie owocowe, świeże i wyraziste. W ustach smak dojrzałych wiśni, mięty i jeżyn, doskonała kwasowość, równowaga, miękkie i subtelne, pięknie zintegrowane taniny. Całość nieprzeładowana, elegancka, z klasą. Podawać do dań z czerwonego mięsa, królika, jagnięciny.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMH08



Menhir Rosato

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, IGT Salento
- 🍷 100% negroamaro
- 🕒 –
- 📖 Włoskie różowe wino wytrawne o dość intensywnym jasnowiśniowym kolorze i bujnych aromatach malin, leśnych poziomek, różowych grejpfrutów i szalwii przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu krągłe i rześkie, o wyrazistym smaku przywodzącym na myśl czerwone owoce i długim, zniuansowanym zakończeniu. Podawać jako aperitif lub do ryb, białych mięs, serów, a także nieprzesadnie przyprawionych dań kuchni azjatyckiej.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 różowe, wytrawne
- Kod:** WMH12



Menhir Verdeca

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, IGT Salento
- 🍷 100% verdeca
- 🕒 –
- 📖 Białe włoskie wino wytrawne o słonecznej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie wyraziste aromaty owoców egzotycznych i cytrusów, z którymi przeplatają się subtelne nuty cedru oraz kwiatów czarnego bzu. W ustach smakowite; rześkie i soczyste, świetnie zrównoważone, o długim, niebanalnym zakończeniu. Znakomite jako aperitif, a także z rybami – przyrządzonymi na surowo lub smażonymi – podanymi z warzywami.
- 🌡️ 9–11°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** WMH13



Menhir Salice Salentino

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, DOC Salice Salentino
- 🍷 negroamaro, malvasia nera
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski i amerykański, barriques
- 📖 Wino o głębokiej czerwonej barwie i wspaniałym bukietie złożonym z mocnych aromatów leśnych jagód i wiśni w likierze, którym towarzyszą subtelne nuty balsamiczne, przyprawowe, kawowe, a także poszycia leśnego. W ustach pełne i wyraziste, harmonijne i łagodnie taniczne. Podawać do grillowanych mięs, dań z dodatkiem trufli i prawdziwków oraz dojrzewających serów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMH02

Tenuta San Giorgio

Winiarnia położona jest we wschodniej części regionu Veneto słynącej z idealnych warunków do uprawy winorośli dającej owoce o wielkiej świeżości i żywych, wyrazistych aromatach, które to cechy bez trudu można później odnaleźć w powstających z nich winach. Produkcja skoncentrowana jest na najbardziej charakterystycznych i cenionych winach tego obszaru takich jak prosecco i pinot grigio. Wszystkie one stanowią fantastyczną, nad wyraz udaną mieszankę darów natury i ludzkich osiągnięć – słońca, klimatu, a także doświadczenia i poszanowania tradycji.



Ca'Vini Cuvée Platinum Extra Dry Millesimato

- 🏠 Tenuta San Giorgio
- 📍 Veneto, Vino Spumante Bianco
- 🍇 40% glera, 40% chardonnay, 20% garganega
- 🍷 —
- 📖 Krystalicznie czyste wino musujące o bladozłotej barwie i długo utrzymującej się subtelnej pienistości. Dość intensywny nos rozciąga aromaty gruszek, cytrusów i owoców o białym miąższu. Na podniebieniu fantastycznie bogate; jednocześnie owocowe i kwiatowe, doskonale zrównoważone i rześkie, o świetnej teksturze i długim, niepozabawionym łagodnej kwasowości, posmaku. Podawać do lekkich przystawek, zup warzywnych, grillowanych ryb lub solo.
- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, musujące, półwytrawne
- Kod:** WTV13



Sublime Prosecco Brut

- 🏠 Tenuta San Giorgio
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍇 glera
- 🍷 —
- 📖 Radosne wino musujące idealnie uosabiające wyjątkowy włoski styl życia. Subtelna pienistość, kwiatowo-owocowy bukiet oraz lekkość i rześkość czynią z niego doskonałe wino praktycznie na każdą okazję. Podawać jako aperitif i do lekkich przekąsek z owoców morza, ryb i drobiu.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 prosecco, musujące, białe, półwytrawne
- Kod:** WSU12



Sublime Prosecco Brut Edizione Limitata

- 🏠 Tenuta San Giorgio
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍇 glera
- 🍷 —
- 📖 Białe wino musujące o delikatnej pienistości i niebanalnym bukiecie złożonym z subtelnych aromatów owocowych przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu, choć lekkie i przyjemnie rześkie, prezentuje także intrygującą złożoność wynikającą z dłuższego dojrzewania w tankach przed zabutelkowaniem. Podawać jako aperitif i do lekkich przekąsek z owoców morza, ryb i drobiu.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, musujące, prosecco, półwytrawne
- Kod:** WSU13



Sublime Prosecco Rosé Extra Brut Millesimato

- 🏠 Tenuta San Giorgio
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍇 90% glera, 10% pinot noir
- 🍷 —
- 📖 Włoskie wino musujące w kolorze subtelnego prowansalskiego różu i eleganckich, długo utrzymujących się bąbelkach. W nosie wyraziste, o bukiecie, w którym harmonijnie łączą się charakterystyczne dla odmiany glera aromaty jabłek i brzoskwiń z nuanсами różanym i truskawkowym typowymi dla pinot noir. W ustach delikatne, czyste i eleganckie, doskonale zbudowane, o pełnym ekspresji, długim zakończeniu. Podawać do spaghetti z homarem, ostryg, marynowanych ryb śródziemnomorskich.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 różowe, musujące, prosecco, wytrawne
- Kod:** WSU14

Cielo e Terra

Początki Cielo e Terra sięgają 1908 roku. Obecni właściciele, Luca i Pierpaolo Cielo, kultuwają ponad stuletnią tradycję rodzinną. Trzy tysiące hektarów winnic, uprawianych przez miejscowych rolników, skupionych w Gruppo Cantine Colli Berici, daje doskonałe winogrona do produkcji win. Wzgórza Berici to pasmo wulkanicznego pochodzenia między Padwą a Weroną, z dużym nasłonecznieniem i łagodnym klimatem.



Amaregis Amarone della Valpolicella Riserva

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 DOCG Amarone della Valpolicella
- 🍇 corvina, rondinella
- 🕒 4 lata, duże beczki dębowe
- 📖 Król wśród win amarone; zawartość butelki stanowi kwintesencję ponad stuletniego doświadczenia winiarskiego w tworzeniu win z najlepszych gron poddanych procesowi podsuszenia i długo dojrzewanych w dębie. W efekcie tych zabiegów powstało znakomite wino medytacyjne o głębokiej rubinowej barwie z przeblaskami w kolorze owocu granatu. Na podniebieniu esencjonalne, cudownie krągłe, o jedwabistej teksturze i wspaniale długim, wielowymiarowym zakończeniu.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WFC74



Maestro Primitivo

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia
- 🍇 primitivo
- 🕒 —
- 📖 Intensywnie czerwone wino z południa Włoch o uwodzących aromatach owoców leśnych przemieszanych z nutami ziemistymi. W ustach esencjonalne, krągłe i jedwabiste, świetnie wyważone. Podawać do makaronu z ciemnym sosem, dojrzewających serów, dań z salami i papryką.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, półwytrawne
- Kod:** WFC38



Gran Maestro Rosso Appassimento

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia Rosso
- 🍇 primitivo, sangiovese
- 🕒 —
- 📖 Wino powstałe z bardzo słodkich, suszonych przez minimum trzy miesiące, ręcznie zbieranych winogron. W ustach intensywnie, bogate i miękkie, ujmujące słodyczą dojrzałych tanin i długim, mocno owocowym, posmakiem. Podawać do czerwonych mięs, dojrzałych serów lub solo.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, półwytrawne
- Kod:** WFC47



Gran Maestro Bianco Appassimento

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia
- 🍇 chardonnay, fiano
- 🕒 —
- 📖 Wino powstałe z częściowo podsuszonych winogron. Roztacza wspaniałe aromaty owoców tropikalnych, w ustach zachwycając świetną strukturą, pełnią i esencjonalnością oraz zdającym się nie mieć końca posmakiem. Podawać do lekkich sałatek, ryb, owoców morza, makaronów z białymi sosami.

- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, półwytrawne
- Kod:** WFC48

Gran Maestro Primitivo di Manduria



- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, DOC Primitivo di Manduria
- 🍷 primitivo
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Wino o barwie owocu granatu i bujnym bukietach złożonym z aromatów czarnych porzeczek i powideł śliwkowych, z nutami kakao, tytoniu i wanilii w tle. Na podniebieniu soczyste owocowe, pełne i krągłe, o miękkich, słodkawych taninach i długim posmaku czerwonych porzeczek, przypraw i kawy. Podawać do czerwonych mięs, dziczyzny i wyrazistych serów.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WFC67

Gran Passaia



- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Toscana, IGT Toscana
- 🍷 sangiovese, merlot
- 🕒 3 miesiące
- 📖 Czerwone włoskie wino rozczające intensywne aromaty dojrzałych ciemnych owoców przemieszane z nutami przypraw. Na podniebieniu pełne i krągłe, świetnie zbalansowane, o jedwabistych, wręcz słodkich taninach i długim, czystym posmaku. Podawać do befsztyka i ragoût z dzika.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, półwytrawne
Kod: WFC44

Sante Rive Soave



- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Soave
- 🍷 garganega, trebbiano
- 🕒 –
- 📖 Wino o delikatnym słodkowym kolorze. W nosie subtelne aromaty kwiatów, cytrusów, w tle mokry kamień. Usta krągłe i miękkie, o umiarkowanej kwasowości i lekkim goryczkowym posmaku. Całość zwiewna i lekka, bardzo elegancka. Podawać do delikatnych serów i nietłustych ryb.

🌡️ 10–12°C
 🍷 białe, wytrawne
Kod: WFC66



Casa Defra Riserva



- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Colli Berici
- 🍷 merlot, cabernet sauvignon
- 🕒 24 miesiące
- 📖 Czerwone wino o intensywnym kolorze i mocnych aromatach czarnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty waniliowe. Na podniebieniu eleganckie i harmonijne, krągłe i świetnie zbudowane, o łagodnych, dojrzałych taninach i długim posmaku. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, dojrzałych serów i salami.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WFC52

Novapalma Pinot Grigio Organic



- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC delle Venezie
- 🍷 pinot grigio
- 🕒 –
- 📖 Powstałe wyłącznie z winogron pochodzących z upraw ekologicznych i posiadające certyfikat ekologiczny włoskiej organizacji CCPB wino o cytrynowym kolorze i aromatach świeżych ananasów przemieszanych z nutami przywodzącymi na myśl skórę chleba. Na podniebieniu półwytrawne, rześkie i soczyste, o długim, zabarwionym nutą szalwii, posmaku. Doskonały wybór do ryb i białych mięs.

🌡️ 8–10°C
 🍷 białe, półwytrawne
Kod: WFC63

Novapalma Prosecco Extra Dry Organic



- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍷 glera
- 🕒 –
- 📖 Powstałe wyłącznie z winogron pochodzących z upraw ekologicznych i posiadające certyfikat ekologiczny włoskiej organizacji CCPB rześkie musujące wino o słodkowym kolorze i delikatnych aromatach jasnych owoców. Na podniebieniu przyjemnie odświeżające, o subtelnej pienistości i długim, czystym posmaku. Podawać jako aperitif oraz do przekąsek i lekkich dań.

🌡️ 8–10°C
 🍷 białe, musujące, prosecco, półwytrawne
Kod: WFC62

Prosecco 1754 Spumante Casa Defra



- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍷 glera
- 🕒 –
- 📖 Cudownie pienne, delikatne wino musujące, rozczające aromaty dojrzałych jabłek i gruszek. W ustach chrupkie i soczyste owocowe, o roziskrzonym i kuszącym finiszu zaostregającym apetyt na kolejny łyk. Podawać do lekkich dań, sałatek lub jako aperitif.

🌡️ 8°C
 🍷 białe, musujące, prosecco, półwytrawne
Kod: WFC58





Merlot Casa Defra

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, IGT Tre Venezie
- 🍇 merlot
- 🍷 —

Wino z włoskiego regionu Veneto o typowych dla merlota aromatach jeżyn, czarnej porzeczki i wiśni z nutą tarniny i leśnej ściółki. W ustach soczyste owocowe, zrównoważone i harmonijne, o przyjemnie długim posmaku. Podawać do dań kuchni włoskiej takich jak makarony z sosami pomidorowymi lub pizza, a także do mięs grillowanych w ziołach.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, półwytrawne

Kod: WFC34



Cabernet Sauvignon Casa Defra

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, IGT Tre Venezie
- 🍇 cabernet sauvignon
- 🍷 —

Świeży, soczysty owocowy cabernet z północy Włoch o intensywnym zapachu malin przemieszanym z nutami świeżo ściętej trawy. W ustach pełne, krągłe, jedwabiste i harmonijne. Podawać do pikantnych dań na bazie czerwonych mięs lub do twardych serów.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, półwytrawne

Kod: WFC35



Pinot Grigio Casa Defra

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC delle Venezie
- 🍇 pinot grigio
- 🍷 —

Włoskie białe wino półwytrawne o cytrynowej barwie i nosie pełnym aromatów owoców tropikalnych i skórki chleba. W ustach smaczne i rześkie, o przyjemnym owocowym posmaku. Podawać do sałatek, białych mięs, ryb, owoców morza.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: WFC36



Prosecco Casa Defra

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍇 glera
- 🍷 —

Włoskie wino musujące o słomkowej barwie i świeżych aromatach gruszek i jabłek. W ustach rześkie i delikatne, o przyjemnej kwasowości i długim, czystym posmaku. Doskonale jako aperitif i do lekkich przekąsek z ryb i drobiu.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, musujące, prosecco, półsłodkie

Kod: WFC15
Objętość 0,2 l
Kod: WFC39



Pinot Grigio Rosé Casa Defra

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC delle Venezie
- 🍇 pinot grigio
- 🍷 —

Włoskie różowe wino wytrawne o białoróżowej barwie i nosie pełnym subtelnych aromatów świeżych czerwonych owoców. W ustach delikatne, smaczne i rześkie, o przyjemnym owocowym posmaku. Podawać do sałatek lub jako aperitif.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 różowe, półwytrawne

Kod: WFC37



Terre Allegre Trebbiano

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia
- 🍇 trebbiano
- 🍷 —

Białe rześkie wino z południa Włoch o subtelnym zapachu jasnych owoców przemieszanym z nutami białych kwiatów. W ustach łagodne, pełne i krągłe, bardzo przyjemne do picia. Doskonale smakuje z daniami z białych mięs i rybami w lekkich sosach.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: WFC11



Terre Allegre Sangiovese

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia
- 🍇 sangiovese
- 🍷 —

Młode półwytrawne wino z południa Włoch o przyjemnych aromatach ciemnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty fioletowe. W ustach krągłe, miękkie i finezyjne, o wyraźnym owocowym smaku. Najlepiej smakuje z daniami kuchni włoskiej: makaronami, risotto, pizzą lub grillowanymi warzywami.

- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 czerwone, półwytrawne

Kod: WFC12



Terre Allegre Bianco Semi-Sweet

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia
- 🍇 trebbiano
- 🍷 —

Świeże i lekkie białe wino z południa Włoch o subtelnym miodowo-kwiatowym aromacie i przyjemnie słodkim, lekko owocowym smaku. Podawać dobrze schłodzone jako aperitif.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półsłodkie

Kod: WFC49



Terre Allegre Sangiovese Semi-Sweet

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia
- 🍇 sangiovese
- 🍷 —

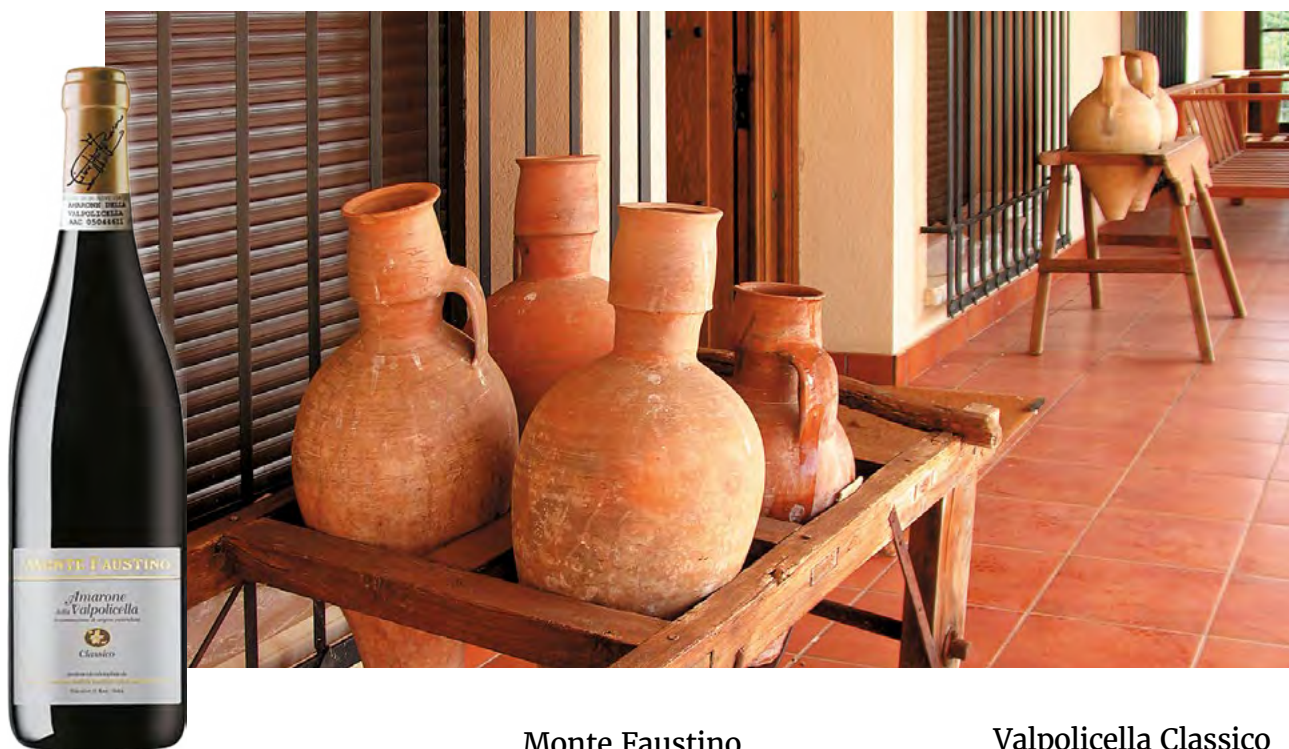
Półsłodkie czerwone wino z południa Włoch o delikatnych owocowych aromatach przywodzących na myśl maliny i wiśnie. Na podniebieniu okrągłe, łagodne i harmonijne. Podawać do kremowych deserów, fig, daktyli i innych suszonych owoców.

- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 czerwone, półsłodkie

Kod: WFC50

Monte Faustino

Valpolicella to druga, po tokańskiej Chianti, najbardziej znana winiarska apelacja Włoch. Najśłynniejszym wydaniem tutejszych win są powstające w oparciu o podsuszane na matakach winogrona amarone. Z kolei ripasso powstaje w wyniku dodawania wytlóków z amarone do valpolicelli i refermentacji całości. Słodkie, mocne, czekoladowo-wiśniowe recioto również bazuje na podsuszanych, zrodzinkowanych owocach. Wszystkie te specjały powstają w rodzinnej winiarni Monte Faustino, gdzie obecnie wina tworzy młody i energiczny Paolo Fornaser. Ich jakoć gwarantuje rodzinna tradycja sięgająca 1920 roku.



Monte Faustino Amarone della Valpolicella

- Monte Faustino
- Veneto, DOCG Amarone della Valpolicella
- corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta
- 36 miesięcy
- W kieliszku ciemnowiśniowe, nieprzejrzyste, sprawiające wrażenie gęstego. W nosie dojrzałe i bujne, o wyrazistym bukcie pełnym aromatów dojrzałych czerwonych owoców, suszonych śliwek i migdałów. Usta wspaniale esencjonalne, krągłe i eleganckie, o smaku złożonym z nut owoców, wanilii, kawy i czekolady. Podawać do dziczyzny, mięs z rusztu, pieczeni, dojrzewających serów lub solo jako wino medytacyjne.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: WIP67

Monte Faustino Valpolicella Classico

- Monte Faustino
- Veneto, DOC Valpolicella Classico
- corvina, corvinone, rondinella, molinara
-
- Lekkie, delikatne wino o świeżych aromatach wiśni, róży i fiołków. Usta średniej budowy, zrównoważone i rześkie, o subtelnym wiśniowym smaku wzbogaconym o nuty migdałowe. Podawać do makaronów, zup, wędlin, świeżych serów.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: WIP65

Valpolicella Classico Superiore La Traversagna Ripasso

- Monte Faustino
- Veneto, DOC Valpolicella Classico Superiore
- corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta
- około 15 miesięcy
- Mocne, czerwone, włoskie wino wytrawne. Elegancki nos złożony z aromatów dojrzałych wiśni i rodzynek. Usta esencjonalne i harmonijne, lekko pikantne, z wyraźnym wiśniowym tłem. Podawać do mięs, przystawek, dojrzewających serów o delikatnym smaku.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: WIP66

Fantini Group

Fantini Group to prężnie działająca, założona w 1994 roku jako Gruppo Farnese, firma koncentrująca się na produkcji jakościowych win w południowych regionach Półwyspu Apenińskiego, a ostatnio także w Hiszpanii. W ramach grupy powstają wina w Abruzji, Kampanii, Bazylikacie, Apulii i na Sycylii, z czego ponad 92 procent trafia na rynki zagraniczne do 76 krajów. Za wina powstające w poszczególnych regionach odpowiadają zarówno lokalni winemakerzy, będący codziennie na miejscu, jak i nadzorujący ich działania konsultanci. W wypadku win abruzyjskich, sycylijskich i apulijskich jest to Filippo Baccalaro – jednocześnie jeden z założycieli i wspólników grupy, natomiast pieczę nad winami z Kampanii i Bazylikaty sprawuje Alberto Antonini, wcześniej współpracujący z najznamienitszymi włoskimi producentami takimi jak Antinori czy Frescobaldi oraz winiarniami w USA, Chile, Kanadzie i Argentynie, gdzie jest współwłaścicielem winiarni Altos Las Hormigas.

MUNDUS vini®

**BEST
ITALIAN
PRODUCER
2022**

**FANTINI
GROUP**

Edizione Cinque Autoctoni

- Fantini Group
- Abruzja, VDT

montepulciano, primitivo, negroamaro, sangiovese, malvasia nera

13 miesięcy

Wytrawne czerwone wino o mocnym, skoncentrowanym nosie pełnym aromatów wiśni, śliwek i czarnych porzeczek oraz akcentów tytoniowych, ziołowych i kakaowych przemieszanych z niuansami mineralnymi. Usta potężne, o doskonałej strukturze i harmonii, aksamitnych taninach oraz długim, pełnym akcentów waniliowych i czekoladowych, posmaku. Podawać do dziczyzny, pieczeni wołowej lub solo jako wino medytacyjne.

18°C

czerwone, wytrawne

Kod: WKW13



Il Teo Primitivo di Manduria

- Fantini Group
- Apulia, DOP Primitivo di Manduria

primitivo

12 miesięcy

Rubiniowoczerwone, bujne, wręcz barokowe wino o złożonym owocowo-pikantnym bukietie, pełnym aromatów śliwek, dżemu wiśniowego i tytoniu. Na podniebieniu cudownie pełne i krągłe, jedwabiste tanińskie, o subtelnych nutach kakao, kawy i wanilii wyczuwalnych w niebanalnym smaku. Podawać do grillowanych czerwonych mięs, twardych serów, wędzonych wędlin, fondue lub raclette.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: WFF27

Primo Bianco

- Fantini Group
- Abruzja, IGT Terre di Chieti
- 70% malvasia, 30% chardonnay

—

Białe włoskie wino wytrawne rozczyszczające aromaty bananów i fig. Na podniebieniu rześkie, o dobrze zrównoważonej kwasowości, średniej budowie i przyjemnym, długim posmaku. Podawać do przystawek, świeżych serów, białych mięs.

8–10°C

białe, wytrawne

Kod: WFF01



Primo Rosso

- Fantini Group
- Apulia, IGT Puglia
- 70% sangiovese, 30% merlot

—

Czerwone włoskie wino wytrawne o mocnym bukiecie złożonym z aromatów owocowych przywodzących na myśl czereśnie i śliwki wzbogaconych o niuans waniliowy. Usta dobrze zbudowane, zrównoważone, delikatne i miękkie, o długiej owocowej końcówce. Podawać do salami, czerwonych mięs, serów.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: WFF02



Saragat Vermentino

- Fantini Group
- Sardynia, IGP Isola dei Nuraghi
- 100% vermentino



—
Białe wino z Sardynii o słonecznej barwie z zielonkawymi refleksami i bogatym bukietem, na który składają się aromaty rozmarynu, charakterystyczne dla odmiany vermentino, kwiatów czarnego bzu, miąższu jasnych owoców i liści. Na podniebieniu miękkie, smakowite i żywe, o dobrej strukturze, świetnej równowadze i lekkiej goryczce wyczuwalnej w długim posmaku. Podawać do tart warzywnych, skorupiaków i owoców morza, grillowanych ryb, sera pecorino lub jako aperitif.

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod: WVF71

Saragat Cannonau

- Fantini Group
- Sardynia, DOC Cannonau di Sardegna
- 100% cannonau



—
Wino z Sardynii o rubinowej barwie z fiołkowymi refleksami. W nosie bogate, o aromatach czereśni i jeżyn, a także fiołków i suszonych płatków róży oraz ziół. Na podniebieniu natychmiast ujawnia charakter eleganckiego i aksamitnego wina, o przyjemnej owocowości, dobrze zintegrowanych taninach, świetnej kwasowości i długim, czystym posmaku. Podawać do warzywnej lasanii z wędzonych bakłażanów, grillowanej cukinii i czerwonej papryki, kotletów cielęcych, dojrzewającego sera owczego, a także serów pleśniowych.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WVF72

Saragat Monica

- Fantini Group
- Sardynia, DOC Monica di Sardegna
- 100% monica



6 miesięcy, dąb francuski
Wytrawne czerwone wino z Sardynii o rubinowej barwie z fiołkowymi przeblaskami i bogatym bukietem zdominowanym przez intensywne aromaty wiśni, śliwek i jagód. Na podniebieniu miękkie i zrównoważone, o smaku czerwonych owoców z subtelnym dodatkiem przypraw i przyjemnej taniwości wyczuwalnej także w długim posmaku. Podawać do jagnięciny, duszonych czerwonych mięs i dojrzewających serów, w szczególności pecorino.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WVF73



ARU

- Fantini Group
- Sardynia, IGT Monica Isola dei Nuraghi
- 50% monica, 50% carignano
- 8 miesięcy, dąb francuski



Wino powstałe z najbardziej dojrzałych gron odmian monica i carignano. W nosie zachwyca elegancją i bogactwem aromatów przywodzących na myśl owoce morwy, ciemne śliwki i świeże fiołki przemieszane z nutami mirtu, tytoniu i przypraw korzennych. Na podniebieniu świetna koncentracja, wyrazista owocowość, aksamitne, wyrafinowane taniny i długi, zabarwiony nuansem mineralnym, finisz. Podawać do żeberka z pieprzem i sosem grzybowym, pieczeni z dziczyzny, a także do fondantu czekoladowego.

- 18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WVF74

Bacaro Grillo

- Cantina Cellaro, Fantini Group
- Sycylia, IGT Terre Siciliane
- grillo



—
Białe wytrawne sycylijskie wino o świeżym aromacie owoców egzotycznych okraszonym nutą kwiatową. W ustach przyjemnie owocowe, lekkie i rześkie, o doskonałej kwasowości i smakowitej, długiej końcówce. Podawać do ryb, owoców morza, lekkiego risotto, zupy rybnej.

- 10°C
- białe, wytrawne
- Kod: WVF21

vegan friendly

Bacaro Syrah

- Cantina Cellaro, Fantini Group
- Sycylia, IGT Terre Siciliane
- syrah



—
Wytrawne czerwone sycylijskie wino o mocnym aromacie czerwonych owoców okraszonym nutą pieprzową. W ustach smakowite, lekko tanične, pełne i dobrze zrównoważone. Podawać do czerwonych mięs – pieczonych i z grilla, ptactwa, dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WVF20

vegan friendly

Bacaro Nero d'Avola

- Cantina Cellaro, Fantini Group
- Sycylia, IGT Terre Siciliane
- nero d'avola



—
Wytrawne czerwone sycylijskie wino o mocnym aromacie czerwonych owoców okraszonym nutą kwiatową i balsamiczną. W ustach smakowite, pełne i krągłe, o długim owocowym posmaku. Podawać do czerwonych mięs – pieczonych i z grilla, ptactwa, dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WVF19

O dobrej jakości oliwy świadczy dominujący smak owoców (oliwek). Nie należy się bać tego lekko pieprznego, pikantnego smaku, gdyż świadczy on o tym, że mamy do czynienia z dobrą oliwą, którą wytłoczono z wcześniej zebranych oliwek, bogatą w cenne dla organizmu polifenole. Im bardziej „drapie”, tym lepiej!



Fantini oliwa z oliwek extra vergine 0,5 l

Fantini Group

Abruzja

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia powstająca w Piano Laroma w gminie Casoli w Abruzzji. Tłoczona na zimno w ciągu 12 godzin od ręcznego zbioru. Charakteryzuje się głębokim zielonym kolorem z żółtymi refleksami oraz intensywnym, świeżym zapachem oliwek. Oliwa posiada certyfikat ekologiczny Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF IT 006. Stosować jako dodatek do sałatek, bruschetty, grillowanych ryb lub carpaccio.

oliwa
objętość: 0,5 l

Kod: WFFV60

Fantini oliwa z oliwek z dodatkiem skórki cytryn z Sorrento 0,5 l

Fantini Group

Abruzja

Oliwa z oliwek tłoczona na zimno z dodatkiem skórki cytryn z Sorrento powstała z owoców drzew oliwnych uprawianych u podnóża masywu górskiego Majella w Apeninach Abruzyjskich. Podczas procesu tłoczenia oliwek dodaje się skórkę cytryn z Sorrento, dzięki czemu w zapachu oliwy wyraźnie wyczuwalne są charakterystyczne nuty cytrynowe. Stosować jako dodatek do sałatek, grillowanej ryby i carpaccio.

oliwa
objętość: 0,5 l

Kod: WFFV59



podróże z winem

travel & tasting

Podróż do serca Hiszpanii

NOWY PROGRAM DO KASTYLII-LEÓN

1-7 maja 2023

NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Zamieszkać w najprawdziwszym zamku pośród winnic, którego historia sięga XI wieku
- Zbadać podziemia Ruedy przemierzając labirynt wypełnionych butelkami korytarzy
- Spróbuj win prosto z beczki w rodzinnej winiarni Melida w Ribera del Duero
- Zrób własny ser podczas warsztatów serowarskich w Quesería La Antigua
- Degustuj wina w bodedze Fariña należącej do jednego z twórców apelacji Toro
- Zagłędnij do Astorga i zobacz, jak wygląda jedna z budowli Antonia Gaudiego
- Odkryj urok win mencía autorstwa najsłynniejszego winiarza Hiszpanii Álvara Palacios
- Poczuj atmosferę szlaku pielgrzymkowego wiodącego do Santiago de Compostela



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl



Luca Bosio Vineyards

W piemonckim regionie Langhe, pośród łagodnych wzgórz opisywanych w poematach Cezara Pavese, znajdują się winnice rodziny Bosio. Winiarnię założyli w roku 1967 Egidio i Angela Bosio. Dziś, po 50 latach, firma posiada 60 akrów winnic. Wśród uprawianych gatunków znajdziemy wszystkie charakterystyczne dla Piemontu odmiany: nebbiolo, dolcetto, barberę, cortese.

Winiarnia swój sukces zawdzięcza zaangażowaniu trzech pokoleń rodziny. Obecnie szefem jest Valter Bosio. Sprawami administracyjnymi zajmuje się jego żona Rosella, a przyszłość firmy jest w rękach ich syna Luki. Luca Bosio jest wykształconym winemakerem. Młody, ale już doświadczony, wprowadził do winiarni szereg nowości i właśnie jego imię widnieje dziś w nazwie firmy.



Luca Bosio Barolo

- 🏠 Luca Bosio Vineyards
- 📍 Piemont, DOCG Barolo
- 🍇 nebbiolo
- 🕒 3 lata, dąb francuski
- 📖 Wino w kolorze owocu granatu z lekko pomarańczowymi refleksami. Obfity bukiet przypraw, wśród których wybija się nuta lukrecji. W ustach dobrze zbudowane, pełne, bogate i harmonijne. Tradycyjnie barolo podaje się do duszonej wołowiny, pieczonej gęsi, ptactwa lub serów takich jak robiola, grana padano czy toma.

🌡 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WB001



Luca Bosio Barbera d'Alba „Egidio”

- 🏠 Luca Bosio Vineyards
- 📍 Piemont, DOC Barbera d'Alba
- 🍇 barbera
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Rubinowoczerwone wino z fioletowymi refleksami. Bogaty nos przepełniony aromatami czerwonych owoców przemieszanych z przyprawami i wyraźnie zaznaczoną nutą waniliową. W ustach krągłe i dobrze zbudowane, eleganckie i harmonijne. Podawać do serów, makaronów lub risotto.

🌡 18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WB004



Luca Bosio Nebbiolo d'Alba

- 🏠 Luca Bosio Vineyards
- 📍 Piemont, DOC Nebbiolo d'Alba
- 🍇 nebbiolo
- 🕒 2 lata
- 📖 Rubinowoczerwone wino o granatowych refleksach. W nosie delikatne i eteryczne, jednak z wyczuwalnymi wyraźnymi nutami róż, fiołków, lukrecji i aromatami smolistymi. Aksamitne i dobrze zbudowane wino pozostawiające przyjemny migdałowy posmak. Podawać do duszonych mięs i dojrzewających serów.

🌡 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WB003



Luca Bosio Gavi

- 🏠 Luca Bosio Vineyards
- 📍 Piemont, DOCG Gavi
- 🍷 cortese
- 🕒 4 miesiące dojrzewania nad osadem
- 📖 Wino o słonecznej barwie i aromatach dojrzałych jasnych owoców przemieszanych z nutami białych kwiatów. W ustach delikatne i eleganckie, o przyjemnej kwasowości i długim, czystym posmaku. Idealne jako aperitif lub podane do ryby o białym mięsie.

🌡️ 8°C
 🍷 białe, wytrawne

Kod: WB016



Luca Bosio Moscato d'Asti

- 🏠 Luca Bosio Vineyards
- 📍 Piemont, DOCG Moscato d'Asti
- 🍷 moscato
- 🕒 —
- 📖 Słodkie wino o ciepłej, złocistej barwie, kuszące aromatami miodu i kwiatów. Na podniebieniu łagodne i eleganckie, o przyjemnie słodkim smaku dojrzałych jasnych owoców i długiej, zabarwionej niuansami kwiatowymi, końcówce. Podawać jako aperitif lub na zakończenie posiłku do owoców, orzechów lub dojrzałych serów.

🌡️ 8°C
 🍷 białe, słodkie

Kod: WB017



Luca Bosio Barbera d'Asti

- 🏠 Luca Bosio Vineyards
- 📍 Piemont, DOCG Barbera d'Asti
- 🍷 barbera
- 🕒 —
- 📖 Rubinowoczerwone wino z purpurowymi refleksami. W nosie owocowe, o świeżych aromatach sliwek i wiśni z dodatkiem przypraw. Na podniebieniu krągłe i aksamitne, pełne harmonii i elegancji. Podawać do serów, makaronów, risotta lub duszonego mięsa.

🌡️ 18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WB008



Luca Bosio Dolcetto d'Alba

- 🏠 Luca Bosio Vineyards
- 📍 Piemont, DOC Dolcetto d'Alba
- 🍷 dolcetto
- 🕒 —
- 📖 Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. W nosie charakterystyczne dla dolcetto świeże aromaty owocowe z subtelnym dodatkiem przypraw. Na podniebieniu wyrazisty smak czerwonych owoców, przyjemne jedwabiste taniny i doskonała równowaga. Podawać do makaronów w sosach na bazie pomidorów, risotto i serów.

🌡️ 18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WB010

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grézy

Jedna z historycznych winiarskich posiadłości piemonckich, której korzenie sięgają XVIII wieku. Na całość składają się cztery gospodarstwa i 45 hektarów winogrodów położonych na łagodnych zboczach wzgórz, z których owoców powstają eleganckie wina, z równym powodzeniem akompaniujące daniom codziennym, co podawanym podczas wielkich uroczystości. Główną siedzibę stanowi położona w samym sercu apelacji Barbaresco spektakularna Martinenga z winnicą w kształcie amfiteatru. Przez wielu uważana jest za najlepszą winnicę w okolicy; od 1797 roku jest w posiadaniu rodziny di Grézy. Do roku 1973 owoce z należących do rodziny winogrodów były sprzedawane innym producentom; dopiero z początkiem lat 70. ubiegłego wieku Alberto di Grézy postanowił zmienić ten stan rzeczy i zaczął winifikować swoje winogrona. Wówczas po raz pierwszy powstały takie wina jak Barbaresco Martinenga, Martinenga Langhe Nebbiolo i Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba. Obecnie czołowe wina Marchesi di Grézy pochodzą z położonych na błękitnym marglu parceli wytyczonych w obrębie winnicy Martinenga i noszą ich nazwy. Są to Camp Gross Martinenga i Gaiun Martinenga. To w Martinenga wzniesiono główną winiarnię, gdzie powstaje emblematiczne dla rodziny wino Martinenga Barbaresco. Położone w odległości 2 kilometrów od Martinengi Monte Aribaldo to już inne siedlisko – tutejsze winnice leżą na glebach wapiennych i wulkanicznych i obsadzone są dolcetto, chardonnay i sauvignon blanc.



Martinenga Barbaresco

- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grézy
- 📍 Piemont, DOCG Barbaresco
- 🍷 nebbiolo
- 🕒 24 miesiące – 12 miesięcy – dąb francuski, 12 miesięcy – dąb sławoski
- 📖 Szlachetne czerwone wino o barwie owocu granatu wzbogaconej o pomarańczowe refleksy. Wspaniały, wielowarstwowy nos, na który składają się aromaty suszonych śliwek i wiśni przemieszane z nutami balsamicznymi i herbacianymi, a także suszonych kwiatów i tytoniu do fajki. Na podniebieniu eleganckie i doskonale zbudowane, zachwyca doskonałą równowagą i harmonią oraz długim, zabarwionym świeżym niansem miętowym zakończonym.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMG06

Villa Giulia Langhe Bianco

- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grézy
- 📍 Piemont, DOC Langhe
- 🍷 chardonnay, sauvignon blanc
- 🕒 4-5 miesięcy nad osadem z drożdży w stalowych tankach
- 📖 Wino o błyszczącej, słonecznej barwie z zielonkawymi przebłyskami. W nosie intensywne aromaty cytrusów i bananów przemieszane z nutami przywodzącymi na myśl zielone wiosenne warzywa i kwiaty akacji. Na podniebieniu harmonijne, rześkie i soczyste, bardzo zachęcające do picia. Wyjątkowo udany miazg miękości chardonnay i zdecydowanie silnej osobowości sauvignon blanc. Podawać do rozmaitych dań rybnych, lekkich wiosennych sałatek lub jako aperitif.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** WMG02



Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba

- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grézy
- 📍 Piemont, DOC Dolcetto d'Alba
- 🍷 dolcetto
- 🕒 5 miesięcy, tanki stalowe lub betonowe
- 📖 Czerwone wytrawne włoskie wino o błyszczącej rubinowej barwie z fiołkowymi refleksami. W nosie wyraziste, o aromatach przywodzących na myśl czereśnie, migdały i dżem z leśnych jagód, z domieszką subtelnych nut trawiastych. Na podniebieniu aksamitne i harmonijne, o dobrej strukturze, wyważonej taniowości i delikatnej migdałowej goryczce wyczuwalnej w posmaku. Podawać do przystawek, makaronów z sosami, dojrzewających wędlin, pizzy, niezbyt ciężkich dań.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMG03



Barbera d'Asti

- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grézy
- 📍 Piemont, DOCG Barbera d'Asti
- 🍷 barbera
- 🕒 5 miesięcy, dąb francuski, dąb sławoski
- 📖 Czerwone piemonckie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i mocnym bukietie złożonym z aromatów dojrzałych jeżyn, malin i czereśni. W ustach przyjemnie owocowe, doskonale wyważone i eleganckie, o dobrej budowie i znakomitej kwasowości. Podawać do dojrzewających wędlin, makaronów i miękkich serów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMG11





podróże z winem

travel & tasting



Emilia-Romania – stolice włoskiego smaku

BOLONIA – MODENA – PARMA – RAWENNA

10–17 czerwca

NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Wejdź do Collegium Anatomicum w najstarszym uniwersytecie zachodniego świata
- Spróbuj jak smakuje 30-letni ocet balsamiczny i długo dojrzewająca szynka parmeńska
- Rozsmakuj się w kilku starych rocznikach parmezanu
- Zobacz prawdziwe Ferrari 410 Super America w Muzeum Enzo Ferrariego
- Zachwyć się najpiękniejszymi w Europie bizantyjskimi mozaikami w Rawennie
- Poczuj klimat włoskich miast uniwersyteckich
- Dowiedz się, co to jest *ragù* i dlaczego Włosi nigdy nie jedzą spaghetti bolognese



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl



Biondi-Santi

Historia jednego z najwyżej cenionych win Półwyspu Apenińskiego ściśle związana jest z tokańską rodziną Biondi-Santi. Za ojca tego słynnego wina uważany jest Clemente Santi gospodarujący w swej posiadłości Greppo, nieopodal miasta Montalcino. Znajomość nauk ścisłych pomogła mu rozwinąć praktyki enologiczne i wspierać się w tej dziedzinie pod koniec życia na prawdziwe wyżyny.

Pod koniec XIX wieku jego wnuk Ferruccio rozpoczął metodyczną selekcję masową sangiovese w swej posiadłości Greppo, w efekcie czego po jakimś czasie całkowicie mógł obsadzić winnicę winoroślą o pożądanym cechach. Swe pierwsze brunello z winogron odmiany sangiovese grosso zrobił w 1888 roku. Jego następcą z wielkim powodzeniem działającym na polu enologii był syn Tancredi, który w latach 20. XX wieku wyniósł brunello na wyżyny stając się jednocześnie ambasadorem Montalcino i powstających w jego okolicy win. Z sukcesem wypromował brunello na rynkach zagranicznych, gdzie szybko zdobyło sobie wysokie uznanie.

Kolejnym przedstawicielem rodu przejawiającym niezwykle talent w dziedzinie enologii był Franco, który po mistrzowsku opanował sztukę tworzenia win wybitnych. Stosując surowe praktyki winogrodnicze i enologiczne, na przestrzeni lat stworzył wyjątkową kolekcję win w klasie riserva, jakością dorównującym tym 100 letnim, będącym dziełem przodków. Franco Biondi-Santi zawsze uważał, że główną cechą brunello jest długowieczność. Twierdził, że natura zdolna jest do tworzenia pięknych rzeczy – trzeba tylko poczekać. To on powiększył areał winnic w posiadłości z 4 hektarów do obecnych 25 i do końca życia robił wina przy zastosowaniu tradycyjnych praktyk, zarówno w winnicy jak i piwnicy, konsolidując charakter powstających w Greppo win.



Biondi-Santi Rosso di Montalcino 2018

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
 - 📍 Toskania, DOC Rosso di Montalcino
 - 🍷 100% sangiovese grosso
 - 🕒 12 miesięcy, dąb sławoński
 - 📖 Wibrujące świeżością wino o charakterystycznej owocowości czyniącej je przyjemnym do picia już w młodym wieku. 2018 rocznik był raczej chłodny, dlatego wśród aromatów czerwonych leśnych owoców takich jak maliny, poziomki, a także czerwone porzeczki przebijają się nuty wiśniowe charakterystyczne dla sangiovese z chłodniejszego rocznika, oraz fantastyczny zapach fiołków i ziół. Na podniebieniu energetyczne i rześkie, wyraźnie owocowe, o idealnych taninach i długim, smakowitym zakończeniu. Całość stanowi kwintesencję klasy i elegancji.
 - 🌡️ 18°C
 - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: WBS19_2018**



Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2006

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
 - 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
 - 🍷 100% sangiovese grosso
 - 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
 - 📖 Wino o jasnorubiniowym kolorze, doskonale łączące imponującą strukturę z ożywczą kwasowością. Nuty owocowe są wciąż świeże i dobrze rozwinięte, dodatkowo podkreślone przez aromaty balsamiczne i delikatną kwiatowość. Na podniebieniu dobrze wyważone, krągłe i miękkie, z długo utrzymującym się eleganckim mineralnym finiszem.
 - 🌡️ 16–18°C
 - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: WBS22_2006**



Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2015

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
 - 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino
 - 🍷 100% sangiovese grosso
 - 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
 - 📖 Flagowe wino Biondi-Santi najpełniej uosabiające ducha Tenuta Greppo. Fascynuje pełnym równowagą połączeniem elegancji, głębi i arystokratycznej osobowości. Szczególnie w znakomitym, gorącym i suchym roku 2015 struktura, elegancja i świeżość złożyły się na zupełnie wyjątkową całość. Słoneczny charakter ciepłego rocznika emanuje już na wstępie; w nosie pojawiają się słodkie aromaty owocowe przywołujące na myśl świeże czereśnie tak charakterystyczne dla uprawianego w wyżej położonych winnicach sangiovese. Owocowym aromatom towarzyszą dyskretne nuty ziołowe – tymianku i rozmarynu, a także korzenia lukrecji. Na podniebieniu zniewalająca struktura i jedwabista tanicność, a także charakterystyczne dla wszystkich win Biondi-Santi kwasowość i świeżość esencjonalne w procesie dojrzewania wina. Zakończenie jest długie i nieprawdopodobnie smakowite.
 - 🌡️ 16–18°C
 - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: WBS18_2015**



Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 1995

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Rubinowoczerwone wino z delikatnymi refleksami w kolorze owocu granatu. W kieliszku otwiera się niespiesznie, ujawniając złożone aromaty, m.in. róż, kandyzowanych wiśni, skórki cytrynowej, kamienia, tytoniu, ziół. Na podniebieniu roztacza cały urok wina dojrzewającego wiele lat w butelce, które jednak nie straciło młodości wery. Prawdziwe medytacyjne wino w klasie riserva.

🌡️ 16–18°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: WBS23_1995



Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2012

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Brunello Riserva z 2012 roku odznacza się wspaniałą, będącą znakiem rozpoznawczym win tworzonych przez Franco Biondi-Santi, świeżością wzbogacającą o wibracje monumentalną acz wyrafinowaną strukturę. Bukiet otwiera się jak symfonia; pierwsze wyczuwalne są miękkie nuty owocowe, stopniowo rosnące i przechodzące w crescendo wraz z pojawieniem się aromatycznych ziół, lukrecji i nianusów balsamicznych. Na podniebieniu stanowi kwintesencję klasy i elegancji, o doskonałej taniczności oraz nieprawdopodobnie długim, czystym i smakowitym zakończeniu.

🌡️ 18°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: WBS24_2012



3 butelki Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2013 w drewnianej skrzynce

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Znakomite brunello w klasie riserva powstałe wyłącznie z najlepszych owoców najstarszych, należących do rodziny Biondi-Santi, winogrodów. Wino z rocznika 2013 idealnie uosabia aromaty siedliska, z którego pochodzi. Nos roztacza bogaty, a przede wszystkim intrygujący bukiet, na który składa się zapach poszycia leśnego jesienią porą, ziół, prawdziwków i wiśni. Za młodość dość ascetyczne w charakterze, ale już wówczas wyrafinowane, prezentujące szlachetną równowagę i elegancję oraz pełną rezerwy delikatność. Na podniebieniu struktura i złożoność stopniowo ujawniają swe niekwestionowane walory wywołując crescendo doznań coraz intensywniejszych wraz z upływem czasu. Rocznik 2013 jest 40 winem w klasie riserva powstałym w winiarni Biondi-Santi od 1888 roku.

🌡️ 16–18°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: WBS25_3



3 butelki Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2006 w drewnianej skrzynce

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Wino o jasnorubinowym kolorze, doskonale łączące imponującą strukturę z ożywczą kwasowością. Nuty owocowe są wciąż świeże i dobrze rozwinięte, dodatkowo podkreślone przez aromaty balsamiczne i delikatną kwiatowość. Na podniebieniu dobrze wyważone, krągłe i miękkie, z długo utrzymującym się eleganckim mineralnym finiszem.

🌡️ 16–18°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: WBS22_3_2006

Società Agricola Canneta

Firma Imori powstała w latach 70 XX wieku, kiedy rodzina Gianelli zdecydowała się na rozwój małej farmy, z której stopniowo powstało duże przedsiębiorstwo. Gospodarstwo położone jest na wzgórzach otaczających Florencję w regionie Chianti i zajmuje teren 160 ha z czego 50 ha to winnice, a 15 ha – drzewa oliwne. W 1997 roku rodzina Gianelli zakupiła kolejne gospodarstwo, Podere Canneta, w Montalcino. W tej niewielkiej winnicy uprawia się winorośl, z której powstają brunello di montalcino, rosso di montalcino i sant'antimo. W 2003 roku rozpoczęto działalność w regionie Maremma, tradycyjnie związanym z uprawą winogron.



Toscaleus Chianti

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOCG Chianti
- 🍇 80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot
- 🕒 –
- 📖 Wino o rubinowej barwie i wyraźnych owocowych aromatach, zwłaszcza śliwek i dojrzałych wiśni. W ustach wytrawne, nieprzesadnie taniżne, o przyjemnym, długim posmaku. Podawać do dań kuchni tokańskiej: makaronów z pomidorowymi sosami, zupy pappal al pomodoro i serów.

🌡️ 18–20°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WCH01



Toscaleus Chianti Riserva

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOCG Chianti
- 🍇 80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot
- 🕒 18 miesięcy
- 📖 Rubinowoczerwony kolor i niezwykle intensywny bukiet o mocno zaakcentowanym owocu. W ustach smakowite, wyraźnie owocowe, lekko taniżne, zostawiające przyjemny długi posmak. Podawać do dań kuchni tokańskiej, grillowanych mięs, twardych serów.

🌡️ 18–20°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WCH02



Toscaleus Vermentino

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOC Montecucco
- 🍇 vermentino
- 🕒 –
- 📖 Wino o słonecznej barwie i lekkim bukiecie rozwijającym świeże aromaty cytrusowe i zaprawionej nutą goryczki skórki pomarańczowej. Na podniebieniu dobrze zbudowane, wytrawne i rześkie, o długim, odświeżającym posmaku. Podawać do lekkich makaronów, zup i ryb.

🌡️ 10–12°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: WCH03



Toscaleus Vin Santo del Chianti 0,375 l

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOC Vin Santo del Chianti
- 🍇 trebbiano, malvasia
- 🕒 4 lata, beczki z kasztanowca
- 📖 W kieliszku błyszcząca barwa bursztynu. Bukiet intensywny, a jednocześnie nieprzytłaczający, niemal zwiewny, przywodzący na myśl suszone owoce – morele i rodzynki o lekkiej nucie orzechowej. Na podniebieniu aksamitnie miękkie, o doskonale wyważonej słodyczy. Wino deserowe, podawać na koniec posiłku, zwłaszcza do słodkich dań z owoców.

🌡️ 12–14°C
🍷 białe, słodkie
Kod: WCH04

objętość: 0,375l



Canneta Brunello di Montalcino

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino
- 🍇 sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy
- 📖 Wino o intensywnej rubinowej barwie i bogatym, eleganckim bukiecie, w którym na pierwszy plan wysuwają się dojrzałe i suszone owoce. Usta świetnie zbudowane, subtelnie taniżne, całość dystygnowana i harmonijna. Podawać do dziczyzny, steków, dojrzałych serów.

🌡️ 18–20°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WPC02



Canneta Brunello di Montalcino Riserva

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino
- 🍇 sangiovese grosso
- 🕒 48 miesięcy
- 📖 Intensywny rubinowy kolor. W nosie bogaty bukiet dojrzałych owoców, z elegancką nutą suszonych śliwek i rodzynek. Na podniebieniu subtelne, o delikatnych taniżach, harmonijne i eleganckie. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, dziczyzny, lokalnych dojrzałych serów.

🌡️ 18–20°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WPC03

Ca'del Bosco

Historia winiarni Ca'del Bosco zaczęła się w połowie lat 60. ubiegłego wieku, w Erbusco, w regionie Franciacorta, kiedy Annamaria Clementi Zanella kupiła mały domek na wzgórzu otoczony kasztanowcami, lokalnie znany jako „Ca' del bosco”. Maurizio Zanella oczami wyobraźni ujrzał w siedlisku Franciacorty potencjał pozwalający otrzymać z uprawianych w okolicy winnic najwyższej jakości grona, które z powodzeniem będzie można wykorzystać do produkcji zarówno win spokojnych jak i najwyższej klasy musujących. Założona przez niego winiarnia była pierwszą i po dziś jest tą, której wyroby najlepiej świadczą o niekwestionowanym olbrzymim winiarskim potencjale regionu. Entuzjazm i pasja Maurizia uczyniły z niego lidera włoskiego odrodzenia winiarskiego i zaowocowały założeniem we wczesnych latach 70. awangardowej winiarni. Powstające w niej przy zastosowaniu metody tradycyjnej znakomite, eleganckie i mineralne wina musujące, a także spokojne, po dziś są najlepszymi ambasadorami tego niewielkiego lombardzkiego siedliska.



Franciacorta Ca'del Bosco Cuvée Prestige

- 🏠 Ca'del Bosco
- 📍 Lombardia, DOCG Franciacorta
- 🍷 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco
- 🕒 25 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Wino o delikatnej słonecznej barwie. W nosie wyczuwalne aromaty brzoskwiń i cytrusów, a także subtelne nuty migdałów. Na podniebieniu eleganckie, przyjemnie odświeżające i delikatnie owocowe. Podawać jako aperitif i do dań na bazie owoców morza, ryb o białym mięsie, makaronów z lekkimi sosami, wiosennych sałatek, świeżych serów.

- 🌡 8–10°C
- 🍷 franciacorta, musujące, białe, wytrawne

Kod: PWA01

Franciacorta Ca'del Bosco Cuvée Prestige Rosé

- 🏠 Ca'del Bosco
- 📍 Lombardia, DOCG Franciacorta
- 🍷 chardonnay, pinot nero
- 🕒 30 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 W nosie świeże czerwone owoce; przede wszystkim truskawki, trochę młodej wiśni, a także delikatne akcenty chlebowe i kredowe. Usta łagodne, przyjemnie owocowe, subtelnie taniżne. Całości dopełniają niezwykle przyjemne, orzeźwiające, subtelne bąbelki. Podawać do sałatek, lekkich dań na bazie ryb o białym mięsie, przekąsek lub jako aperitif.

- 🌡 8–10°C
- 🍷 franciacorta, różowe, musujące, wytrawne

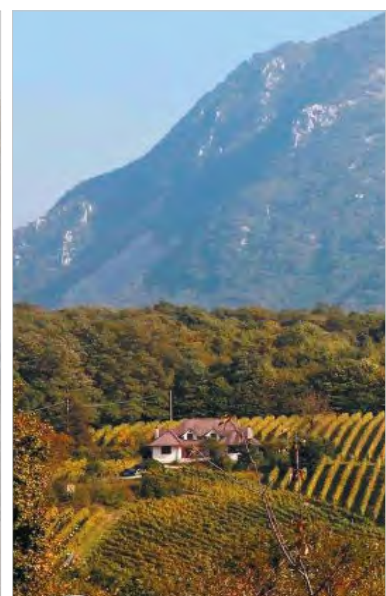
Kod: PWA02

Claudio Quarta

Claudio Quarta to producent win, do którego należą trzy winiarnie położone na trzech różnych obszarach tzw. Mezzogiorno. Jego celem od momentu podjęcia decyzji o zaangażowaniu się w biznes winiarski było tworzenie win opowiadających ekscytującą historię południa. W swych winiarskich poczynaniach Claudio Quarta koncentruje się na poszanowaniu tradycji przy jednoczesnym otwartym spojrzeniu w przyszłość, a także na badaniach i zrównoważonym rozwoju. Na winiarską ścieżkę wkroczył w 2005 roku odwieszając swój laboratoryjny fartuch i porzucając błyskotliwą karierę badacza w branży farmaceutycznej. Zdecydo-

wał się na powrót do korzeni. Kluczem do jego świata win jest ścisły związek z obszarami, na których zdecydował się działać – każdy z nich od wieków utożsamiany jest z winami powstającymi z określonych odmian winorośli i w bardzo konkretnym stylu.

Tym samym w Apulii, w Tenute Eméra, Claudio Quarta wraz z córką Alessandrą tworzą wina z primitivo i negroamaro, w Irpinii w Kampanii, w Cantina Sanpaolo, powstają wina w ramach najlepszych apelacji regionu – Greco di Tufo, Fiano di Avellino i Taurasi, a w Cantina Moros nieopodal Salento rodzą się znakomite, esencjonalne salice salentino.



Celebration Falanghina

- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, IGP Campania
- 🍷 falanghina

🕒 3 miesiące nad osadem z drożdży, tanki stalowe

📖 Białe wino wytrawne z południa Włoch o delikatnych aromatach jasnych owoców. W ustach gładkie, soczyste, rześkie i eleganckie. Podawać jako aperitif oraz do lekkich przekąsek, owoców morza i sałatek śródziemnomorskich.

🌡️ 7–10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: WCQ01



Celebration Aglianico

- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, IGP Campania
- 🍷 aglianico

🕒 6 miesięcy

📖 Wino z południa Włoch z emblematycznej dla Kampanii odmiany ciemnych winogron – aglianico. W nosie dominują dojrzałe czerwone i czarne owoce z subtelną domieszką dębu. Usta stanowią nader harmonijną kontynuację wyczuwanych wcześniej aromatów; one także przepełnione są soczystym owocem podbitym pikantną przyprawową nutą dodatkowo zachwycając dojrzałością i długością. Podawać do makaronów z cięższymi sosami, salami, czerwonych mięs i średnio starzonych serów.

🌡️ 15–16°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WCQ03



Celebration Primitivo

- 🏠 Claudio Quarta - Tenute Eméra
- 📍 Apulia, IGP Salento
- 🍷 primitivo

🕒 6 miesięcy

📖 Apulijskie primitivo o wyrazistym bukcie złożonym z aromatów dojrzałych śliwek i wiśni z domieszką nut korzennych. Na podniebieniu krągłe i jedwabiste, dobrze zrównoważone, o wyraźnym owocowym smaku i długim, niebanalnym zakończeniu. Podawać do makaronów, wędlin, czerwonych mięs i dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WCQ05



Moros Salice Salentino Riserva



🏠 Claudio Quarta - Cantina Moros
📍 Apulia, DOP Salice Salentino
🍇 negroamaro, malvasia nera
🕒 12 miesięcy, dąb francuski (75%) i amerykański (25%)
📖 Ikoniczne czerwone wytrawne wino z południa Włoch powstające w limitowanej liczbie zaledwie sześciu tysięcy butelek. Urzekające w nosie; wielowymiarowe, głębokie, soczyste owocowe i pikantne. W ustach dojrzałe i bujne, świetnie zrównoważone, o eleganckiej teksturze, przyjemnie krągłej taniowości, doskonałej równowadze i długim, niezapomnianym finiszu. Podawać do dziczyzny, pieczonej jagnięciny, wędlin i długo dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WCQ14

Fiano di Avellino



🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
📍 Kampania, DOCG Fiano di Avellino
🍇 fiano
🕒 5 miesięcy nad osadem z drożdży, stalowe tanki
📖 Białe wytrawne włoskie wino o jasnożółtej barwie z zielonkawymi przeblaskami i bukietem złożonym z subtelnych aromatów przywodzących na myśl świeże owoce o białym miąższu doskonale harmonizującym ze świeżym, owocowym i eleganckim smakiem. Podawać do przystawek, owoców morza, makaronów z jasnymi sosami.

🌡️ 6–8°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: WCQ17

Greco di Tufo



🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
📍 Kampania, DOCG Greco di Tufo
🍇 greco
🕒 5 miesięcy nad osadem z drożdży, stalowe tanki
📖 Doskonałe białe wino z południa Włoch powstałe z owoców odmiany greco uprawianych na najlepszych działkach o wulkanicznym podłożu. W nosie ujmująco mineralne, w ustach ożywcze, gładkie i bardzo wyraziste. Podawać do makaronów, białych mięs w śmietanowych sosach, warzyw zapiekanych pod beszamelem i serów.

🌡️ 7–10°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: WCQ07



Celebration Negroamaro



🏠 Claudio Quarta - Tenute Eméra
📍 Apulia, IGP Salento
🍇 negroamaro
🕒 6 miesięcy
📖 Czerwone włoskie wino wytrawne stanowiące kwintesencję apulijskiego negroamaro. Zachwyca wyrazistym owocowym bukietem z odrobiną nut korzennych. Na podniebieniu jedwabiste, dobrze zrównoważone, o przyjemnej owocowej kończówce. Podawać do salami lub chorizo, makaronów i dojrzewających serów.

🌡️ 15–16°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WCQ04



Suavemente

🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
📍 Kampania, IGP Campania Bianco
🍇 falanghina, greco, fiano
🕒 3–4 miesiące nad osadem z drożdży, stalowe tanki
📖 Wytrawne białe wino z południa Włoch o bladej żółtej barwie z zielonkawymi refleksami i bogatym nosem złożonym z aromatów egzotycznych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu doskonale zbudowane, świetnie zbalansowane, przyjemnie odświeżające. Podawać do przystawek, owoców morza i makaronów z jasnymi sosami.

🌡️ 6–8°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: WCQ19

Taurasi Riserva

🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
📍 Kampania, DOCG Taurasi Riserva
🍇 aglianico
🕒 co najmniej 24 miesiące, dąb francuski
📖 Cieszące się sławą najbardziej prestiżowego czerwonego wina wytrawnego z południa Włoch taurasi o głębokiej rubinowej barwie. Wino o eleganckim bukietie złożonym z aromatów dojrzałych czerwonych owoców przemieszanych z nutami przypraw korzennych i czekolady. Na podniebieniu miękkie i pełne, szlachetne i pięknie zbalansowane, o świetnej strukturze oraz długim zniuansowanym posmaku. Podawać do pieczonych czerwonych mięs oraz dojrzewających wędlin i serów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: WCQ18



Europa

Pozostałe kraje

Tym obszernym określeniem obejmujemy wina powstające w winiarskich regionach Niemiec, Europy Środkowo-Wschodniej i w byłych republikach radzieckich. To, co je łączy, to przywiązanie do rodzimych, endemicznych odmian winorośli, dzięki któremu każdy ze wspomnianych wyżej krajów wytwarza wina o bardzo indywidualnej charakterystyce.

W krajach należących jeszcze niedawno do Bloku Wschodniego, lata komunizmu dokonały spustoszenia w tradycyjnym winiarstwie. Dopiero ostatnie dekady XX wieku pozwoliły zrekonstruować wschodnioeuropejskie winiarstwo. Grupa Dom Wina może pochwalić się współpracą z najwybitniejszymi producentami z tej części świata.

W powszechnej świadomości polskiego konsumenta wina, Węgry to najpierw i przede wszystkim **Tokaj**, który dzięki znakomitym warunkom klimatycznym sprzyjającym rozwojowi szlachetnej pleśni szczyci się jednymi z najwspanialszych i najwyższych w świecie cenionych win słodkich. Zaraz po Tokaju sytuuje się **Eger** – okręg kojarzący się z bikavérem („byczą krwią”) – tradycyj-

nym kupażem czerwonych odmian, niegdyś najwyższych lotów, w ponurych czasach komunizmu zdegradowanym do poziomu niemal niepijalnego, a dziś znów powracającym do dawnej świetności. Dobre wina powstają też w obdarzonym wspianymi warunkami klimatycznymi **Badacsony**, coraz doskonalsze czerwone wina wychodzą spod rąk winiarzy z południowych okręgów, w **Szekszárd** i graniczącym z Chorwacją **Villány**.

Od kilku lat głośno jest w świecie o winach ze **Słowenii**. Krystalicznie czyste, doskonale harmonijne białe wina zrobione zarówno z odmian miejscowych jak i międzynarodowych podbiły europejskie rynki niemal natychmiast po wejściu Słowenii do Unii Europejskiej.

Wielki renesans winiarstwa przeżywają były republiki radzieckie, w tym kolebka światowego winiarstwa: **Gruzja**. Kilku świetnych producentów od lat stawia na nogi winiarstwo w **Bułgarii**, eksperymentując z międzynarodowymi odmianami winorośli. Podobnie w **Mołdawii**, gdzie znakomicie udaje się zarówno chardonnay, jak i merlot czy cabernet sauvignon.





Stift Klosterneuburg

Dzieje winiarni ściśle powiązane są z historią klasztoru więc można rzec, że jej początki sięgają roku 1114. Winorośl uprawia się na 108 ha co oznacza, że posiadłość należy do największych w Austrii. Klasztorne winnice zlokalizowane są w najlepszych siedliskach w Klosterneuburgu, Wiedniu, Gumpoldskirchen i Tattendorfie. Zróżnicowanie gleb i mikroklimatów w tych czterech rejonach pozwala na idealny dobór odmiany do charakterystyki *terroir*.



Stift Klosterneuburg Blaufränkisch

- 🏠 Stift Klosterneuburg
- 📍 Tattendorf, Thermenregion, Dolna Austria
- 🍷 blaufränkisch
- 🕒 8 miesięcy, duże beczki
- 📖 Blaufränkisch ze Stift Klosterneuburg to wino soczyste, wyróżniające się delikatną owocową kwasowością i klarownością. Zachwycą głęboką rubinową barwą, subtelnymi aromatami jeżyn i śliwek, a także dobrą strukturą i długością. Podawać do pieczonego drobiu.

🌡 13–14°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: OSK04

Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner

- 🏠 Stift Klosterneuburg
- 📍 Klosterneuburg, Dolna Austria
- 🍷 grüner veltliner
- 🕒 —
- 📖 Klasyczny grüner veltliner o lekko korzennym aromacie cytrusów, zielonych jabłek i pieprzu. W ustach eleganckie i harmonijne, o subtelnie pikantnym finiszu. Podawać do lekkich sałatek, ryb oraz klasycznego Wiener Schnitzel.

🌡 8–9°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: OSK02

Stift Klosterneuburg Zweigelt

- 🏠 Stift Klosterneuburg
- 📍 Tattendorf, Thermenregion, Dolna Austria
- 🍷 zweigelt
- 🕒 8 miesięcy, duże beczki
- 📖 Młodziarzy rubinowy kolor i wyrazisty aromat dojrzałych wiśni. Na podniebieniu soczyste i mocno zbudowane, z elegancką nutą słodczy i delikatną strukturą taniącą. Podawać do makaronów z sosami i gulaszy wołowych.

🌡 13–14°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: OSK05

Cuvée Patronis

- 🏠 Stift Klosterneuburg
- 📍 Thermenregion, Dolna Austria
- 🍷 40% st. laurent, 40% zweigelt, 20% merlot
- 🕒 20 miesięcy, 50% duże beczki, 50% używane barriques
- 📖 Cuvée Patronis jest winem powstałym w hołdzie patronom winiarni: św. Leopoldowi i św. Agnes, z okazji 900-lecia jej istnienia. Na kupaż składają się st. laurent, zweigelt i merlot tworzące niezwykle łagodną i aksamitną całość skutecznie uwodzącą nutami leśnych jagód, wyczuwalnymi zarówno w nosie, jak i potem w bogatym smaku wina. Na podniebieniu przyjemnie krągłe, o wspaniale zintegrowanych, dojrzałych taninach, wyważonej kwasowości i długim, owocowym posmaku. Podawać do pieczeni wołowej i dziczyzny.

🌡 16°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: OSK06

Stift Klosterneuburg Wiener Gemischter Satz

- 🏠 Stift Klosterneuburg
- 📍 Wiedeń, Gemischter Satz DAC
- 🍷 grüner veltliner, welschriesling, riesling, weißburgunder, chardonnay, gewürztraminer, muskateller
- 📖 Młodziarzy i świeży kupaż pochodzący z Nußbergu, najsłynniejszej winnicy położonej w samym Wiedniu. Przyjemnie rześki, wielowarstwowy nos rozciąga aromaty zielonego jabłka, kwiatów i owoców pestkowych. W ustach niebanalny smak stanowiący bardzo harmonijną kontynuację wyczuwanych w nosie nut owocowych, świetna kwasowość i długa czysta końcówka. Podawać do serów i tradycyjnych austriackich wędlin.

🌡 7–8°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: OSK01



Bulgarian Wine Industry

Bulgarian Wine Industry to prężnie działająca firma zajmująca się produkcją wysokiej jakości win oraz ich dystrybucją na terenie kraju, a także eksportem. W jej posiadaniu jest 250 hektarów winogradów; dodatkowe 300 hektarów obsadzonych ponad 50-letnią winoroślą należące do dawnej spółdzielni pozostaje pod stałym nadzorem spółki.



Castra Rubra Classic Merlot/Cabernet Sauvignon



- 🏠 Castra Rubra
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 merlot, cabernet sauvignon

—
📖 W nosie soczyste i dojrzałe, roztańcza aromaty słodkich jeżyn oraz gorzkiej czekolady wzbogacone o subtelne nuty mineralne. Na podniebieniu średnio zbudowane, ale przyjemnie krągłe i pięknie zrównoważone, z dojrzałymi taninami, łagodną kwasowością i posmakiem pieczonej śliwki. Podawać do różnych przystawek, dań mięsnych jak i warzywnych, wytrawnych tart, zapiekane, a także do deserów z gorzką czekoladą i jagodami.

- 🌡️ 6–8°C
 - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: BTE19

Castra Rubra Classic Cabernet Sauvignon



- 🏠 Castra Rubra
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 cabernet sauvignon

—
📖 Czerwone bułgarskie wino o bujnym bukiecie złożonym z aromatów dojrzałych czarnych porzeczek i słodkich jeżyn przemieszanych z nutami mineralnymi oraz gorzkiej czekolady. Na podniebieniu średnia budowa, przyjemna krągłość, pięknie dojrzałe taniny, doskonała równowaga i łagodna kwasowość. Wyraziste, długie zakończenie o posmaku pieczonej śliwki. Podawać do przystawek, makaronów z sosami, pieczonych i grillowanych mięs i warzyw, zapiekane, risotto z grzybami leśnymi oraz deserów z udziałem gorzkiej czekolady.

- 🌡️ 15–16°C
 - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: BTE20

Castra Rubra



- 🏠 Castra Rubra
- 📍 Nizina Tracka, Haskovo
- 🍇 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski, nowe beczki
- 📖 Flagowe wino winiarni Castra Rubra o silnym charakterze znakomicie odzwierciedlającym bogactwo bułgarskiego siedliska. Zachwyca mocnym, wyrazistym nosem roztańczającym skoncentrowane aromaty dojrzałych owoców przemieszane z nutami wanilii, kawy i lukrecji. Imponujące, złożone, doskonale zbudowane i pięknie zbalansowane usta, o jedwabistych, świetnie zintegrowanych taninach i nieskończenie długim posmaku.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: BTE11

Motley Cock Red



- 🏠 Castra Rubra
- 📍 Nizina Tracka, Haskovo
- 🍇 cabernet sauvignon, merlot, mavrud
- 🕒 8 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Ciemnowiśniowe, nieprzejrzyste, z ceglastymi refleksami. Intensywny, skoncentrowany nos, emanujący aromatami czerwonych owoców, cynamonu, goździków i lukrecji. Usta pełne i krągłe, świeże i soczyste, o eleganckiej, lekko korzennej końcówce.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: BTE24

Castra Rubra Classic Sauvignon Blanc



- 🏠 Castra Rubra
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 sauvignon blanc
-
- 📖 Białe bułgarskie wino wytrawne – świeże i eleganckie. W nosie przyjemnie wyraziste, uwodzące aromaty dojrzałych brzoskwiń i mango przemieszanych z nutami tostów i wanilii. Na podniebieniu wibrująco świeże, soczyste owocowe, fantastycznie długie. Podawać do świeżych sałatek, ryb, kurczaka z grillowanymi warzywami lub solo.

- 🌡️ 6–8°C
 - 🍷 białe, wytrawne
- Kod: BTE21

Zamecké Vinařství Bzenec

Zámecké Vinařství Bzenec to jedna z naprawdę niewielu morawskich winiarni mieszcząca się w zamku, gdzie – w przestronnych ponad czterystuletnich piwnicach – może naraz degustować miejscowe wina nawet pięćdziesiąt osób. Winiarnia dysponuje 540 hektarami, na których uprawia się dwadzieścia dwie różne odmiany winorośli w trzech morawskich okręgach: Milkulovskim, Znojemskim i Slovackim. Ich wina co rok wybierane są do Narodowego Salonu Win: ekskluzywnej grupy stu najlepszych win Czeskiej Republiki.



Collection 1508 Rulandské Modré

🏠 Zámecké Vinařství Bzenec

📍 Morawy, Vinařská Oblast Morava,
Jakostní Víno Odrudové

🍷 pinot noir

🍷 —

📖 Wytrawne wino o barwie owocu granatu i bukicie złożonym z aromatów świeżych, dojrzałych czereśni i truskawek. Na podniebieniu bardzo eleganckie, o smaku idealnie korespondującym z nosem, gładkich taniach i przyjemnym, długim zakończeniu przywodzącym na myśl dojrzałe czerwone owoce. Podawać do pieczenia lub dziczyzny oraz do potraw z grzybów.

🌡️ 13–16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: MZB13



Collection 1508 Frankovka

🏠 Zámecké Vinařství Bzenec

📍 Morawy, Vinařská Oblast Morava,
Jakostní Víno Odrudové

🍷 frankovka

🍷 —

📖 Wytrawne wino o jasnorubineowej barwie i eleganckim bukicie, na który składają się aromaty dojrzałych wiśni i owoców leśnych wzbogacone o subtelne nuty przypraw. W ustach miękkie i delikatne, o przyjemnym owocowym smaku, dobrze zintegrowanych, dojrzałych taniach i długim zakończeniu. Wino dobrze komponuje się z dziczyzną, ciemnymi mięsami czy stekami, a także serami i wędlinami.

🌡️ 13–16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: MZB10



Collection 1508 Chardonnay

🏠 Zámecké Vinařství Bzenec

📍 Morawy, Vinařská Oblast Morava,
Jakostní Víno Odrudové

🍷 chardonnay

🍷 —

📖 Delikatne półwytrawne wino o jasnozłotej barwie i aromatach wywołujących skojarzenia z dojrzałymi gruszkami i suszonymi ziołami. W ustach krągłe i soczyste, o żywej kwasowości i przyjemnie długim posmaku. Wino dobrze komponuje się z przystawkami, mięsami z białym sosem, stekami czy wędzoną rybą.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, półwytrawne

Kod: MZB01





Starák

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy, Regionální (Zemské) Vín
- 🍇 riesling, chardonnay, pinot blanc, pinot gris

—
Białe łagodnie wytrawne morawskie wino o delikatnych aromatach jasnych pestkowych owoców i cytrusów przemieszanych z nutami ziołowymi. Na podniebieniu krągłe, o przyjemnie owocowym smaku, dobrze wyważonej rześkiej kwasowości i wyrazistej, czystej końcówce. Podawać do lekkich dań rybnych, przystawek, cięć.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB36



Ego Veltlínské Zelené

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Viniarská Oblast Morava, Podoblast Znojemska, Pozdní Sběr
- 🍇 grüner veltliner

50% wina
Białe morawskie wino wytrawne o aromatach dojrzałych jasnych owoców i cytrusów wzbogaconych o subtelne nuty ziół i białego pieprzu. W ustach pełne i złożone, o doskonale wyważonej kwasowości i charakterystycznej dla odmiany grüner veltliner pikantności. Podawać do Wiener Schnitzel, dań kuchni azjatyckiej, drobiu, a nawet do karczochów i grillowanych szparagów.

- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB40



Collection 1508 Rulandské Bílé

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy, Viniarská Oblast Morava, Jakostní Vín Odrudové
- 🍇 100% pinot blanc

—
Przejrzyste wino o słonecznej barwie i subtelnych kwiatowo-owocowych aromatach przemieszanych z nutami chlebowymi. W ustach czyste i szlachetne, o przyjemnej limonkowej kwasowości i długiej, lekko mineralnej końcówce. Wino dobrze komponuje się z wędzonymi rybami i mięsami, a także z pasztetami i twardymi serami kozimi.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB04



Collection 1508 Sauvignon Blanc

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy, Viniarská Oblast Morava, Jakostní Vín Odrudové
- 🍇 100% sauvignon blanc

—
Wytrawne wino o cytrynowym kolorze z zielonkawymi przebiegami. W nosie charakterystyczne dla sauvignon blanc aromaty agrestu i cytrusów wzbogacone o nuty przywodzące na myśl zioła i liście krzewu czarnej porzeczki. Na podniebieniu wyraziste, o dość wysokiej kwasowości i subtelnej nucie słodczy wyczuwalnej w długim posmaku. Świetnie do zimnych przystawek, makaronów i białych mięs.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB02



Collection 1508 Ryzlink Rýnský

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy, Viniarská Oblast Morava, Jakostní Vín Odrudové
- 🍇 riesling

—
Wytrawne białe wino o jasnożółtej barwie i eleganckim bukcie złożonym z aromatów świeżych dojrzałych moreli przemieszanych z nutami mineralnymi. W ustach rześkie i soczyste, o dość mocno zaznaczonej limonkowej kwasowości i lekko pikantnej końcówce. Wino doskonale uzupełnia przystawki, dania z lekko przyrządzonych ryb czy cięć.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB05



Collection 1508 Ryzlink Vlašský

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy, Viniarská Oblast Morava, Jakostní Vín Odrudové
- 🍇 ryzlink vlašský

—
Wytrawne białe wino rozczajające aromaty przywodzące na myśl dojrzałe żółte melony i jabłka podbite niansem ziołowym. W ustach rześkie, o wyraźnym cytrusowym smaku i długiej, czystej końcówce. Wino najlepiej podawać do dań warzywnych i zup, a także ryb i delikatnych pasztetów.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB28



Collection 1508 Pálava

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy, Viniarská Oblast Morava, Vín s Přívláskem Výběr z Hroznů
- 🍇 pálava

—
Mieniające się półsłodkie wino o ciemnozielonej barwie i bujnych aromatach przywodzących na myśl wiosenne kwiaty bzu i rodzyńki. W ustach krągłe i doskonale wyważone, zachwycające elegancką miodową słodyczą i nutami dojrzałych moreli wyczuwalnymi w długim, wspaniale złożonym posmaku. Świetnie komponuje się z pikantnymi potrawami, słodkimi mięsami, serami wędzonymi i parzonymi oraz deserami.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, półsłodkie

Kod: MZB30



Dwór Sieraków Merlot

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy
- 🍇 merlot

—
Morawskie wino o typowym dla merlota owocowym aromacie wzbogaconym o subtelne nuty gorzkiej czekolady. Smak pełen równowagi i harmonii. Miękkie i owocowe, delikatnie taniące, długie. Podawać do czerwonych mięs, pizzy, makaronów z sosami na bazie pomidorów, dojrzewających serów.

- 🌡️ 13–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: MRM03



Dwór Sieraków Chardonnay Pozdní Sběr

- 🏠 Zámecké Vinařství Bzenec
- 📍 Moravy
- 🍇 chardonnay

—
Morawskie wino o intensywnym bukiecie złożonym z aromatów owoców egzotycznych i kwiatów. Smak bogaty, pełny, z nutą ananasa. Delikatny, długi, przyjemny finisz z odrobiną cukru resztkowego pozostawia miłe doznanie na podniebieniu.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: MRM04

Nemea Winery

Początki Nemea Winery sięgają 1985 roku, kiedy Andreas Koutsodimos i Chris Gastouniotis podjęli decyzję o założeniu winiarni. Ten rodzinny biznes szybko ugruntował swą pozycję, a jego właściciele zaczęli być znani jako producenci znakomitej jakości win powstających dzięki fantastycznej synergii niezaprzeczalnych walorów siedliska i profesjonalnego podejścia do uprawy winorośli, a potem do produkcji, dystrybucji i sprzedaży win. Według Andreasa i Chrisa wino powinno być postrzegane jako radość życia i właśnie tak odbierane.

Winiarnia położona jest w samym sercu równiny Nemea rozciągającej się w pobliżu miejscowości o tej samej nazwie w regionie Koryntia, w północno-wschodniej części Peloponezu. To ziemia, na której króluje odmiana agiorgitiko, najczęściej dająca delikatne, mocno owocowe wina, ale mająca także zdecydowane predyspozycje do dłuższego dojrzewania w dębowych beczkach, z którymi nader dobrze się „dogaduje”.



Nemea Signature Collection Red Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez, PDO Nemea
- 🍷 100% agiorgitiko
- 🕒 12 miesięcy, dąb amerykański i francuski
- 📖 Greckie czerwone wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i wyrazistym bukietie zdominowanym przez intrygujące aromaty kwaśnych wiśni, czereśni i agrestu wzbogacone o nuty wanilii i kokosu. Na podniebieniu bogate i krągłe, aksamitnie taniące, o doskonale zrównoważonej kwasowości oraz intensywnym, długim, wibrującym posmaku. Podawać do pieczonych czerwonych mięs, makaronów i serów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: GNE04

Agiorgitiko Varietals Collection Red Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez, PGI Peloponnese
- 🍷 100% agiorgitiko
- 🕒 —
- 📖 Greckie czerwone wino wytrawne stanowiące doskonałą ekspresję odmiany agiorgitiko. Jego bukiet zdominowany jest przez świeże aromaty dojrzałych truskawek, czereśni i wiśni przemieszane z nutami przypraw korzennych i czekolady. W ustach krągłe i aksamitne, o świetnie zbalansowanej kwasowości i długim, rześkim posmaku. Podawać do czerwonego mięsa i dań z pikantnymi sosami.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: GNE08

Mantineia Signature Collection White Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Mantinia, Peloponez, PDO Mantinia
- 🍷 100% moschofilero
- 🕒 —
- 📖 Połyskujące srebrnymi refleksami greckie białe wino wytrawne o bardzo intensywnym aromacie róż, wiesiolka, jaśminu i bergamotki. Na podniebieniu pełne, o dość wysokiej kwasowości i wyczuwalnych w smaku subtelnych nutach maślanych będących efektem dojrzewania wina nad osadem z drożdży. Podawać do risotta z grzybami, duszonego drobiu, ryb, grillowanych warzyw i serów.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: GNE03

Malagousia Signature Collection White Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez, PGI Peloponnese
- 🍷 100% malagousia
- 🕒 —
- 📖 Greckie białe wino wytrawne o jasnozielonej barwie i wyrazistych aromatach limonki oraz moreli. W ustach świetna struktura, intensywna owocowość, umiarkowana kwasowość, imponująco długi finisz. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs, makaronów i półtwardych serów.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: GNE02

Assyrtiko Signature Collection White Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez, PGI Peloponnese
- 🍷 100% assyrtiko
- 🕒 —
- 📖 Białe greckie wino wytrawne o cytrynowej barwie z zielonkawymi przeblaskami. W nosie nuty cytrusowe przeplatane są z aromatem zielonego jabłka, brzoskwiń i ananasa. Na podniebieniu dość mocno zbudowane, wyraźnie mineralne, o przyjemnie rześkiej kwasowości wyczuwalnej także w długim, czystym posmaku. Podawać do tłustych ryb z dodatkiem cytryny oraz do owoców morza.

🌡️ 10–12°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: GNE01

Ladies Collection Fruity White Semi Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez
- 🍷 moschofilero, muskat

—
Greckie białe wino półwytrawne o aromatach świeżych jasnych owoców przemieszanych z subtelnymi nutami kwiatowymi. Na podniebieniu łagodne, lekkie i zwiewne, o przyjemnie owocowym smaku i czystym, delikatnie naznaczonym nutą słodczy, zakończeniu. Podawać do lekkich sałatek, ciast z owocami lub solo w letni dzień.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne
- Kod:** GNE12

Ladies Collection Delicate Rose Semi Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez
- 🍷 muskat, agiorgitiko, moschofilero

—
Greckie różowe wino półwytrawne o wyrazistych aromatach świeżych czerwonych owoców i kwiatów. W ustach łagodne, krągłe i delikatne, o smaku naznaczonym subtelną nutą słodczy harmonijnie zbalansowaną rześką kwasowością. Podawać do lekkich przekąsek, tart i sałatek owocowych lub solo.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 różowe, półwytrawne
- Kod:** GNE13

Ladies Collection Juicy Red Semi Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez
- 🍷 agiorgitiko

—
Greckie czerwone wino półwytrawne o intensywnych aromatach świeżych ciemnych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu soczyste owocowe, krągłe i łagodne, o subtelnej słodczy doskonale zbalansowanej rześką kwasowością. Podawać do wędziny w sosie słodko-kwaśnym, schabu ze śliwką, makaronu z sosem pomidorowym i serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, półwytrawne
- Kod:** GNE14



Ampelomythos White Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez
- 🍷 savvatiano, roditis
- Greckie białe wino wytrawne o jasnożółtym kolorze i wesołych aromatach cytrusów, koniczyny i egzotycznych owoców. W ustach lekkie i orzeźwiające, pełne wigoru. Podawać do lekkich dań warzywnych, z ryb i drobiu.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** GNE18

Ampelomythos Retsina



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Attica, Centralna Grecja
- 🍷 savvatiano, roditis
- Najbardziej znane białe greckie wino wytrawne zawdzięczające charakterystyczny żywiczny aromat dodatkowi znakomitej jakości żywicy sosnowej podczas fermentacji. Po nadaniu winu jedynych w swoim rodzaju nut aromatycznych żywica jest usuwana. Powstałe w wyniku takiego procesu wino cechuje nie do podrobienia bukiet, w którym nuty żywiczne przeplatają się ze świeżymi aromatami cytrusowymi. Trudne do uchwycenia wrażenie goryczki w ustach i rześki posmak czynią zeń idealne wino do wyrazistych, klasycznych dań kuchni greckiej. Podawać do ryb i owoców morza.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** GNE22

Ampelomythos Rose



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez
- 🍷 agiorgitiko
- Greckie różowe wino wytrawne o świeżych aromatach czerwonych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu łagodne, miękkie i rześkie, o przyjemnie aromatycznym, czystym finiszu. Podawać do lekkich sałatek, przystawek i białych mięs.

- 🌡️ 13–15°C
- 🍷 różowe, wytrawne
- Kod:** GNE19

Ampelomythos Red Dry



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez
- 🍷 100% agiorgitiko
- Greckie czerwone wino wytrawne o wyrazistych aromatach czarnych porzeczek, śliwek, cynamonu i innych przypraw. W ustach lekkie i świeże, soczyste owocowe, subtelnie taniące. Podawać do dobrze przyprawionych, ale niezbyt ciężkich dań, takich jak pieczone warzywa czy ptactwo z grilla.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** GNE20

Ampelomythos Red Semi Sweet



- 🏠 Nemea Winery
- 📍 Nemea, Peloponez
- 🍷 agiorgitiko
- Greckie półsłodkie czerwone wino o świeżych aromatach dojrzałych malin, jeżyn i śliwek. W ustach krągłe, subtelnie taniące, o zmysłowej słodczy harmonijnie zbalansowanej rześką kwasowością i przyjemnie owocowej końcówce. Podawać solo lub do lekkich ciast z owocami.

- 🌡️ 14–15°C
- 🍷 czerwone, półsłodkie
- Kod:** GNE23

Tbilvino

Historia jak z bajki o Kopciuszku. Jeden z największych kombinatów winiarskich w całym ZSRR, po prywatyzacji i latach przekształceń jest dziś wymieniany w ścisłej czołówce najlepszych producentów jakościowego wina w Gruzji. Jest w tym z pewnością zasługa Jeffa Astona, australijskiego winemakera, który – z szacunkiem dla miejscowej tradycji – uczynił z firmy braci Margvelashvili nowoczesną winiarnię.



Georgian Valleys Alazani Valley White Semi Sweet



- Tbilvino
- Kachetia
- rkatsiteli
-

Białe półsłodkie wino gruzińskie o kwiatowo-owocowych aromatach znajdujących kontynuację w przyjemnie łagodnym, lekko słodkawym smaku. Subtelny słodycz wina doskonale równoważy rześką kwasowość. Podawać do lodów, sałatek i tart owocowych.

- 8–9°C
- białe, półsłodkie
- Kod:** GGV02

Georgian Valleys Alazani Valley Rosé



- Tbilvino
- Kachetia
- saperavi
-

Różowe półsłodkie wino o aromatach świeżych owoców i polnych kwiatów. W ustach przyjemnie rześkie, o subtelnym owocowym smaku, dobrej kwasowości umiejętnie zbalansowanej łagodną słodyczą i długim, czystym finiszem. Podawać do lekkich sałatek, przekąsek, deserów owocowych lub solo w letni dzień.

- 9–11°C
- różowe, półsłodkie
- Kod:** GGV43

Georgian Valleys Alazani Valley Red Semi-Sweet



- Tbilvino
- Kachetia
- saperavi, rkatsiteli
-

Półsłodkie czerwone wino gruzińskie o subtelnym aromacie dojrzałych, świeżych ciemnych owoców. W ustach krągłe i aksamitne, o przyjemnym smaku z nutą słodyczy doskonale zrównoważoną rześką kwasowością. Podawać do czurczeli, tart wiśniowych, galaretek.

- 16–17°C
- czerwone, półsłodkie
- Kod:** GGV07

Georgian Valleys Kindzmarauli



- Tbilvino
- Kachetia, Kindzmarauli
- saperavi
-
- Półslodkie czerwone gruzińskie wino o głębokich aromatach wiśni i czarnych śliwek. W ustach łagodne, krągłe i harmonijne, o przyjemnie owocowym, lekko słodkim smaku i długim, niebanalnym zakończeniu. Podawać do ciast czekoladowych, dojrzałych truskawek lub solo.

8–9°C
 czerwone, półslodkie

Kod: GGV11

Georgian Valleys Tsinandali



- Tbilvino
- Kachetia, Tsinandali
- rkatsiteli, mtsvane
-
- Bogate i odświeżające białe gruzińskie wino wytrawne o aromatach świeżych winogron, pigwy, cytrusów i białych kwiatów. W ustach eleganckie i dobrze zbudowane, o przyjemnie owocowym smaku z domieszką wanilii i lekko goryczkowej, ziemistej końcówce. Podawać do sałatek, grillowanych warzyw, kurczaka w cytrynowym sosie, gotowanych ryb.

8–9°C
 białe, wytrawne

Kod: GGV04

Georgian Valleys Tbilisi Red Dry



- Tbilvino
- Kachetia
- saperavi, rkatsiteli
-
- Wytrawne czerwone gruzińskie wino o aromatach dojrzałych ciemnych owoców. W ustach świeże i lekkie, miękkie i delikatne. Podawać do smażonych i grillowanych mięs, pieczonego kurczaka, twardych serów, gulaszów wołowych.

16–17°C
 czerwone, wytrawne

Kod: GGV05

Georgian Valleys Khvanchkara



- Tbilvino
- Racha, Khvanchkara
- 70% alexandrouli, 30% mujuretuli
- 6–15 miesięcy w beczkach dębowych
- Czerwone półslodkie gruzińskie wino o intrygującym bukcie, na który składają się aromaty przywodzące na myśl przyprawy korzenne, czerwony pieprz, maliny, jeżyny i jarzębinę. W ustach również niebanalne — mocno owocowe z wyraźnym akcentem malinowym, świeże i lekko pikantne. Podawać do lekkich ciast, suszonych owoców, orzechów i prażonych pestek dyni.

12–14°C
 czerwone, półslodkie

Kod: GGV12

Georgian Valleys Saperavi



- Tbilvino
- Kachetia
- saperavi
-
- Intensywnie czerwone gruzińskie wino o aromatach świeżych wiśni i morw przemieszanych z subtelnymi nutami waniliowymi. W ustach dobrze zbudowane i zrównoważone, o rześkiej, owocowej końcówce. Podawać do smażonych i grillowanych mięs, pieczonego kurczaka, twardych serów, gulaszy wołowych.

16–17°C
 czerwone, wytrawne

Kod: GGV08

Georgian Valleys Mukuzani



- Tbilvino
- Kachetia, Mukuzani
- saperavi
- 25% wina, dąb francuski (barriques), 1, 5 miesięcy
- Wytrawne czerwone gruzińskie wino powstałe ze znakomitej lokalnej odmiany saperavi. W nosie mocne, gęste, o aromatach leśnych owoców, morwy i liścia laurowego. W ustach dobrze zbudowane, soczyste, o długim owocowym finiszu. Podawać do wieprzowiny na zimno, kielbas, pieczonego kurczaka.

16–17°C
 czerwone, wytrawne

Kod: GGV09

Georgian Valleys Tbilisi White Dry



- Tbilvino
- Kachetia
- rkatsiteli
-
- Lekkie i przyjemne białe wino gruzińskie. W nosie dominują aromaty przywodzące na myśl świeże cytrusy, jabłka i przyprawy. W ustach odświeżające, zrównoważone, z zabarwioną subtelną nutą goryczki końcówką. Podawać jako aperitif, do gotowanych ryb, skorupiaków, krewetek oraz drobiu.

8–9°C
 białe, wytrawne

Kod: GGV01

Georgian Valleys Sachino Red Semi Dry



- Tbilvino
- Kachetia
- saperavi, rkatsiteli
-
- Półwytrawne wino gruzińskie o przyjemnym aromacie świeżych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach delikatne, soczyste owocowe, lekko słodkawe w smaku. Podawać do wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym i schabu ze śliwek.

16–17°C
 czerwone, półwytrawne

Kod: GGV14

Georgian Valleys Sachino White Semi Dry



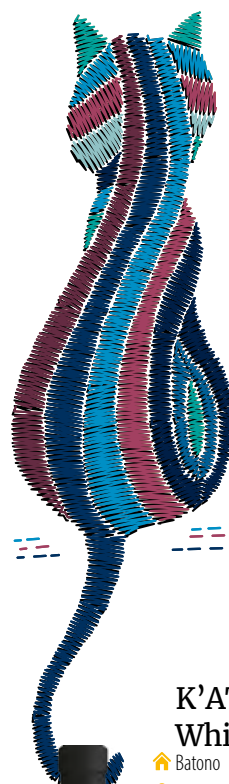
- Tbilvino
- Kachetia
- rkatsiteli
-
- Białe półwytrawne wino gruzińskie rozczyszczające delikatne aromaty jasnych owoców wzbogacone o nuty kwiatowe. Na podniebieniu lekkie i świeże, o przyjemnym, zabarwionym subtelną nutą słodczy, smaku. Podawać do sałatek owocowych, tarty z kiwi, ciast z jabłkami.

8–9°C
 białe, półwytrawne

Kod: GGV13

Batono

Historia winiarni Batono bierze początek w odległej przeszłości; przodkowie obecnych właścicieli na przestrzeni wieków zajmowali się zarówno uprawą winorośli jak i produkowaniem wina. Należały do nich winogrody położone w wiosce Tokhliauri, w Kakheti we wschodniej Gruzji, które były w rodzinie przekazywane z pokolenia na pokolenie utrwalając tradycję posiadania własnych winnic i dbania o nie. Po rozpadzie Związku Radzieckiego postanowiono powiększyć areał winnic i założyć firmę zajmującą się produkcją winiarską na większą skalę. Plan z sukcesem wcielono w życie; obecnie do Batono należy 65 hektarów winnic w zachodniej części w słynnym okręgu Manavi. Od północy ciągnie się pasmo górskie Tsiv-Gombori, a na południu znajduje się pochodzący z VI wieku wspaniały kompleks wykutych w skale monastyrów Dawit Garedża. Bliskość łańcucha górskiego zapewnia pobliskim winogrodom powiew chłodnego powietrza podczas gorącego lata, co doskonale wpływa na panujący w nich mikroklimat i umożliwia otrzymanie doskonałej jakości owoców, z których potem powstają znakomite, naznaczone lokalnym charakterem, wina. Oprócz nowoczesnego sprzętu do tworzenia wina takiego jak tanki ze stali nierdzewnej oraz drewniane kadzie i beczki, winiarnia wyposażona jest także we francuski alembik charentais wykorzystywany do destylacji, w wyniku której otrzymuje się wysokiej klasy brandy.



K'AT'A Alazani White Semi Sweet

- 🏠 Batono
- 📍 Kachetia
- 🍷 rkatsiteli, mtsvane
- 🌞 —
- 📖 Białe półsłodkie wino gruzińskie o subtelnych kwiatowo-owocowych aromatach. W ustach harmonijne, przyjemne i łagodne, o smaku zabarwionym delikatną nutą słodczy doskonale zrównoważoną rześką kwasowością. Podawać do lodów, deserów i tart owocowych.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, półsłodkie

Kod: GKA04



K'AT'A Rkatsiteli

- 🏠 Batono
- 📍 Kachetia
- 🍷 rkatsiteli
- 🌞 —
- 📖 Lekkie i orzeźwiające gruzińskie białe wino wytrawne o subtelnych aromatach owoców cytrusowych i jabłek. W ustach delikatne i dobrze zbalansowane, o żywej kwasowości i przyjemnie długim, czystym posmaku. Podawać jako aperitif, do ryb, owoców morza i lekkich sałatek.

🌡️ 8–9°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: GKA01

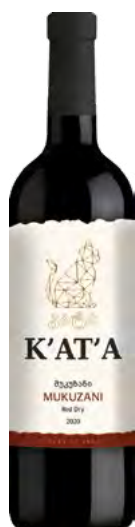


K'AT'A Pirosmeni White Semi Dry

- 🏠 Batono
- 📍 Kachetia
- 🍷 rkatsiteli, mtsvane
- 🌞 —
- 📖 Białe gruzińskie wino półwytrawne o słonecznej barwie i delikatnych aromatach jasnych owoców wzbożonych o subtelne nuty kwiatowe. Na podniebieniu lekkie i orzeźwiające, o przyjemnej nucie słodczy świetnie zrównoważonej żywą kwasowością i długim, owocowym posmakiem. Podawać do sałatek owocowych, tarty z jasnymi owocami, ciast z jabłkami.

🌡️ 8–10°C
🍷 białe, półwytrawne

Kod: GKA08

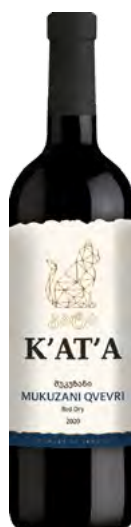


K'AT'A Mukuzani

- Batono
- Kachetia
- saperavi
- 6 miesięcy
- Czerwone gruzińskie wino wytrawne o nasyczonej barwie i aromatach ciemnych owoców wzbogaconych o nuty skóry, czekolady i przypraw. W ustach soczyste i dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonej kwasowości i taniowości oraz długim, owocowym posmaku. Podawać do pieczonego ptactwa, jagnięciny, ragoût i dojrzewających serów.

16–18°C
 czerwone, wytrawne

Kod: GKA06

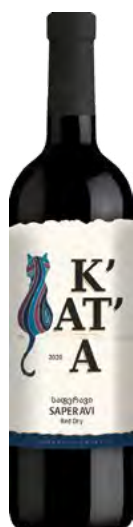
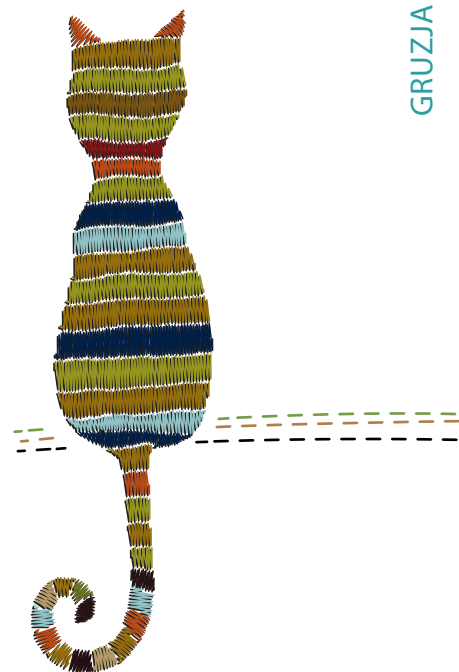


K'AT'A Mukuzani Qvevri

- Batono
- Kachetia
- saperavi
- 10–12 miesięcy
- Powstałe przy zastosowaniu tradycyjnej gruzińskiej metody fermentacji w glinianych, zakopanych w ziemi amforach, czerwone wino wytrawne o mocno nasyczonej barwie i bogatym bukcie złożonym z aromatów ciemnych owoców wzbogaconych o nuty skóry, pestek, czekolady i przypraw. W ustach ekstraktywne i dobrze zbudowane, o charakterystycznej dla odmiany saperavi intensywnie taniowości, wyraźnie zaznaczonej kwasowości oraz intrygująco długim zakończeniu. Podawać do pieczonego mięsa — dziczyzny i ptactwa, gulaszy wołowych i twardych serów.

16–18°C
 czerwone, wytrawne

Kod: GKA07

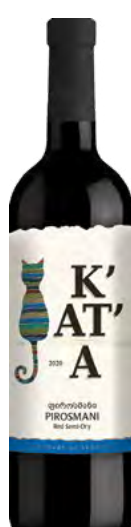


K'AT'A Saperavi

- Batono
- Kachetia
- saperavi
-
- Gruziańskie wino wytrawne o ciemnoczerwonej barwie i bukiecie złożonym z aromatów dojrzałych wiśni, czereśni i leśnych jeżyn. W ustach dobrze zbudowane i wyważone, o wyraźnie zaznaczonej kwasowości, charakterystycznej dla odmiany saperavi taniowości i długim, owocowym posmaku. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, ragoût i dojrzewających serów.

16–18°C
 czerwone, wytrawne

Kod: GKA02

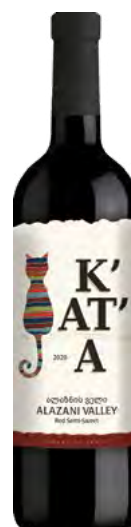


K'AT'A Pirosmeni Red Semi Dry

- Batono
- Kachetia
- saperavi
-
- Gruziańskie wino półwytrawne o nasyczonej czerwonej barwie i aromatach dojrzałych ciemnych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonej kwasowości świetnie zrównoważonej subtelną słodyczą i długim, zabarwionym wiśniowym nuansem, zakończeniu. Podawać do wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym i schabu ze śliwką.

16–18°C
 czerwone, półwytrawne

Kod: GKA03



K'AT'A Alazani Red Semi Sweet

- Batono
- Kachetia
- saperavi, tavreri
-
- Półsłodkie czerwone gruzińskie wino o ciemnoczerwonej barwie i aromatach świeżych, mocno dojrzałych ciemnych owoców. W ustach krągłe i przyjemne, o łagodnej słodyczy doskonale zbalansowanej rześką kwasowością i długim posmaku. Podawać do tart z czerwonymi owocami i galaretek.

16–18°C
 czerwone, półsłodkie

Kod: GKA05

Weingut Anselmann

Tradycja upraw winorośli i wytwarzania wina przez rodzinę Anselmann sięga 450 lat. Właścicielami winnicy są inżynier środowiska i enolog Ralf Anselmann i jego siostra Ruth. Ralf Anselmann jest znany na całym świecie jako doświadczony ekspert winiarski oraz sędzia wielu międzynarodowych konkursów winiarskich w ponad 20 krajach. Winiarnia Anselmann zaliczana jest do największych i najbardziej zaawansowanych technologicznie w Niemczech. Produkcja na wszystkich etapach – od winnicy aż po piwnicę – jest nastawiona na najwyższą jakość końcowego produktu.

Edesheim leży w Dolinie Środkowego Renu, w regionie winiarskim Palatynat, pośród malowniczego krajobrazu i w klimacie przypominającym śródziemnomorski. Podczas wykopalisk archeologicznych odkryto ruiny winnicy z czasów rzymskich, poświadczające długą tradycję uprawy winorośli w tutejszym *terroir*.



Anselmann Riesling Classic

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 riesling

🌿 —

📖 Wino o radosnej żółtej barwie z zielonymi refleksami. W nosie eleganckie i owocowe, o aromatach przywodzących na myśl cytrusy, brzoskwinie, morele i chrupiące zielone jabłka. Na podniebieniu młode i odświeżające, o subtelnie owocowym smaku i długim czystym finiszu. Idealne letnie wino o średniej zawartości alkoholu, z odrobiną cukru resztkowego i rześką kwasowością. Podawać do owoców morza, ryb i białych mięs.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: DAN13

Anselmann Gewürztraminer Spätlese

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 gewürztraminer

🌿 —

📖 Szlachetne wino klasy spätlese o jasnożółtym kolorze powstałe z wyjątkowo dojrzałych i dokładnie przebranych gron. Zachwyca bardzo ekspresyjnym kwiatowym bukietem, przywodzącym na myśl różę, mango, marakuję i morele. W ustach eleganckie i pełne aromatów, z subtelną kwasowością i długo utrzymującym się posmakiem. Doskonale jako aperitif, towarzyszy owocowego deseru lub ostrych serów.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, półsłodkie

Kod: DAN32



Anselmann Grauburgunder Classic

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 grauer burgunder

🌿 —

📖 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 grapefruita, aż po doskonałe wrażenia w ustach – wino jest soczyste, pełne i aromatyczne. Świetnie pasuje do kuchni śródziemnomorskiej i wytrawnych tart.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: DAN33



Anselmann Weißburgunder Kabinett

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 weißburgunder

🌿 —

📖 Wino o eleganckim, przyjemnie orzeźwiającym bukiecie złożonym z aromatów dojrzałych owoców i przypraw. W ustach świeże, harmonijnie złożone i o długo utrzymującym się smaku. Podawać do szparagów, wytrawnych tart, wędlin i pieczeni na zimno oraz do pikantnych serów.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: DAN36



Na włoskim szlaku primitivo

ALBEROBELLO – BARI – LECCE – MATERA

15–22 maja 2023



podróże z winem

travel & tasting



NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Degustuj oliwę i mozzarellę od najlepszych producentów
- Zamieszkać w słynnych domkach trulli w Alberobello
- Spróbuj najlepszych win regionu – nie tylko z odmiany primitivo
- Przekonaj się, jak różnorodne mogą być miasta włoskiego Południa
- Spędź noc w Materze, w hotelu wykutym w skale
- Sprawdź, czy białe wina z Apulii są równie dobre jak czerwone
- Spróbuj zgłębić tajemnicę Castel del Monte
- Odwiedź miejsce, gdzie pochowani są królowa Bona i święty Mikołaj
- Delektuj się prawdziwą, autentyczną włoską kuchnią



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl



Château Vartely

Mołdawia jest europejską potęgą winiarską. Areał upraw to ok. 112 tys. ha, a wielkość produkcji sięga 4 mln butelek rocznie. Winorośl uprawia się tu od ponad 2 tys. lat. Znacznie młodsza, bo powstała w roku 2005, jest winiarnia Château Vartely. Jej założycielom przyświecał jeden cel – zbudowanie supernowoczesnej firmy, która będzie produkować wina zdolne do konkurencji na zachodnioeuropejskim rynku. I udało się, co potwierdzają sukcesy win Château Vartely z serii Individo odnoszone w międzynarodowych konkursach.



Château Vartely Merlot Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 merlot
- 🌿 —
- 📖 Czerwone półsłodkie wino mołdawskie o aromatach wiśni i leśnych jagód z niuansiem cynamonowym w tle. Na podniebieniu dobrze zbudowane, łagodnie taniczne, o przyjemnym owocowym zakorzenieniu. Podawać do półtwardych serów, wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym lub solo.

🌡️ 13–14°C
 ○ czerwone, półsłodkie
Kod: MVA23



Château Vartely Pinot Noir Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 pinot noir
- 🌿 —
- 📖 Czerwone półsłodkie wino mołdawskie o subtelnym aromatach przywodzących na myśl czerwone i czarne owoce. Na podniebieniu harmonijne i eleganckie, o długotrwałym, owocowym posmaku. Podawać do mięsa w sosach słodko-kwaśnych lub solo.

🌡️ 13–14°C
 ○ czerwone, półsłodkie
Kod: MVA24



Château Vartely Cabernet Sauvignon Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🌿 —
- 📖 Czerwone półsłodkie wino mołdawskie o przyjemnym aromacie świeżych ciemnych owoców. W ustach krągłe i miękkie, o smaku przywodzącym na myśl konfitury i dojrzałe owoce leśne. Podawać do półtwardych serów, wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym lub solo.

🌡️ 13–14°C
 ○ czerwone, półsłodkie
Kod: MVA22

Château Vartely Pastoral

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🌿 —
- 📖 Tradycyjne mołdawskie słodkie wino wzmacniane o smaku dojrzałej ciemnej czereśni, czekolady, kawy i rodzynek. Podawać do serów z niebieską pleśnią, ciast śliwkowych, pieczonych jabłek lub solo.

🌡️ 12–13°C
 ○ czerwone, wzmacniane, słodkie
Kod: MVA44



Château Vartely Chardonnay Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Codru
- 🍷 chardonnay
- 🌿 —
- 📖 Półsłodkie mołdawskie chardonnay. W nosie nuty dojrzałych bananów, ananasów, kwiatów polnych i chleba. W ustach przyjemnie krągłe i świeże, o smaku przywodzącym na myśl soczyste jabłka i gruszki. Podawać jako aperitif lub do warzyw w maśle, skorupiaków i serów.

🌡️ 10–11°C
 ○ białe, półsłodkie
Kod: MVA25



Château Vartely Chardonnay



- Château Vartely
- IGP Codru
- chardonnay

Rześkie i lekkie mołdawskie chardonnay o świeżych cytrusowych aromatach wzbogaconych o niuansy miodowe, orzechowe i waniliowe. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, o łagodnym smaku jasnych owoców. Podawać jako aperitif lub do ziółowych serów (z miodem).

- 7–8°C
- białe, wytrawne

Kod: MVA10

Individo Cabernet Sauvignon/Merlot Rosé



- Château Vartely
- Bugeac, Południowa Mołdawia
- cabernet sauvignon, merlot

Świetnie zharmonizowane, eleganckie wino różowe, w którym świeżość cabernet sauvignon i żywiołowość merlota łączą malinowe aromaty. Dobrze zbudowane, rześkie wino z klasą i charakterem. Podawać do lekkich sałatek, ryb i białym mięsie, przekąsek lub jako aperitif.

- 8–12°C
- różowe, wytrawne

Kod: MVA58

Individo Traminer/ Sauvignon Blanc



- Château Vartely
- IGP Codru
- traminer, sauvignon blanc

Eleganckie białe wino o charakterystycznym dla traminera ekspresyjnym kwiatowym bukietem wzbogaconym o subtelne nuty cytrusowe. Na podniebieniu dobrze zbudowane, świeże i finezyjne, o przyjemnej kwasowości i lekko mineralnym smaku. Podawać do sałatek, lekkich dań kuchni orientальной lub solo w letni dzień.

- 8–12°C
- białe, wytrawne

Kod: MVA56



Individo Rara Neagră/Malbec/Syrah



- Château Vartely
- Bugeac, Południowa Mołdawia
- rara neagră, malbec, syrah

6 miesięcy
Intensywne wino stanowiące udane połączenie owocowego malbeca, pikantnego syraha i szlachetnej rara neagră, która dodaje winu charakteru. Na podniebieniu świetna struktura, doskonale zintegrowane taniiny, mocno owocowy smak wzbogacony o subtelne nuty dębowe i pieprzowe. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, makaronów z mięsnymi sosami, tart, zapiekanki i dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: MVA60

Individo Merlot/ Cabernet Sauvignon



- Château Vartely
- Bugeac, Południowa Mołdawia
- merlot, cabernet sauvignon

12 miesięcy
Wyrafinowane połączenie intensywnego cabernet sauvignon i aksamitnego merlota. Zarówno w nosie jak i w ustach dominują aromaty granatów i wiśni, wzbogacone o akcenty skórzane. Odrobina zielonej papryki, przypraw i czekolady dopełniają bogatego smaku tego znakomitego wina. Podawać do pieczonej wołowiny i jagnięciny, ptactwa, grillowanych warzyw i dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: MVA61

Individo Fetească Regală/Riesling



- Château Vartely
- IGP Codru
- fetească regală, riesling

Niezwykłe połączenie pachnącej łąką, autochtonicznej fetească regală z mineralnym, kwasowym rieslingiem reńskim. Wino pełne, mocno zbudowane, cieszące długim finiszem. Podawać do sałatek, ryb, białym mięsiem, owoców morza i świeżych serów.

- 8–12°C
- białe, wytrawne

Kod: MVA57

Grand Tokaj

Winiarnia została założona przez państwo węgierskie w 1948 roku i do dziś pozostaje jego własnością. Grand Tokaj Zrt. wpisany jest na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO jako największa winiarnia w regionie winiarskim Hegyalja oraz opiekun krajowej tradycji winiarskiej.

Firma z 67 hektarami winnic ma wyjątkowe znaczenie dla regionu. Jest największym lokalnym wytwórcą, który odpowiada za około 35% całkowitej produkcji wina w regionie. Firma dysponuje też 1000 hektarów gruntów ornych i kupuje owoce od ponad 1000 tokajskich małych dostawców.



Grand Tokaj Furmint

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 furmint
- 🕒 fermentacja w beczce i dojrzewanie nad osadem 6 miesięcy
- 📖 W nosie łagodna biała brzoskwinia, kwiaty winogron, powiew dymu ze starzenia w beczce i mocna, czysta nuta furmintu. W ustach wyraźnie mineralne, z nutą soli, której towarzyszy smak świeżej skórki z brzoskwini. Długi posmak utrwalony przez dobrą, ale zaokrągloną kwasowość. Podawać do dań z leśnymi grzybami i makaronów z sosami śmietanowymi.

🌡️ 12°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: WTK02



Grand Tokaj Muscat Blanc

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 sárgamuskotály
- 🕒 —
- 📖 Lekkie wino o owocowym charakterze w pełni odzwierciedlające piękno i urok odmiany sárgamuskotály. W nosie delikatnie pikantne z lekką nutą miękkiej słodyczy oraz aromatach cytrusów i kwiatów rumianku. Naznaczony obecnością limonki i gruszek, a także białej brzoskwini smak pozostaje długo w ustach, zachwycając wyjątkową harmonią panującą między subtelną słodyczą i rezolutną, rześką kwasowością. Podawać do ryb morskich, sałatek, także owocowych, lub jako aperitif.

🌡️ 10°C
🍷 białe, półwytrawne

Kod: WTK03



Grand Tokaj Cuvée N°8

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 furmint, hárslevelű
- 🕒 —
- 📖 Wino o złotozielonej barwie i czystym zapachu złożonym z nut gruszek, wędzonych moreli i wiosennych kwiatów. W ustach dobrze zbudowane, o wyrazistym smaku stanowiącym harmonijną kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów. Bardzo udany kupaż, w którym charakterystyczne miodowo-kwiatowe aromaty hárslevelű doskonale uzupełniają vitalność i pełnię furmintu. Podawać do ryb, białych mięs i sałatek.

🌡️ 10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: WTK01



Grand Tokaj Late Harvest 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 furmint, hárslevelű, sárgamuskotály
- 🕒 —
- 📖 Na bogaty bukiet tego wina z późnego zbioru składają się pomarańczowa owocowość, świeżość limonki i charakterystyczna, krucha nuta suchych zbotrytyzowanych winogron. W ustach dominuje smak przejrzałych jagód aszú wzbogacony o nuty gruszek, pigwy i tropikalnych owoców oraz zachwyca doskonałą równowagą pomiędzy słodyczą i kwasowością.

🌡️ 10°C
🍷 białe, słodkie

objętość: 0,5 l

Kod: WTK04



Grand Tokaj Édes Szamorodni 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji DHC
- 🍷 furmint
- 🕒 12 miesięcy, dąb węgierski
- 📖 Białe słodkie wino o charakterystycznych dla tokajów samorodnych aromatach cytrusów, wanilii i szlachetnej pleśni oraz dominacją miodu, brzoskwini i tropikalnych owoców na podniebieniu. Wino definiują soczyste owoce, kremowa tekstura, wibrująca kwasowość i długi finisz. Podawać do serów pleśniowych, foie gras, kremowych deserów na bazie śmietany, wanilii i karmelu.

🌡️ 10–12°C
🍷 białe, słodkie

Kod: WTK05

objętość: 0,5 l



Grand Tokaj Aszú 5 Puttonyos 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji DHC
- 🍷 furmint, hárslevelű, zéta, kabar, kövérszőlő, sárgamuskotály
- 🕒 przynajmniej 18 miesięcy
- 📖 Imponujące wino o wspaniałym, bujnym bukiecie złożonym z aromatów brzoskwini, skórki pomarańczy, kruchych fig, egzotycznych kwiatów i odrobiny kopru. W ustach bardzo wyraźne czyste smaki pomarańczy, pigwy, gruszek oraz nuty moreli wraz z białą czekoladą i esencją wanilii. Kwasowość sprawia, że wino jest krągłe i długie. Limonkowo-grejpfrutowy finisz pozostaje długo w ustach wraz z kawowym posmakiem wynikającym z dojrzewania w beczce. Już teraz jest znakomite, a przed nim jeszcze wiele lat rozwoju.

🌡️ 10–12°C
🍷 białe, słodkie

Kod: WTK06

objętość: 0,5 l



Grand Tokaj Aszú 6 Puttonyos 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji DHC
- 🍷 furmint, hárslevelű, zéta, kabar, kövérszőlő, sárgamuskotály
- 🕒 przynajmniej 18 miesięcy
- 📖 Wspaniałe słodkie wino o aromatach suszonych moreli, wiosennych kwiatów rumianku, suszonych pomarańczy i tropikalnych owoców wzbogaconych delikatną nutą różowego pieprzu. Intryguje połączeniem zapachów dżemu śliwkowego i morelowego dobrze komponujących się z jego owocową naturą. Na podniebieniu zachwyca doskonałą strukturą i złożonością smaków, a także idealną równowagą i harmonią między solidną słodyczą i rześką kwasowością.

🌡️ 10–12°C
🍷 białe, słodkie

Kod: WTK07

objętość: 0,5 l

Thummerer Pince

Winiarnia Vilmosa Thummerera w Egerze założona w 1984 roku jest przedsięwzięciem rodzinnym, w którego posiadaniu obecnie znajduje się 80 hektarów winnic. Powstają tam głównie wina czerwone, jako że 80% winnic obsadzone jest takimi odmianami jak kékfrankos, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir i blauburger. Z białych odmian uprawia się tu wszechobecne chardonnay i királyleánykę.



Thummerer Egri Bikavér Classicus



- 🏠 Thummerer Pince
- 📍 Eger, Egri Bikavér DHC
- 🍷 40% kékfrankos, 20% merlot, 15% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon, 10% kadarka
- 🕒 16 miesięcy, dąb węgierski
- 📖 Autentyczny węgierski Egri Bikavér o wspaniałym nosie rozciągającym aromaty ciasta śliwkowego i świeżej wiśni, z odrobiną mineralności. W ustach nader harmonijny mariaż wyczuwalnej w smaku gładkiej śliwki, kremowej tekstury i metalicznej wytrawności. Znacomite wino o fantastycznie długim, lekko pikantnym, zakończeniu. Podawać do pieczonej kaczki, białego mięsa, łagodnych serów, łosia wędzonego, kurczaka w potrawce.

🌡️ 16–17°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: WTU04

Thummerer Bertram Egri Cuvée



- 🏠 Thummerer Pince
- 📍 Eger, Egri DHC
- 🍷 kékfrankos, cabernet franc, merlot, syrah, cabernet sauvignon
- 🕒 8 miesięcy, dąb węgierski
- 📖 Bardzo eleganckie czerwone wino o intensywnym zapachu ciemnych leśnych owoców wzbogaconym o subtelny nutę dymną. W ustach równowaga, jedwabiste taniny, łagodna kwasowość i długi, czysty posmak. Podawać do gulaszy, duszonej wołowiny, grillowanych potraw z drobiu.

🌡️ 16–17°C
 ○ czerwone, wytrawne

Kod: WTU03

Winnica Turnau

Od rynkowej premiery produktów Winnicy Turnau minęło zaledwie kilka lat, a już stała się jedną z najbardziej lubianych i rozpoznawalnych marek polskiego wina. Zapewne w jakimś stopniu pomaga temu muzyczne skojarzenie z twórczością Grzegorza Turnaua, który obok Zbigniewa i Jacka Turnaów oraz Tomasza Kasickiego jest udziałowcem w przedsięwzięciu. Winnica zlokalizowana jest w Baniewicach (woj. zachodniopomorskie), gdzie na 28 hektarach rosną takie odmiany jak solaris, johanniter, riesling, hibernal, seyval blanc, rondo, regent, cabernet i pinot noir. W czerwcu 2017 roku swoje premiery miały wino lodowe oraz tzw. szlachetny zbiór (czyli wino z winogron dotkniętych szlachetną pleśnią).

Winnica Turnau Classique Brut

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- seyval blanc, pinot noir, chardonnay
-
- Classique Brut to kupaż seyval blanc, pinot noir i chardonnay, czyli połączenie szlachetnych szczepów szampańskich z lokalnym akcentem. W nosie zmysłowe nuty sadu, na podniebieniu kuszące, wibrujące musowanie, cytrusowe orzeźwienie i delikatne kredowe tło, które nadaje winu wrażenie słoności. Całość wieńczy kremowy finisz, który poprzedza posmak chrupiącego wczesnego jabłka. Wino powstało metodą drugiej fermentacji w butelce czyli taką, jaką stosuje się przy wyrobie win szampańskich. Polecane jako aperitif oraz do serów, delikatnego mięsa, owoców morza, w szczególności ostryg, a także do foie gras.

8–10°C
białe, musujące, wytrawne

Kod: PWT17



Winnica Turnau Seyval Blanc

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% seyval blanc
-
- Białe wytrawne wino z rodzimych winogron o aromacie przywodzącym na myśl kwiaty, pomarańcze i mango. Pełne i kremowe w ustach, o solidnie zbudowanej, równoważącej słodycz chrupkiej kwasowości. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, owoców morza, makaronów.

8–10°C
białe, wytrawne

Kod: PWT01



Winnica Turnau Solaris

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% solaris
-
- Wytrawne białe wino o zapachu brzoskwiń, gruszek i miodu z nutką jaśminu. W ustach dobrze zbudowane i zrównoważone, o przyjemnej kwasowości i grejfrutowo-miodowym smaku. Podawać do białego mięsa, ryb, makaronów, serów.

8–10°C
białe, wytrawne

Kod: PWT02



Winnica Turnau Riesling

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% riesling
-
- Riesling reprezentuje szlachetność, opartą na wysokiej chrupkiej kwasowości i kompozycji zapachów zielonego jabłka, limonki i cytryn. Jego wyjątkowy charakter podkreśla aromat melona z delikatnie zaznaczoną nutą jaśminową. W smaku jabłkowo-grejpfrutowe, pełne, zdecydowane i orzeźwiające, z potencjałem na kilkuletni rozwój w butelce. Riesling z Winnicy Turnau to tchnące owocowością, a jednocześnie poważne wino, odzwierciedlające siłę i vitalność odmiany. Podawać jako aperitif lub do ryb, owoców morza oraz białego i czerwonego mięsa.

10–12°C
białe, wytrawne
Kod: PWT03



Winnica Turnau Johanniter

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% johanniter
-
- Białe półsłodkie wino o zapachach przywodzących na myśl świeże zielone owoce. Na podniebieniu jabłkowo-agrestowy posmak fantastycznie współgra z brzoskwiniową słodyczą i delikatną kwasowością. Podawać do sałatek, białego mięsa, deserów, serów lub jako aperitif.

8–10°C
białe, półsłodkie
Kod: PWT04



Winnica Turnau Hibernal

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% hibernal
-
- Białe półwytrawne wino o intensywnym bukietie złożonym z aromatów przywodzących na myśl liście czarnej porzeczki, marakuję i pokrzywę. W ustach wyraziste i harmonijne, o subtelnej słodyczy świetnie zrównoważonej rześką kwasowością. Podawać do białego mięsa, serów, wędlin, ryb lub jako aperitif.

8–10°C
białe, półwytrawne
Kod: PWT05





Winnica Turnau Rosé

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 50% rondo, 50% regent
-
- Orzeźwiające półwytrawne różowe wino o zapachu truskawki i melona. W ustach przyjemne i delikatne, o smaku wywołującym skojarzenia z czerwonymi porzeczkami i poziomkami. Podawać do białego mięsa, makaronów, wędlin, ryb lub jako aperitif.

8–10°C
różowe, półwytrawne

Kod: PWT06



Winnica Turnau Chardonnay

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% chardonnay
- 5 miesięcy – fermentacja w nowym dębie amerykańskim, 3 miesiące leżakowania – nowe beczki, akacja
- Białe wino wytrawne o bogatym bukiecie złożonym z aromatów przywodzących na myśl agrest i gruszkę wzbogaconych o subtelne nuty maślane. W ustach przyjemnie krągłe, o wyrazistym smaku ananasów i jabłek przemieszanych z nianusami dębowymi. Podawać do drobiu, ryb o białym mięsie, makaronów i serów.

10–12°C
białe, wytrawne

Kod: PWT10



Winnica Turnau Perlé

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% seyval blanc
-
- Orzeźwiające, lekko musujące wino o świeżych aromatach kruchej jabłka i limonki. W ustach przyjemne, perliste, o delikatnej brzoskwiniowej słodyczy wyczuwalnej w smaku. Podawać jako aperitif, do sałatek i delikatnych serów.

8–10°C
białe, lekko musujące, półwytrawne

Kod: PWT16



Winnica Turnau Cabernet

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 55% cabernet cantor, 35% cabernet cortis, 10% cabernet forsa
- 9 miesięcy, dąb amerykański
- Czerwone wino wytrawne z rodzimych winogron o aromatach dojrzałych jeżyn, pieprzu i zielonej papryki. W smaku wyczuwalne czarne porzeczki i aronia wzbogacone o subtelne nuty beczkowe. Podawać do makaronów, czerwonego mięsa, kaczki, serów.

16–18°C
czerwone, wytrawne

Kod: PWT07



Winnica Turnau Rondo Regent

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 50% rondo, 50% regent
- 9 miesięcy, dąb amerykański
- Pełne i stateczne czerwone wino wytrawne o aromatach dojrzałych ciemnych owoców. Usta dobrze zbudowane, o smaku wywołującym skojarzenia z czarnymi czereśniami, lekko pikantne, o wyraźnie zaznaczonej, ale jednak fachowo okiełznanej tanierności. Podawać do serów, wędlin, czerwonego mięsa, dziczyzny.

16–18°C
czerwone, wytrawne

Kod: PWT08



Winnica Turnau Pinot Noir

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- pinot noir
- 11 miesięcy, dąb sławorski, beczki barrique
- Wino o czystych i bogatych aromatach; w pierwszym nosie subtelnie kawowe, potem pojawia się lukrecja i nianuse czekoladowe harmonijnie współgrające z tostowo-dymną obecnością beczki podkreślonej migdałem. W ustach szlachetne i eleganckie, łagodnie tanične, o doskonałej kwasowości przywodzącej na myśl truskawki. Idealny wybór do kaczki lub tłustych ryb.

16–18°C
czerwone, wytrawne

Kod: PWT09



Winnica Turnau Szlachetny Zbiór 0,375l

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% solaris
-
- Doskonałe słodkie wino powstałe z winogron dotkniętych „szlachetną pleśnią”, w którym wyraziste aromaty polnych kwiatów przeplatają się z pomarańczową owocowością. Na podniebieniu fantastycznie zbalansowane – wysoką słodyczą po mistrzowsku równoważą akcenty soczystego grejfruta. Stanowi idealny wybór do pasztetów z gęsi i królika, kaczki ze słodkimi jabłkami, śmietanowych serów i deserów, ale też znakomicie smakuje solo.

8–10°C
białe, słodkie

Kod: PWT12

objętość: 0,375 l



Winnica Turnau Wino Lodowe 0,375 l

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% johanniter
-
- Pełne aromatów świeżego siana i miodu unikatowe słodkie wino powstałe ze zbieranych zimą zamrożonych winogron. W ustach obfite i soczyste, o smaku zdominowanym przez nuty dojrzałego jabłka. Podawać do pasztetów, serów z przerostem niebieskiej pleśni, twardych serów dojrzewających, deserów.

8–10°C
białe, słodkie

Kod: PWT11

objętość: 0,375 l



Winnica Turnau Ambre

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% solaris
- 18 miesięcy, drewno akacjowe
- Wino z rodzimych winogron odmiany solaris fermentowane na skórkach, czemu zawdzięcza unikatowy kolor i smak. W zapachu wyczuć można dojrzałe jabłko, skórkę pomarańczy i żywicę. W ustach zdecydowanie wytrawne, przypomina gorzką herbatę i cierpki owoc miechunki. Podawać do wyrażenie przyprawionych potraw kuchni japońskiej oraz indyjskiej.

10–12°C
białe, wytrawne

Kod: PWT15

Vinska Klet „Goriška Brda”



Goriška Brda to obszar łagodnych i malowniczych wzgórz ciągnący się wzdłuż granicy słoweńsko-włoskiej. Na tym terenie znajduje się około 1000 hektarów winnic należących do 400 rodzin. Pięćdziesiąt lat temu właściciele winnic połączyli swoje siły i założyli spółdzielnię. Dziś spółdzielnia Vinska Klet „Goriška Brda” to największy w Słowenii producent wina, eksportujący swoje produkty do 26 krajów. W ofercie znajdują się wina z międzynarodowych szczepów winorośli, takich jak pinot grigio, chardonnay, merlot, czy cabernet sauvignon. To absolutna światowa czołówka, tym bardziej atrakcyjna, że niezwykle konkurencyjna cenowo.

Bagueri Rebula

- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 100% rebula



- 🕒 co najmniej 12 miesięcy, beczki 6000 l
- 📖 Wspaniałe wytrawne białe wino słoweńskie o głębokiej słonecznej barwie ze złocistym refleksem. Fantastycznie bogaty nos rozciąga aromaty cytryn, cedru i grejpfrutów przemieszane z subtelnymi nutami wanilii i świeżej skórki chleba. W ustach złożone, rześkie i harmonijne, łagodne na finiszu, z delikatnym dotknięciem słodkiej taniny. Podawać do sałatek, ryb o białym mięsie, owoców morza, warzywnego risotto i makaronów z sosami na bazie warzyw.

- 🌡️ 11–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: SGB13



Bagueri Chardonnay

- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 chardonnay



- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski (barriques)
- 📖 Delikatny aromat zielonego jabłka, melona i kwiatu akacji z wyraźnie zaznaczonym akcentem beczkowym (nuty masłane, skórka świeżego chleba). W ustach pełne, dobrze zbudowane i harmonijne, wyraźnie mineralne, o owocowym smaku wzbogaconym o niuans miodowe, waniliowe i orzechowe. Podawać do cielęciny, drobiu, ryby przyrządzonej na ostro, grillowanych warzyw, makaronu z bazyliowym pesto, pstrąga z rozmarynem.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: SGB07



Bagueri Cabernet Sauvignon

- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 100% cabernet sauvignon

- 🕒 24 miesiące nad osadem z drożdży, 80% dąb francuski i amerykański, 20% duże beczki
- 📖 Wytrawne czerwone wino słoweńskie o głęboko rubinowej barwie z purpurowymi przebłyskami. W nosie intrzyguje aromatami czarnej porzeczki, marmolady śliwkowej, kakao, czekolady i mięty. W ustach jedwabiste i bogate, o słodkawej taninie, która połączona z aromatem wanilii daje wino nad wyraz złożone i harmonijne. Podawać do befsztyku w sosie pieprzowym, steku florentyńskiego, dziczyzny.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: SGB08



Bagueri Merlot

- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 merlot

- 🕒 24 miesiące, dąb francuski i amerykański (barriques), nad osadem z drożdży
- 📖 Fantastycznie bogaty bukiet złożony z aromatów czereśni, morw, leśnych jagód i śliwek, likierowych, waniliowych, kawowych oraz powideł. Usta bogate, skoncentrowane, o słodkich taninach, bardzo dobrej kwasowości i długiej końcówce. Podawać do dziczyzny, wołowiny, dojrzewających serów, ravioli nadziewanego szynką prosciutto.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: SGB09



Villa Brici Sauvignon Blanc



- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 100% sauvignon blanc

🍷 Słomkowożółte słoweńskie wino o intensywnym aromacie kwiatów czarnego bzu, kiwi, agrestu i marakui. W ustach zwiewne i delikatne, odznaczające się rześką kwasowością i lekko pikantną korciówką. Dobrze sprawdzi się jako elegancki aperitif lub dodatek do sałatek, ryb i łagodnych serów.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: SGB41

Villa Brici Pinot Grigio



- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 pinot grigio

🍷 Soczyste białe słoweńskie wino wytrawne o nosie pełnym aromatów dojrzałych gruszek, moreli i kwiatów akacji. W ustach gładkie, krągłe i miękkie, o czystym, rześkim posmaku. Podawać do risotto z wiosennymi warzywami, ostrych dań na bazie warzyw, królika, ryb i drobiu.



- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: SGB01

Villa Brici Merlot



- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 merlot

🍷 10% wina, dąb amerykański
🍷 Czerwone słoweńskie wino wytrawne o intensywnie owocowym nosie przywodzącym na myśl truskawki, z subtelnie zaznaczonymi nutami waniliowymi w tle. W ustach delikatne, świeże i owocowe, o przyjemnym posmaku. Podawać do wieprzowiny, grillowanych warzyw, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: SGB03

Quercus Cabernet Sauvignon



- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 cabernet sauvignon

🍷 30% wina, duże beczki dębowe, 12 miesięcy nad osadem z drożdży
🍷 Wino o wyraźnym aromacie czarnych porzeczek, zielonej papryki, drewna cedrowego i mięty. W ustach pełne i krągłe, o ładnie zintegrowanych taninach i dobrej kwasowości. Podawać do befsztyki w sosie pieprzowym, medalionów z truflami, dziczyzny, pieczonej jagnięciny z rozmarynem.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: SGB05



Quercus Pinot Grigio



- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 pinot grigio

🍷 6 miesięcy nad osadem z drożdży, stalowe tanki
🍷 Białe słoweńskie wino wytrawne o aromatach świeżego grapefruita i ananasa z nutką cynamonu. W ustach jedwabiste, miękkie, lekko podbite cytrusami, dobrze zbudowane, gładkie na finiszu. Podawać do lekkich ryb, sushi, białego mięsa i wiosennych makaronów.



- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: SGB15

Quercus Sauvignon Blanc



- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 100% sauvignon blanc

🍷 6 miesięcy nad osadem z drożdży, stalowe tanki
🍷 Wytrawne białe słoweńskie wino o barwie słomkowej, pachnące intensywnie kwiatem dzikiego bzu, kiwi, agrestem i marakuj. Na podniebieniu zmysłowe, dobrze zbudowane, rześkie, o delikatnie pikantnej korciówce. Podawać jako aperitif, do świeżych sałatek, lekkich serów i ryb.



- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: SGB16

Quercus Merlot



- 🏠 Vinska Klet „Goriška Brda”
- 📍 Primorska, Goriška Brda
- 🍷 merlot

🍷 30% wina, duże beczki dębowe, 6 miesięcy nad osadem z drożdży
🍷 Nos przepełniony aromatami dojrzałych owoców takich jak wiśnie, maliny i jeżyny wzbogaconymi o nuty wanilii i czekolady. W ustach gładkie, świeże, pełne owocu, o przyjemnych, słodkich taninach. Podawać do nadziewanego szynką ravioli, jagnięciny, ragu z kurczaka.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: SGB04



Nowy świat

116



Wina Nowego Świata robią na rynkach europejskich zawrotną karierę: decyduje tu zwykle niższa cena, nawet jeśli idzie za nią pewna prostota – miast złożonych, często trudnych do odróżnienia, wymagających czasu i cierpliwości bukietów win z północy Europy, tu mamy silne uderzenie wyraźnego owocu, nierzadko zresztą czarującego. Nie znaczy to, rzecz jasna, że wśród produktów Nowego Świata nie ma win złożonych i wielowymiarowych.

Na półkach naszych sklepów króluje oczywiście **Chile**. Aromatyczne i aksamitne czerwone wina z carménère potrafią zachwycić zarówno amatorów jak i ekspertów. Podobnie z malbkiem będącym dziś już narodową odmianą **Argentyny** i tannatem, królującym w **Urugwaju** (Grupa Dom Wina zainicjowała w Polsce import win z tego ostatniego kraju).

Nieco inaczej sprawa przedstawia się z takimi potęgami winiarskimi jak **Australia** i **Kalifornia**.

135



Tam znalazły swoje miejsce przede wszystkim odmiany międzynarodowe (cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, sauvignon blanc) – w swoich najlepszych odsłonach mogą one swobodnie rywalizować z winami Starego Świata. **Nowa Zelandia**, gdzie jeszcze czterdzieści lat temu właściwie nie istniało profesjonalne winiarstwo, podbija świat winami z odmiany sauvignon blanc, uznawanymi przez część krytyków za najlepsze na świecie. Swojej – niezwykle charakterystycznej w zapachu i smaku – odmiany dopracowali się winiarze **Południowej Afryki**. Pinotage stał się swego czasu wizytówką RPA, choć powstają tam także świetne wina z odmian międzynarodowych. Do szeroko pojętego Nowego Świata zaliczyliśmy – nieco nieortodoksyjnie – także wina z Izraela. Choć geograficznie bliżej im do Europy, to warunki klimatyczne tam panujące zdecydowanie bardziej przypominają gorące kalifornijskie doliny, niż najbardziej nawet śródziemnomorskie regiony winiarskie Starego Świata.





Grupo Foster Lorca

Enrique Foster oraz Mauricio Lorca to dwóch wspólników, którzy połączyli siły, aby skoncentrować się na produkcji win klasy premium. Winiarnia znajduje się w Argentynie, w regionie Mendoza, zaś winorośle są uprawiane w trzech winnicach w prestiżowej Dolinie Uco, ok. sto kilometrów na południe od centrum Mendozy.

Zróżnicowanie temperatur oraz mikroklimatów pozwala dobrać *terroir* do szczepów o różnych wymaganiach. Ekstensywna uprawa zmierzająca do ograniczenia wydajności na rzecz jakości sprawia, że z jednego krzewu pozyskuje się winogrona, z których powstają nie więcej niż dwie butelki wina. Dzięki zredukowanej ilości owoców wino zyskuje na koncentracji i witalności.

Mauricio Lorca Ópalo Malbec



🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco

🍷 malbec

🌿 —

📖 Wyrazisty, pełen ekspresji nos złożony z aromatów kwiatowych oraz nut pieprzu i mięty. W ustach subtelne i eleganckie o doskonałej, pełnej harmonii strukturze i długim, wielowymiarowym posmaku. Podawać do grillowanych, pieczonych lub wędzonych mięs, owczych i kozich serów, gulaszy, makaronów i dań na bazie ryżu. Wyśmienicie smakuje także z czekoladą.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ARF04



Lamita Chardonnay

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza

🍷 chardonnay

🌿 —

📖 Wino o słonecznej barwie z zielonkawymi przełykami i mocnych aromatach cytrusów oraz owoców tropikalnych przemieszanych z nutami białych kwiatów. W ustach lekkie i orzeźwiające, o długiej owocowej końcówce. Podawać do przystawek, lekkich sałatek, białych ryb, owoców morza.



🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: ARF51



Lamita Torrontés

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 La Rioja, Valle de Famatina

🍷 torrontés riojano

🌿 —

📖 Białe argentyńskie wino wytrawne powstałe z gron odmiany torrontés uprawianych w Valle de Famatina w La Rioja. W nosie bardzo wyraziste aromaty kwiatowe przemieszane z nutami jasnych owoców. Na podniebieniu lekkie, przyjemnie rześkie, świetnie zrównoważone.



🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: ARF56



Lamita Malbec

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza

🍷 malbec

🌿 —

📖 Czerwone wytrawne wino argentyńskie o ekspresyjnym zapachu świeżej wiśni wzbogaconym o subtelne nuty przyprawowe i dębowe. W ustach młode, lekkie, owocowe, o dobrej kwasowości i czystym posmaku. Podawać do grillowanych mięs, wędlin, zapiekank.



🌡️ 16–17°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ARF52



Enrique Foster Reserva Malbec



- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco
- 🍷 malbec
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski (90%) i amerykański (10%)
- 📖 Wspaniały, wielowarstwowy bukiet, na który składają się aromaty ciemnych owoców oraz nuty kawy, tytoniu i dymu. Na podniebieniu solidna struktura, świetna koncentracja, wyraźnie zaznaczone, ale doskonale zintegrowane taniny oraz doskonała kwasowość. Długi, pełen dojrzałego owocu, posmak. Podawać do grillowanych mięs, pieczeni i dojrzewających serów.

🌡️ 14–16°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: ARF23

vegan friendly

Enrique Foster Ique Torrontés



- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 La Rioja, Valle de Famatina
- 🍷 torrontés riojano
- 🕒 —
- 📖 Ekspresyjny bukiet złożony z aromatów owoców cytrusowych wzbogaconych o subtelne nuty jaśminowe. W ustach świeże i lekkie, przyjemnie owocowe, o długim, rześkim posmaku. Podawać jako aperitif, a także do ryb (ceviche), owoców morza i dań kuchni azjatyckiej.

🌡️ 8°C
 🍷 białe, wytrawne
 Kod: ARF19

vegan friendly

Enrique Foster Ique Malbec



- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco
- 🍷 malbec
- 🕒 10% wina, 6 miesięcy, 50% dąb amerykański, 50% dąb francuski
- 📖 Świeże, młode wino o wyraźnie owocowym charakterze. Intensywny nos rozciąga aromaty czerwonych owoców wzbogacone o nuty białego pieprzu. W ustach dobrze zbudowane, subtelnie taniące, o przyjemnie długim posmaku. Można podawać zarówno do drobiu, ryb i cielęciny, jak i do czerwonych mięs.

🌡️ 14–16°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: ARF20

vegan friendly



Lamita Cabernet Sauvignon



- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🕒 —
- 📖 Czerwone wytrawne wino o intensywnej barwie oraz zapachu słodkiej papryki i świeżych slipek. W ustach dobrze zbudowane, o gładkiej teksturze i długiej, bogatej końcówce. Podawać do pieczeni wołowej, gulaszy, zapiekane.

🌡️ 16–17°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: ARF53

vegan friendly

Lamita Syrah



- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍷 syrah
- 🕒 —
- 📖 Czerwone wytrawne wino argentyńskie o intensywnej barwie i aromatach wiśni oraz malin wzbogaconych o nuty miętowe. Usta dobrze zrównoważone, o mocnej strukturze i długiej, gładkiej końcówce. Podawać do pieczeni wołowej, gulaszy, zapiekane.

🌡️ 16–17°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: ARF54

vegan friendly

Lamita Cabernet Franc



- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza, Valle de Uco
- 🍷 cabernet franc
- 🕒 —
- 📖 W nosie przyjemnie świeże, o aromatach ciemnych owoców i czarnego pieprzu przemieszanych z nutami ziołowymi. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o świetnej kwasowości i wyrażeniu owocowym smaku z akcentem ziołowym przywołującym na myśl świeży rozmaryn. Podawać do pieczonej kaczki, tarty lotaryńskiej lub grillowanych warzyw.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: ARF57

vegan friendly



Lamita Reserva Chardonnay

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza, Valle de Uco

☀️ chardonnay

🕒 65% wina, fermentacja w dębie francuskim

📖 Wino powstałe z gron odmiany chardonnay uprawianych w Valle de Uco w Mendozie.

W nosie charakterystyczne dla chardonnay aromaty przywodzące na myśl białe brzoskwinie i gruszkę harmonijnie przemieszane z subtelnymi nutami dębowymi. Na podniebieniu dobrze zbudowane i eleganckie, o długim, zabarwionym niansem biszkoptowym, posmaku. Podawać do makaronów z grzybami, drobiu, pieczonych ryb i miękkich serów.



🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: ARF58



Lamita Reserva Malbec

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza, Valle de Uco

☀️ malbec

🕒 12 miesięcy

📖 W nosie intensywne aromaty ciemnych owoców wzbogacone o nuty przypraw korzennych i mięty. Na podniebieniu świetnie zbudowane, aksamitne, soczyste owocowe i doskonale zrównoważone. Podawać do pieczonych i wędzonych mięs, dobrze przyprawionych ryb, grillowanych warzyw, makaronów z wyrazistymi sosami, a także do deserów na bazie czekolady.



🌡️ 16–17°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ARF59



Lamita Reserva Syrah

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza, Valle de Uco

☀️ syrah

🕒 12 miesięcy

📖 Wyrazisty nos rozkłada aromaty przywodzące na myśl dojrzałe maliny i świeżą miętę wzbogacone o nuty przypraw. W ustach mocna struktura, wspaniała złożoność i doskonała harmonia między soczystym owocem i nianсами dębowymi. Podawać do befsztyka z tymiankiem, kotletów jagnięcych i dojrzewających serów.



🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ARF60



Lamita Reserva Cabernet Sauvignon

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza, Valle de Uco

☀️ cabernet sauvignon

🕒 12 miesięcy

📖 W nosie intensywne aromaty świeżych czereśni i papryki przemieszane z nutami przypraw. Na podniebieniu doskonale zbudowane, wspaniale złożone, o dojrzałych taninach i długim posmaku. Podawać do steków, gulaszy, także tych warzywnych, grillowanych mięs i warzyw oraz dań z dodatkiem grzybów leśnych.



🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ARF61



Lamita Reserva Cabernet Franc

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza, Valle de Uco

☀️ cabernet franc

🕒 12 miesięcy

📖 Na jego bogaty bukiet składają się intensywne aromaty dojrzałych ciemnych owoców przemieszane z nutami papryki, lukrecji i likieru z czarnej porzeczki. W ustach doskonała struktura, wspaniała złożoność i elegancja. Podawać do pieczonych mięs, wędzonych wędlin i twardych serów.



🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ARF62



Wino i opera w Nowym Jorku

WASZYNGTON – FILADELFIA – NOWY JORK

8–17 października 2023

NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Przepaceruj się najstarszą ulicą w Stanach Zjednoczonych
- Zobacz spektakl w najważniejszym teatrze operowym świata
- Zachwyć się najlepszym musicaliem na Broadwayu
- Odwiedź jeden z klubów jazzowych Nowego Yorku
- Przekonaj się, jak wygląda świat z najwyższego budynku w USA
- Poznaj najsłynniejsze budowle Waszyngtonu
- Skosztuj win powstających w winnicach Pensylwanii
- Odwiedź słynne nowojorskie muzea z historią sztuki
- Poczuj niepowtarzalny klimat stolicy świata, jaką jest Nowy Jork



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:
wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl



Thorn-Clarke

Thorn i Clarke to dwie rodziny od sześciu pokoleń obecne w Barossie; dopiero jednak przedstawiciele piątego pokolenia – małżeństwo David Clarke i Cheryl Thorn – zdecydowali się rozpocząć produkcję wina na własne konto. Obecnie są w posiadaniu 270 hektarów winnic zarówno w Dolinie Barossa, jak i chłodniejszej Dolinie Eden. Wszystkie wina Thorn-Clarke powstają według dewizy „bez pośpiechu”, a kilka z nich, np. William Randell czy Shotfire Shiraz, regularnie otrzymują na konkursach noty powyżej 90 punktów. W 2016 roku po raz kolejny najważniejszy australijski przewodnik winiarski Jamesa Hallidaya Australian Wine Companion przyznał winiarni Thorn-Clarke prestiżowe pięć gwiazdek.



Shotfire Barossa Quartage Red Blend

🏠 Thorn-Clarke Wines

📍 Barossa

🍇 cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, merlot

🕒 12 miesięcy, dąb francuski

📖 Mocno aromatyczny kupaż z Barossy roztaczający zapach fiołków i przypraw. Usta świetnie zbudowane, aksamitnie taniące, pełne soczystego owocu wzbogaconego o nuty korzenne i poszycia leśnego. Podawać do grillowanego mięsa, zapiekank, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ATC04



Shotfire Barossa Shiraz

🏠 Thorn-Clarke Wines

📍 Barossa

🍇 shiraz

🕒 14–16 miesięcy, dąb amerykański i francuski

📖 Klasyczny shiraz z Barossy o purpurowej barwie i aromatach ciemnych owoców przemieszanych z nutami drewna cedrowego, kawy i przypraw. Usta smakowite, bardzo owocowe, o smaku przywodzącym na myśl dojrzałe jeżyny i śliwki, miękkich taniach i długiej końcówce. Podawać do pieczeni wołowej, steków, dziczyzny.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ATC03



William Randell Shiraz

Thorn-Clarke Wines

Barossa

shiraz

24 miesiące, dąb francuski

Bogate, wielowymiarowe wino o intensywnych aromatach jeżyn, likieru z czarnej porzeczki i kawy. W ustach dobrze zbudowane, esencjonalne, o kremowej strukturze, jedwabistych tanninach i długim posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, gulaszu z dziczyzny i steków.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: ATC07



Thorn-Clarke Single Vineyard Selection Riesling

Thorn-Clarke Wines

Eden Valley

riesling

—

Powstałe z owoców wysoko położonych winnic Eden Valley wino o piaskowym kolorze z zielonkawymi refleksami i ekspresyjnym bukietem złożonym z aromatów cytryn, limonek, kwiatów i przypraw. Na podniebieniu doskonale zrównoważone, lekko mineralne, czyste i rześkie, o smaku grejfrutów z subtelną nutą limonkowego sorbetu wyczuwalną w długiej końcówce. Podawać do ryb o białym mięsie, owoców morza, sałatek, drobiu i miękkich serów.

8–10°C

białe, wytrawne

Kod: ATC40



Sandpiper Shiraz

Thorn-Clarke Wines

Barossa

shiraz

12 miesięcy, dąb francuski

Wino o żywych aromatach ciemnych owoców z wyraźną domieszką przypraw korzennych. Na podniebieniu krągłe i przyjemnie taniące, o intensywnym smaku przywodzącym na myśl dojrzałe śliwki i czarne czereśnie oraz długim, mocno owocowym zakończeniu. Podawać do grillowanych i pieczonych mięs oraz warzyw, wytrawnych tart, zapiekane makaronów z sosami i serów.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: ATC37



Milton Park Shiraz

Thorn-Clarke Wines

South Australia

shiraz

6–9 miesięcy, dąb amerykański

Klasyczny shiraz o wręcz atramentowej barwie i bukietie przepelnionym owocowymi aromatami okraszonymi nutami gorzkiej czekolady i przypraw. W ustach dobrze zbudowane, przyjemnie taniące, o wyraźnym śliwkowo-przyprawowym posmaku. Podawać do grillowanych mięs, zapiekane makaronów.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: ATC01



Milton Park Chardonnay

Thorn-Clarke Wines

South Australia

chardonnay

—

Świeże i lekkie australijskie chardonnay o czystym i eleganckim bukietie pełnym aromatów brzoskwiń, gruszek i cytrusów przemieszanych z nutami kwiatowymi. Usta dobrze zbudowane, rześkie, pełne owocu wzbogaconego o nuty prażonych orzechów. Podawać do ryb, owoców morza, dań na bazie warzyw.

8°C

białe, wytrawne

Kod: ATC02



Cool Woods Shiraz

Thorn-Clarke Wines

South Australia

shiraz

6–9 miesięcy, dąb amerykański i francuski

Fantastycznie owocowe, świeże, w pełni oddające charakter odmiany shiraz wino o przyjemnym, aromatycznym nosie i zrównoważonych, krągłych ustach oraz długim, rześkim posmaku. Podawać do wędlin, makaronów z mięsnymi sosami.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: ATC08



Glaetzer Wines

Swe wyjątkowe wina Ben Glaetzer tworzy z owoców winorośli uprawianej w najcenniejszej części Doliny Barossa, noszącej nazwę Ebenezer. Te najstarsze, liczące sobie od 80 do 110 lat, prowadzone „na głowę” krzewy są nieszczepione i należą do rodzin lokalnych winogrodników od pokoleń. To właśnie od nich Ben kupuje wyjątkowe, najwyższej jakości winogrona, które w połączeniu z jego niezaprzeczalnym talentem dają światu zamknięte w butelce to, co w Barossie najlepsze.



The Eye of Rā

🏠 Glaetzer Wines

📍 Barossa, Barossa Valley

🍷 shiraz

🕒 16 miesięcy, dąb francuski, nowe beczki

📖 Znakomite australijskie czerwone wino wytrawne powstałe z wybranych, najlepszych owoców najstarszych, liczących nawet i 110 lat, winogrodów osławionego podokręgu Ebenezer na północnych krańcach Doliny Barossa. Bardzo wyraziste w nosie; na jego bogaty bukiet składają się obfitość polnych ziół, suszone śliwki z przyprawami korzennymi, aromaty świeżych, dojrzałych jeżyn i nuty cedru. Fascynująca, mroczna natura wina nabiera wyrazistości wraz z upływem czasu w kieliszku.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: AST12



Glaetzer Bishop

🏠 Glaetzer Wines

📍 Barossa, Barossa Valley

🍷 shiraz

🕒 16 miesięcy

📖 Bogate, esencjonalne wino o głębokiej purpurowej barwie z przeblaskami w kolorze owocu granatu i aromatach likieru z czarnej porzeczki, owoców i fiołków. Na podniebieniu świetnie zbudowane i krągłe, wypełniające usta soczystym owocem wzbogaconym o nuty przypraw. Długa, elegancka końcówka. Podawać do pieczeni wołowej, dziczyzny, makaronów z mięsnymi sosami.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: AST02



Glaetzer Amon-Ra

🏠 Glaetzer Wines

📍 Barossa, Barossa Valley

🍷 shiraz

🕒 16 miesięcy

📖 Kultowe wino Bena Glaetzera zachwycające intensywnością i wielowarstwowością, ale także elegancją i znakomitą strukturą. Nos eksploduje obfitością owocowych aromatów przywodzących na myśl śliwki i czarne wiśnie przemieszane z nutami likieru z czarnej porzeczki, przypraw i anyżku. Na podniebieniu świetna integracja nut owocowych i przyprawowych z młodymi, ale krągłymi taninami. Całość stylowa i pięknie zbalansowana. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 25 lat. Podawać do pieczonej wołowiny, jagnięciny, dziczyzny lub solo.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: AST04



Glaetzer Wallace

🏠 Glaetzer Wines

📍 Barossa, Barossa Valley

🍷 shiraz, grenache

🕒 16 miesięcy (tylko shiraz)

📖 Współczesna wersja tradycyjnego kupażu shiraza z grenache; shirazowi wino zawdzięcza strukturę i ciało, a grenache miękką, żywą owocowość. W ustach aksamitnie taniące, o wyraźnie zaznaczonych w smaku nutach śliwkowych przemieszanych z przyprawami i niuansami tytoniowymi przywodzącymi na myśl pudełko cygar. Wyraźny, długi posmak. Podawać do żeberek, grillowanych mięs lub solo.

🌡️ 18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: AST01



Viña la Rosa

Winograpy należące do Viña La Rosa – jednej z najstarszych winiarni w Chile – położone są w przepięknej dolinie Rapel, 120 km na południe od Santiago de Chile i 30 km od wybrzeża Pacyfiku. Winiarnię założył w 1824 roku Francisco Ignacio Ossa i po dziś pozostaje w rękach rodziny. Obecnie zarządza nią przedstawiciel szóstego już pokolenia – Ismael Ossa Errázuriz.



La Capitana Cabernet Sauvignon/Merlot

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot
- 🕒 9 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Harmonijne, doskonale zrównoważone wino o złożonym bukiecie pełnym aromatów czarnych czereśni i leśnych jagód przemieszanych z nutami likieru z czarnej porzeczki i nianusami dębowymi. Usta skoncentrowane, pełne, mocne, o dobrej kwasowości i długim, owocowym posmaku. Podawać do steków, pieczeni wołowej, żeberka, kaczki lub indyka w ciężkich sosach, dojrzewających serów, truflii czekoladowych.



🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: CHI08



La Capitana Carménère

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- 🍷 carménère
- 🕒 9 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate wino o złożonym bukiecie pełnym aromatów słodkich śliwek, malin i czarnych porzeczek przemieszanych z nutami gorzkiej czekolady. Usta smakowite, pełne owoców, krągłe i zmysłowe, o jedwabistej strukturze, dojrzających taninach i długim posmaku. Podawać do duszonej giczy cielęcej, serów pleśniowych, zupy z soczewicy, cannelloni nadziewanych mięsem, grillowanego kurczaka, poledwicy wieprzowej, tacos z kurczakiem, naleśników z nutellą.



🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: CHI09



Don Reca Cuvée

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- 🍷 merlot, cabernet sauvignon, shiraz, carménère
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Ciemnorubiniowe, nieprzejrzyste wino o intensywnym, skoncentrowanym bukiecie uwodzącym nutami czerwonych owoców i mięty. W ustach pełne owoców, czekolady, likieru z czarnej porzeczki i nut mięty. Miękkie, doskonale zintegrowane taniny, długi posmak. Podawać do udzka jagnięcego, suszonej szynki, żeberka, duszonej kaczki z grzybami, sarminy, ravioli w sosie bolońskim.



🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: CHI21



La Rosa Carménère

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- 🍷 carménère, cabernet franc
- 🕒 11 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Szczególne wino powstałe z owoców winogrodów uprawianych w najlepszych siedliskach dla odmiany carménère. Zwraca uwagę intensywnie rubinowym kolorem i fantastycznym nosem ujawniającym aromaty czerwonych owoców i czarnej porzeczki, podkreślone przez subtelne nuty tytoniu, czekolady i dębu. W ustach skoncentrowane i miękkie, o jedwabistej teksturze, wyrazistych taninach i długim, wielowymiarowym posmaku. Podawać do poledwicy z dziczyzny, curry, przepiórki z grilla.



🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: CHI40



La Palma Merlot

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 merlot
-
- 📖 Czerwone chilijskie wino wytrawne o intensywnie ciemnopurpurowej barwie. Roztacza wokół aromaty czarnych czereśni, jagód i przypraw wzbogaconych o nuty kawowe. W ustach miękkie, bardzo owocowe, jedwabiste taniiny, długie. Podawać do czerwonych mięs, pieczonej kaczki lub kurczaka, wieprzowiny, pizzy, dojrzewających serów, smażonej ryby.



🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
Kod: CHI02



La Palma Chardonnay



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 chardonnay

Świeże i lekkie, pełne owoców białe wytrawne wino z Chile; zarówno w nosie jak i ustach wyczuwalne nuty cytrusów, zielonego jabłka, agrestu i owoców tropikalnych. Pozostawia przyjemne orzeźwienie. Podawać do homara, ostryg, dań z owoców morza, oliwek, zielonych warzyw, sałatek, dań kuchni meksykańskiej, deserów owocowych i ciast z owocami.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: CHI04



La Palma Cabernet Sauvignon



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 cabernet sauvignon

Lekkie, przyjemne do picia czerwone wytrawne wino z Chile o wyraźnym aromacie likieru z czarnej porzeczki, wiśni, jagód, drewna cedrowego i czekolady. Usta bogate, pełne owoców, subtelnie taniżne, o świeżym posmaku. Podawać do pieczonego mięsa, gulaszy, dojrzewających serów, ciasta czekoladowego z lodami waniliowymi.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI01



Cien y Cerro Sauvignon Blanc



- 🏠 Bodega Cien y Cerro
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 sauvignon blanc

Świeże i aromatyczne białe wytrawne wino z Chile o typowych dla sauvignon blanc nutach grejpfruta, cytrusów, zielonego jabłka i agrestu. W ustach lekko kwasowe, o przyjemnym orzeźwiającym finiszu. Podawać do krabów, krewetek, ostryg, grillowanych szparagów, karczochów, oliwek, sera koziego, letnich sałatek.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: CHI25



Big Fat Llama Cabernet Sauvignon



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 cabernet sauvignon

Subtelne, czerwone wytrawne wino z Chile o bogatym bukietie złożonym z aromatów czarnej porzeczki, czereśni i mięty. Usta krągłe i owocowe, skoncentrowane, miękkie. Podawać do jagnięciny, gulaszy, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI39



Cien y Cerro Carménère



- 🏠 Bodega Cien y Cerro
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 carménère, cabernet sauvignon

Pełne owoców, delikatne czerwone chilijskie wino wytrawne o bukietie złożonym z nut słodkich śliwek, czarnych porzeczek, ostrej papryki i czekolady. W ustach krągłe i miękkie, przyjemne do picia. Podawać do grillowanych mięs, pieczonej kaczki, kotletów wieprzowych, piersi z kurczaka duszonej z grzybami, dań z curry.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI28



Cien y Cerro Carménère Reserva



- 🏠 Bodega Cien y Cerro
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 carménère, cabernet sauvignon, syrah
- 🕒 9 miesięcy, dąb francuski, 50% wina
- 📖 Czerwone chilijskie wino wytrawne o aromatach dojrzałych śliwek oraz jeżyn okraszonych nutami kawowymi i gorzkiej czekolady. W ustach smakowicie owocowe, lekko kwasowe, o długim posmaku. Podawać do kotletów jagnięcych, cielęciny, zapiekane makaronów z pomidorowymi sosami, kremowych serów, suszonych owoców.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI34



Big Fat Llama Chardonnay



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 chardonnay

Białe wino wytrawne z Chile o wyraźnych aromatach dojrzałych owoców tropikalnych, bogatym, pełnym smaku, przyjemnej kwasowości i długiej końcówce. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs, sałatek lub solo.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: CHI36



Big Fat Llama Cabernet Sauvignon/ Merlot



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot

Czerwone wytrawne wino z Chile rozczające aromaty czarnej porzeczki, czereśni, truskawki oraz mięty. W ustach delikatne i krągłe, o przyjemnym owocowym, dobrej kwasowości i długim, czystym posmaku. Podawać do duszonej wołowiny, pieczonej kaczki, ratatouille, wieprzowiny, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI38



Big Fat Llama Merlot



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 merlot
- 📖 Wytrawne chilijskie wino o intensywnej ciemnopurpurowej barwie i mocnych aromatach świeżych czerwonych i czarnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty ziołowe. W ustach miękkie i owocowe, delikatnie taniżne, długie. Podawać do czerwonych mięs, pizzy, makaronów z sosami na bazie pomidorów, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI37





Quinta Las Cabras Chardonnay

🏠 Viña La Rosa

📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal

🍷 chardonnay

🌿 —

📖 Lekkie białe wino wytrawne z Chile przepelnione aromatami owoców cytrusowych, brzoskwiń i ananasa. Usta również owocowe, miękkie i świeże, o przyjemnym, orzeźwiającym posmaku. Podawać do ryb, owoców morza, makaronów ze śmietanowymi sosami, serów.

🌡️ 10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: CHI17



Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon Merlot

🏠 Viña La Rosa

📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal

🍷 cabernet sauvignon, merlot

🌿 3 miesiące, 25% wina, dąb francuski

📖 Subtelne czerwone wino wytrawne z Chile zachwycające aromatami jagód, czereśni i porzeczek okraszonych niansem miętowym. W ustach miękkie, krągłe, o przyjemnie owocowym smaku. Podawać do czerwonych mięs, makaronów, gulaszy, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI18



Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon

🏠 Viña La Rosa

📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal

🍷 cabernet sauvignon, merlot, syrah

🌿 3 miesiące, 25% wina, dąb francuski

📖 Subtelne, czerwone wytrawne wino z Chile zachwycające aromatami czarnej czereśni, likieru z czarnej porzeczki i mięty. W ustach pełne owocu, skoncentrowane, miękkie. Podawać do jagnięciny, gulaszy, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CHI19





Viña Undurraga

Viña Undurraga z siedzibą w dolinie Maipo należy do grona najstarszych, prawdziwie pionierskich winiarni chilijskich. Została założona w 1885 roku przez Don Francisca Undurraga Vicuña. Pierwsze winnice obsadzono sprosadowanymi z Francji sadzonkami odmian pinot noir i cabernet sauvignon, a także przybyłymi z Niemiec rieslingiem i gewürztraminerem. Oprócz doliny Maipo, należące do Viña Undurraga winnice znajdują się jeszcze w kilku innych chilijskich dolinach takich jak Colchagua, Cachapoal czy Maule.



Tarichú Gran Reserva Carménère

🏠 Viña Undurraga

📍 Dolina Centralna

🍷 carménère

🕒 70% wina, 9 miesięcy, dąb francuski, amerykański

📖 Wino o głębokiej, purpurowej barwie. W nosie dojrzałe owoce, przyprawy i odrobina beczki idące w parze z dotknięciem mokki i tytoniu. Świeże i soczyste, pełne słodkich i miękkich tanin. Nowoczesne wino o świetnej równowadze między owocowością i nutami dębu. Doskonale w zestawieniu z pieczonymi mięsami i dojrzewającymi serami.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA10



Tarichú Merlot Reserva

🏠 Viña Undurraga

📍 Dolina Centralna

🍷 merlot

🕒 50% wina, 3 miesiące

📖 Wino o głębokiej rubinowej barwie rozczyszczające intensywnie aromaty ciemnych owoców. Na podniebieniu zrównoważone, dobrze zbudowane, harmonijne. Doskonale do makaronów, pieczonych i duszonych mięs oraz łagodnych serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA06



Tarichú Sauvignon Blanc Reserva

🏠 Viña Undurraga

📍 Dolina Centralna

🍷 sauvignon blanc

🕒 —

📖 Wino o słomkowej barwie z zielonkawym przełyśkiem. W nosie aromaty dojrzałych cytrusów, na podniebieniu wytrawne, rześkie i owocowe. Doskonale jako aperitif lub dodatek do sałatek, ryb i owoców morza.

🌡 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: CTA07



Tarichú Carménère Reserva

🏠 Viña Undurraga

📍 Dolina Centralna

🍷 carménère

🕒 50% wina, 3 miesiące

📖 Wino o głębokiej, rubinowej barwie oraz bukietem, w którym dojrzałe owoce łączą się z zapachem przypraw i odrobiną beczki. Na podniebieniu dobrze zbudowane, przyjemnie taniczne, o długim posmaku. Doskonale dodatek do czerwonych mięs, makaronów i serów.

🌡 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA08





Tarichú Spumante Alcohol Free

- 🏠 Bodegas y Viñedos Talagante International Brands
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir
- 🍷 —
- 📖 Lekkie półwytrawne bezalkoholowe wino musujące o zielonkawożółtym kolorze ze złotymi refleksami i owocowym bukietem, na który składają się aromaty ananasów, cytrusów i zielonych jabłek. Podawać do lekkich sałatek, owoców morza lub solo.



- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, musujące, bezalkoholowe, półwytrawne

Kod: CTA12



Tarichú Sauvignon Blanc

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 sauvignon blanc
- 🍷 —
- 📖 Młode, rześkie wino o słomkowożółtej barwie z zielonkawymi przebłyskami. W ustach świeże i owocowe, o długim, czystym posmaku. Doskonałe jako aperitif lub dodatek do sałatek, ryb i owoców morza.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: CTA11



Tarichú Cabernet Sauvignon

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🍷 —
- 📖 Wino o ciemnorubinowej barwie, świetnej równowadze i silnej budowie. Doskonałe do czerwonych mięs i twardych serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA01



Tarichú Merlot

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 merlot
- 🍷 —
- 📖 Wino o ciemnorubinowej barwie z fioletowymi przebłyskami. W ustach dobrze zbudowane, zrównoważone i harmonijne. Znakomite do makaronów, mięs i niezbyt twardych serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA02



Tarichú Red Blend

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 syrah, cabernet sauvignon, malbec
- 🍷 —
- 📖 Wino będące kupażem trzech najpopularniejszych odmian Nowego Świata: syraha, cabernet sauvignon i malbeka. Charakteryzuje je głęboka rubinowa barwa, dobra struktura i dojrzałe taniny. Świetne w zestawieniu z czerwonymi mięsami, kiełbaskami, makaronami i pizzą.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA03



Tarichú Cabernet Sauvignon Reserva

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🍷 50% wina, 3 miesiące
- 📖 Wino o intensywnej ciemnorubinowej barwie i wyraźnych aromatach wiśni i czarnych porzeczek wzbogaconych o niuans dębowy. Na podniebieniu złożone, dojrzałe nuty owocowe oraz świetna równowaga. Idealne na każdą okazję, a także jako dodatek do czerwonych mięs i niezbyt twardych serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA09



Tarichú Cabernet Sauvignon/Syrah

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 cabernet sauvignon, syrah
- 🍷 —
- 📖 Wino o wiśniowej barwie i aromatach świeżych ciemnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty waniliowe. Doskonałe do czerwonych mięs oraz dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA04



Tarichú Carménère

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 carménère
- 🍷 —
- 📖 Wino o intensywnie purpurowej barwie i wyrazistych aromatach dojrzałych ciemnych śliwek i czarnych porzeczek. Na podniebieniu soczyste owocowe, miękkie, łagodne taniny. Świetne z makaronami, białymi mięsami i niezbyt twardymi serami.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CTA05

The background of the entire page is a high-angle photograph of a mountainous landscape. In the foreground, there are ancient stone ruins, likely Inca, built on a grassy slope. A person is visible sitting on one of the lower stone walls. The middle ground shows a deep, lush green valley with steep, rocky slopes. In the background, more mountain peaks are visible under a blue sky with scattered white clouds.

Wino na szlaku Inków

PERU – BOLIWIA – ARGENTYNA

14–28 października



podróże z winem

travel & tasting



NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Przespaceruj się ulicami położonego w Andach Cuzco – dawnej stolicy imperium Inków
- Przekonaj się, na czym polega fenomen Machu Picchu
- Spróbuj wina z Finca Altura Máxima – najwyższej położonej winnicy na świecie
- Przekonaj się, jak smakuje boliwijska wersja tempranillo
- Udaj się w rejs po Titicaca – najwyższym położonym żeglownym jeziorze świata
- Zaszyj się w umiejscowionym na prawdziwym odludziu hotelu Estancia Colomé
- Podejmij wyzwanie i policz, ile kaktusów znajduje się w Parque Nacional Los Cardones
- Pobiegaj z gwanako po Andach
- Skosztuj najsłynniejszego boliwijskiego alkoholu – pachnącego muskatem singani



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl



Saint Clair Family Estate



Saint Clair Family Estate została założona w roku 1978 przez Neala i Judy Ibbotsonów, pionierów nowozelandzkiego winiarstwa. Winnice Saint Clair znajdują się na Wyspie Południowej w Marlborough w dolinach Wairau, Awatere i Ure oraz na Wyspie Północnej w regionie winiarskim Hawkes Bay w dystrykcie Gimblett Gravels. Tak duże zróżnicowanie geograficzne lokalizacji winnic pozwala na specjalizację nasadzenia według odmian winogron w podregionach, które dla każdego szczepu zapewniają odpowiednie siedlisko. W chłodniejszym Marlborough uprawia się to, z czego Nowa Zelandia słynie, czyli sauvignon blanc, ale też chardonnay, pinot gris, rieslinga czy gewurztraminera. W cieplejszej Hawkes Bay przeważają odmiany czerwone – cabernet sauvignon, malbec, merlot, syrah.

Początkowo Ibbotsonowie jedynie dostarczali owoce okolicznym winiarniom. W roku 1994 w winiarni Saint Clair powstały pierwsze wina i natychmiast zdobyły liczne medale, w tym złoty. W ciągu 30 lat swojej działalności posiadłość Saint Clair została sklasyfikowana wśród 100 najlepszych winiarni świata (WAWWJ 2017), uzyskała tytuł New World Producer of the Year na UK's Sommelier Wine Awards w latach 2012 i 2017, a także tytuł New Zealand Wine Producer of the Year na Vienna International Wine Challenge w latach 2016, 2015, 2013, 2012.

Wino Chardonnay 2014 z Saint Clair Pioneer Block 11 Cell znalazło się na liście 10 najlepszych chardonnay świata (Chardonnay du Monde).

Praktycznie na każdy rocznik win z Saint Clair spada deszcz medali na krajowych i międzynarodowych konkursach winiarskich.

W roku 2019 miesięcznik „Czas Wina” przyznał Nealowi i Judy Ibbotson tytuł Człowieka Roku.

Saint Clair Marlborough Origin Pinot Noir



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 pinot noir
- 🕒 8 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Skoncentrowany pinot noir o eleganckim bukietie złożonym z wyraźnych aromatów czarnych wiśni, porzeczek i śliwek wzbogaconych o subtelne nuty kwiatowe. W ustach dobra struktura, zrównoważona kwasowość i złożony, długi posmak. Podawać do pieczonej gęsi, grillowanych mięs i warzyw.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: NZE01



Saint Clair Pioneer Block Pinot Noir



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 pinot noir
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Cudownie skoncentrowany pinot noir o mocnych aromatach owoców leśnych okraszonych nutą dębową. Usta smakowite, soczyste owoce, wyraźnie taniące, o zrównoważonej kwasowości i lekko przydymionej, dębowej kośćcówce. Podawać do jagnięciny, pieczonej wieprzowiny, łososia.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne
 Kod: NZE48

Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 sauvignon blanc

—
Wyborne białe wino o rześkich aromatach owocu pasji, białej brzoskwini i grejpfruta przemieszanych z nutami ziołowymi i mineralnymi. W ustach lekkie, świeże i smakowite, o długim finiszu. Podawać do owoców morza, kurczaka z grillowanymi warzywami, świeżych sałatek lub solo.

- 🌡️ 8°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: NZE03

Saint Clair Vicar's Choice Pinot Noir



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 pinot noir
- 🕒 8 miesięcy
- 📖 Fantastyczny bukiet złożony z aromatów świeżych wiśni, czerwonych porzeczek i malin. W ustach także soczyste owocowe, o świetnej kwasowości i miękkich taninach oraz długim, eleganckim posmaku. Podawać do czerwonych mięs, makaronów z sosami pomidorowymi i grzybowymi, smażonej ryby.

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: NZE05

Saint Clair Marlborough Origin Sauvignon Blanc



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 sauvignon blanc

—
Cudownie rześkie nowozelandzkie białe wino wytrawne przepełnione aromatami owocu pasji i czarnej porzeczki przemieszanych z nutami ziołowymi. Usta pełne i eleganckie, subtelnie mineralne, o doskonałym, orzeźwiającym posmaku. Podawać do przystawek, grillowanych warzyw, świeżych owoców morza.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: NZE10



Saint Clair Pioneer Block Sauvignon Blanc



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 sauvignon blanc

—
Doskonałe białe wino o mocnych aromatach agrestu wzbogaconych o nuty owocu pasji i liści czarnej porzeczki. W ustach świetnie zbudowane, pełne i eleganckie, o długim, przyjemnie orzeźwiającym posmaku. Podawać do dań ze świeżych owoców morza.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: NZE15

Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 sauvignon blanc
- Pełne mocy nowozelandzkie białe wino wytrawne o wyraźnych aromatach owocu pasji, grejpfruta i czarnej porzeczki przemieszanych z nutami mineralnymi. W ustach skoncentrowane, bogate, o doskonałej strukturze i długim posmaku. Podawać do ostryg, muszli św. Jakuba, łososia, białej ryby smażonej na patelni.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: NZE09

Tuatara Bay Sauvignon Blanc



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 sauvignon blanc

—
Lekkie, wytrawne białe wino z Nowej Zelandii rozczarujące aromaty agrestu i melona przemieszane z nutami ziołowymi. W ustach delikatne, pełne owocu, przyjemnie odświeżające. Podawać do owoców morza, świeżych sałatek, jako aperitif.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: NZE30

Lyngrove Estate

Posiadłość Lyngrove Estate znajduje się w okręgu Stellenbosch słynącym z doskonałych, choć zróżnicowanych, warunków do uprawy winorośli. To zróżnicowanie obejmuje zarówno podłoże, które zmienia się od lekkich i piaszczystych iłów na zachodzie, gdzie tradycyjnie uprawia się chenin blanc, przez cięższe ziemie na zboczach wzniesień, po zwietrzałe granity u stóp gór Simonsberg czy Drakenstein na wschodzie. Na północy, dalej od oceanu, panują wyższe temperatury, ale także tam klimat sprzyja uprawie winorośli, zwłaszcza odmian czerwonych. Opady są mniej więcej na odpowiednim poziomie i występują głównie zimą; lato jest nieco cieplejsze niż w Bordeaux.

Winnice Lyngrove Estate położone są na terytorium pomiędzy miastami Stellenbosch i Somerset West; są oddalone o niecałą godzinę drogi od Kapsztadu. 80 hektarowa, przepięknie usytuowana posiadłość nieprzypadkowo znajduje się w tym miejscu; lokalny mikroklimat umożliwia powolne dojrzewanie winogron pozwalające na uzyskanie maksymalnej koncentracji aromatów i smaku. Nie do przecenienia jest też wpływ chłodzącej bryzy nadciągającej od strony pobliskiego Oceanu Atlantyckiego, efektywnie pomagającej zwalczać pleśń czy mączniaka. W efekcie powstające z owoców uprawianej w takich warunkach winorośli wina stanowią doskonały przykład znakomitych, intensywnie owocowych, a jednocześnie eleganckich win z Nowego Świata.

Lyngrove Collection Sauvignon Blanc

🏠 Lyngrove Estate

📍 Coastal Region, Stellenbosch

🍷 sauvignon blanc

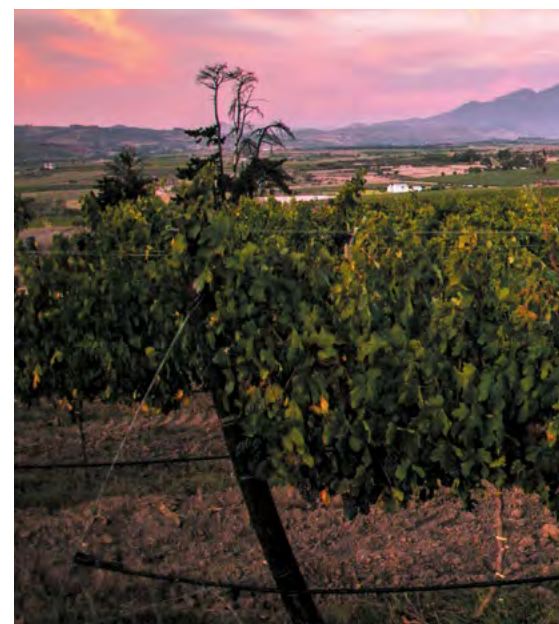
🕒 —

📖 Bardzo aromatyczne, białe wino wytrawne z Republiki Południowej Afryki uwodzące wyraźnym zapachem fig i cytrusów. W ustach świeże i lekkie, o smaku owoców tropikalnych i długim, orzeźwiającym finiszu. Podawać do owoców morza lub solo w letni dzień.

🌡 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: RPA03



Lyngrove Platinum Shiraz

🏠 Lyngrove Estate

📍 Coastal Region, Stellenbosch

🍷 100% shiraz

🕒 16 miesięcy, dąb francuski i amerykański

📖 Bogate, esencjonalne czerwone wino o aromatach dojrzałych owoców i fiołków z niuansami czarnego pieprzu. Usta bardzo dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, dobrze zintegrowanych taninach i długim, pełnym owocem posmaku. Podawać do giczy jagnięcej z polentą i parmezanem, pieczeni wieprzowej owiniętej boczkiem.

🌡 15–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RPA11



Lyngrove Platinum Pinotage

🏠 Lyngrove Estate

📍 Coastal Region, Stellenbosch

🍷 pinotage

🕒 15 miesięcy, dąb francuski i amerykański

📖 Cudownie skoncentrowane wino o aromatach leśnych jagód, przypraw i czekolady. W ustach świetnie zbudowane, pełne dojrzałego owocu, jedwabiste, przyjemnie taniące, o długim posmaku. Podawać do jagnięciny, pieczonej sarniny ze słodkim sosem z borówki brusznicy.

🌡 15–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RPA12



Lyngrove Reserve Cabernet Sauvignon

🏠 Lyngrove Estate

📍 Coastal Region, Stellenbosch

🍷 100% cabernet sauvignon

🕒 15 miesięcy, dąb francuski, beczki 300 l

📖 Wino o głębokiej rubinowej barwie i klasycznych dla cabernet sauvignon aromatach czarnych porzeczek przemieszanych z nutami cedrowymi i grafitowymi. Na podniebieniu krągłe i pełne, o gładkich taninach i skoncentrowanym smaku wywołującym skojarzenia z czarnymi porzeczkami i wiśniami w gorzkiej czekoladzie. Stanowi doskonały wybór zarówno do grillowanych mięs jak i makaronów w gęstych, kremowych sosach.

🌡 15–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RPA23



Lyngrove Collection Pinotage



- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍷 pinotage
-
- 📖 Świeże, lekkie i aromatyczne czerwone wino wytrawne z Republiki Południowej Afryki roztaczające aromaty dojrzałych jagód z dodatkiem przypraw. Usta subtelne, pełne owocu, delikatnie taniące. Podawać do dań mięsnych lub solo.

🌡️ 15–18°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: RPA04

Lyngrove Collection Shiraz



- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍷 shiraz
-
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Republiki Południowej Afryki o ciemnorubiniowej barwie i aromatach dojrzałych jagód, wanilii i gorzkiej czekolady. W ustach zdecydowanie owocowe, przyjemnie taniące, o długim posmaku. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, mięs w sosach i dojrzewających serów.

🌡️ 15–18°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: RPA06

Daddy West Chardonnay / Viognier



- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Western Cape
- 🍷 chardonnay, viognier
-
- 📖 Bardzo udany, świeży i lekki, cudownie aromatyczny kupaż chardonnay i viogniera roztaczający mocny zapach cytrusów i brzoskwiń, których nuty wyczuwalne są później także w smaku wina. Podawać do pieczonego kurczaka, grillowanej ryby lub lekkiej letniej sałatki.

🌡️ 8–10°C
 ○ białe, wytrawne
Kod: RPA22



Lyngrove Reserve Chardonnay



- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍷 chardonnay
- 📖 50% wina — fermentacja w beczkach z dębu francuskiego
- 📖 Złożone białe wytrawne wino o bogatym bukiecie pełnym aromatów owoców tropikalnych, prażonych migdałów i nut biskoptowych. W ustach kremowe, o doskonałej strukturze i rześkim posmaku. Podawać do muszli św. Jakuba, łosia w sosie kaparowo-maślanym.

🌡️ 10–12°C
 ○ białe, wytrawne
Kod: RPA07

Lyngrove Reserve Shiraz/Pinotage



- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍷 70% shiraz, 30% pinotage
- 📖 14 miesięcy, dąb francuski i amerykański, używane beczki 300 l
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Republiki Południowej Afryki uwodzące aromatami jeżyn, anyżu i fiołków. W ustach krągłe, wyraźnie taniące, o długim, czekoladowo-kawowym posmaku. Podawać do pieczonej dziczyzny, risotto z bekonem.

🌡️ 15–18°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: RPA08

Daddy West Cabernet Sauvignon/Merlot



- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Western Cape
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot
-
- 📖 Świeże, młode wino o aromacie czerwonych owoców z nutami ziołowymi. W ustach rześkie i krągłe, o przyjemnie owocowym smaku. Świetne na każdą okazję, a do lasagne z mięsem pasuje wprost idealnie.

🌡️ 16°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: RPA21

Babylon's Peak

Babylon's Peak to rodzinna winiarnia położona na zboczach Gór Paardeberg, pomiędzy Malmesbury i Paarl. Rodzina Basson z sukcesami gospodaruje na tych terenach od czterech pokoleń, przekazując sobie wiedzę i pasję związaną z uprawą winorośli z pokolenia na pokolenie. Należące do rodziny winogrody są bardzo rozległe, ale najstarsza i najcenniejsza winnica rozciąga się tuż koło domu. Jest nią licząca 40 lat duma rodziny, jeden z najstarszych w RPA winogradów obsadzonych ciętą na głowę odmianą chenin blanc. Pierwsze wino pod własną marką panowie Basson wypuścili zaledwie w 2003 roku, wcześniej wszystkie winogrona sprzedawali do spółdzielni. Obecnie z wielką dbałością o każdy szczegół uprawiają, zbierają i przetwarzają swoje winogrona pomagając im przeistoczyć się w znakomite, doskonale odzwierciedlające siedlisko Swartlandu, wina.



Babylon's Peak SMG

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 shiraz, mourvèdre, grenache
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Głęboka rubinowoczerwona barwa i mocny nos złożony z aromatów dojrzałych ciemnych owoców oraz przypraw, białego pieprzu i kawy. Wspaniałe, pełne, doskonale zbudowane usta o świetnej kwasowości, przyjemnych, aksamitnych taninach i długim posmaku. Idealne wino do pieczonych mięs, wędlin i dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBB07



Babylon's Peak Pinotage

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 pinotage
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Eleganckie, finezjne, mocno owocowe w charakterze czerwone wino wytrawne. Na podniebieniu żywe i krągłe, łagodnie taniące, o złożoności stanowiącej prawdziwe odzwierciedlenie granitowych gleb, na których uprawiana jest winorośl. Podawać do duszonych mięs, w tym gulaszu z ogonów wołowych.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBB06

79,50 zł
punkty klubowe: 16

Babylon's Peak Chenin Blanc

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 chenin blanc
- 🕒 –
- 📖 Świeże, pełne owocu wino o lekko tropikalnym charakterze, rozczyszczające aromaty ananasa, melona i bananów. Na podniebieniu dość skoncentrowane i bogate, o przyjemnie owocowym smaku i długim, rześkim posmaku. Polecane do sałatek, owoców morza, kurczaka oraz innych lekkich dań.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: RBB04



Babylon's Peak Shiraz/Carignan

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 54% shiraz, 46% carignan
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Fantastycznie skoncentrowane, przepiękne owocem czerwone wino o aromatach leśnych jagód uzupełnionych nutami przypraw. Na podniebieniu cudownie miękkie, o bogatym smaku, w którym soczystą owocowość carignan doskonale uzupełniają pieprzne niuanse charakterystyczne dla syrah, łagodnej taničnosti i długiej, bardzo przyjemnej końcówce. Podawać do indyka, kaczki, pieczonej wieprzowiny, mostka wołowego, a także grillowanych warzyw i zapiekane oraz dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBK07



Babylon's Peak Cinsault

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 100% cinsault
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Lekkie, bardzo owocowe czerwone wino o aromatach dojrzałych malin, wiśni, czerwonych porzeczek i fiołków wzbogaconych o niuanse wywołujące skojarzenia z czarną herbatą. Na podniebieniu łagodne, dobrze zbudowane, o średniej kwasowości, subtelnym taninach i przyjemnie długim, owocowym posmaku. Podawać do slimaków, duszonych mięs, boeuf bourguignon.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBB08



Diemersfontein Wines

Diemersfontein to wspaniała posiadłość położona w Wellington, w odległości 45 kilometrów od Kapsztadu, będąca od trzech pokoleń w posiadaniu rodziny Sonnenberg. Oprócz doskonale wyposażonej nowoczesnej winiarni, w której powstają jedne z najbardziej znanych przylądkowych win z odmiany pinotage, na jej terenie znajduje się także przytulny i wysmakowany pensjonat, gdzie w ciszy i spokoju można odpocząć od zgiełku codzienności. Oprócz fascynacji winem, w posiadłości praktycznie na każdym kroku widać i czuć miłość do muzyki, której geneza sięga lat drugiej wojny światowej, kiedy z pobliskich chat zamieszkiwanych przez włoskich jeńców rozlegały się na całą okolicę wspaniałe wykonania słynnych arii operowych. Różne projekty z powodzeniem organizowane po dziś w Diemersfontein Estate tylko potwierdzają, że wino i muzyka stanowią parę idealną.



Diemersfontein Harlequin Shiraz/ Pinotage

🏠 Diemersfontein Wines

📍 Western Cape

🍷 72% shiraz, 28% pinotage

🕒 12 miesięcy, dąb francuski (pinotage)

📖 Kupaż shiraza i pinotage uwodzący bukietem czarnej porzeczki i śliwek z nutą mokki. W ustach pełne, o soczystych taniach, pozostawiające intensywny owocowy posmak. Podawać do pieczonej jagnięciny, dań kuchni malajskiej, grillowanych mięs i warzyw.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RDF13



The Prodigy Pinotage

🏠 Diemersfontein Wines

📍 Western Cape

🍷 95% pinotage, 5% shiraz

🕒 10 miesięcy, dąb francuski

📖 „Prodigy” to inaczej „złotniacha”. To także brytyjski zespół z lat 90. składający się z takich „młodych zdolnych”. Ale przy okazji to jeszcze i nazwa wina wytworzonego z obiecującego i prawdziwie afrykańskiego szczepu. Przebojowo owocowe wino emanujące bogatymi aromatami morwy i jeżyny. W ustach także dominuje soczysty owoc, tym razem za sprawą wszechobecnych w smaku nut truskawkowych, wiśniowych i śliwkowych, którym towarzyszą subtelne, pięknie zrównoważone niuanse dębowe. Podawać do grillowanych mięs, pieczonej kaczki, duszonej jagnięciny, a nawet do sufletu czekoladowego.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RDF12



Thokozani Shiraz/ Mourvèdre / Viognier

🏠 Diemersfontein Wines

📍 Coastal Region, Wellington

🍷 80% shiraz, 19% mourvèdre, 1% viognier

🕒 9–10 miesięcy, dąb francuski

📖 Esencjonalne wino o ciemnowiśniowym kolorze i aromatach dojrzałych czarnych owoców, lukrecji, toffi, wanilii i gorzkiej czekolady. W ustach łagodne i krągłe, jedwabiste taniące, o smaku stanowiącym nader harmonijne połączenie dojrzałego, soczystego owocu oraz kawy z domieszką czekolady. Podawać do grillowanych warzyw i mięs, wędlin, zapiekank, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RDF18



WINEENTHUSIAST TOP 100

Bodega Garzón

Wino z Bodega Garzón wywołało w roku 2017 sensację, gdy znalazło się na liście 100 najlepszych win świata magazynu „Wine Spectator”. To był Tannat 2015 Reserva. Uznanie magazynu błyskawicznie wywindowało pozycję tego małego kraju wśród światowych krytyków. Bodegas Garzón zasługuje na uwagę pod każdym względem. Winnice rozciągają się na łagodnych wzgórzach atlantyckiego wybrzeża na wysokości 160 m n.p.m. Odległy o 18 km ocean kształtuje tu klimat i pogodę. Przyjemna świeża bryza morska owiewa winorośle.

Geologicznie obszar bodegi znajduje się na tzw. krystalicznej bazie tzn. tej części skorupy ziemskiej, która jest najbardziej pierwotna, nie pokryta żadnymi późniejszymi osadami. Gdy taka skała eroduje, powstaje doskonała gleba zwana balastem. Taki proces trwa miliony lat. Balast ma doskonałą przepuszczalność wody oraz zawiera szereg minerałów, z których korzystają winorośle.

Każda działka ma inną charakterystykę z uwagi na różnice w położeniu, nachyleniu, wilgotności, ekspozycji słońca i charakterystyki gleby. Winnica jest organiczna i zrównoważona, tzn. zużycie energii oraz chemikaliów ograniczone jest do minimum.

Obrazu dopełnia supernowoczesna winiarnia o imponującej architekturze wtopionej w krajobraz. Założycielem i właścicielem posiadłości jest Alejandro Bulgheroni.



Garzón Viognier de Corte

- 🏠 Bodega Garzón
- 📍 Region Wschodni – Maldonado
- 🍷 viognier
- 🕒 3 miesiące dojrzewania nad osadem z drożdży w tankach stalowych
- 📖 Wytrawne, eleganckie białe wino o aromatach przywodzących na myśl mango i mandarynki wzbogaconych o nuty kwiatowe. W ustach dobrze zbudowane, lekko oleiste, o umiarkowanej kwasowości i subtelnej goryczce w końcówce przydającej mu charakteru. Podawać do grillowanych ryb, warzyw, owoców morza, makaronów z lekkimi sosami.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: UBG01

Garzón Cabernet de Corte

- 🏠 Bodega Garzón
- 📍 Region Wschodni – Maldonado
- 🍷 cabernet franc, tannat
- 🕒 –
- 📖 Wyrazisty nos złożony z aromatów dojrzałych czerwonych i czarnych owoców oraz nut przyprawowych i ziołowych. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, ale dość łagodnych i dobrze zintegrowanych taninach oraz długim, pełnym owocem posmaku. Podawać do pieczonej wieprzowiny, curry drobiowego z pomidorami, indyka w sosie słodko-kwaśnym, pieczonego pstrąga, tarty z szpinakiem oraz do serów – koziego, camemberta czy fontiny.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UBG02

Garzón Tannat de Corte



- 🏠 Bodega Garzón
- 📍 Region Wschodni – Maldonado
- 🍷 tannat, merlot
- 🕒 –
- 📖 Doskonały duet mocno garbnikowego, obdarzonego dość wysoką kwasowością i głębokim kolorem tannata z krągłym i miękkim, wyraźnie owocowym merlotem. W efekcie powstałe z obu odmian wino zarówno w nosie, jak i ustach, zachwyca soczystą owocowością, piękną równowagą, umiarkowaną taninością oraz długo wyczuwalnym smakiem. Podawać do pieczonej jagnięciny z warzywami w sosie na bazie wina, dojrzewających serów takich jak parmezan, grillowanych grzybów z chlebem i serem provolone.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UBG03

Garzón Tannat Reserva



- 🏠 Bodega Garzón
- 📍 Region Wschodni – Maldonado
- 🍷 100% tannat
- 🕒 6–12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Purpurowa barwa i uderzający świeżością nos roztaczający aromaty przywodzące na myśl dojrzałe owoce takie jak śliwki i maliny wzbogacone o subtelne nuty korzenne. Usta soczyste, świetnie zbudowane, o dojrzałych taninach i wyraźnie wyczuwalnej mineralności. Najlepiej komponuje się z dziczyzną, duszoną jagnięciną z ziołami oraz serami pleśniowymi z prażonymi orzechami włoskimi.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UBG04

Garzón Marselan Reserva



- 🏠 Bodega Garzón
- 📍 Region Wschodni – Maldonado
- 🍷 100% marselan
- 🕒 6–12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wspaniały czerwony kolor i wyrazisty bukiet złożony z aromatów czerwonych owoców, nut mineralnych, mięty i eukaliptusowych. Na podniebieniu gładkie i krągłe, łagodnie taniące, o smaku czerwonych owoców i lekko mineralnej końcówce. Idealne do pieczonych mięs z warzywami, duszonej wieprzowiny z ziemniakami i fasolą oraz serów o wyrazistym smaku.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UBG05



Garzón Balasto

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 45% tannat, 25% cabernet franc, 18% petit verdot, 12% marselan

🕒 20 miesięcy, dąb francuski

📖 Wspaniałe, wielowymiarowe wino o głębokiej czerwonej barwie i bujnym bukietie złożonym z aromatów świeżych czerwonych i czarnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty przypraw. Na podniebieniu soczyste owocowe, żywe i kipiące energią, fantastycznie zbudowane, długie. Idealne do pieczeni z dziczyzny, mięsa z grilla lub dojrzewających serów o intensywnym aromacie.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UBG15

Garzón Single Vineyard Tannat

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 100% tannat

🕒 12–18 miesięcy, dąb francuski

📖 Mocno zbudowany tannat uwodzący eleganckim bukietem, na który składają się aromaty wiśni i truskawek, ciemnych śliwek oraz nut tytoniu i gorzkiej czekolady. W ustach zachwyca świeżością i soczystością, a także krągłą budową, harmonią i długim wibrującym posmakiem. Idealny wybór do jagnięciny, dojrzewających serów oraz syjącego cassoulet z mięsem kaczki.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UBG06



Garzón Pinot Rosé de Corte

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 pinot noir, cabernet franc, merlot

🕒 3–6 miesięcy dojrzewania nad osadem z drożdży w stalowych tankach

📖 Elegancie i ekspresyjne wino o delikatnej łososiowej barwie i wyrazistych aromatach przywodzących na myśl świeże truskawki i jeżyny. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, o dobrze zrównoważonej kwasowości, charakterystycznej mineralności i przewijających się w smaku nutach czereśniowych. Podawać do bruschetty z anchois, sałatki nicejskiej, hummusa, owoców morza, lekkich smażonych ryb i tarty z łososem.

🌡️ 8–10°C

🍷 różowe, wytrawne

Kod: UBG07



Garzón Albariño Reserva

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 albariño

🕒 3–6 miesięcy nad osadem z drożdży, tanki stalowe

📖 Elegancie wino o białocytrynowej barwie z zielonkawymi refleksami i wyrazistym bukietem złożonym z aromatów brzoskwiń i cytrusów. Na podniebieniu fantastycznie czyste i mineralne, o zwracającej uwagę kwasowości i krągłym, rześkim zakończeniu. Podawać do sałatki z krewetkami i cytrusami, grillowanych owoców morza oraz do ceviche.

🌡️ 10–11°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: UBG11



Bodegas Carrau

Winiarska epopeja rodu Carrau rozpoczęła się w dniu 2 kwietnia 1752 roku gdy rybak Don Francisco Carrau Vehils nabył małą winnicę w wiosce Vilassar de Mar (obecnie w obrębie Barcelony w Katalonii). Przez kolejne 268 lat aż do dziś rodzina Carrau nieprzerwanie uprawia winorośl i robi wino, choć już na całkiem innej działce i na innym kontynencie.

Potomek pierwszego winiarza w rodzie Juan Carrau z żoną i dwoma walizkami wsiadł w roku 1930 na pokład transatlantyku płynącego do Urugwaju i tam zbudował swój nowy dom, a z czasem założył również winnicę. Kolejne pokolenia też poszły tą drogą. W roku 1976 rodzina założyła firmę Bodegas Carrau, dziś będącą pod kierownictwem Javiera. Celem inwestycji było uzyskanie doskonałej jakości win i ich eksport. Carrauowie sprowadzili winorośle z wyselekcjonowanych klonów wolne od wirusów, co było wydarzeniem rewolucyjnym jak na tamte czasy. Cel został szybko osiągnięty. Wina z Bodegas Carrau sprzedawane są dziś do 14 krajów na 4 kontynentach. Winorośl uprawia się w dwóch winnicach w regionie Canelones położonym w odległości 39 km na północ od stolicy. Szczególnie malownicza jest posiadłość Colón z kolonialnym domem i pięknym parkiem. Dumą Bodegas Carrau są wina z odmiany tannat, będące dziś znakiem rozpoznawczym urugwajskiego winiarstwa.



Amat Tannat

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍇 100% tannat
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Jedno z najlepszych czerwonych win urugwajskich o bogatym, eleganckim bukietie złożonym z aromatów czerwonych owoców i lukrecji okraszonych subtelną kokosową nutą z domieszką świeżego tytoniu. W ustach mocne, doskonale zrównoważone, o miękkich taninach i długim posmaku. Wino opisane w słynnej książce Neila Becketta *1001 win, których warto spróbować*. Podawać do czerwonego mięsa, w szczególności wołowiny i jagnięciny z grilla oraz do dojrzewających serów.

🌡️ 18°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: UCP03

Moscato Finca Catalina

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍇 moscato giallo
- 🕒 –
- 📖 Białe słodkie wino urugwajskie o słonecznej barwie i subtelnym aromatach kwiatów pomarańczy z domieszką nut przywodzących na myśl szalwii, limonki i białe brzoskwinie. Na podniebieniu rześkie i lekkie, o przyjemnym owocowym smaku zabarwionym delikatną nutą słodczy. Podawać do chudych ryb, owoców morza, serów o wyrazistym smaku lub solo.

🌡️ 10°C
 ○ białe, półsłodkie
Kod: UCP01



Juan Carrau Chardonnay

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍇 100% chardonnay
- 🕒 –
- 📖 Eleganckie białe wino wytrawne o bogatych aromatach dojrzałych bananów, brzoskwiń i mango. W ustach delikatne, przyjemnie kwasowe, świeże. Podawać do sałatek, lekkich dań z makaronów, owoców morza.

🌡️ 10°C
 ○ białe, wytrawne
Kod: UCP06



Juan Carrau Tannat

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍇 100% tannat
- 🕒 9 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Urugwaju o złożonym bukietie pełnym aromatów jagód, wiśni i malin przemieszanych z nutami lukrecji i przypraw. W ustach pełne, aksamitnie taniące, o długim posmaku. Podawać do wołowiny, wędlin, makaronów, serów.

🌡️ 16–18°C
 ○ czerwone, wytrawne
Kod: UCP07





Juan Carrau Chardonnay de Reserva

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Eleganckie wino o wyraźnych aromatach melona i mango wzbogaconych o nuty prażonych migdałów. W ustach złożone, o mocnej budowie i długim posmaku. Podawać do sałatek, owoców morza, białych mięs.

🌡️ 10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: UCP08



Juan Carrau Tannat de Reserva

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 100% tannat
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate, mocne wino o złożonym bukietie pełnym nut czerwonych owoców, drewna cedrowego i fiołków. W ustach smakowite, krągłe i długotrwałe. Podawać do czerwonych mięs, dojrzewających serów, deserów czekoladowych.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UCP09



Juan Carrau Sauvignon Blanc

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 100% sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Eleganckie białe wytrawne wino o wyraźnych cytrusowych aromatach okraszonych nutą ziołową. W ustach rześkie i delikatne, o przyjemnym, lekko cytrusowym posmaku. Podawać do sałatek, pikantnych dań z owoców morza, białych mięs lub jako aperitif.

🌡️ 10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: UCP14



Juan Carrau Cabernet Sauvignon

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 100% cabernet sauvignon
- 🕒 –
- 📖 Czerwone wytrawne wino o bukietie pełnym aromatów owocowych przemieszanych z nutami ziołowymi. W ustach krągłe, przyjemnie tanične, o świeżym posmaku. Podawać do mięs, wędlin, makaronów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UCP15



Juan Carrau Sauvignon Blanc „Sur lie”

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 100% sauvignon blanc
- 🕒 6 miesięcy nad osadem („sur lie”)
- 📖 Eleganckie białe wino o wyraźnych owocowych aromatach gujawy i grejpfruta okraszonych nutą ziołową. W ustach przyjemnie rześkie, dobrze zbudowane, o długim, czystym posmaku. Podawać do sałatek, pikantnych dań z owoców morza, białych mięs w sosach słodko-kwaśnych.

🌡️ 10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: UCP25



Gran Reserva Juan Carrau Petit Manseng

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 90% petit manseng, 10% sauvignon gris
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Intrygujące wino o złotożółtej barwie i aromatach miodu przemieszanych z nutami owoców tropikalnych, a także niuansami masłanymi. W ustach sporo świeżej kwasowości, a jednocześnie odrobina słodyczy, dobra struktura i długi posmak. Dobrze komponuje się z miękkimi serami, drobiem, tłustymi rybami, a także deserami owocowymi.

🌡️ 12–14°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: UCP53



Gran Reserva Juan Carrau Tannat / Cabernet

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc
- 🕒 18 miesięcy
- 📖 Wino powstające z najlepszych owoców pochodzących z działek o bardzo niskiej wydajności. Wspaniały bukiet złożony z aromatów czerwonych owoców,śliwek, pigwy i fiołków oraz nut przypraw, tytoniu i czekolady. Na podniebieniu świetnie zbudowane, zachwycające wyrazistą strukturą taničną i długim, wielowymiarowym posmakiem. Podawać do pieczeni wołowej i jagnięcej, grillowanych mięs, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: UCP54



Casa de Varzi Blanco

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 chardonnay, viognier
- 🕒 –
- 📖 Eleganckie białe wino wytrawne o wyraźnych aromatach dojrzałego melona i brzoskwiń. W ustach lekkie, pełne świeżości, długie. Podawać do przystawek, sałatek oraz dań z owoców morza.

🌡️ 10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: UCP60



Casa de Varzi Rosado

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 merlot, moscato giallo
- 🕒 –
- 📖 Rześkie i lekkie różowe półwytrawne wino o wyraźnych aromatach róż i jaśminu. W ustach subtelne, harmonijne, przyjemnie owocowe, o świeżym posmaku. Podawać do makaronów, sałatek lub solo.

🌡️ 10°C
🍷 różowe, półwytrawne

Kod: UCP27

Juan Toscanini e Hijos

W 1894 roku Juan Toscanini z żoną opuścili rodzinną Genuę i osiedlili się w urugwajskim regionie Río de la Plata, w Canelón Chico, 30 km na północ od Montevideo. W 1908 roku Juan założył własną bodegę. Obecnie należące do rodziny winograpy zajmują powierzchnię 75 hektarów w Paso Cuello i Canelón Chico. Bliskość Atlantyku skutkuje dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą, dzięki czemu tutejsza winorośl daje owoce o niebywalej koncentracji aromatów i smaków.

Ganador Reserva Chardonnay

🏠 Juan Toscanini e Hijos
📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
🍷 chardonnay

🍷 —
📖 Złożone, eleganckie białe wino wytrawne o wyraźnych aromatach cytrusów i owoców tropikalnych wzbogaconych o niuans mineralny. W ustach jedwabiste, doskonale zbalansowane, o przyjemnej kwasowości i długim, rześkim, owocowo-waniliowym posmaku. Podawać do lekkich tart, sałat i ryb gotowanych na parze.



🌡️ 8–10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: UTS34

Ganador Reserva Tannat

🏠 Juan Toscanini e Hijos
📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
🍷 tannat

🍷 —
📖 Czerwone, wytrawne wino o aromatach jeżyn, malin i leśnych jagód wzbogaconych o nuty przypraw, lukrecji i tytoniu. W ustach wyraźnie zaznaczona tanićność, typowa dla odmiany tannat, świetna struktura, a także doskonale wyważona kwasowość. Podawać do grillowanej i pieczonej wołowiny oraz jagnięcego ragu.



🌡️ 18–20°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UTS36

Ganador Reserva Merlot

🏠 Juan Toscanini e Hijos
📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
🍷 merlot

🍷 —
📖 Czerwone, wytrawne wino o rubinowej barwie i aromatach dojrzałych ciemnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty korzenne. W ustach krągłe i miękkie, soczyste owocowe, o łagodnej tanićności i długim, rześkim posmaku. Podawać do cassoulet z kaczki oraz dojrzewających serów.



🌡️ 18–20°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UTS37

Ganador Blanco

- 🏠 Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- ☀️ chardonnay, sauvignon blanc



- 🍷 Białe, wytrawne wino o subtelnym bukicie, w którym dominują aromaty białych brzoskwiń i dojrzałych grejfrutów wzbogacone o nuty kwiatowe i mentolowe. Na podniebieniu rześkie, smakowicie owocowe, o świetnej kwasowości i długim, czystym posmaku. Podawać do lekkich sałatek, dań z drobiu oraz ryb.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: UTS33

Ganador Tinto

- 🏠 Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 merlot, tannat



- 🍷 Czerwone, wytrawne wino o intensywnym aromacie dojrzałych ciemnych owoców wzbogaconym o subtelne nuty ziołowe. Na podniebieniu dobrze zbudowane, świeże i krągłe, przyjemnie taniące, o długim, czystym posmaku. Podawać do grillowanych mięs, pizzy, makaronów z sosami na bazie pomidorów.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UTS35



Ganador Gran Reserva Selección Especial

- 🏠 Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot, tannat



- 🍷 dąb francuski, 18 miesięcy
- 📖 Powstające tylko w najlepszych rocznikach potężne, esencjonalne czerwone wino wytrawne. Fantastycznie bogaty nos rozczuła aromaty ciemnych owoców i przypraw korzennych, wzbogacone odrobiną tytoniu. W ustach bardzo skoncentrowane, owocowe, fiołkowe, z pojawiającymi się nutami czekolady i mokki. Delikatny atak, bardzo dobra struktura, aksamitne taniny i niebywale długi finisz. Podawać do steka, kotletów jagnięcych, gorzkiej czekolady.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UTS42

Ganador Reserva Cabernet Sauvignon

- 🏠 Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 cabernet sauvignon



- 🍷 Czerwone, wytrawne wino o głębokiej rubinowej barwie i zmysłowym aromacie porzeczki przemieszanym z nutami dębowymi. W ustach dobrze zbudowane i wyraziste, soczyste owocowe, o miękkiej strukturze i długim, przyjemnym finiszu. Podawać do mięsnych dań w wyrazistych sosach.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UTS38

Ganador Gran Reserva Tannat

- 🏠 Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 tannat



- 🍷 12 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Czerwone, wytrawne wino o purpurowej barwie i eleganckim bukiecie złożonym z aromatów ciemnych owoców oraz nut tytoniu, kawy i przypraw. W ustach soczyste i znakomicie zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, ale świetnie zintegrowanych taninach i długim, wibrującym posmaku. Podawać do dziczyzny, duszonej jagnięciny z ziołami oraz do serów.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UTS40

Scheid Family Wines



Scheid Family Wines to wielopokoleniowa, rodzinna firma założona przez Alę Scheida w roku 1972 w Monterey w Kalifornii. Do firmy należy 11 posiadłości z winnicami zajmującymi łącznie powierzchnię ponad 1610 ha. Winograpy są zlokalizowane w 6 regionach winiarskich, tzw. AVA (American Viticultural Area) tj.: Monterey, Central Coast, Arroyo Seco, Hames Valley, San Lucas i California. Obszar ten rozciąga się w 4 strefach klimatycznych, co pozwala na dostosowanie siedlisk do wymagań nasadzonej odmiany. Łącznie uprawia się tu 40 odmian winogron oraz 20 klonów pinot noir.

Scheid Family Wines dysponuje jedną z najnowocześniejszych winiarni w Kalifornii, kontrolując cały proces produkcji, od własnych upraw po etykietowanie butelek. Areał upraw rozciąga się na przestrzeni 90 mil w różnych strefach klimatycznych. Np. region I ma klimat przybliżony do francuskiej Burgundii, region II Bordeaux, zaś region III przypomina warunki panujące w Dolinie Renu w Niemczech.

Generalnie apelacja Monterey charakteryzuje się chłodnym klimatem z częstym występowaniem mgieł, silnych wiatrów, umiarkowaną temperaturą i niskim poziomem opadów. Kombinacja porannej mgły i wiatru spowalnia fotosyntezę, co powoduje wydłużenie wegetacji i spowalnia dojrzewanie owoców. Winobranie odbywa się tu dwa tygodnie później niż w innych regionach Kalifornii. Późniejszy zbiór podnosi intensywność smaków i aromatów owoców, pogłębia ich kolor i uwypukla cechy odmian.

Scheid Family Wines dysponuje jedną z najnowocześniejszych winiarni w Kalifornii, kontrolując cały proces produkcji, od własnych upraw po etykietowanie butelek. Areał upraw rozciąga się na przestrzeni 90 mil w różnych strefach klimatycznych.



William Wright Pinot Noir Reserve

🏠 Scheid Family Wines

📍 Kalifornia, Monterey County

🍷 pinot noir

🕒 12 miesięcy, dąb francuski

📖 W nosie bukiet aromatów czarnych win i porzeczek, dojrzałych malin, śliwek i owoców granatu, z lekkimi akcentami wanilii i kawy. Na podniebieniu eleganckie i subtelne, przyjemnie krągłe, o dobrej strukturze i długo utrzymującej się, pozostawiającej tostowy posmak, końcówce. Podawać do smażonych grzybów, pieczonego łososia i pieczeni.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS01



Ranch 32 Chardonnay

🏠 Scheid Family Wines

📍 Kalifornia, Monterey County, Arroyo Seco AVA

🍷 100% chardonnay

🕒 12 miesięcy, dąb francuski

📖 Fantastycznie bogaty, wielowarstwowy nos rozciągający aromaty żółtych jabłek i cytrusów umiejętnie podkreślone nutami waniliowymi i toffi. Na podniebieniu eleganckie, bujne i kremowe, o smaku przywołującym na myśl owoce tropikalne i długim, rześkim zakończeniu. Podawać do grillowanych lub pieczonych ryb, drobiu, makaronów ze śmietanowymi sosami i miękkich serów.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: USS07



Long Valley Ranch Cabernet Sauvignon

🏠 Scheid Family Wines

📍 Kalifornia, Monterey County

🍷 100% cabernet sauvignon

🕒 12 miesięcy, dąb francuski, amerykański i węgierski

📖 Intensywny, zachęcający nos kuszący aromatami jeżyn, leśnych jagód i dojrzałych śliwek doskonale zintegrowanymi z nutami tostowymi, przypraw i kawy. Na podniebieniu świetnie zbudowane, pełne i miękkie, soczyste, o długim posmaku dojrzałych, czarnych owoców. Podawać do pieczonej wołowiny i jagnięciny, risotto z leśnymi grzybami, grillowanych warzyw i dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS04



Long Valley Ranch Pinot Noir

🏠 Scheid Family Wines

📍 Kalifornia, Monterey County

🍷 pinot noir

🕒 8 miesięcy, dąb francuski

📖 Eleganckie czerwone kalifornijskie wino o rześkich aromatach dojrzałych malin i śliwek, a także soczystej żurawiny, granatu i wiśni podbitych subtelnymi nutami ziołowymi i waniliowymi. W ustach subtelne, o dobrej strukturze i równowadze oraz pięknie zintegrowanych, dojrzałych taninach. Doskonale do pieczonej polędwiczki wieprzowej w ziołach i risotto.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS17



Long Valley Ranch Chardonnay

🏠 Scheid Family Wines

📍 Kalifornia, Monterey County

🍷 chardonnay

🕒 12 miesięcy, dąb francuski

📖 Fantastycznie złożony nos, w którym o prymat walczą aromaty słodkich jabłek, rześkich cytrusów i świeżych gruszek. Na podniebieniu idealna integracja krągłej owocowości z nutami dymnymi i waniliowymi będącymi wynikiem dojrzewania w dębowych beczkach, dobra budowa, bogata, kremowa struktura i doskonała równowaga. Świetnie zarówno do pieczonej ryby, białego mięsa czy owoców morza, jak i lekkich sałatek.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: USS16



William Wright Chardonnay

🏠 Scheid Family Wines

📍 Kalifornia, Monterey County

🍷 chardonnay

🕒 8–10 miesięcy, dąb francuski, 20% nowe beczki

📖 Białe kalifornijskie wino o bujnym bukcie złożonym z nut owoców tropikalnych i gruszek podbitych niuansami tostowo-beczkowym. W ustach pełna harmonia kontynuacja wyczuwanych w nosie aromatów dodatkowo wzbogaconych o karmel i przyprawy. Świetnie pasuje do drobiu, owoców morza, sałatek i miękkich serów.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: USS15



VDR – Very Dark Red

🏠 Scheid Family Wines

📍 Kalifornia, Hames Valley, Monterey County

🍷 60% petit verdot, 40% petite syrah

🕒 12 miesięcy, dąb amerykański i węgierski

📖 Wino o wyjątkowo adekwatnej nazwie; rzeczywiście jest bardzo ciemnej barwy, w dużej mierze będącej dziełem petit verdot, którego owoce cechuje intensywny kolor, mocne taniny i nader wyrazisty smak. Niewielkie jagody petite syrah wnoszą do kupażu nieprawdopodobną długość i dodatkowo podbijają już i tak wyrazistą tanięć. Współ tworzą niecodzienną całość o pełnych, ale delikatnych ustach i smaku przywołującym na myśl dojrzałe, soczyste czarne porzeczki i maliny okraszone subtelną nutą fiołkową. Świetnie komponuje się z grillowanymi mięsami, gulaszem, daniami kuchni włoskiej i wędzonymi serami.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS13



Duckhorn Vineyards

Duckhorn Vineyards to założona przez Dana i Margaret Duckhorn w 1976 roku winiarnia, od ponad 40 lat będąca jednym z głównych producentów win z Napa Valley w Ameryce Północnej. Pierwsze wina w liczbie 800 skrzynek cabernet sauvignon i 800 merlota powstały w 1978 roku. Cztery lata później rozpoczęto produkcję win z odmiany sauvignon blanc. Na przestrzeni tych długich lat w Duckhorn Vineyards nieustannie trwały prace nad jakością tworzonych win i dążeniem do doskonałości, których nie zaprzestano do dziś.

W Duckhorn Vineyards zawsze zdawano sobie sprawę, że naprawdę dobre wina mogą powstać tylko z najwyższej jakości owoców. I to na ich wyborze po dziś koncentruje się wszystkie wysiłki, niezależnie od tego, czy winogrona pochodzą z najlepszych siedlisk w Napa Valley, czy z przydomowych winnic. Cały projekt powstał w przekonaniu, że wielkie wina rodzą się w winnicy. W przypadku Duckhorn Vineyards zawsze oznaczało to nacisk na terroir.

Dziś siedem należących do Duckhorn Vineyards winnic znajduje się w Napa Valley, także na zboczach Howell Mountain. Przy tworzeniu swoich win enolożka Renée Ary wykorzystuje owoce pochodzące z wielu parceli, cechujących się czasami wyraźną odmiennością; stara się zrozumieć potrzeby i możliwości każdego siedliska. Z uwagą nadzoruje, by z każdej działki zebrano plony w optymalnym momencie. W winiarni Renée stosuje rzemieślnicze podejście do produkcji wina; tworzy je mieszając niemal 200 różnych partii, kierując się smakiem i instynktem, a nie z góry ustaloną formułą. Wina z poszczególnych działek poddawane są starzeniu w beczkach oddzielnie. Winiarnia korzysta z beczek dębowych z różnych rodzajów dębu powstających w 13 bednarniach. Ostatecznie wina łączą w sobie specyfikę owoców winorośli uprawianej w rozmaitych miejscach Napa Valley, takich jak Howell Mountain, Carneros, Yountville, Rutherford i St. Helena z cechami różnych rodzajów dębu, w których dojrzewały. Przez ponad cztery dekady działalności sercem filozofii Duckhorn Vineyards jest tworzenie wyróżniających się, prawdziwie wyjątkowych, win.



Duckhorn Vineyards Napa Valley Chardonnay



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia, Napa Valley
- 🍷 chardonnay
- 🕒 90% wina - fermentacja w beczce, 10% - w tanku, dąb francuski, 40% nowe beczki
- 📖 Kalifornijskie białe wino wytrawne kuszące urzekającymi aromatami kremu cytrynowego, kwiatu pomarańczy, limonki i kandyzowanego ananasa. Na podniebieniu bujna, jedwabista struktura i energiczna kwasowość podkreślają żywe, owocowe smaki gruszek i białej brzoskwini, z nutami brioszki pojawiającymi się na długim, skoncentrowanym finiszu. Podawać do drobiu, owoców morza, sałatek i do miękkich serów.

🌡️ 10–12°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: UDH03

Duckhorn Vineyards Napa Valley Merlot



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia, Napa Valley
- 🍷 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
- 🕒 15 miesięcy, dąb francuski, 40% nowe beczki
- 📖 W nosie czaruje aromatami czerwonych porzeczek, dojrzałych ciemnych śliwek, malin i czereśni z domieszką przypraw korzennych, liści herbaty i kakao. Na podniebieniu hojne i bogate, o smaku dojrzałych jagód, skórki ciasta i kompotu figowego prowadzącym do błyskotliwego, eleganckiego zakończenia. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, zapiekane, tart warzywnych, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: UDH01

Duckhorn Vineyards Napa Valley Cabernet Sauvignon



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia, Napa Valley
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski, 50% nowe beczki
- 📖 Fantastycznie złożone wino rozczyszczające aromaty dżemu borówkowego, czarnych wiśni i cynamonu, z domieszką nut liścia laurowego, klonu i fiołków. Na podniebieniu zachwyca smakiem stanowiącym pełną harmonii kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów; także pojawiają się niuanse wywołujące skojarzenia z ciemnymi jagodami i przyprawami korzennymi obramowane mocną strukturą i delikatnymi taninami przydającymi głębi i złożoności długiemu zakończeniu.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: UDH02

Decoy California Sauvignon Blanc



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia, Napa Valley
- 🍷 sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Wino o aromatach ananasa, cytryny, skórki z limonki i zielonego jabłka z nutami krzemiennymi w tle. Na podniebieniu czyste i rześkie, o doskonałej kwasowości z wyczuciem podkreślającej cytrusowy smak i znajdującej kulminację w jasnym i energicznym cytrynowo-limonkowym finiszu. Podawać do owoców morza, lekkich, świeżych sałatek, kurczaka z grillowanymi warzywami lub solo.

🌡️ 10–12°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: UDH04



Decoy California Cabernet Sauvignon



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia, Napa Valley
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski, 35% nowe beczki
- 📖 Bujne i urzekające aromatami dojrzałych ciemnych owoców czerwone kalifornijskie wino wytrawne. Na podniebieniu jedwabista tanićność i doskonale zrównoważona kwasowość oraz bogaty smak przywodzący na myśl maliny, dojrzałe śliwki i leśne jagody zmierzający do długiego, wielowymiarowego zakończenia, w którym wyczuć można nuty dębu i przypraw korzennych. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, tart warzywnych, risotta z grzybami leśnymi

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: UDH06

Decoy California Chardonnay



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia
- 🍷 chardonnay
- 🕒 8 miesięcy, dąb francuski, 30% nowe beczki
- 📖 Wytrawne kalifornijskie chardonnay oferujące wyraziste aromaty przywodzące na myśl świeżą skórkę cytrynową, soczyste pomarańcze i mandarynki oraz kwiat wiciokrzewu, z subtelnym dodatkiem nut wanilii i karmelu. Na podniebieniu jedwabiste i zaokrąglone, o przyjemnie kremowej konsystencji przydające głębi i bogactwa urzekającym cytrusom i tropikalnym owocom wyczuwalnym w smaku. Długi i orzeźwiający, owocowo-przyprawowy finisz.

🌡️ 11–12°C
🍷 białe, wytrawne
Kod: UDH05

Decoy California Merlot



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia
- 🍷 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski, 35% nowe beczki
- 📖 Bujne i czarujące aromatami czarnych wiśni, malin i ciemnych śliwek czerwone kalifornijskie wino. Na podniebieniu miękkie i soczyste, o wyrafinowanej tanićności, dobrej strukturze i dopracowanym w najdrobniejszych szczegółach, mocno owocowym zakończeniu. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, zapiekane, tart warzywnych, wędlin i serów.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: UDH07

Decoy California Zinfandel



- 🏠 Duckhorn Vineyards
- 📍 Kalifornia
- 🍷 zinfandel, petite sirah, carignan
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski, 30% nowe beczki
- 📖 Wysoce urokliwe wino rozczyszczające bujne aromaty leśnych jagód, jeżyn, czarnego pieprzu, wiśni, ciemnych śliwek i lukrecji. Obfite owoce obecne są także na podniebieniu w wyrazistym, podkreślonym przez jedwabistą tanićność i czystą kwasowość, smaku wina prowadzącym do pięknie złożonego, długiego zakończenia zabarwionego akcentem wanilii i gałki muszkatołowej. Podawać do żeberka i pikantnych kielbasek z grilla, pieczonego indyka, długo duszonej wołowiny, wędzonych serów, parmigiany.

🌡️ 16–18°C
🍷 czerwone, wytrawne
Kod: UDH08

Golan Heights Winery



Wzgórza Golan to bajkowo piękna kraina na pograniczu Izraela i Syrii. W latach 70. XX wieku miejsce krwawych bitew, dziś jest siedzibą firmy uznawanej za jedną z najważniejszych winiarni w Izraelu pod względem jakości, innowacji technologicznych i wielkości produkcji. Od założenia w 1983 roku Golan Heights Winery wypuściła na rynek trzy wiodące marki – Yarden, Gamla i Hermon. Głównym winemakerem jest Victor Schoenfeld, wyróżniony tytułem Człowieka Roku 2015 magazynu „Czas Wina”. Nie ma roku, aby jego wina nie zdobyły prestiżowych nagród. Tylko w sezonie 2016/2017 wina z serii Yarden otrzymały 4 złote medale na konkursie Mundus Vini. Yarden Cabernet Sauvignon zwyciężył w swojej kategorii, otrzymał też prestiżową platynową nagrodę na konkursie organizowanym przez magazyn „Decanter”.



Yarden Katzrin Red Bordeaux Style

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 cabernet sauvignon, merlot

🕒 24 miesiące, dąb francuski

📖 Czerwone wytrawne wino z Izraela rozczajające mocne aromaty dojrzałych czarnych owoców wzbogacone o nuty tytoniu, ziemi, kwiatu pomarańczy, przypraw, śródziemnomorskich ziół i gorzkiej czekolady. Usta mocne, gęste, krągłe i złożone, o bardzo długiej końcówce. Wino o niebagatelnej potencjale dojrzewania szacowanym na 25 lat. Podawać do grillowanego udźca jagnięcego, chateaubriand, pieczeni wołowej.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY58



Yarden Cabernet Sauvignon

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 100% cabernet sauvignon

🕒 18 miesięcy, dąb francuski

📖 Bogate, skoncentrowane wino o aromatach dojrzałych jeżyn, czereśni, śliwek i likieru z czarnej porzeczki przemieszanych z nutami waniliowymi, tostowymi i przyprawowymi. W ustach doskonale zbudowane, jedwabiste, o długim, złożonym posmaku. Podawać do grillowanego steka z pieprzem, pieczonej gęsi, jagnięciny.

🌡️ 18–22°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY05



Yarden Cabernet Sauvignon El Rom Vineyard

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 cabernet sauvignon

🕒 18 miesięcy, dąb francuski

📖 Żywiołowe, potężne, wielowymiarowe wino uwodzące bogatym bukietem, na który składają się aromaty jeżyn, likieru z czarnej porzeczki i przypraw wzbogacone o nuty ziemiste oraz ziołowe. W ustach skoncentrowane, o świetnej kwasowości, jedwabistych taninach i długim posmaku. Podawać do pieczonych żeberek w sosie na bazie zredukowanego czerwonego wina, grillowanych kotletów jagnięcych.

🌡️ 18–22°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY41



Yarden Merlot

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 100% merlot
- 🕒 15 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate, skoncentrowane czerwone wino wytrawne z Izraela o aromatach jagód i likieru z czarnej porzeczki przemieszanych z nutami skórki pomarańczowej i przypraw. W ustach doskonale zbudowane, złożone, o długiej, owocowo-przyprawowej końcówce. Podawać do pieczonej jagnięciny z leśnymi grzybami, polędwicy w sosie na bazie zredukowanego czerwonego wina, dojrzewających serów.

🌡️ 18–22°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY06



Yarden Syrah

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 syrah
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Skoncentrowane izraelskie wino o bogatym bukiecie pełnym aromatów owocowych, likieru z czarnej porzeczki, tytoniu, przypraw i czekolady okraszonych nutą ziemistą. Usta doskonale zbudowane, jedwabiste, długie. Podawać do grillowanych wędzonych pierś z gęsi oraz wołowy Wellington.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY08



Yarden Pinot Noir

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 pinot noir
- 🕒 15 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Eleganckie czerwone wino wytrawne z Izraela o aromatach malin, wiśni i żurawiny przemieszanych z nutami fiołków, przypraw i tytoniu. W ustach delikatne, dobrze zbudowane, złożone, o długim posmaku. Podawać do risotto z leśnymi grzybami, pieczonych gołębi w sosie z wina.

🌡️ 16–18°C
 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY07



Yarden Rosé Sparkling

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 70% chardonnay, 30% pinot noir
- 🕒 minimum 5 lat w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Różowe wytrawne wino musujące z Izraela o intensywnie owocowym bukiecie złożonym z aromatów truskawek, cytrusów i gruszek przemieszanych z nutami kwiatowymi, szarlotki, bagietki i prażonych orzechów. W ustach czyste, rześkie i eleganckie. Podawać do tatarsa, tuńczyka, pieczonego kurczaka, pierożków z nadzieniem dyniowym, ciasta z malinami.

🌡️ 8–10°C
 🍷 musujące, różowe, wytrawne

Kod: IZY56



Yarden Chardonnay

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 chardonnay
- 🕒 7 miesięcy nad osadem z drożdży, dąb francuski
- 📖 Bardzo aromatyczne białe wino wytrawne z Izraela pachnące cytrusami, kwiatami i owocami tropikalnymi wzbogaconymi o nuty waniliowe, drewniane i mineralne. W ustach pełne, lekko maślane, o dobrej strukturze i długim posmaku. Podawać do ryba, dań z drobiu, potraw w sosach śmietanowych.

🌡️ 10–14°C
 🍷 białe, wytrawne

Kod: IZY11



Yarden Sauvignon Blanc

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 sauvignon blanc
- 🕒 3 miesiące, dąb francuski
- 📖 Aromatyczne izraelskie wino rozczające zapach owoców tropikalnych, cytrusów i nut waniliowych wzbogacone o niuans waniliowy. W ustach złożone, świeże, o długim owocowym posmaku. Podawać do świeżych ryb, tatarsa z tuńczyka, grillowanych sardynek, drobiu, świeżego lub dojrzewającego sera z koziego mleka.

🌡️ 8–10°C
 🍷 białe, wytrawne

Kod: IZY13



Yarden Katzrin Chardonnay

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 chardonnay
- 🕒 9 miesięcy nad osadem z drożdży, dąb francuski
- 📖 Pełne, wspaniałe wielowymiarowe białe wino o aromatach dojrzałych gruszek, soczystych jabłek i owoców tropikalnych przemieszanych z nutami maślanymi, przypraw i wanilii. W ustach bogate, o smaku stanowiącym harmonijne połączenie soczystej owocowości i niuansów drzewnych, świetnej strukturze i złożonym, długim posmaku. Podawać do steków z tuńczyka, kaczki w pomarańczach, szaszłyków z grzybami leśnymi.

🌡️ 10–14°C
 🍷 białe, wytrawne

Kod: IZY09



Yarden Gewürztraminer

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 gewürztraminer
- 🕒 —
- 📖 Aromatyczne półwytrawne wino izraelskie uwodzące bukiem złożonym z nut kwiatowych, owoców cytrusowych, liczi, zielonych gruszek i jabłek okraszonych egzotycznymi przyprawami. W ustach lekkie i świeże, przyjemnie kwasowe, o czystym owocowym posmaku. Podawać do kurczaka po tajsku, pizzy z serem gruyere, potraw z curry lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C
 🍷 białe, półwytrawne

Kod: IZY14



Yarden Heights Wine 0,375 l

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 gewürztraminer
- 🕒 —
- 📖 Bardzo aromatyczne białe słodkie wino z Izraela rozczające zapach dojrzałych jabłek, gruszek, cytrusów i owoców tropikalnych przemieszanych z nutami polnych kwiatów. W ustach wyraziste, wielowarstwowe, słodkie, o bogatym i długim finiszu. Podawać jako deser lub do pasztetu z gęsich wątrobek.

🌡️ 6–8°C
 🍷 białe, słodkie

Kod: IZY15

objętość: 0,375 l



Gamla Chardonnay

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 chardonnay
- 🕒 4 miesiące, dąb francuski
- 📖 Aromatyczne białe wino wytrawne z Izraela rozciągające zapach cytrusów, gruszek i bananów zrównoważony przez subtelne nuty dębowe i waniliowe. W ustach delikatne i krągłe, o długim, rześkim posmaku. Podawać do grillowanego łosia, świeżych sardynek, miękkich serów, dań na bazie jajek.

🌡️ 10–14°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: IZY23
Objętość 0,375 l
Kod: IZY30



Gamla Sauvignon Blanc

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 100% sauvignon blanc
- 🕒 —
- 📖 Lekkie i rześkie białe wino wytrawne z Izraela o aromatach guawy, limonki i owoców tropikalnych wzbogaconych o nuty kwiatowe i świeżej ściątej trawy. Na podniebieniu delikatne, radosne, przyjemnie odświeżające. Podawać do letnich sałatek, grillowanych i pieczonych ryb, owoców morza lub jako aperitif.

🌡️ 7–10°C
🍷 białe, wytrawne

Kod: IZY24



Gamla White Riesling

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 riesling
- 🕒 —
- 📖 Młode i świeże białe półwytrawne wino z Izraela o atrakcyjnym bukietie harmonijnie łączącym nuty kwiatowe, cytrynowe i miodowe z typowymi dla rieslinga nianamsami sosnowymi. W ustach złożone, rześkie, o smaku wzbogaconym nutą słodczy. Podawać jako aperitif, do dań kuchni chińskiej lub solo w letni dzień. Stanowi także doskonały wybór na piknik.

🌡️ 6–8°C
🍷 białe, półwytrawne

Kod: IZY25



Gamla Cabernet Sauvignon

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Aksamitne czerwone wino wytrawne z Izraela o aromatach dojrzałych czereśni i likieru z czarnej porzeczki przemieszanych z nutami dębowymi, waniliowymi i przyprawowymi. W ustach dobrze zbudowane, przyjemnie owocowe, długie. Podawać do pieczonej kaczki, steków wołowych, makaronu w sosie pomidorowym.

🌡️ 18–22°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY18
Objętość 0,375 l
Kod: IZY27



Gamla Sangiovese

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 sangiovese
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate, skoncentrowane czerwone wino wytrawne z Izraela o aromatach suchonych kwiatów, jagód, dzemu, likieru z czarnej porzeczki i przypraw wzbogaconych o nuty waniliowe. W ustach krągłe, smakowite, aksamitnie taniące, o długim, eleganckim zakończeniu. Podawać do steków w sosie pieprzowym, klopsików w sosie kaparowym, grillowanych kotletów.

🌡️ 18–22°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY21



Gamla Merlot

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 merlot
- 🕒 9 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Pełne soczystego owocu czerwone wino izraelskie o aromatach malin i likieru z czarnej porzeczki wzbogaconych o nuty dębowe, przypraw i ziół. W ustach krągłe, świeże, o mocno owocowym smaku i długim, eleganckim zakończeniu. Podawać do kaczki w pomarańczach, cielęciny, makaronów.

🌡️ 18–22°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY20



Gamla Syrah

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍷 syrah
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Urzekające czerwone wino o charakterystycznych dla syraha aromatach dymu, jeżyn i nutach ziemistych. W ustach dobrze zbudowane, krągłe, pełne owocu okraszonego przyprawami, długie. Podawać do kotletów jagnięcych, soczystych steków w sosie z leśnych grzybów.

🌡️ 18–22°C
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY19

Mount Hermon Red



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec
-
- Subtelne czerwone wino wytrawne z Izraela rozczątkujące intensywny aromat dojrzałych czerwonych i czarnych owoców wzbogacony o nuty świeżych ziół. W ustach dobrze zbudowane, smakowite, zachęcające do picia. Podawać do grillowanych mięs, pizzy, makaronów z sosami na bazie pomidorów, dojrzałego sera brie.

15–17°C

czerwone, wytrawne

Kod: IZY01

Objętość: 0,375 l

Kod: IZY03

Mount Hermon White



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- sauvignon blanc, chardonnay, viognier, sémillon
-
- Lekkie, orzeźwiające białe wino wytrawne z Izraela o aromatach cytrusów, melona, brzoskwiń, zielonego jabłka i owoców tropikalnych. W ustach smakowite, o dobrej strukturze i świeżym, czystym posmaku. Podawać do serów kozich, grillowanego pstrąga, pieczonego kurczaka.

10°C

białe, wytrawne

Kod: IZY02

Objętość: 0,375 l

Kod: IZY04

Znajomość sztuki tworzenia wina bardzo trafnie została swego czasu skomentowana przez Daniela Rogova uważającego, że Golan Heights Winery zbiera recenzje i punkty, dzięki którym może rywalizować z najlepszymi wytwórniami Kalifornii, Francji czy Włoch, a Victor Schoenfeld i jego drużyna muszą rzeczywiście znać się na rzeczy.



Mount Hermon Indigo



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- cabernet sauvignon, syrah
-
- Świeże i młode czerwone wino wytrawne z Izraela uwodzące aromatami dojrzałych śliwek i jagód wzbogaconymi o nuty przypraw i kakao. W ustach dobrze zbudowane, o intensywnym smaku dojrzałych ciemnych owoców, przyjemnej taniowości i długiej końcówce. Podawać do soczystych hamburgerów, pizzy, musaki.

15–17°C

czerwone, wytrawne

Kod: IZY37

Mount Hermon Cabernet Sauvignon



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- 100% cabernet sauvignon
-
- Czerwone wytrawne wino z Izraela rozczątkujące świeże aromaty dojrzałych wiśni, malin i śliwek uzupełnione nutami ziołowymi. Na podniebieniu lekkie i rześkie, łagodnie taniące, o przyjemnie owocowym smaku i długiej końcówce. Podawać do żeberka w malinowym sosie barbecue, grillowanych kotletów jagnięcych, a nawet do pizzy z pieczarkami na cienkim cieście.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: IZY76

Mount Hermon Moscato



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- muscat canelli
-
- Lekkie wino deserowe o bogatym bukiecie złożonym z aromatów ananasów, brzoskwiń, mandarynek i cytryn przemieszanych z nutami kapryfolium, jaśminu i przypraw. W ustach smakowite, o subtelnej pienistości i przyjemnej słodyczy. Podawać do deseru zabaglione, brzoskwiń zapiekanych pod kruszonką lub solo.

6–8°C

białe, słodkie

Kod: IZY36

Najlepsze Alkohole mocne

ENGLAND · ICELAND
MARTIN MILLER'S GIN

LOMBARD BRANDS

THE
WOODSMAN

MOLLY
MALONE
IRISH WHISKEY



FETTERCAIRN

ESTD HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 1824

Scotland's Smallest Distillery
EDRADOUR
ESTABLISHED 1825



THE **DALMORE**
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

González Byass
Desde 1835.
Familia de Vino

WHYTE & MACKAY



170



W tej części prezentujemy całą gamę smaków i aromatów opartych na destylatach i maceratach.

Mocne alkohole mają w sobie zaskakująco wiele subtelności i dotyczy to nie tylko szkockich whisky czy koniaków, ale również polskich wódek.





Domaines ABK6

ABK6 to Single Estate Cognac, czyli koniak z pojedynczej posiadłości. Każdy etap produkcji odbywa się w wytwórni Francisa Abecassisa (od jego nazwiska pochodzi nazwa koniaków). Posiadłość ta, z 240 hektarami winnic, jest jedną z największych w apelacji Cognac. Każda z winnic cieszy się doskonałym nasłonecznieniem i ma bardzo dobrą wystawę. Kredowe gleby, takie jak w Szampanii, decydują o elegancji i wielkim potencjale starzenia otrzymywanych destylatów.

Od niedawna, w swej kolejnej posiadłości położonej na Południu Francji, w krainie słynącej z olbrzymich przestrzeni, tabunów siwych koni, stad czarnych byków i różowych flamingów, Francis Abecassis prowadzi organiczną uprawę pszenicy wyróżniającą się wyrazistością i elegancją. To z niej, i macerowanych organicznych jagód jałowca, tworzy tam zupełnie wyjątkowy, przesycony duchem Camargue, gin.



Gin



ABK6 Estate Gin Bio

🏠 Domaines ABK6

📍 Camargue



📖 Wyjątkowy gin przesycony duchem Camargue – położonego na południu Francji regionu słynącego z nieokiełzanych przestrzeni, dzikich koni, byków i różowych flamingów od wieków koegzystujących na tym niesamowitym terytorium. W należącej do Francisa Abecassisa posiadłości położonej w samym sercu tej niewiarygodnej krainy prowadzona jest organiczna uprawa pszenicy wyróżniającej się wyrazistością i elegancją; to z niej i macerowanych organicznych jagód jałowca powstaje ten krystaliczny, połyskujący gin. Zachwyca eleganckim nosem, w którym dominuje aromat jałowca subtelnie wzbogacony o nuty cytrusów i białych kwiatów. Na podniebieniu gładki i miękki, odznaczający się świeżością i wyrazistym smakiem. Podawać schłodzony jako składnik koktajlu lub w formie long drinka z tonikiem.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 gin

Kod: FAB11

ABK6 XO Renaissance Single Estate Cognac

Domaines ABK6

Nowa Akwitania, AOC Cognac

minimum 10 lat

Elegancki koniak o złotobursztynowej barwie i dystygowanym bukcie złożonym z aromatów drzewnych, przypraw korzennych, lukrecji, skórki pomarańczowej i suszonych fig. Na podniebieniu wyrazisty, o smaku, w którym dominują nuty orzechów włoskich i laskowych, cedru i kandyzowanych owoców. Bardzo długi, wyrafinowany finisz. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 XO Renaissance czas ten wynosi 30-35 lat. objętość: 0,70 l

% 40%

o koniak

Kod: FAB07



ABK6 Extra Single Estate Cognac

Domaines ABK6

Nowa Akwitania, AOC Cognac

minimum 10 lat

Pełny i bogaty koniak o eleganckiej barwie starego złota, wyjątkowym charakterze i wielkiej złożoności, której nabrał podczas kilkudziesięcioletniego dojrzewania w dębowych beczkach. Zachwyca wyrafinowanym nosem rozczającą aromaty cedru, kandyzowanych owoców i miodu. Na podniebieniu wspaniale bogactwo smaku, na które składają się nuty dębowe i przypraw, a także kandyzowanych owoców, pieprzu i cynamonu. Długi, intrygujący finisz, o akcentach cytrynowych, pudelka cygar i kandyzowanych pomarańczy. ABK6 Extra powstał z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 Extra niektóre nawet 50 lat. objętość: 0,70 l

% 40%

o koniak

Kod: FAB05



ABK6 VSOP Single Estate Cognac

Domaines ABK6

Nowa Akwitania, AOC Cognac

minimum 4 lata

Wielowarstwowy bukiet, na który składają się akcenty drzewne i pieczonych owoców oraz nuty masłanych bułeczek, jabłek i cynamonu. W ustach złożony, o świetnej strukturze i długim posmaku naznaczonym subtelnym nuansem waniliowym i beczkowym. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 VSOP czas ten wynosi 7-8 lat.

% 40%

o koniak

Kod: FAB02

objętość: 0,70 l



ABK6 VS Pure Single Estate Cognac

Domaines ABK6

Nowa Akwitania, AOC Cognac

minimum 2 lata

W nosie początkowo pojawiają się aromaty waniliowe przemieszane z nutami drzewnymi, które ewoluują w kierunku zapachu świeżych owoców z domieszką miodu. Na podniebieniu gładki, o przyjemnym owocowym smaku wzbogaconym o nuanse waniliowe. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 VS Pure Single czas ten wynosi 3-4 lata.

% 40%

o koniak

Kod: FAB01

objętość: 0,70 l



ABK6 XO Family Reserve Single Estate Cognac

Domaines ABK6

Nowa Akwitania, AOC Cognac

minimum 10 lat

Bogaty bukiet zwraca uwagę nutami drewna i przypraw; z czasem pojawiają się aromaty lukrecji, skórki pomarańczowej i suszonych fig. Na podniebieniu wspaniale wielowymiarowy, o smaku stanowiącym doskonały przykład harmonii aromatów orzechów włoskich i laskowych, cedru i kandyzowanych owoców. Fantastycznie długi, gładki i finezyjny. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 XO Family Reserve czas ten wynosi 20, a nawet 25 lat.

% 40%

o koniak

Kod: FAB03

objętość: 0,70 l



Calvados Dupont

Do posiadłości rodziny Dupont w Normandii, w samym sercu regionu Pay's d'Auge, należy 30 hektarów obsadzonych jabłoniemi sadów, z których owoców powstają znakomite cydry i calvadosy. Tradycja produkcji calvadosu w rodzinie Dupont została zapoczątkowana przez Jules'a Dupont w II połowie XIX wieku; zajmował się nią obok hodowli bydła. W latach 30. ubiegłego wieku stery rodzinnego biznesu przejął syn Louis, ale to dopiero przedstawiciel kolejnego pokolenia – Etienne – rozpoczynający zarządzanie firmą w latach 80. skupił się na produkcji jakościowej. Powiększył areał sadów, udał do regionu Cognac by poznać najlepsze techniki podwójnej destylacji, intensywnie działał na rzecz utworzenia AOC Pay's d'Auge. Od początku jego rządów posiadłość Dupont podąża drogą, której wyznacznikiem jest wysoka jakość. W procesie produkcji cydrów i calvadosów ręcznie sortuje się jabłka; także w tym przypadku, tak jak przy tworzeniu wina, najważniejszy jest surowiec. Tylko z owoców najwyższej jakości można otrzymać trunki w pełni odzwierciedlający charakter zarówno jabłek jak i siedliska, z którego pochodzą.



Famille Dupont Calvados Pays d'Auge

30 ans

🏠 Famille Dupont

📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge

🕒 minimum 30 lat, drewniane wypalane beczki o poj. 1200 l, a potem 400 l

📖 Jasnomahoniowy, przejrzysty calvados o potężnym, wyrazistym, nieco słodkim bukietie złożonym z aromatów kwiatów, cytrusów, miodu i przypraw przemieszanych z nutami tostowymi. W ustach równie intensywny, a przy tym elegancki, o smaku przywodzącym na myśl wanilię, drewno, kandyzowane jabłka i przyprawy. Długo utrzymujący się posmak. Pić jako digestif, świetnie pasuje do cygara.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 calvados

Kod: FFD09



Famille Dupont Calvados Pays d'Auge Fine

🏠 Famille Dupont

📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge

🕒 minimum 2 lata, 50% nowych beczek

📖 Czysta złotożółta barwa. Aromat elegancki, złożony, bardzo intensywny, można wyczuć w nim jabłka, wanilię i cytrusy podbite delikatną ziemiścią. Na podniebieniu pełny i rześki, o smaku świeżych i suszonych owoców oraz wanilii. Całość bogata i dobrze zintegrowana. Podawać jako aperitif solo lub na lodzie.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 calvados

Kod: FFD01



Famille Dupont Calvados Réserve

🏠 Famille Dupont

📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge

🕒 3 lata, 25% nowych beczek

📖 Calvados o czystszej i jasnej barwie bursztynu. Początkowo łagodny nos rozwija intensywnie aromaty zielonego jabłka i geranium wzbogacone o nuty miętowe. Nawet w opróżnionym kieliszku długo utrzymuje się bogaty bukiet. Na podniebieniu spójny, nieco gorzkawy, w pierwszej chwili o wyraźnym smaku zielonego jabłka, później bardziej wytrawny, roślinny, o szerokim spektrum aromatów. Podawać jako aperitif solo lub na lodzie lub z kroplą wody w celu uwolnienia aromatów.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 calvados

Kod: FFD03



Famille Dupont Calvados Hors d'Age

🏠 Famille Dupont

📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge

🕒 6 lat, 25% nowych beczek

📖 W kieliszku złotożółty, o delikatnych miedzianych refleksach. Po zamieszczeniu uwalnia przyjemne złożone aromaty owocowe (jabłko, banan) i kwiatowe (róża, jaśmin) oraz subtelną nutę drewna. W ustach czysty, jedwabisty i łagodny, słodki w ataku, o wyrazistym smaku wywołującym skojarzenia z dojrzałymi jabłkami. Doskonały w roli zarówno aperitif jak i digestif. Podawać solo lub na lodzie.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 calvados

Kod: FFD05



podróże z winem

travel & tasting

Kawa, rum i czekolada na Karaibach

JAMAJKA – MORZE KARAIBSKIE

25 listopada – 9 grudnia 2023

NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE

- Przespaceruj się wśród najsłynniejszych wodospadów na rzece Dunn
- Podziwiaj karaibski zachód słońca podczas rejsu katamaranem
- Odwiedź jedno z najwyższych położonych plantacji kawy na świecie w Blue Mountain
- Przekonaj się jak wspaniała czekolada powstaje na Jamajce
- Zażyj niezapomnianej kąpieli w prawdziwych lazurowych wodach Cool Blue Hole
- Zaglądnij do małej wioski Nine Mile, w której dorastał Bob Marley
- Sprawdź jak smakuje prawdziwy jamajski rum z najstarszych posiadłości na wyspie
- Udaj się w niezapomniany tygodniowy rejs po karaibskich wyspach



DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE

tel. **722 100 224**

e-mail:

wycieczka@wine-service.pl

www.podrozezwinem.pl





Domaine de Joÿ



Posiadłość powstała za sprawą wielkiego uczucia, które do ojczyzny armaniaku zaczęła żywić na przełomie XIX i XX wieku pewna szwajcarska rodzina – Marguerite i Paul Gessler.

Składa się na nią 170 hektarów korzystających z dobrodziejstwa klimatu oceanicznego winnic. Spora część działek ma południową wystawę, co umożliwia spokojny rozwój i dojrzewanie winogron. Dla wyrobu armaniaku esencjonalne są trzy szczepy: ugni blanc, bacco i folle blanche. To za ich sprawą tutejsze armaniaki mogą pochwalić się subtelnością, harmonią i równowagą. Wszystkie poddawane są destylacji na miejscu, a następnie dojrzewaniu w dębowych beczkach. W czasie tego długiego czasami trwającego i kilkadziesiąt lat okresu stają się fantastycznie aromatycznym i wysublimowanym eliksirem o głębokiej barwie bursztynu.

W 2005 roku Domaine de Joÿ zdobyła certyfikat zrównoważonego rolnictwa „Sustainable Agriculture”, a w 2019 „High Environmental Value Level 3” promujący produkty rolnicze powstające w oparciu o poszanowanie bioróżnorodności i zasobów wodnych.



Domaine de Joÿ Bas-Armagnac VSOP 5 ans

- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, AOC Bas-Armagnac
- 🍷 bacco, ugni blanc
- 🕒 5 lat, dąb francuski, nowe beczki
- 📖 Pięcioletni armaniak o jasnej, miedzianej barwie i dyskretnym bukietie złożonym z aromatów rodzynek i kwiatów wzbogaconych o nutę drzewną. W ustach subtelnie słodkawy, młody i świeży, ale już pięknie zrównoważony, o zabarwionej charakterystyczną nutą gorzkiej kośćcówki i lekko dymnym posmaku. Podawać do wędzonego łososia, kawioru, foie gras, wędlin, tarty cytrynowej oraz do serów z przerostem niebieskiej pleśni takich jak fourme d'ambert czy roquefort.

% 40.5%
○ armaniak
Kod: FRJ01

objętość: 0,70 l



Domaine de Joÿ Bas-Armagnac XO 10 ans

- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, AOC Bas-Armagnac
- 🍷 bacco, ugni blanc
- 🕒 10 lat, dąb francuski, nowe beczki
- 📖 Dziesięcioletni armaniak o złotej barwie i wspaniale złożonym nosie pełnym aromatów kwiatowych i waniliowych z wyraźnie zaznaczonym niansem drzewnym w tle. W ustach łagodny, o waniliowo-przyprawowym smaku i długiej dębowej kośćcówce. Podawać do kaczki po pekińsku, gołębi, dojrzewających szynki, grillowanej piersi z kaczki, grzybów shitake, marchewkowego purée, kandyzowanego ananasa, serów z przerostem niebieskiej pleśni, tarty tatin na ciepło.

% 40.5%
○ armaniak
Kod: FRJ02

objętość: 0,70 l



Domaine de Joÿ Bas-Armagnac HOR'S D'AGE 15 ans

- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, AOC Bas-Armagnac
- 🍷 bacco, ugni blanc
- 🕒 15 lat, dąb francuski, nowe beczki
- 📖 Piętnastoletni armaniak o bursztynowej barwie przechodzącej w brąz. W nosie łagodny, o dominujących aromatach drzewna i rancio. Na podniebieniu wyrafinowany, o wspaniale złożonym smaku, w miarę ogrzewania kieliszka rozwijającym nuty drzewna, kakao, czekolady i rancio. Długa, pełna przyjemnego ciepła, kośćcówka. Podawać do wędzonego łososia, foie gras, mięs na zimno, perliczki z owocami, piersi kaczki z miodem, deserów czekoladowych takich jak tort czarny las, musu czekoladowego lub z mocną etiopską kawą.

% 40.5%
○ armaniak
Kod: FRJ03

objętość: 0,70 l



By Joÿ Armagnac 1971

- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, AOC Armagnac
- 🍷 bacco, ugni blanc
- 🕒 50 lat, dąb francuski
- 📖 Bogaty i wspaniale zrównoważony pięćdziesięcioletni armaniak o głębokiej pomarańczowej barwie. W nosie początkowo słodki, kwiatowy i delikatny; po chwili pojawiają się aromaty prażonych orzechów i drewna. Na podniebieniu dystyngowany, o intrygującym smaku, w którym wyczuć można nuty suszonych śliwek, piernika i lukrecji. Długa, zabarwiona subtelnym niuansiem owocowym, kośćcówka. Podawać po posiłku, do cygara lub filiżanki delikatnej kenijskiej kawy.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 armaniak

Kod: FRJ37



By Joÿ Armagnac 1981

- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, AOC Armagnac
- 🍷 bacco, ugni blanc
- 🕒 40 lat, dąb francuski
- 📖 Elegancki czterdziestoletni armaniak o jasnopomarańczowej barwie i złożonym bukietie, w którym wyraźnie przewijają się aromaty mandarynek i wanilii. Na podniebieniu szlachetny i delikatny, o subtelnym smaku przypraw wspartym przez niuans waniliowy, mandarynkowy i świeżego drewna. W finiszu intensywny początkowo smak słodczy i przypraw łagodzą ujawniające się z czasem nuty waniliowe i czekoladowe, do których dołącza powoli gasnąca nuta czarnej herbaty. Podawać po posiłku, obok szklanki wody lub filiżanki finezyjnej kenijskiej kawy, albo z cygarem.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 armaniak

Kod: FRJ27



Alto del Carmen

Pisco to typ winiaku uzyskanego z wina powstałego z winogron z rodziny muskatów. To narodowy trunek w Chile. Jest podstawą wielu drinków, z których najpopularniejszym jest pisco sour. Destylarnia Alto del Carmen jest częścią i chlubą Capel Holding powstałego w 1934 roku. Koncern produkuje 200 000 ton winogron rocznie. Posiada 60 procent rynku chilijskiego i jest światowym liderem w produkcji pisco (6 milionów dziewięciolitrowych skrzynek rocznie), a także członkiem Millionaire's Club zrzeszającego producentów marek o rocznej sprzedaży ponad miliona skrzynek.

Pisco

Pisco Alto del Carmen Reservado

- 🏠 Alto del Carmen
- 📍 Chilean Denomination of Origin
- 🍷 muskat aleksandryjski, moscatel rosado
- 🕒 9 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Pisco o jasnym bursztynowym kolorze i bogatym bukietie charakterystycznym dla muskatów wzbogaconym o aromaty suszonych owoców i wanilii. W ustach doskonały balans smaku słodkich winogron, wanilii i bananów. Podawać solo lub z lodem.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 pisco

Kod: CHP02



Pisco Alto del Carmen Especial

- 🏠 Alto del Carmen
- 📍 Chilean Denomination of Origin
- 🍷 muskat aleksandryjski
- 🕒 co najmniej 4 miesiące, dąb amerykański
- 📖 Powstałe wyłącznie z winogron odmiany muskat aleksandryjski pisco o słomkowej barwie i aromatach owocowych wzbogaconych o niuansy drzewne. W ustach delikatne, o lekko waniliowo-bananowym smaku. Może być pite z lodem, ale głównie służy jako składnik napojów mieszanych. Stanowi idealną podstawę pisco sour.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 pisco

Kod: CHP01



Martin Miller's Gin

Pomysłodawcą ginu, który nazwał swoim imieniem, był Martin Miller – człowiek kochający życie we wszystkich jego przejawach i koneser tego, co najlepsze. Wielki indywidualista i jednocześnie przedsiębiorca. Na przestrzeni lat zajmował się fotografią, organizował koncerty muzyki pop, a potem na fali zamiłowania do antyków i dogłębnej znajomości tematu opublikował słynne przewodniki *Miller's Antique Price Guides*.

Na początku 1998 roku Martin wraz z dwojgiem przyjaciół postawili sobie za cel wyprodukowanie najlepszego ginu na świecie, bez oglądania się na koszty; ginu doskonale przedestylowanego, smakującego wysmienicie, także solo.

W wyniku tej obsesji i dbałości o najmniejszy szczegół narodził się pierwszy w świecie gin „super premium”. Martin Miller, sam siebie opisujący jako „ultra towarzyski i uzależniony od spotkań z ludźmi”, jak nikt inny pasował do roli ambasadora noszącego swoje imię ginu. Chociaż Martin Miller odszedł w roku 2013, jego dziedzictwo żyje nadal.

Od momentu pojawienia się na rynku w 1999 roku Martin Miller's Gin nieustająco zdobywa nagrody za wyjątkową jakość, przyznawane przez wiodących w branży światowych ekspertów. W ciągu ostatnich 10 lat zdobył więcej złotych i platynowych medali niż jakikolwiek inny gin, i to podczas najbardziej prestiżowych konkursów takich jak The World Spirits Awards, San Francisco World Spirits Competition, ISC and IWSC, Beverage Testing Institute of Chicago.



Gin

Martin Miller's Gin Original England Iceland

🏠 Martin Miller's Ltd

📍 Anglia, Islandia

📄 —

📖 Klasyczny bukiet charakterystycznych dla ginu aromatów: jałowca, arcydzięgla, lukrecji i gałki muskatowej z dodatkiem suszonej skórki cytrynowej, pomarańczowej i limonkowej. Doskonale zbalansowany, odświeżający gin, o współczesnym charakterze, który świetnie sprawdzi się w koktajlach.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 gin



Kod: HRB40

González Byass Brandy

González Byass to winiarnia będąca prawdziwym bohaterem Andaluzji. W liczącej prawie 200 lat bodezde powstaje najszynniejsze na świecie sherry Tío Pepe, a także destyluje się alkohole mocne które, zanim trafią do koneserów, przez lata dojrzewają w beczkach po sherry. Tu powstaje również brandy de jerez. W 2014 roku Światowe Stowarzyszenie Dziennikarzy Winiarskich uznało González Byass za najlepszą winiarnię w Hiszpanii i szóstą najlepszą winiarnię świata.



Lepanto Brandy de Jerez 12 Solera Gran Reserva

🏠 González Byass

📍 Andaluzja, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

🍷 100% palomino

🕒 12 lat, system solera (dąb amerykański)

📖 Znakomita brandy de jerez powstała od początku do końca, łącznie z procesem destylacji, w Andaluzji. Zachwyca topazową barwą z pomarańczowymi i złotymi refleksami. W nosie wyczuwalne subtelne aromaty wywołujące skojarzenia z karmelem oraz wanilią, którym towarzyszą nuty tostowe i winne. Na podniebieniu wytrawna i delikatna, o smaku zabarwionym nutą prażonych migdałów i rodzynek. Podawać solo lub z lodem.

% 36%

objętość: 0,70 l

🍷 brandy

Kod: HGB09



Lepanto Brandy de Jerez Pedro Ximénez Solera Gran Reserva

🏠 González Byass

📍 Andaluzja, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

🍷 100% palomino

🕒 15 lat, system solera (dąb amerykański)

📖 Wyjątkowa brandy de jerez, której cały proces produkcji, począwszy od zrobienia wina, poprzez jego destylację, a na dojrzewaniu skończywszy, odbywał się w Jerez, w Andaluzji. Lepanto PX dojrzewa w systemie solera, najpierw 12 lat w beczkach po sherry Tío Pepe, a potem 3 lata w beczkach po 30-letniej sherry Noe ze szczepu pedro ximénez. Cieszy oko ciemnobursztynową barwą z mahoniowymi przebłyskami. Kusi fantastycznym aromatem rodzynek i fig przemieszanych z nutami dębowymi. Na podniebieniu elegancka i jedwabista, o długim posmaku suszonych owoców zabarwionym niuansiem orzechowym.

% 36%

objętość: 0,70 l

🍷 brandy

Kod: HGB10

Edradour Distillery

Edradour to najmniejsza, tradycyjna destylarnia w Szkocji, która osiągnęła światową sławę. Firma została założona w 1825 roku i działa do dziś, będąc ostatnim bastionem Single Malt Whisky wytwarzanej w dużym stopniu ręcznie. Destylarnia szczyty się tym, że jej whisky posiadają aż 25 cech – aromatów i smaków – charakterystycznych dla Single Malt Scotch Whisky z regionu Highland.



Edradour 10 YO Highland Single Malt Scotch Whisky

Edradour Distillery Co. Ltd

Highland

10 lat, beczki po sherry oloroso

Leżakująca w beczkach po sherry oloroso whisky o bukiecie złożonym z aromatów jabłek, słodu, migdałów i wanilii z domieszką sherry i dymu. W ustach bogata, kremowa, lekko słodowa, z akcentami orzechowymi i przyprawowymi. W długim finiszu dominują nuty sherry.

40%

whisky słodowa

objętość: 0,7 l

Kod: WHE01
Objętość 0,05 l
Kod: WHE02



Edradour-Ballechin 8YO, Double Malt – Double Cask

Edradour Distillery Co. Ltd

Highland

leżakuje w beczkach po sherry oloroso oraz beczkach po bourbonie

Ośmioletnia szkocka whisky powstała w destylarni Edradour z dwu whisky słodowych Edradour i Ballechin; pierwsza leżakuje w beczkach po sherry oloroso, druga w beczkach po bourbonie. Jest to bogata i aromatyczna whisky, którą cechuje idealna równowaga pomiędzy aromatami owoców i sherry (Edradour), a zapachami dymu i przypraw (torfowa Ballechin) oraz fantastycznie długi, ciepły, słodki finisz zabarwiony lekko pikantnym niuansiem torfowym.

% 46%

objętość: 0,7 l

whisky słodowa

Kod: WSV13

Edradour 12 YO Caledonia Highland Single Malt Scotch Whisky

Edradour Distillery Co. Ltd

Highland

12 lat, beczki po sherry oloroso

Wyjątkowa whisky o naturalnym kolorze skomponowana z zawartości beczek wybranych przez szkockiego pieśniarza Dougiego MacLean i nazwana na cześć jego słynnej piosenki Caledonia. Zaskakuje aromatami suszonych fig, rodzynek, goździków i owoców cytrusowych. W ustach bogata, o smaku złożonym z nut orzechowych i pomarańczowych oraz przyprawowej, lekko wytrawnej, dobrze zbalansowanej końcówce. Niefiltrowana na zimno.

% 46%

objętość: 0,7 l

whisky słodowa

Kod: WHE03
Objętość 0,05 l
Kod: WHE04

Ballechin 10 YO Highland Single Malt Scotch Whisky

Edradour Distillery Co. Ltd

Highland

10 lat, beczki po bourbonie i sherry oloroso

Silnie torfowa (50 ppm), o naturalnym kolorze i bogatym dymnym charakterze whisky dojrzewana w beczkach po bourbonie i sherry oloroso, która swą nazwę wzięła od zamkniętej w 1927 roku, sąsiadującej z Edradour, małej destylarni w Perthshire. Charakteryzuje ją świeży zapach torfu wzbogacony o aromaty sosny i waty cukrowej. W ustach syrop ziołowy. Końcówka wytrawna z nutami popiołu z cygar. Niefiltrowana na zimno.

% 46%

objętość: 0,7 l

whisky słodowa

Kod: WHE14
Objętość 0,05 l
Kod: WHE22

Fettercairn Distillery

Fettercairn to najstarsza, licencjonowana destylarnia w Highland. Założył ją w 1824 roku Aleksander Ramsey, adaptując na potrzeby zakładu stary młyn w Nethermill. Niestety w 1829 roku Ramsey musiał sprzedać przedsiębiorstwo z powodu kłopotów finansowych. Nowym właścicielem została rodzina Gladstonów, co okazało się przełomowe dla całej historii whisky, bowiem syn Williama Gladstona John został premierem brytyjskiego rządu i wpłynął na zmianę przepisów, umożliwiając dynamiczny rozwój branży.

Jednorożec z herbu założyciela pozostał na butelce jako symbol najwyższej jakości, unikalnej whisky słodowej – Fettercairn.



Fettercairn 12 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 12 lat, beczki po bourbonie, biały dąb amerykański
📖 Dojrzewana przez 12 lat w beczkach po bourbonie z białego dębu amerykańskiego whisky o słonecznomiodowej barwie z bursztynowymi refleksami. Zachwyca bukietem złożonym z aromatów wanilii, gruszek i przypraw, a także niebanalnym smakiem przywodzącym na myśl rześkie nektarynki, owoce tropikalne i świeżo paloną kawę. Zapadający w pamięć finisz wywołujący skojarzenia z rodzynkami sułtankami i toffi.

% 40%

🍷 whisky słodowa

objętość: 0,7 l

Kod: WWM37



Fettercairn 22 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 22 lata, beczki po bourbonie, biały dąb amerykański
📖 Dojrzewana przez 22 lata w beczkach z dębu amerykańskiego po bourbonie whisky o bursztynowym kolorze i aromatach bananów, owoców cytrusowych, rodzynek, fig i pierników. W smaku wyczuwalne gruszki, karmelizowane pomarańcze i kawa, uzupełnione o nuty lukrecji, wiśni, śliwek i melasy.

% 47%

🍷 whisky słodowa

objętość: 0,7 l

Kod: WWM53



Fettercairn 16 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 16 lat, beczka po sherry oloroso, beczka po sherry palo cortado
📖 Whisky o wyrazistej miodowej barwie z brązowymi przebłyskami. W nosie zachwyca wielowymiarowym bukietem złożonym z aromatów przywodzących na myśl oprószone cukrem migdały, suszone owoce i starzone drewno. Na podniebieniu fantastycznie złożona, o smaku mango, moreli, skórki cytrynowej i suszonych na słońcu rodzynek wzbogaconym o nuty orzechów włoskich, lekko palonej kawy, kakao i lukrecji. Finisz wyrazisty, zdominowany przez słony karmel, drewno sandałowe i lukrowany piernik. Podawać najpierw solo, a potem z niewielką domieszką zimnej wody – rozcieńczona otwiera się, eksponując w bukiecie aromaty owoców tropikalnych.

% 46,4%

🍷 whisky słodowa

objętość: 0,7 l

Kod: WWM76



Fettercairn 28 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 28 lat, beczki po bourbonie, biały dąb amerykański

📖 Leżakowana przez 28 lat w beczkach po bourbonie z białego dębu amerykańskiego whisky o głębokim, potyskującym złotym kolorze. W nosie jako pierwsze uderzają aromaty wywołujące skojarzenia z melonem i ananase, powoli ustępując nutom przywodzącym na myśl melasę, banany, imbir i lukrecję. W smaku początkowo wyczuwalna skórka cytrusowa i czarny pieprz, ale zaraz pojawiają się świeżo tuskane włoskie orzechy, kawa i morele wzbogacone o niuanse balsamiczne. Bardzo długi, wielowymiarowy i wyrafinowany posmak.

% 42%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM36



Fettercairn 18 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 18 lat, beczki z białego dębu amerykańskiego, beczki z dębu szkockiego

📖 18 letnia single malt whisky będąca wynikiem otwartego na nowe pomysły myślenia o tworzeniu whisky w zgodzie z naturą i otaczającym środowiskiem. Powstała przy użyciu beczek z białego dębu amerykańskiego, pierwszego i drugiego napelnienia, a w końcowym etapie – beczek z dębu szkockiego. W efekcie otrzymano bogatą i harmonijną whisky słodową o tropikalnym stylu charakterystycznym dla destylatów z Fettercairn. W kieliszku bursztynowozłota, w nosie słodkie migdały, owoce tropikalne i przyprawy do ciast; złożony smak przywodzi na myśl syrop z egzotycznych owoców, jagody, przyprawy, kakao i wanilię.

% 46,8%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM77



Fettercairn Warehouse 2 Batch 003

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 7 lat, 57% - beczki po bourbonie, 16% - beczki po rumie, 27% - beczki po czerwonym winie (barriques)

📖 Whisky powstała w wyniku zestawienia whisky z beczek, w których wcześniej leżakował bourbon, rum i czerwone wino. W idealny sposób odzwierciedla niezwykle styl destylarni bogaty w tropikalne aromaty i subtelne nuty przypraw. Cechuje ją naturalna, bursztynowozłota barwa i miodowy nos wzbogacony o dodatek mango, owoców leśnych, kakao, brioszki i wody różanej. W bogatym smaku można wyczuć owoce tropikalne, czerwone jagody oraz winogrona, którym towarzyszą nuty przywodzące na myśl miód i migdały. Podawać najpierw solo, a po chwili z niewielką domieszką zimnej wody; rozcieńczona otwiera się, eksponując w bukietie aromaty owoców tropikalnych.

% 50,6%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM85



Fettercairn Warehouse 2 Batch 004

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 8 lat, 74% beczki po bourbonie (1st fill), 20% beczki po bourbonie (2nd fill), 6% beczki po czerwonym węgierskim winie

📖 Whisky powstała w wyniku zestawienia whisky z beczek, w których wcześniej leżakował bourbon i czerwone wino. W doskonały sposób odzwierciedla niezwykle styl destylarni cechujący się bogactwem aromatów owoców tropikalnych przemieszanych z subtelnymi nutami przypraw. W kieliszku bursztynowozłota, roztacza aromaty przywodzące na myśl słodkie migdały, przyprawy do ciasta i owoce tropikalne. W smaku wyczuć można egzotyczne owoce w syropie, owoce jagodowe, a także nuty brioszki, kakao i wanilii. Podawać najpierw solo, a po chwili z niewielką domieszką zimnej wody; rozcieńczona otwiera się, eksponując w bukietie aromaty owoców tropikalnych.

% 48,8%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM86

Dalmore Distillery

Założona w 1839 roku destylarnia Dalmore znajduje się na północnym wybrzeżu Zatok Firth of Cromarty w Północnej Szkocji. Wszystko tu sprzyja produkcji whisky, poczynając od wody z jeziora Loch Morie, położonego wysoko wśród wzgórz okalających zatokę, po złoty jęczmień rosnący na bogatych glebach wybrzeża wyspy Black Isle. Usytuowanie budynków na poziomie morza jest również korzystne, bowiem owiewa je nasyczone bryzą morską powietrze. Dzięki temu zwrócony w stronę morza podściółkowy magazyn zapewnia idealne warunki dla starzenia alkoholi z Dalmore.

Słynne poroże – symbol destylarni, umieszczony na każdej butelce, nawiązuje do legendy rodu MacKenzie – XIX-wiecznych właścicieli destylarni. W 1263 roku przodek klanu ocalił na polowaniu króla Szkocji Aleksandra III przed rozszalałym jeleniem, za co otrzymał szlachectwo i herb z wizerunkiem rogatego łba zwierzęcia.



Dalmore Aged 25 YO Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🍷 beczki z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, sherry palomino, finał w beczkach po porto tawny
📖 Początkowo dojrzewa w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie. Potem jedna część kontynuuje dojrzewanie w 25-letnich beczkach po sherry palomino, a druga – w beczkach po bourbonie z 1980 roku. Następnie obie części są zestawiane w beczkach po bourbonie, a potem całość przelewana do beczek po porto tawny. Ten niecodzienny sposób dojrzewania dał efekt w postaci zupełnie wyjątkowej whisky o bujnych aromatach egzotycznych owoców, marcepana, wanilii, toffi i ciasta figowego. Na podniebieniu wyczuwalne są nuty skórki pomarańczowej, czekoladowych trufli, lukrecji, słodkiej śliwki i moczonych w sherry rodzynek. Na finiszu uwagę zwracają niuanse przywodzące na myśl cukier trzcinowy, syrop klonowy, gorzką czekoladę i pikantny pieprk.

% 42%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM06



Dalmore King Alexander III Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🍷 beczki po bourbonie, sherry Matusalem, maderze, marsali, porto i winie cabernet sauvignon
📖 Unikalna whisky stworzona ze śmiałością i dużą dozą artyzmu w celu upamiętnienia uratowania króla Szkocji Aleksandra III w 1263 roku. Jest jedyną w świecie słodową whisky dojrzewającą w sześciu różnych beczkach: po bourbonie, sherry Matusalem, maderze, marsali, porto i winie cabernet sauvignon. Za sprawą tej wyjątkowej kombinacji może poszczycić się doskonałą harmonią, unikalną złożonością oraz gładkością. Bogaty nos roztacza aromaty czerwonych i egzotycznych owoców i świeżych kwiatów. Na podniebieniu wspaniale wielowymiarowa, o smaku przywodzącym na myśl skórki cytryny, startą wanilię, krem karmelowy i miazdżone migdały. Na finiszu emanują nutami imbiru, słodkiego cynamonu i gałki muskatolowej.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM05



Dalmore Aged 18 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🍷 18 lat; najpierw w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, potem w beczkach po 30-letniej sherry Matusalem
📖 Ta wyjątkowa whisky przez pierwsze 14 lat była poddawana starzeniu w beczkach z dębu amerykańskiego, a następnie 4 lata w beczkach po 30-letniej sherry Matusalem. Nos emanuje aromatami wanilii i ciemnej czekolady wzbogaconymi o nuty pomarańczy i cynamonu. W ustach kandyzowane cytrusy, kawa, gałka muskatolowa i goździk. W długim finiszu przewijają się cytrusy, dąb i przyprawy.

% 43%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM03

Dalmore Aged 12 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 12 lat; 9 lat w beczkach po bourbonie, 3 lata w beczkach po sherry

📖 Dwunastoletnia whisky z Dalmore za sprawą swojej wyjątkowej obfitości aromatów i smaków jest uznawana za alkohol znacznie bardziej złożony, niż by to wynikało z jego wieku. Dalmore 12 YO dojrzewała przez 9 lat w beczkach po bourbonie, a przez kolejne 3 częściowo w beczkach po sherry. Bujny nos szafuje aromatami cytrusowymi, czekolady i aromatycznych przypraw. W ustach kontynuacja nut cytrusowych, którym towarzyszą niuanse sherry oloroso i wanilii. W końcówce wyczuwalna palona kawa i czekolada.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM01



Dalmore 12 YO Sherry Cask Select

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 12 lat; 10 lat w beczkach po bourbonie z białego dębu amerykańskiego, co najmniej 2 lata w beczkach po sherry oloroso i pedro ximenez

📖 Elegancka whisky swych charakterystycznych cech nabrała w wyniku wyjątkowego procesu leżakowania; najpierw przez 10 lat dojrzewała w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie. Następnie nabierała przyprawowo owocowego charakteru w specjalnie wybranych europejskich i amerykańskich beczkach po sherry oloroso i pedro ximenez. W efekcie nos rozkłada aromaty karmelizowanych pomarańczy, imbiru i nasączonych miodem sultanek. W smaku wyczuwalna gorzka czekolada, zmiędlone migdały i cynamon. W końcówce daje się wyczuć słodki wpływ gron pedro ximenez oraz nuty mango, panna cotta i biszkoptu cytrynowego.

%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM74



Dalmore Port Wood Reserve Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 beczki po bourbonie i porto tawny

📖 W nosie aromaty czerwonych owoców, pomarańczy i śliwek, a także nuty toffi i budyniu. Na podniebieniu wyczuwalne nektarynki i słodkie aromaty kremowego karmelu, prażonych orzechów i kawy. Finisz przynosi posmak dojrziałych śliwek, rodzynek, czerwonych pomarańczy i macerowanych wini.

% 46,5%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM35

Dalmore Aged 15 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 15 lat; 12 lat w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, kolejne 3 – w beczkach po sherry Amoroso, Apostoles i Matusalem

📖 Gładka, bogata i krągła whisky reprezentatywna dla stylu destylarni Dalmore. Przez 12 lat dojrzewała w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, a następnie została rozdzielona do trzech rodzajów beczek po sherry – Amoroso, Apostoles i Matusalem – na kolejne trzy lata, a potem finalnie na nowo połączona. Zachwyca aromatem marmolady pomarańczowej, cynamonu i gałki muskatowej oraz smakiem wywołującym skojarzenia z mandarynkami, wanilią, imbirem i jabłkami. Na finiszu dąb i świąteczne przyprawy.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM02

Dalmore Cigar Malt Reserve Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 beczki po bourbonie, 30-letniej sherry Matusalem i winie cabernet sauvignon

📖 Stworzona z myślą o towarzyszeniu dobremu cygaru, ale również wspaniale wypada degustowana solo. Jest starzona w beczkach po bourbonie i 30-letniej sherry Matusalem, a wykańczana w beczkach po winie cabernet sauvignon. Bogaty nos rozkłada aromaty cynamonu, wanilii i czerwonych owoców. W ustach prym wiodą owoce tropikalne, banany, toffi i lody waniliowe. W końcówce wyczuwalna skórka z pomarańczy, bergamotka i zmiędlone przyprawy.

% 44%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM04



Dalmore 21 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 21 lat; najpierw beczki po bourbonie, beczki po 30-letniej sherry Matusalem

📖 Dalmore 21 YO to wieloplaszczynowy, nietuzinkowy single malt będący ukoronowaniem regularnej oferty The Dalmore Principal Collection. Stanowi symbol niezwykłego artyzmu i ponad dwudziestoletniej troski oraz starań o wysoką jakość. W nosie zachwycą aromatami przywodzącymi na myśl gorzkie pomarańcze, gorzką czekoladę, kolumbijską kawę i wanilię. W smaku wyczuć można lukrecję, owoce leśne, prażone orzechy włoskie i marcepan; w finiszu brzoskwinie, imbir, gruszkową tartę i czerwoną pomarańczę. W tegorocznej edycji powstało zaledwie 9 000 butelek, które dostępne będą tylko w wybranych miejscach na świecie.

% 43,8%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM83



Dalmore Vintage 2007 Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 15 lat, beczki z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, beczki po sherry Matusalem, Apostoles, Amoroso, beczki po marsali

📖 Wspaniale zbalansowana rocznikowa whisky o aromatach miodu, świeżo upieczonej brioszki i ciasta imbirowego. Na podniebieniu głęboka i gładka, o bogatym smaku przywodzącym na myśl miód z kwiatów pomarańczy, mandarynki i przyprawy. Na finiszu ciastka, cynamon oraz imbir. Dopracowana w najdrobniejszych szczegółach idealnie odzwierciedlająca prawdziwy styl whisky z Dalmore. Dojrzewa w beczkach z białego dębu amerykańskiego, w którym wcześniej leżała bourbon. W końcowym etapie dojrzewania trafia do wybranych beczek po sherry Matusalem, Apostoles i Amoroso oraz do beczek po marsali.

% 46,5%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM87



Dalmore Vintage 2003 Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 18 lat, beczki z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, beczki po słodkim winie riversaltes, beczki po sherry Matusalem i Amoroso, beczki po small-batch bourbonach

📖 Fantastyczna, pełna słodczy wydobycy z beczek po rzadkich słodkich i wzmacnianych winach, rocznikowa whisky doskonale odzwierciedlająca całe DNA Dalmore. Dojrzała, bogata w aromaty miodowe, karmelowe i waniliowe. W smaku wyczuwalne nuty przywodzące na myśl syrop klonowy, ciemne owoce i miód manuka. Na finiszu marmolada Old English, słodkie przyprawy i miód.

% 46,9%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM88



Dalmore Luminary N°1 Aged 15 YO

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 15 lat, beczki z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, beczki kintsugi z japońskiego dębu mizunara, szkockiego dębu i dębu amerykańskiego, beczki po winie amarone

📖 Whisky równoważąca naturalne piękno lokalnie uprawianego jęczmienia z eksperymentalnym sposobem dojrzewania, który rozpoczyna się w beczkach z dębu amerykańskiego po bourbonie, potem whisky trafia do dziewięciu beczek kintsugi zrobionych z 200-letniego szkockiego dębu powalonego siłami natury, dębu japońskiego i amerykańskiego oraz do beczek po włoskim winie amarone. Whisky roztacza wspaniały bukiet aromatów przywodzących na myśl owoce, pannę cottę, prażone migdały i olejki cytrusowe. Bogaty smak wywołuje skojarzenia z cytrusami, czekoladą, wiśniami, figami, brioszką i ciastem imbirowym, a w finiszu wyczuwalne są suszone owoce, miód, kakao i przyprawy.

% 46,8%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM84

Lombard Brands

Whisky



Lombard Gold Label Blended Scotch Whisky

🏠 Lombard Brands Ltd.

📍 Szkocja

🕒 3 lata

📖 Smakowita, świeża i przyjemna do picia Lombard Gold Label była pierwszą marką szkockiej whisky wypuszczonej na rynek przez Lombard Brands w latach 70. ubiegłego wieku. W nosie lekko słodka, owocowa, wzbogacona o subtelne nuty torfowe, karmelowe i prażonych ziaren. Na podniebieniu cudownie bogata, o smaku przywodzącym na myśl suszone owoce i słodką kawę po turecku z dodatkiem kardamonu. Finisz wytrawny, wyraźnie naznaczony dębem i zabarwiony rześkim cytrusowym niansem.

% 40%

🍷 whisky mieszana

Kod: WST02_KART



Ballaglass Blended Scotch Whisky

🏠 Lombard Brands Ltd.

📍 Szkocja

🕒 3 lata

📖 Delikatna, pełna i wyważona whisky, której nazwa - ballaglass tłumaczona z języka celtyckiego jako "farma nad strumieniem" - nawiązuje do klimatycznego miejsca pochodzenia - wyspy Man, położonej między dwoma obszarami najsilniej związanymi z produkcją whisky - Irlandią i Szkocją. Przypomina powstającą w niewielkich ilościach rzemieślniczą whisky; w nosie subtelnie cytrusowa, w ustach lekko słodkawa w smaku, o dość krótkim, ale wyrazistym finiszu, w którym wyczuć można nuty słodkich przypraw, tostów i karmelu.

% 40%

🍷 whisky mieszana

Kod: WST04



Storm Blended Malt Scotch Whisky

🏠 Lombard Brands Ltd.

📍 Szkocja

🕒 3 lata

📖 Storm to bardzo specyficzny, wyraźnie naznaczony wpływem morza blended malt. Do stworzenia tego unikalnego profilu smakowego wykorzystano beczki z whisky słodową pochodzące z najbardziej ekstremalnie położonych szkockich destylarni. Powstałe na dzikim szkockim wybrzeżu mocno morskie w charakterze, zabarwione słonym niansem, malts o nutach tostowych, dymnych i słonych zestawiono z najłżejszymi i najśłodszyymi single malts pochodzącymi z żyznych terenów Speyside. W efekcie połączenia tych diametralnie różnych whiskies otrzymano produkt o bardzo swoistym charakterze. W nosie wyczuwalne aromaty wanilii, suszonych moreli i słonego karmelu. Na podniebieniu prażony jęczmień, sól morską, pieprz i orzechy w miodzie. W finiszu pojawiają się słodkie przyprawy.

% 43%

objętość: 0,70 l

🍷 whisky mieszana słodowa

Kod: WST01

Whyte & Mackay

*Idealna do drinków i koktajli
współczesna whisky idąca
z biegiem czasów.*



Woodsman

Whyte & Mackay

Szkocja

● nowe beczki z dębu amerykańskiego i beczki po bourbonie
■ Cechuje ją bogata, ciepła, złotobrazowa barwa i wyraźnie waniliowe aromaty przemieszane z subtelnymi nutami dymnymi. W smaku także wyczuwalne niuanse waniliowe z domieszką przypraw korzennych i delikatną dymną słodyczą. Przyjemny, bezpretensjonalny, lekko słodkawy posmak. Whisky dojrzewała w nowych beczkach z białego dębu amerykańskiego zrobionych specjalnie do tego celu w Ohio oraz w podwójnie wypalanych beczkach po bourbonie, dzięki czemu mocno naznaczona jest waniliową słodyczą i niuansiem dymnym. Idealna whisky do drinków.

% 40%

○ whisky mieszana

Kod: WWM69

Château D'Arche

*Wyjątkowa whisky z Francji,
dojrzewa w beczkach po winie
sauternes.*



Whisky d'Arche

Château d'Arche

Bordeaux

● 5 lat

■ Whisky d'Arche powstaje z połączenia dwóch destylatów ze słodu jęczmiennego produkowanych tak jak tradycyjne single malt ze Szkocji. Dojrzewa w beczkach dębowych przez cztery i pół roku. Potem 6 miesięcy leżakuje w starannie wybranych beczkach po winie Sauternes Château d'Arche Grand Vin. Charakteryzuje ją delikatnie złota barwa i niezbyt intensywny, ale długo utrzymujący się aromat, przede wszystkim owocowy, ale wzbogacony o nuty orzechów, marcepana, miodu i gałki muszkatołowej. Na podniebieniu jest dobrze zbalansowana i zniuansowana – z początku są wyczuwalne suszone owoce, migdały i akcenty orzechowe, później pojawia się także suszona skórka cytryny, drewno i nuty zbożowe, a także lekki smak miodu i wanilii. Całość pozostawia długi, gładki posmak i wrażenie pięknej harmonii.

% 40%

○ whisky słodowa

Kod: FAR01

objętość: 0,70 l

González Byass Whisky

Unikalne whisky z Hiszpanii,
leżakowane w beczkach po sherry
pedro ximénez.

Whisky



Nomad Outland Whisky Sherry Cask

🏠 González Byass

📍 Andaluzja

🕒 co najmniej 5 lat – beczki po bourbonie, 3 lata – beczki po sherry oloroso, 12 miesięcy – beczki po sherry pedro ximénez

📖 Nomad Outland Whisky łamie zasady, jakimi rządzi się świat szkockiej whisky.

Zwyczajowo beczki po sherry ekspediowane są do destylarni w Szkocji.

W przypadku Nomada postępuje się jednak niekonwencjonalnie, wysyłając mieszankę destylatów dojrzewającą początkowo w Szkocji przez okres 5–8 lat, a potem jeszcze, po połączeniu, kolejne 3 lata w beczkach po sherry oloroso, do winiarni Nomad w Andaluzji na południu Hiszpanii, by tam zakończyła proces dojrzewania w beczkach po sherry z odmiany pedro ximénez. Podczas tego ostatniego, 12 miesięcznego, etapu dojrzewania Nomad nabiera niepowtarzalnego charakteru. Cieszy oko wspaniałą topazową barwą z wyraźnymi przebłyskami. Intrzyguje specyficznym bukietem, w którym wyczuwa się aromaty słodu, drewna i sherry. Na podniebieniu łagodna i elegancka, o smaku przywodzącym na myśl rodzynki i miód oraz długim, przyjemnym finiszem zabarwionym nuansem waniliowym i rodzynekowym. Całość zachwyca subtelną elegancją i długim, głębokim posmakiem.

% 41.3%

objętość: 0,70 l

🍷 whisky mieszana

Kod: HGB12



Nomad Outland Whisky Reserve 10 YO Sherry Cask

🏠 González Byass

📍 Andaluzja

🕒 10 lat, beczki z dębu amerykańskiego i beczki po sherry

📖 Zwyczajowo beczki po sherry ekspediowane są do szkockich destylarni.

W przypadku Nomada postępuje się odwrotnie wysyłając mieszankę destylatów dojrzewającą początkowo w beczkach z dębu amerykańskiego w Szkocji przez okres 6 lat do Andaluzji, gdzie całość poddawana jest jeszcze dwóm etapom dojrzewania. Pierwsze dwa lata w Jerez de la Frontera Nomad spędza w beczkach, w których wcześniej dojrzewała sherry z odmiany pedro ximénez, a kolejne 2 lata w beczkach po sherry oloroso. Podczas tego niekonwencjonalnego procesu dojrzewania whisky nabiera niepowtarzalnego charakteru. W efekcie zachwyca wspaniałe złożonym, niebanalnym bukietem, w którym wyczuwa się aromaty słodu przemieszane z nutami sherry, a także drewna, miodu, orzechów, kawy i wanilii. Na podniebieniu prezentuje subtelną złożoność smaków wywołujących skojarzenia z miodem, rodzynkami i sherry zachwycając długim, smakowitym finiszem. Nomad Outland Whisky Reserve to wyjątkowa, wysokiej klasy whisky z wielkim wyciuciem łącząca w sobie cechy szkockiego słodu z elegancją sherry.

% 43,1%

objętość: 0,70 l

🍷 whisky mieszana

Kod: HGB35

Molly Malone Premium Irish Whiskey

Piękna młoda kobieta o obfitych kształtach i wąskiej tali. Zwykła straganiarka. DNA Irlandii – tak po latach ochrzczili ją współziomkowie. Jej nawoływania do zakupu krabów i małży, uzupełnione rytmem pchanego drewnianego wózka, nadały ton jednej z najbardziej rozpoznawalnych pieśni irlandzkich wszech czasów. O Molly Malone śpiewają żeglarze, ją przywołują kibice na stadionach Aviva i Croke Park w Dublinie.

Ta tradycyjna ballada stała się nieformalnym hymnem Dublina. Richard Lombard-Chibnall, założyciel i pomysłodawca projektu Whiskey Molly Malone, pochodzi z rodziny, która od niemal 300 lat zajmuje się dystrybucją słabych i mocnych trunków. Swoją najnowszą projekt odpałił ledwo rok temu, ale irlandzką Whiskey Molly Malone znają już smakosze w kilkunastu krajach.

Trzydziestoletnie doświadczenie w handlu alkoholami pozwoliło Richardowi poznać irlandzki przemysł spirytusowy na wskroś: wybrał do stworzenia tej whiskey słody o szczególnych walorach smakowych. Głównie pochodzą one z amerykańskich beczek dębowych *Quercus alba*. Delikatnie słodka i lekka whiskey ma odzwierciedlać charakter postaci legendarnej Molly Malone.

Dojrzewa w beczkach po bourbonie. To nadaje jej miękkości i wyczuwalnej słodkości. Aby dąb nie stłumił charakteru trunku, beczki pochodzą z drugiego użycia. Warto pamiętać, że bourbon, który był ich pierwszym lokatorem, wyjąłowił je delikatnie, pochłaniając kokosowe i waniliowe walory garbników. Dzięki temu beczka staje się delikatniejsza wobec znajdującego się w niej płynu.

Artur Boruta

To produkowana rzemieślniczo, w małych partiach, irlandzka whiskey premium.



Molly Malone Premium Irish Whiskey

🏠 The Molly Malone Whiskey Co.

📍 Irlandia

🍷 beczki po bourbonie, biały dąb amerykański

📖 Molly Malone Irish Whiskey to produkowana rzemieślniczo, w małych partiach, irlandzka whiskey premium idealnie oddająca charakter swojej kultowej imienniczki – legendarnej postaci irlandzkiego folkloru, o której pieśń, będąca nieoficjalnym hymnem Dublina, często rozbrzmiewa w tamtejszych pubach, szczególnie podczas meczów reprezentacji Irlandii w rugby. Ta lekka i subtelnie słodka w smaku whiskey została zestawiona z najlepszych, starannie wybranych irlandzkich słodowych i zbożowych whiskeys powstałych we wiodących destylarniach Irlandii. Następnie całość poddano dojrzewaniu w beczkach z amerykańskiego dębu (second fill) wzmacniających bogaty, a jednocześnie subtelny aromat trunku, nie przytłaczając jednocześnie jego lekkiego, wysublimowanego stylu. Jako że Molly Malone stanowi wizerunek Irlandii jako kraju, nie jest przypisana do żadnej konkretnej destylarni.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 whiskey mieszana

Kod: IMM01_KART



Wódka Potocki

Działalność gorzelni Potockich w Łańcucie zaczęła się w 1816 roku i trwała nieprzerwanie aż do 1944. Potomek założyciela, Jan Roman Potocki, wskrzesił tę tradycję w roku 2002, wprowadzając Wódkę Potocki na rynki europejskie, a następnie amerykański i azjatycki. W tej wódce wszystko jest polskie i najwyższej jakości. Dwukrotnie destylowana, ale nie filtrowana, tak aby przywołać autentyczny, prawdziwy smak polskiego żyta i wyrazić charakter tradycyjnej wódki.

Szczególnie wyjątkowy jest jej długi finisz, który zawdzięcza dokładnej selekcji żyta, krystalicznej wodzie i starannej kontroli temperatury podczas destylacji.



Wódka Potocki

📍 Polska

📖 Historia wódki Potocki ściśle związana jest z gorzelniczą działalnością rodziny Potockich prowadzoną w Łańcucie i trwającą nieprzerwanie od 1816 do 1944 roku. Tradycję tę wskrzesił w 2002 roku potomek rodu Jan Roman Potocki, wprowadzając Wódkę Potocki na światowe rynki. W tej wódce wszystko jest polskie i najwyższej jakości. Nie jest filtrowana, a destylowana tylko dwukrotnie, co pozwoliło otrzymać produkt o bardzo charakterystycznym, domowym i spizarnianym, przyjemnym dla podniebienia, smaku. Uwagę zwraca długi, oryginalny, subtelnie słodkawy finisz. Wódkę „Potocki” można pić zarówno jako aperitif, jak i do dań lubiących mocny „akompaniament”.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka

Kod: VP001_PUSZKA

Wódka Potocki bez puszeki

Kod: VP001

Wódka

DWÓR SIERAKÓW

POLISH HANDCRAFTED SPIRITS



1855 Dwór Sieraków Whisky 0,7 l w pudełku

🏠 Dom Wina sp. z o.o.

📍 Polska

🕒 36 miesięcy

📖 Sierakowska whisky to nowa, dziewiąta już pozycja w kolekcji alkoholi mocnych opatrzonej logiem sierakowskiego dworu. Widniejąca na etykiecie liczba 1855 to rok odbudowy podkrakowskiego Dworu Sieraków; wówczas nadano mu obecną, murowaną formę. Whisky starzona jest przez 36 miesięcy w beczkach dębowych. W jej bogatym bukiecie wyczuwalne są aromaty suszonych owoców, rodzynek, pigwy i jabłka subtelnie wzbogacone o nuty cedrowe. Na podniebieniu elegancja i pięknie złożona, o smaku przywodzącym na myśl miód spadziowy, karmel, skórki z jabłek i kokos, z domieszką niuansów dymnych. Finisz jest długi, gładki i korzenny.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky

Kod: VSI29_UNP

Whisky bez pudełka

Kod: VSI29



Dwór Sieraków Superior

📍 Polska

📄 Biała wódka smakowa zestawiona ze spirytusu zbożowego, destylatów śliwkowych i jabłkowych oraz nalewów na dziką różę, wanilię, ziarno owsa i rodzyнки.
Efekt: wyjątkowa, kryształczna wódka z łagodnym dotknięciem owocem.

% 40%

🍷 wódka smakowa gatunkowa



Dwór Sieraków Superior Limited Edition

objętość: 0,7 l

Kod: VSI17



Dwór Sieraków Superior w pudełku

objętość: 0,7 l

Kod: VSI10_UNP

Wódka



Dwór Sieraków Superior w ozdobnym pudełku

objętość: 0,5 l

Kod: VSI02_PN

Wódka bez pudełka

Kod: VSI02_K



Dwór Sieraków Superior bez opakownia

objętość: 0,7 l

Kod: VSI10_E



Edycja limitowana

Dwór Sieraków Superior w drewnianej skrzynce

objętość: 4,5 l

Kod: VSI18



Dwór Sieraków Ziemniak Kosher 0,7 l w pudełku

Dom Wina sp. z o.o.

Polska

To wódka czysta, powstająca na bazie spirytusu uzyskanego z polskich ziemniaków. Wódkę charakteryzuje gładkość i subtelność. Nos charakteryzuje subtelny słodkawy i lekko owocowy, trochę pietruszki, seler, wypieczona skórka ziemniaka, skrobia, nuta pieprzu i kminu, alkohol jest wyraźny, ale nieagresywny, po chwili pojawiają się nuty ziemniaczane. Usta: świeże, miękkie, słodkawe i lekko mineralne, znajdziemy tu wanilię i gotowane ziemniaki, skórki winogron, skrobię. Posmak: finisz zaskakuje nutą żurawiny i delikatnego pieprzu, do tego wanilia i miód. Wódka posiada certyfikat koszerności przyznany przez Naczelnego Rabina Polski Mordechaja Yosefa Schudricha.

% 40%

objętość: 0,7 l

Wódka czysta

Kod: VS116_UNP

Wódka bez pudełka

Kod: VS116

Wódka 0,5 l w pudełku

Kod: VS115_PUD

Wódka 0,5 l bez pudełka

Kod: VS115



Dwór Sieraków Śliwa z Tarniną 0,7 l w pudełku

Dom Wina sp. z o.o.

Polska

Kolor bladobrzoskwiniowy z delikatnymi fiołkowymi przebłyskami. W nosie marynowana śliwka, aromaty brzoskwini, lukrecji, konfitury z róży, pigwa, miód. Na podniebieniu wódka jest półwytrawna, o smaku przywodzącym na myśl suszone śliwki, lukrecję, miód, melisę i gorzkie zioła. Pozostawia posmak brzoskwiń i suszonych moreli. Na końcu deserowa czekolada.

% 40%

objętość: 0,7 l

Wódka smakowa gatunkowa

Kod: VS119_UNP

Wódka bez pudełka

Kod: VS119



Dwór Sieraków Pieprzowa 0,7 l w pudełku

Dom Wina sp. z o.o.

Polska

Dwór Sieraków Pieprzowa w ozdobnym pudełku. W tej klasycznej polskiej pieprzówce przez moment czujemy w nosie świeżo zmielony pieprz, delikatny zapach mięty, ziela angielskiego i liścia laurowego. Gdy wódka otworzy się w kieliszku, dochodzą aromaty ziół. W ustach zdecydowana, intensywna z lekko słodkawym, bardzo pikantnym finiszem.

% 40%

objętość: 0,7 l

Wódka smakowa gatunkowa

Kod: VS121_UNP

Wódka bez pudełka

Kod: VS121



Dwór Sieraków Czarny Bez 0,7 l w pudełku

Dom Wina sp. z o.o.

Polska

Wyprodukowana na bazie spirytusu zbożowego i czarnego bzu, uszlachetniona dodatkami owocowymi, korzennymi i ziołowymi. Pierwsze wrażenie słodczy w nosie delikatnie przykrywa migdałowa goryczka. Otwierając się w kieliszku, wódka uwalnia aromaty ajerkoniaku, a po chwili karmelu, tostów, dymu i beczki. W ustach dobrze zbudowana, wręcz gęsta, o przyjemnej słodczy suszonej śliwki, jeżyn i owoców lasu. Podawać na koniec posiłku, do deseru.

% 40%

objętość: 0,7 l

Wódka smakowa gatunkowa

Kod: VS122_UNP

Wódka bez pudełka

Kod: VS122



Palona

Z PRYWATNEJ KOLEKCJI PUŁKOWNIKA BORUTY

POLSKA



Dwór Sieraków Palona Pułkownika Boruty w drewnianej skrzynce

🏠 Dom Wina sp. z o.o.

📍 Polska

🌐 —

📖 Palenie wódki, czyli dodawanie do niej karmelu, jest tradycją tonącą w mrokach historii. Przepalanki należały do ulubionych napitków ułanów II Rzeczypospolitej. Gdy alkohol był naprawdę mocny, odrobina cukru łagodziła ostrość trunku, a dodatki maceratów nadawały mu szlachetność. Przepalanki robiono zarówno wtedy, gdy armia stała w polu, jak i we dworach w czasach pokoju. Wódka Palona z kolekcji pułkownika robiona jest ze spirytusu żytniego z prażonych ziaren, z dodatkiem karmelu i kompozycji zmacerowanych ziół. Jej wysokoprocentową moc przykrywają zapachy i smaki kakao, rozmarynu, ziół, miodu i gorzkiej czekolady.

% 52%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka smakowa gatunkowa

Kod: VSI12_SKR

Wódka bez skrzynki

Kod: VSI12_N

Bardinet

Historia firmy Bardinet, pozycjonowanej wśród liderów hiszpańskiego i światowego rynku alkoholi mocnych, zaczyna się w 1895 roku kiedy Edo- uard Bardinet, syn Paula, zdecydował się kontynuować "rumową" tradycję swojej rodziny. W efekcie tej decyzji opuścił Limoges, aby przenieść się do Bordeaux, gdzie w "Quartier des Chartrons" otworzył piwnicę otaczając się najlepszymi specjalistami, by dalej eksperymentować i tworzyć receptury nowych alkoholi, które przetrwały do dziś.

W 1975 roku, podążając za rozwojem firmy, jej siedzibę przeniesiono do Fleurence, na obrzeżach Bordeaux, gdzie zajmowała obszar ponad 15 hek- tarów.

W 1993 roku Bardinet stał się częścią La Martiniquaise, francuskiej gru- py wiodącej w produkcji i dystrybucji win i alkoholi mocnych, która obec- nie plasuje się w pierwszej dziesiątce na świecie. Ten sojusz, znany jako LMB Group, daje Bardinetowi możliwość umocnienia swojej, i tak już silnej, międzynarodowej pozycji. Obecna w Szkocji z zakładem w Bathgate koło Edynburga, jedynym z destylacją, starzeniem i butelkowaniem w tym sa- mym miejscu, w 2008 roku Grupa LMB weszła w posiadanie destylarni Glen Moray w Elgin, w sercu Speyside. W międzyczasie Bardinet-Spain dodał do swojego portfolio emblematiczne marki: Bandeira w 1996 roku, Pujol w 2001 roku, Bonet w 2006 roku i Gecko w 2009 roku.

W 2014 roku Bardinet nabył Giró Gin, ikoniczny barceloński gin powstający od 1930 roku, w celu skonsolidowania marki obecnej w świadomości kilku pokoleń katalońskiego społeczeństwa.

Obecnie, dzięki wysiłkowi i niewątpliwym zdolnościom do sprawnego re- agowania na nowe wyzwania rynku, Bardinet ma w ofercie szeroką gamę produktów wykonanych z myślą o zaspokojeniu potrzeb klientów. Obejmuje ona rozmaite kategorie sektora, poczynając od rumu, whisky, likierów, ginu, wódki i tequili po brandy, porto i musujące wina cava.



Ron Pujol Dorado 1 l

Bardinet

Hiszpania

—

Klasyczny rum o jasnej bursztynowej barwie i bogatym bukiecie złożonym z aromatów przywodzących na myśl przyprawy. Na podniebieniu czaruje wyraźnym niuansiem beczkowo-waniliowym, przyjemnym smakiem z subtelnym akcentem toffi i długim, ciepłym finiszem.

% 38%

rum

Kod: HMM32

objętość: 1l



Black County Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Bardinet

USA Kentucky

2 lata, biały dąb amerykański

Dojrzewający w beczkach z dębu amerykańskiego bourbon o lekko słodkim aromacie i łagodnym smaku, w którym przenikają się nuty wanilii, karmelu i dębu. Podawać z lodem. Idealny do koktajli.

% 40%

bourbon

Kod: HMM29



Gin Giró Barcelona

Bardinet

Hiszpania

—

Intensywny i rześki gin o intensywnym zapachu jagód jałowca i długim, eleganckim finiszem.

% 37,5%

gin

Kod: HMM30



Gin Giro Barcelona Pink Edition

Bardinet

Hiszpania

—

Różowa wersja ginu Giró, z dodatkiem destylatu z truskawek, o subtelnej różowej barwie oraz intrygującym bukiecie, w którym charakterystyczne dla ginu aromaty jałowca przenikają się z nutami świeżych truskawek.

% 37,5%

gin różowy

Kod: HMM31

Coffee *and* Wine

sweets by Consonni • spirits by Dom Wina

Drodzy Miłośnicy Sztuki i Wina, zapraszamy na świetny
deser lub przekąski i lampkę wina w Coffee&Wine w Krakowie
przy ul. Szpitalnej 34, **vis a vis Teatru im. J. Słowackiego.**
Członkowie Klubu Domu Wina skorzystają tu ze swoich przywilejów.



Rezerwacje i zamówienia
telefonicznie: 12 422 33 34 lub mail: kontakt@coffeeandwine.pl

Kraków, ul. Szpitalna 34
facebook.com/coffeeandwine.consonni

Próbki zapachowe

Na ocenę walorów wina składają się wrażenia wzrokowe, smakowe i zapachowe. Dla wielu degustatorów ocena zaczyna się i – dla wielu – kończy właśnie na nosie.

Są tacy specjaliści, którzy z bogactwa zapachów unoszących się nad powierzchnią wina potrafią wyczytać niemal wszystko. Czy wino jest stare czy młode, jak długo i w jaki sposób dojrzewało, ile czasu będzie można je jeszcze przechowywać. Stąd tak wielką wagę w szkoleniu adeptów degustacji przywiązuje się właśnie do tego etapu oceny wina.

Problem jednak w tym, że bogactwo zapachów i skojarzeń ludzkich jest niemal nieograniczone. Na każdym winiarskim kursie czy towarzyskich spotkaniach przy winie najczęściej powtarzanym stwierdzeniem jest: „Wiem! Znam ten zapach! Tylko, co to jest...?”

Rozwiązanie problemu jest tylko jedno: wąchać, wąchać, i jeszcze raz wąchać. A potem zapamiętywać. Dlatego właśnie wymyślono zestaw podstawowych zapachów, które znajdują się w różnych winach. Od białych do czerwonych, od wytrawnych – po słodkie. Do każdego zestawu dodajemy ułatwiający naukę polskojęzyczny przewodnik „Zapachy wina” autorstwa Jeana Lenoir (w formacie pdf).

Do każdego zestawu
otrzymasz polskojęzyczny
przewodnik
„Zapachy Wina”
autorstwa Jeana Lenoir
w formacie pdf.



54 Aromaty wina

Komplet 54 próbek zapachowych Le Nez du Vin

Najważniejsze, kompletne dzieło Jeana Lenoira umożliwiające wyćwiczenie powonienia. Umieszczony w czerwonej szkatule zestaw składa się z 54 próbek zapachowych najwyższej jakości oraz przewodnika w języku polskim zawierającego wstęp o zapachach win i charakterystykę 54 najważniejszych aromatów, które można znaleźć w winie.

Kod: FLN 01

**Idealne
na prezent!**

sprawdź na
domwina.pl



kod dw	nazwa produktu	dostawca
FLN01	Komplet 54 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Aromaty wina	Jean Lenoir
FLN02	Komplet 24 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Czerwone i białe wina	Jean Lenoir
FLN03	Komplet 12 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Białe wina i szampany	Jean Lenoir
FLN04	Komplet 12 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Czerwone wina	Jean Lenoir
FLN05	Komplet 12 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Błędy w winie	Jean Lenoir
FLN06	Komplet 12 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Nowa beczka dębowa	Jean Lenoir
FLN07	Komplet 6 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Podstawowe aromaty	Jean Lenoir
FLN12	Komplet 54 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Aromaty whisky	Jean Lenoir



Noce wina

Noce Wina to cykliczne spotkania – **kolacje z winem** – dla miłośników dobrej kuchni i wina okraszone odpowiednim komentarzem.

Podczas każdej kolacji odbywającej się w ramach Nocy Wina degustowanych jest minimum **7 różnych win** wybranych według pewnego klucza. Mogą one pochodzić z jednego regionu, od konkretnego producenta, być zrobione z tego samego szczepu lub po prostu pasować do jakiegoś typu jedzenia.

Jako że wino stworzono po to, by towarzyszyło potrawom, podczas spotkania podawana jest **czterodaniowa kolacja degustacyjna**. Klubowi sommelierzy oraz szefowie kuchni współpracujących z Grupą Dom Wina restauracji dbają o to, aby dania i towarzyszące im wina odpowiednio ze sobą współpracowały.

Każdą degustację komentuje **ekspert winiarski**, tym samym podczas Nocy Wina można sporo dowiedzieć się tak o samym winie, jak i miejscu jego pochodzenia. Ale przede wszystkim można bawić się, odnajdując zupełnie nowe aromaty i połączenia smakowe, gdyż każda degustacja to poszukiwanie i odkrywanie.

Klub Domu Wina już **od ponad dziesięciu lat** zaprasza swoich członków oraz sympatyków na wieczory z winem. Kolacje organizowane są w renomowanych, wybranych przez ekspertów restauracjach w kilkunastu miastach Polski. Prowadzą je sommelierzy oraz dziennikarze winiarscy tworzący zespół redakcyjny magazynu „Czas Wina”.

Noce Wina i inne degustacje prowadzą:

- dziennikarze miesięcznika „Czas Wina”
- wykładowcy z Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz Collegium Civitas
- jurorzy międzynarodowych konkursów enologicznych
- certyfikowani absolwenci londyńskiego instytutu WSET

Nasi prowadzący organizują także enoeventy na zamówienie w restauracjach i domach prywatnych.

Dla członków Klubu Domu Wina, prenumeratorów magazynu „Czas Wina” oraz klientów Domu Wina oferujemy rabaty i możliwość wykorzystania punktów klubowych.

DODATKOWE INFORMACJE I REZERWACJE: wycieczka@wine-service.pl, tel. kom. 722 100 224

Pełna oferta Nocy Wina na podrozezwinem.pl/noce-wina/



podróże z muzyką
i winem

Zapraszamy na wyjazdy do najważniejszych teatrów operowych świata

*Wiedeń, Mediolan, Nowy Jork, Werona, Salzburg, Budapeszt,
Drezno, Wenecja, Londyn, Paryż, Berlin, Los Angeles, Sydney*

- Bilety na najważniejsze przedstawienia sezonu z udziałem światowych gwiazd
- Udział w słynnych festiwalach muzycznych w Europie
- Koncerty najważniejszych orkiestr symfonicznych świata
- Polskojęzyczni, licencjonowani przewodnicy na miejscu
- Programy koncertów i oper drukowane w języku polskim
- Dodatkowy, indywidualny program zwiedzania galerii i muzeów
- Noclegi w hotelach w centrach miast w pobliżu teatrów operowych
- Posiłki w rekomendowanych restauracjach z odpowiednio dobranymi winami
- Program dostosowany do potrzeb i zainteresowań każdej grupy

Rezerwacja i dodatkowe informacje:

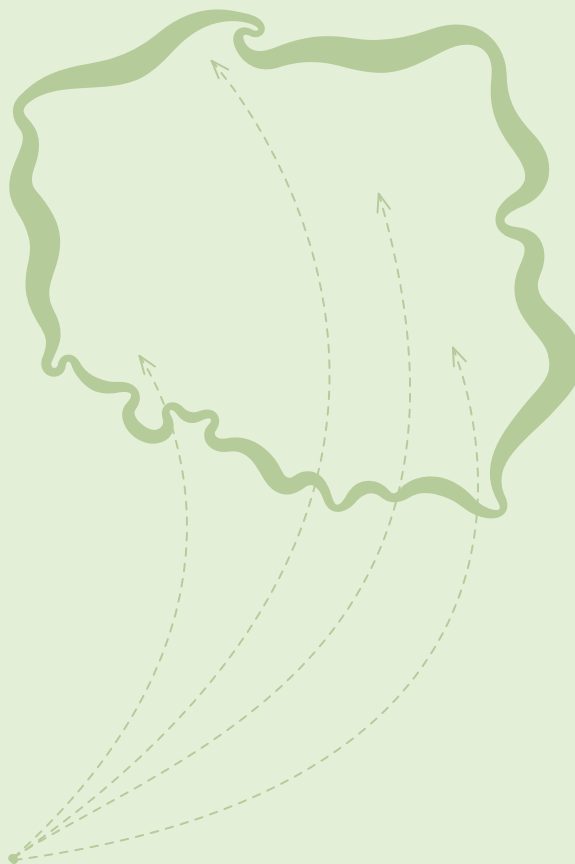
wycieczka@wine-service.pl, tel. 722 100 224

www.podrozezwinem.pl

WYBRANE WINA Z OFERTY HURTOWEJ HORECA

SUPERHURT

- Szybka dostawa towaru na terenie całej Polski
- Niskie minimum logistyczne
- Wina od renomowanych producentów
- Opieka indywidualnego doradcy
- Dobór win pod kątem menu i preferencji klienta





CHI36

CHI37

HAN51

HAN50

HAN60

HAN59

HAN58

HAN57

WFC11

WFC12



FSZ01

FDC02

FDC16

HMM01

HMM02

HMM19

PWT16

PWT17

PWA01

WFC39

WFC58



WFC62

WSU12

WSU14

PWA02

ARF19

ARF51

ATC02

CHI04

CHI17

CTA07

DAN13



FCE01

FCE04

FDV01

FLA06

FLG21

FLG26

FOF01

FOF03

GGV04

GGV13

Oferta win dedykowanych do HORECA

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
WINA BANKIETOWE										
CHI36	0,75	Big Fat Llama Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. chardonnay	—	—	122
CHI37	0,75	Big Fat Llama Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. merlot	—	—	122
HAN51	0,75	Sol del Rey Blanco Semi Seco	Bodega La Viña — La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. macabeo, malvasia, merseguera	—	—	43
HAN50	0,75	Sol del Rey Tinto Semi Seco	Bodega La Viña — La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. tempranillo, monastrell	—	—	43
HAN60	0,75	Fuente de Sueños Blanco Semi Seco	Bodega La Viña — La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. macabeo, malvasia, merseguera	—	—	43
HAN59	0,75	Fuente de Sueños Tinto Semi Seco	Bodega La Viña — La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. tempranillo, monastrell	—	—	43
HAN58	5	Torre Tallada BIB SI Blanco	Bodega La Viña — La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	wyt. macabeo, malvasia, merseguera	—	—	42
HAN57	5	Torre Tallada BIB SI Tinto	Bodega La Viña — La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	wyt. tempranillo, monastrell	—	—	42
WFC11	0,75	Terre Allegre Trebbiano	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	●	półwyt. trebbiano	—	—	74
WFC12	0,75	Terre Allegre Sangiovese	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	●	półwyt. sangiovese	—	—	74

HORECA – WINA DO KART WIN

Szampany i wina musujące

FSZ01	0,75	Champagne Philipponnat Royal Réserve Brut	Champagne Philipponnat	Francja	Szampania		wyt. pinot noir, chardonnay, pinot meunier	3 lata	—	29
FDC02	0,75	Champagne Devaux Cuvée D 5 Ans d'Age	Champagne Devaux	Francja	Szampania		wyt. pinot noir, chardonnay	5 lat	—	28
FDC16	0,75	Leonce d'Albe Spécial Réserve Brut	Champagne Devaux	Francja	Szampania		wyt. pinot noir, chardonnay	30 miesięcy	—	28
HMM01	0,75	Cava Palau Brut	Mont Marçal	Hiszpania	Katalonia		półwyt. macabeo, xarel.lo, parellada	12 miesięcy	—	40
HMM02	0,75	Cava Palau Semi Seco	Mont Marçal	Hiszpania	Katalonia		półwyt. xarel.lo, macabeo, parellada	12 miesięcy	—	40
HMM19	0,75	Cava Mont Marçal Gran Cuvée Brut Reserva	Mont Marçal	Hiszpania	Katalonia		półwyt. xarel.lo, chardonnay, macabeo, parellada	15 miesięcy	—	40
PWT16	0,75	Winnica Turnau Perlè	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie		półwyt. seyval blanc	—	—	109
PWT17	0,75	Winnica Turnau Classique Brut	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie		wyt. seyval blanc, pinot noir, chardonnay	—	—	108
PWA01	0,75	Franciacorta Ca`del Bosco Cuvée Prestige	Ca`del Bosco	Włochy	Lombardia		wyt. 83% chardonnay, 12% pinot nero, 5% pinot bianco	25 miesięcy	—	87
WFC39	0,2	Prosecco Casa Defra 0,2 l	Cielo e Terra	Włochy	Veneto		półwyt. glera	—	—	74
WFC58	0,75	Prosecco 1754 Spumante Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto		półwyt. glera	—	—	73
WFC62	0,75	Novapalma Prosecco Extra Dry Organic	Cielo e Terra	Włochy	Veneto		półwyt. glera	—	—	73
WSU12	0,75	Sublime Prosecco Brut	Tenuta San Giorgio	Włochy	Veneto		półwyt. glera	—	—	71
WSU14	0,75	Sublime Prosecco Rosé Extra Brut Millesimato	Tenuta San Giorgio	Włochy	Veneto		wyt. 90% glera, 10% pinot noir	—	—	71
PWA02	0,75	Franciacorta Ca`del Bosco Cuvée Prestige Rosé	Ca`del Bosco	Włochy	Lombardia		wyt. pinot nero, chardonnay	30 miesięcy	—	87

Wina białe

ARF19	0,75	Enrique Foster Ique Torrontés	Grupo Foster Lorca	Argentyna	La Rioja	●	wyt. torrontés riojano	—	—	115
ARF51	0,75	Lamita Chardonnay	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	●	wyt. chardonnay	—	—	114
ATC02	0,75	Milton Park Chardonnay	Thorn-Clarke Wines	Australia	South Australia	●	wyt. chardonnay	—	—	119
CHI04	0,75	La Palma Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. chardonnay	—	—	122
CHI17	0,75	Quinta Las Cabras Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. chardonnay	—	—	123
CTA07	0,75	Tarichú Sauvignon Blanc Reserva	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. sauvignon blanc	—	—	124
DAN13	0,75	Anselmann Riesling Classic	Weingut Anselmann	Niemcy	Palatynat	●	wyt. riesling	—	—	102
FCE01	0,75	Cléebourg Riesling Grande Réserve	Cave de Cléebourg	Francja	Alzacja	●	wyt. riesling	—	—	12
FCE04	0,75	Cléebourg Gewürztraminer Grande Réserve	Cave de Cléebourg	Francja	Alzacja	●	wyt. gewürztraminer	—	—	12
FDV01	0,75	Château Petit Védrines Sauternes	Château Doisy-Védrines	Francja	Bordeaux	●	sl. sémillon, sauvignon blanc	24 miesiące	—	15
FLA06	0,75	Château Lamothe-Vincent Blanc Réserve	Château Lamothe-Vincent	Francja	Bordeaux	●	wyt. 87% sauvignon blanc, 13% sémillon	2–6 miesięcy nad osadem	—	18
FLG21	0,75	Roche de Belanè Colombar	LGI-Wines	Francja	Gaskonia	●	półwyt. colombar	—	—	25
FLG26	0,75	Belchapel Sauvignon Blanc Colombar	LGI-Wines	Francja	Gaskonia	●	wyt. 50% sauvignon blanc, 50% colombar	—	—	25
FOF01	0,75	Orbiel & Freres Marsanne Sauvignon Blanc	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	●	wyt. 90% marsanne, 10% sauvignon blanc	—	—	23
FOF03	0,75	Orbiel & Freres Chardonnay	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	●	wyt. chardonnay	—	—	23
GGV04	0,75	Georgian Valleys Tsinandali	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	●	wyt. rkatsiteli, mtsvane	—	—	99
GGV13	0,75	Georgian Valleys Sachino White	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	●	półwyt. rkatsiteli	—	—	99



HMC05 HRB14 IZY02 IZY09 IZY14 IZY23 IZY25 IZY36 MVA57 NZE03 NZE09 NZE10 NZE30



OSK01 PCC02 PCC12 PVV01 PVV02 PWT01 PWT02 PWT03 PWT04 PWT05 PWT10



PWT11 PWT12 PWT15 PWT16 RBB04 RPA03 SGB07 SGB15 SGB16 UBG01 UCP08 UCP14 UCP53



USS16 WBO17 WFC36 WFC48 WFC66 WFW21 WTK05 HRB15 MVA58 PWT06 WFC37

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
HMC05	0,75	Marieta Albariño	Bodegas Martín Códax	Hiszpania	Galicia, Rias Baixas	●	półwyt.	albariño	—	45
HRB14	0,75	Ramón Bilbao Verdejo	Bodegas Ramón Bilbao	Hiszpania	Kastylija-León, Rueda	●	wyt.	verdejo	—	44
IZY02	0,75	Mount Hermon White	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	wyt.	sauvignon blanc, chardonnay, viognier, sémillon	—	147
IZY09	0,75	Yarden Katzrin Chardonnay	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	wyt.	chardonnay	9 miesięcy, dąb francuski	145
IZY14	0,75	Yarden Gewürztraminer	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	półwyt.	gewürztraminer	—	145
IZY23	0,75	Gamla Chardonnay	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	wyt.	chardonnay	4 miesiące, dąb francuski	146
IZY25	0,75	Gamla White Riesling	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	półwyt.	riesling	—	146
IZY36	0,75	Mount Hermon Moscato	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	st.	muscat canelli	—	147
MVA57	0,75	Individuo Fetească Regală/Riesling	Château Vartely	Moldawia	IGP Codru	●	wyt.	fetească regală, riesling	—	105
NZE03	0,75	Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt.	sauvignon blanc	—	129
NZE09	0,75	Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt.	sauvignon blanc	—	129
NZE10	0,75	Saint Clair Marlborough Origin Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt.	sauvignon blanc	—	129
NZE30	0,75	Tuatar Bay Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt.	sauvignon blanc	—	129
OSK01	0,75	Stift Klosterneuburg Wiener Gemischter Satz	Stift Klosterneuburg	Austria	Wiedeń	●	wyt.	grüner veltliner, welschriesling, riesling, weissburgunder, chardonnay, gewürztraminer, muskateller	—	92
PCC02	0,75	Casal da Coelheira Reserva Branco	Casal da Coelheira	Portugalia	Tejo	●	wyt.	chardonnay, arinto	batonnage	64
PCC12	0,75	Coelheira Branco	Casal da Coelheira	Portugalia	Tejo	●	wyt.	femão pires, verdeiro, arinto	—	64
PVV01	0,75	Vilacethino Vinho Verde	Casa de Vilacethino	Portugalia	Minho	●	półwyt.	avesso, arinto, azal, loureiro	—	65
PVV02	0,75	Casa de Vilacethino Grande Escolha Vinho Verde	Casa de Vilacethino	Portugalia	Minho	●	wyt.	avesso, arinto, azal, loureiro	—	65
PWT01	0,75	Winnica Turnau Seyval Blanc	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt.	100% seyval blanc	—	108
PWT02	0,75	Winnica Turnau Solaris	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt.	solaris	—	108
PWT03	0,75	Winnica Turnau Riesling	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt.	riesling	—	108
PWT04	0,75	Winnica Turnau Johanniter	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	półst.	johanniter	—	108
PWT05	0,75	Winnica Turnau Hibernal	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	półwyt.	hibernal	—	108
PWT10	0,75	Winnica Turnau Chardonnay	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt.	chardonnay	5 + 3 miesiące	109
PWT11	0,375	Wino lodowe	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	st.	johanniter	—	109
PWT12	0,375	Winnica Turnau Szlachetny zbiór	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	st.	solaris	—	109
PWT15	0,75	Ambre	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt.	solaris	18 miesięcy, drewno akacjowe	109
RBB04	0,75	Babylon's Peak Chenin Blanc	Babylon's Peak	RPA	Swartland	●	wyt.	chenin blanc	—	130
RPA03	0,75	Lyngrove Collection Sauvignon Blanc	Lyngrove Estate	RPA	Stellenbosch	●	wyt.	sauvignon blanc	—	110
SGB07	0,75	Bagueri Chardonnay	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	●	wyt.	chardonnay	12 miesięcy, dąb francuski	110
SGB15	0,75	Quercus Pinot Grigio	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	●	wyt.	pinot grigio	6 miesięcy „sur lie”	111
SGB16	0,75	Quercus Sauvignon Blanc	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	●	wyt.	sauvignon blanc	6 miesięcy „sur lie”	111
UBG01	0,75	Garzón Viognier de Corte	Bodega Garzón	Urugwaj	Maldonado	●	wyt.	viognier	3 miesiące	134
UCP08	0,75	Juan Carrau Chardonnay de Reserva	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	●	wyt.	chardonnay	6 miesięcy, dąb francuski	137
UCP14	0,75	Juan Carrau Sauvignon Blanc	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	●	wyt.	sauvignon blanc	—	137
UCP53	0,75	Gran Reserva Juan Carrau Petit Manseng	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	●	wyt.	90% petit manseng, 10% sauvignon gris	10 miesięcy, dąb francuski	137
USS16	0,75	Long Valley Ranch Chardonnay	Scheid Family Wines	USA	Kalifornia	●	wyt.	chardonnay	12 miesięcy, dąb francuski	141
WB017	0,75	Luca Bosio Moscato d'Asti	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	●	st.	moscato	—	81
WFC36	0,75	Pinot Grigio Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	●	półwyt.	pinot grigio	—	74
WFC48	0,75	Gran Maestro Bianco Appassimento	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	●	półwyt.	chardonnay, fiano	—	72
WFC66	0,75	Sante Rive Soave	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	●	wyt.	garganega, trebbiano	—	73
WV21	0,75	Bacaro Grillo	Cantina Cellaro, Fantini Group	Włochy	Sycylia	●	wyt.	grillo	—	77
WTK05	0,5	Grand Tokaj Édes Szamorodni	Grand Tokaj	Węgry	Tokaj-Hegyalja	●	st.	furmint	12 miesięcy, dąb węgierski	106
Wina różowe										
HRB15	0,75	Ramón Bilbao Rosado	Bodegas Ramón Bilbao	Hiszpania	Rioja	●	wyt.	grenache	—	44
MVA58	0,75	Individuo Cabernet Sauvignon/Merlot Rosé	Château Vartely	Moldawia	Bugeac	●	wyt.	cabernet sauvignon, merlot	—	108
PWT06	0,75	Winnica Turnau Rosé	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	półwyt.	50% rondo, 50% regent	—	109
WFC37	0,75	Pinot Grigio Rosé Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	●	półwyt.	pinot grigio	—	74



ARF20 ARF23 ARF52 ATC01 CHI01 CHI02 CHI09 CHI18 CHI19 CHI21



CTA05 CTA08 CTA10 FLA04 FLG03 FLG05 FLG06 FLG23 FOF02 FOF06 FOF07



FVD01 FVD03 GGV08 GGV14 HAP01 HAP03 HAP09 HAP10 HAP14 HRB04 IZY01 IZY05 IZY18



MVA60 NZE05 NZE48 OSK05 PCC06 PCC09 PWT07 PWT08 PWT09

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
Wina czerwone										
ARF20	0,75	Enrique Foster Ique Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	malbec	10% wina, 6 miesięcy	115
ARF23	0,75	Enrique Foster Reserva Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	malbec	12 miesięcy	115
ARF52	0,75	Lamita Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	malbec	—	116
ATC01	0,75	Milton Park Shiraz	Thorn-Clarke Wines	Australia	South Australia	•	wyt.	shiraz	6–9 miesięcy, dąb amerykański	119
CHI01	0,75	La Palma Cabernet Sauvignon	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	cabernet sauvignon	—	122
CHI02	0,75	La Palma Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	merlot	—	121
CHI09	0,75	La Capitana Carménère	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	9 miesięcy, dąb francuski	121
CHI18	0,75	Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	cabernet sauvignon, merlot	25% wina, 3 miesiące	123
CHI19	0,75	Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	cabernet sauvignon, merlot, syrah	25% wina, 3 miesiące	123
CHI21	0,75	Don Reca Cuvée	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	merlot, cabernet sauvignon, shiraz, carménère	12 miesięcy, dąb francuski	121
CTA05	0,75	Tarichú Carménère	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	—	124
CTA08	0,75	Tarichú Carménère Reserva	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	50% wina, 3 miesiące	124
CTA10	0,75	Tarichú Gran Reserva Carménère	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	70% wina, 9 miesięcy	124
FLA04	0,75	Château Lamothe-Vincent Rouge Réserve	Château Lamothe-Vincent	Francja	Bordeaux	•	wyt.	80% merlot, 20% cabernet franc	9 miesięcy	18
FLG03	0,75	Belchapel Merlot	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	merlot	—	25
FLG05	0,75	Belchapel Cabernet Sauvignon	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	cabernet sauvignon	—	25
FLG06	0,75	Belchapel Cabernet-Syrah	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	cabernet sauvignon, syrah	4 miesiące	25
FLG23	0,75	Roche de Belanne Merlot	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	półwyt.	merlot	—	25
FOF02	0,75	Orbiel & Freres Grenache Syrah	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	85% grenache, 15% syrah	—	23
FOF06	0,75	Orbiel & Freres Merlot	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	merlot	—	23
FOF07	0,75	Orbiel & Freres Cabernet Sauvignon	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	cabernet sauvignon	—	23
FVD01	0,75	Château de la Cour Saint-Émilion	Vignobles Delacour	Francja	Bordeaux	•	wyt.	94% merlot, 6% cabernet franc	—	16
FVD03	0,75	Château de la Cour Saint-Émilion Grand Cru	Vignobles Delacour	Francja	Bordeaux	•	wyt.	85% merlot, 15% cabernet franc	12 miesięcy, dąb francuski	16
GGV08	0,75	Georgian Valleys Saperavi	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	•	wyt.	saperavi	—	99
GGV14	0,75	Georgian Valleys Sachino Red	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	•	półwyt.	saperavi, rkatsiteli	—	99
HAP01	0,75	Les Terrasses	Álvaro Palacios	Hiszpania	Priorat	•	wyt.	57% garnacha, 42% cariñena, 1% białe odmiany	12 miesięcy	37
HAP03	0,75	Pétalos del Bierzo	Bodegas Descendientes de J.Palacios	Hiszpania	Kastylija-León	•	wyt.	mencíá	6 miesięcy, dąb francuski	37
HAP09	0,75	La Vendimia Roble	Bodegas Palacios Remondo	Hiszpania	Rioja	•	wyt.	50% tempranillo, 50% garnacha	4 miesiące	37
HAP10	0,75	La Montesa Crianza	Bodegas Palacios Remondo	Hiszpania	Rioja	•	wyt.	garnacha, tempranillo, mazuelo, graciano	12 miesięcy	37
HAP14	0,75	Camins del Priorat	Álvaro Palacios	Hiszpania	Priorat	•	wyt.	garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, merlot	4–6 miesięcy	37
HRB04	0,75	Ramón Bilbao Crianza	Bodegas Ramón Bilbao	Hiszpania	Rioja	•	wyt.	tempranillo	14 miesięcy, dąb amerykański	44
IZY01	0,75	Mount Hermon Red	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	•	wyt.	c. sauvignon, merlot, c. franc, malbec, petit verdot	—	147
IZY05	0,75	Yarden Cabernet Sauvignon	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	•	wyt.	cabernet sauvignon	18 miesięcy, dąb francuski	144
IZY18	0,75	Gamla Cabernet Sauvignon	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	•	wyt.	cabernet sauvignon	12 miesięcy, dąb francuski	146
MVA60	0,75	Individo Rara Neagră/Malbec/Syrah	Château Vartely	Moldawia	Bugeac	•	wyt.	rara neagră, malbec, syrah	6 miesięcy	105
NZE05	0,75	Saint Clair Vicar's Choice Pinot Noir	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	•	wyt.	pinot noir	8 miesięcy	129
NZE48	0,75	Saint Clair Pioneer Block Pinot Noir	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	•	wyt.	pinot noir	10 miesięcy, dąb francuski	128
OSK05	0,75	Stift Klosterneuburg Zweigelt	Stift Klosterneuburg	Austria	Tattendorf	•	wyt.	zweigelt	8 miesięcy	92
PCC06	0,75	Casal da Coelheira Reserva Tinto	Casal da Coelheira	Portugalia	Tejo	•	wyt.	touriga nacional, touriga franca, cabernet sauvignon	12 miesięcy	64
PCC09	0,75	Coelheira Tinto	Casal da Coelheira	Portugalia	Tejo	•	wyt.	alicante bouchet, touriga nacional, touriga franca	—	64
PWT07	0,75	Winnica Turnau Cabernet	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	•	wyt.	cabernet cantor, cabernet cortis, cabernet forsa	9 miesięcy, dąb amerykański	109
PWT08	0,75	Winnica Turnau Rondo Regent	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	•	wyt.	50% rondo, 50% regent	9 miesięcy, dąb amerykański	109
PWT09	0,75	Winnica Turnau Pinot Noir	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	•	wyt.	pinot noir	11 miesięcy, dąb sławoński	109



RDF13 RPA04 RPA08 SGB04 SGB05 SGB09 UBG04 UBG05 UCP07 UCP09 UCP54



USS04 USS17 WBO01 WBO03 WBO08 WBO10 WCH01 WCH02 WPC02 WFC34



WFC38 WFC47 WFC67 WFF19 WFF20 WKW13 WIP65 WIP67 WMH02 WMH07 WMH08



PF001 PF002 PF005

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
RDF13	0,75	Diemersfontein Harlequin Shiraz Pinotage	Diemersfontein Wines	RPA	Western Cape	•	wyt.	72% shiraz, 28% pinotage	12 miesięcy (pinotage)	133
RPA04	0,75	Lyngrove Collection Pinotage	Lyngrove Estate	RPA	Stellenbosch	•	wyt.	pinotage	–	131
RPA08	0,75	Lyngrove Reserve Shiraz/Pinotage	Lyngrove Estate	RPA	Stellenbosch	•	wyt.	70% shiraz, 30% pinotage	14 miesięcy	131
SGB04	0,75	Quercus Merlot	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	•	wyt.	merlot	30% wina	111
SGB05	0,75	Quercus Cabernet Sauvignon	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	•	wyt.	cabernet sauvignon	30% wina	111
SGB09	0,75	Bagueri Merlot	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	•	wyt.	merlot	24 miesiące	110
UBG04	0,75	Garzón Tannat Reserva	Bodega Garzón	Urugwaj	Maldonado	•	wyt.	tannat	6–12 miesięcy, dąb francuski	134
UBG05	0,75	Garzón Marselan Reserva	Bodega Garzón	Urugwaj	Maldonado	•	wyt.	marselan	6–12 miesięcy, dąb francuski	134
UCP07	0,75	Juan Carrau Tannat	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	•	wyt.	tannat	9 miesięcy, dąb amerykański	136
UCP09	0,75	Juan Carrau Tannat de Reserva	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	•	wyt.	tannat	12 miesięcy, dąb francuski	137
UCP54	0,75	Gran Reserva Juan Carrau Tannat Cabernet	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	•	wyt.	tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc	18 miesięcy	137
USS04	0,75	Long Valley Ranch Cabernet Sauvignon	Scheid Family Wines	USA	Kalifornia	•	wyt.	cabernet sauvignon	12 miesięcy	141
USS17	0,75	Long Valley Ranch Pinot Noir	Scheid Family Wines	USA	Kalifornia	•	wyt.	pinot noir	8 miesięcy, dąb francuski	141
WB001	0,75	Luca Bosio Barolo	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	nebbiolo	3 lata, dąb francuski	80
WB003	0,75	Bosio Nebbiolo d'Alba	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	nebbiolo	2 lata	80
WB008	0,75	Luca Bosio Barbera d'Asti	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	barbera	–	81
WB010	0,75	Luca Bosio Dolcetto d'Alba	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	dolcetto	–	81
WCH01	0,75	Toscaulus Chianti	Società Agricola Canneta	Włochy	Toskania	•	wyt.	80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot	–	86
WCH02	0,75	Toscaulus Chianti Riserva	Società Agricola Canneta	Włochy	Toskania	•	wyt.	80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot	–	86
WPC02	0,75	Canneta Brunello di Montalcino	Società Agricola Canneta	Włochy	Toskania	•	wyt.	sangiovese grosso	36 miesięcy	86
WFC34	0,75	Merlot Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	•	półwyt.	merlot	–	74
WFC38	0,75	Maestro Primitivo	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	•	półwyt.	primitivo	–	72
WFC47	0,75	Gran Maestro Rosso Appassimento	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	•	półwyt.	primitivo, sangiovese	–	72
WFC67	0,75	Gran Maestro Primitivo	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	•	wyt.	primitivo	12 miesięcy	73
WFFV19	0,75	Bacaro Nero d'Avola	Cantina Cellaro, Fantini Group	Włochy	Sycylia	•	wyt.	nero d'avola	–	77
WFFV20	0,75	Bacaro Syrah	Cantina Cellaro, Fantini Group	Włochy	Sycylia	•	wyt.	syrah	–	77
WKW13	0,75	Edizione Cinque Autoctoni	Fantini, Fantini Group	Włochy	Abruzja	•	wyt.	montepulciano, primitivo, negroamaro, sangiovese, malvasia nera	13 miesięcy	76
WIP65	0,75	Monte Faustino Valpolicella Classico	Monte Faustino	Włochy	Veneto	•	wyt.	corvina, corvinone, rondinella, molinara	–	83
WIP67	0,75	Monte Faustino Amarone della Valpolicella	Monte Faustino	Włochy	Veneto	•	wyt.	corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta	36 miesięcy	75
WMH02	0,75	Menhir Salice Salentino	Cantine Menhir	Włochy	Apulia	•	wyt.	80% negroamaro, 20% malvasia nera	6 miesięcy	70
WMH07	0,75	Menhir Primitivo di Manduria	Cantine Menhir	Włochy	Apulia	•	wyt.	primitivo	6 miesięcy	70
WMH08	0,75	Quota 29	Cantine Menhir	Włochy	Apulia	•	wyt.	primitivo	–	70

Wina wzmacniane

PFO01	0,75	Fonseca Porto Ruby	Fonseca Porto	Portugalia	Dolina Douro	porto	sł. wz.	t. nacional, t. franca, t. roriz, t. barroca, t. cão, t. amarela	3 lata	59
PFO02	0,75	Fonseca Porto Tawny	Fonseca Porto	Portugalia	Dolina Douro	porto	sł. wz.	t. nacional, t. franca, t. roriz, t. barroca, t. cão, t. amarela	3 lata	59
PFO05	0,75	Fonseca Bin 27 Finest Reserve	Fonseca Porto	Portugalia	Dolina Douro	porto	sł. wz.	t. nacional, t. franca, t. roriz, t. barroca, t. cão, t. amarela	3–4 lata	58



ARF51 ARF56 ARF52 ARF53 ARF54 ARF57 CHI36 CHI37 CHI38 CHI39



HAN53 HAN54 HAN55 HAN39 HAN43 HAN51 HAN40 HAN42 HAN50 HAN60 HAN59 HSA09



HSA36 HSA01 MVA25 MVA22 MVA23 MVA24 RPA22 RPA21 WFC11 WFC49 WFC12 WFC50

Oferta SUPERHURT – minimalne zamówienie 120 butelek

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region	apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka	nr. strony
-----	------	-------	-----------	------	--------	----------	-------	-----	---------	--------	------------

ARGENTYNA

Grupo Foster Lorca

ARF51	0,75	Lamita Chardonnay	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	—	●	wyt.	chardonnay	—	114
ARF56	0,75	Lamita Torrontés	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	—	●	wyt.	torrontés	—	114
ARF52	0,75	Lamita Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	—	●	wyt.	malbec	—	114
ARF53	0,75	Lamita Cabernet Sauvignon	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	—	●	wyt.	cabernet sauvignon	—	115
ARF57	0,75	Lamita Cabernet Franc	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	—	●	wyt.	cabernet franc	—	115
ARF54	0,75	Lamita Syrah	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	—	●	wyt.	syrah	—	115

CHILE

Viña la Rosa

CHI36	0,75	Big Fat Llama Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	chardonnay	—	122
CHI37	0,75	Big Fat Llama Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	merlot	—	122
CHI38	0,75	Big Fat Llama Cabernet Sauvignon Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	70% cabernet sauvignon, 30% merlot	—	122
CHI39	0,75	Big Fat Llama Cabernet Sauvignon	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	cabernet sauvignon	—	122

HISZPANIA

Bodega La Viña – La Font de la Figuera

HAN53	0,75	Laderas de UNX Garnacha Blanca	Bodega San Martin de Unx	Hiszpania	Nawarra	DO Navarra	●	wyt.	garnacha blanca	—	42
HAN54	0,75	Laderas de UNX Rosado Garnacha	Bodega San Martin de Unx	Hiszpania	Nawarra	DO Navarra	●	wyt.	garnacha	—	42
HAN55	0,75	Laderas de UNX Tempranillo Garnacha	Bodega San Martin de Unx	Hiszpania	Nawarra	DO Navarra	●	wyt.	garnacha, tempranillo	—	42
HAN39	0,75	Sol del Rey Blanco Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	wyt.	macabeo, malvasia, merseguera	—	43
HAN43	0,75	Sol del Rey Blanco Semi Dulce	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	póśl.	macabeo, malvasia, merseguera	—	43
HAN51	0,75	Sol del Rey Blanco Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	macabeo, malvasia, merseguera	—	43
HAN40	0,75	Sol del Rey Tinto Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	wyt.	tempranillo, monastrell	—	43
HAN42	0,75	Sol del Rey Tinto Semi Dulce	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	póśl.	tempranillo, monastrell	—	43
HAN50	0,75	Sol del Rey Tinto Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	tempranillo, monastrell	—	43
HAN60	0,75	Fuente de Sueños Blanco Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	macabeo, malvasia, merseguera	—	43
HAN59	0,75	Fuente de Sueños Tinto Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	tempranillo, monastrell	—	43

Bodegas Santalba

HSA09	0,75	Viña Hermosa Blanco	Bodegas Santalba	Hiszpania	Rioja	DOCa Rioja	●	wyt.	viura	—	48
HSA36	0,75	Viña Hermosa Blanco Semi-dulce	Bodegas Santalba	Hiszpania	Rioja	DOCa Rioja	●	póśl.	viura	—	48
HSA01	0,75	Viña Hermosa Joven	Bodegas Santalba	Hiszpania	Rioja	DOCa Rioja	●	wyt.	tempranillo, garnacha	—	48

MOŁDAWIA

Château Vartely

MVA25	0,75	Château Vartely Chardonnay Semi-Sweet	Château Vartely	Moldawia	IGP Codru	—	●	póśl.	chardonnay	—	104
MVA22	0,75	Château Vartely Cabernet Sauvignon Semi-Sweet	Château Vartely	Moldawia	IGP Valul Iui Traian	—	●	póśl.	cabernet sauvignon	—	104
MVA23	0,75	Château Vartely Merlot Semi-Sweet	Château Vartely	Moldawia	IGP Valul Iui Traian	—	●	póśl.	merlot	—	104
MVA24	0,75	Château Vartely Pinot Noir Semi-Sweet	Château Vartely	Moldawia	IGP Valul Iui Traian	—	●	póśl.	pinot noir	—	104

POŁUDNIOWA AFRYKA

Lyngrove Estate

RPA22	0,75	Daddy West Chardonnay Viognier	Lyngrove Estate	RPA	Western Cape	—	●	wyt.	chardonnay, viognier	—	131
RPA21	0,75	Daddy West Cabernet Sauvignon/Merlot	Lyngrove Estate	RPA	Western Cape	—	●	wyt.	cabernet sauvignon, merlot	—	131

WŁOCHY

Cielo e Terra

WFC11	0,75	Terre Allegre Trebbiano	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGP Puglia	●	półwyt.	trebbiano	—	74
WFC49	0,75	Terre Allegre Bianco Semi Sweet	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGT Puglia	●	póśl.	trebbiano	—	74
WFC12	0,75	Terre Allegre Sangiovese	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGT Puglia	●	półwyt.	sangiovese	—	74
WFC50	0,75	Terre Allegre Sangiovese Semi Sweet	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGT Puglia	●	póśl.	sangiovese	—	74



DOM  WINA
HURT
ROK ZAŁOŻENIA 1996

PLATFORMA HURTOWA

Platforma służy do składania zamówień
na produkty alkoholowe online przez firmy posiadające
koncesję B na sprzedaż win lub C – na sprzedaż alkoholi mocnych.

To wygodny sposób zaopatrywania sklepu, restauracji czy baru.

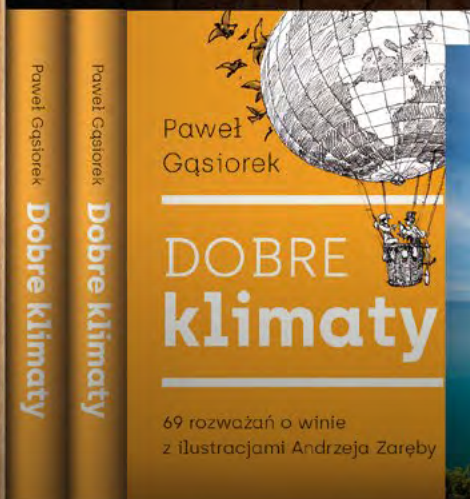
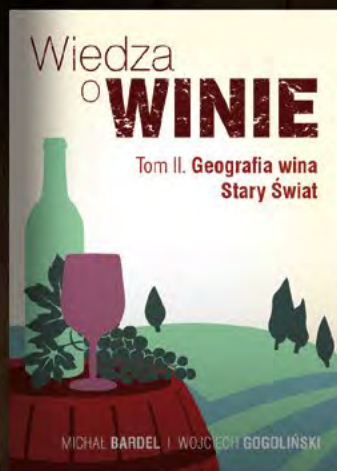
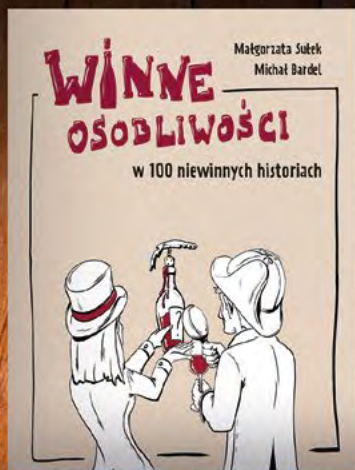
Platforma HURTOWA umożliwia:

- składanie zamówień **24 godziny na dobę** przez 7 dni w tygodniu
- **szybką dostawę** towaru
- dostęp do całej oferty Domu Wina w **cenach hurtowych netto**
- oszczędność czasu
- niskie minimum logistyczne
- dostęp do **użytecznych informacji** o każdym winie, producencie, regionie pochodzenia, odmianie winorośli, foodpairingu itp.

Aby zarejestrować się online wystarczy wejść na

hurt.domwina.pl





CZAS WINA

Księgarnia online zaprasza
na degustację książek
czaswina.pl

DOM WINA sp. z o.o.
30-198 Kraków, ul. Balicka 255
www.domwina.pl

