



DOM  WINA  
GRUPA  
ROK ZAŁOŻENIA 1996

KATALOG WIN I ALKOHOLI 2025





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](http://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 wzgórzcu 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](mailto:repcja@dworsierakow.pl), tel. 600 226 150  
[www.dworsierakow.pl](http://www.dworsierakow.pl)



## FRANCJA

- Cave de Cléebourg Alzacja 12
- Laurent Perrachon et Fils Beaujolais / Burgundia 13
- Clarence Dillon Wines Bordeaux 14
- Château Doisy-Védrières Bordeaux 15
- Château Naudeau Bordeaux 16
- Maison Schröder & Schÿler Bordeaux 16
- Nuiton-Beunoy Burgundia 18
- Domaine Hamelin Burgundia 20
- Orbiel & Freres Langwedocja-Roussillon 21
- LGI-Wines Langwedocja-Roussillon / Gaskonia 22
- Domaine de Joÿ Gaskonia 26
- Arnoux & Fils Dolina Rodanu 27
- Champagne Devaux Szampania 30
- Champagne Philipponnat Szampania 31



15

## HISZPANIA

- Bodega Abadía Retuerta Kastyliia-León 34
- Yllera – Bodegas y Viñedos Kastyliia-León 35
- Álvaro Palacios Katalonia / Kastyliia-León / Rioja 36
- Anecoop Walencja / Nawarra 38
- Bodega Martín Códax Galicja / Kastyliia-León 41
- Bodegas Ramón Bilbao Rioja / Kastyliia-León 42
- Bodegas Santalba Rioja 44
- Viñas del Vero Aragonia / Galicja 46
- Bodegas Arráez Walencja / Murcja 47
- González Byass Andaluzja 48
- AT Roca Katalonia 53
- Bodegas Agustí Torelló Mata Katalonia 54



47

## PORTUGALIA

- Adega de Redondo Alentejo 56
- Blandy's Madera 58
- Fonseca Porto Dolina Douro 60
- Quinta da Boeira Dolina Douro 62
- Quinta do Casal da Coelheira Tejo 66
- Casa de Vilacetinho Minho 67



58





91

## WŁOCHY

• Cantine Menhir	Apulia	70
• Tenuta San Giorgio	Veneto	71
• Cielo e Terra	Apulia / Toskania / Veneto	72
• Fantini Group	Apulia / Abruzja / Sycylia / Sardynia	76
• Guasti Clemente	Piemont	79
• Monte Faustino	Veneto	80
• Luca Bosio Vineyards	Piemont	82
• Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy	Piemont	86
• Società Agricola Canneta	Toskania	87
• Biondi-Santi	Toskania	88
• Dievole	Toskania	90
• Claudio Quarta	Kampania/ Apulia	92

## EUROPA

• Domaine Boyar	Bulgaria	96
• Zamecké Vinařství Bzenec	Czechy / Morawy	98
• Nemea Winery	Grecja	100
• Kir-Yianni	Macedonia / Santorini	102
• Tbilvino	Gruzja	104
• Batono	Gruzja	106
• Weingut Anselmann	Niemcy	108
• Weingut Willi Haag	Niemcy	109
• Château Vartely	Moldawia	110
• Grand Tokaj	Węgry	112
• Feind Pincészet	Węgry	113
• Gál Tibor Pincészet	Węgry	114
• Winnica Turnau	Polska	115
• Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	118



116

## NOWY ŚWIAT

• Grupo Foster Lorca	Argentyna	122
• Thorn-Clarke	Australia	125
• Glaetzer Wines	Australia	126
• Veramonte	Chile	127
• Viña la Rosa	Chile	128
• Viña Undurraga	Chile	130
• Saint Clair Family Estate	Nowa Zelandia	134
• Lyngrove Estate	Południowa Afryka	138
• Babylon's Peak	Południowa Afryka	142
• Diemersfontein Wines	Południowa Afryka	143
• Bodega Garzón	Urugwaj	144
• Bodegas Carrau	Urugwaj	146
• Juan Toscanini e Hijos	Urugwaj	148
• Scheid Family Wines	USA / Kalifornia	150
• Duckhorn Vineyards	USA / Kalifornia	152
• Golan Heights Winery	Izrael	154



123

## ALKOHOLE MOCNE

• Domaines ABK6	Koniak / Gin	160
• Calvados Dupont	Calvados	163
• Domaine de Joÿ	Armaniak	164
• Alto del Carmen	Pisco	165
• González Byass Brandy	Brandy	166
• Tbilvino	Brandy	167
• Molly Malone Whiskey	Whiskey	168
• Edradour Distillery	Whisky	169
• Fettercairn Distillery	Whisky	170
• Dalmore Distillery	Whisky	173
• González Byass Whisky	Whisky	176
• Martin Miller's Gin	Gin	177
• Château D'Arche	Whisky / Gin / Rum	178
• Whyte & Mackay	Whisky	179
• Bardinet	Rum / Gin / Bourbon	180
• Wódka Potocki	Wódka	181
• Wódka Dwór Sieraków	Wódka	182

182



188



## AROMATY

• Próbkki zapachowe	Francja	188
---------------------	---------	-----

### OZNACZENIA WYSTĘPUJĄCE W KATALOGU:



– winiarskie ikony



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



– wino bezalkoholowe



– przyjazne weganom



– winiarnia z certyfikatem  
zarównoważonego rozwoju



– winiarnia z certyfikatem  
zrównoważonej uprawy



– winiarnia z certyfikatem  
zrównoważonej produkcji



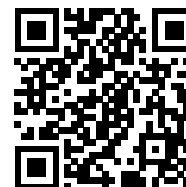
– Wino ekologiczne



– winiarnia z certyfikatem  
ekologicznej produkcji



CZYTAJ WIĘCEJ  
O WINACH EKOLOGICZNYCH  
na [www.domwina.pl/ekologiczne](http://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,

Wreszcie jest! Palona Śliwowica, którą pieczołowicie opiekowaliśmy się, niczym własnym dzieckiem, przez ostatnie kilka lat, doczekała się właściwej dojrzałości, by wreszcie móc się nią przed Państwem pochwalić. Ten starzony w beczkach po nobliwym bordoskim winie z Margaux alkohol, którego pierwszy rozlew miał miejsce w październiku 2024 roku, oczarował nas mocą soczystych, pełnych słońca polskich śliw podbitych waniliowo-tanicznymi aromatami francuskiej beczki po winie Château Kirwan. Jednocześnie mamy wielką przyjemność przedstawić Państwu nowy, będący efektem naszej całorocznej pracy, katalog win i spirytualiów, w którego tworzeniu mieli Państwo również olbrzymi udział – czy to przez bezpośrednio wyrażane opinie, czy po prostu przez swoje decyzje zakupowe. Wspólne wyjazdy, degustacje i warsztaty, w jakie obfitował mijający rok, jak zawsze mocno zainspirowały nas do zmian i uatrakcyjnienia oferty Grupy Dom Wina.

Wśród najciekawszych i najsmaczniejszych, naszym zdaniem, nowości znajdą Państwo wina z Chianti, z uznanej tokańskiej winiarni Dievole czy wybitne, nagradzane w świecie greckie wina z winiarni Kir-Yianni, wśród których są również te powstające na wyspie Santorini. Dumni jesteśmy także z langwedoczkich win z linii Pure Altitude uzupełniających bogatą ofertę win z południa Francji. W miły sposób zaskoczyła nas otwartość członków naszego Klubu na zestaw prowansalskich win różowych, która również skutkować będzie nowymi pozycjami w katalogu.

W ofercie win z najdalszych zakątków naszego globu pojawi się kilka ciekawostek, które już spotkały się z Państwa uznaniem, w efekcie czego na stałe zagoszczą w ofercie. To między innymi wyśmienite nowozelandzkie Grüner Veltliner i Riesling z winiarni Saint Clair, a także kolekcja win organicznych Veramonte z dolin Casablanca i Colchagua w Chile. Wina te posiadają wszelkie możliwe do uzyskania certyfikaty potwierdzające ich ekologiczną proveniencję, co i nas zmusiło do uzyskania dla naszego magazynu stosownych certyfikatów potwierdzających nienaganną higienę i odpowiednie warunki przechowywania produktów.

Ten rok przyniósł także kolejną, rozbudowaną i różnorodną alokację win z Romanée-Conti, która rozeszła się jak przysłowiowe ciepłe bułeczki, choć kilka butelek znalazłoby się jeszcze dla chętnych i spóźnialskich. Podobnie rzecz się ma z włoskim odpowiednikiem tej jakości czyli z winami Biondi-Santi...

Wśród alkoholi mocnych dumni jesteśmy z nowej kolekcji whisky Fettercairn. Jednocześnie zauważyliśmy, że szkockie destylarnie stały się też obiektami pożądania dla naszych wycieczkowiczów. Zatem tym z Państwa, którzy z nami regularnie podróżują, obiecujemy, że w kolejnych latach naszego działania, oprócz fascynujących wycieczek do Afryki Południowej czy Argentyny, zabierzemy Państwa także do spektakularnych miejsc gdzieś między Edynburgiem a Glasgow.

Życzymy miłej lektury i zawsze trafnych wyborów smakowych mając nadzieję, że wkrótce nasze winiarskie drogi znów skrzyżują się podczas jednego z wielu wydarzeń organizowanych przez Grupę Dom Wina.



Paweł Gąsiorek  
Prezes Grupy Dom Wina

Artur Boruta  
Wiceprezes Zarządu  
Grupy Dom Wina



**Taurasi Riserva**  
Kampania Włochy  
Kod: WCQ18

**Matusalem VORS 30 YO**  
Andaluzja Hiszpania  
Kod: HGB19

**Dwór Sieraków Superior**  
Polska  
Kod: VSI10

**Abadía Retuerta Selección Especial**  
Kastylija-León, Hiszpania  
Kod: HRR01

**L'Ermita**  
Katalonia, Hiszpania  
Kod: HAP02

**Ramón Bilbao Reserva**  
Rioja, Hiszpania  
Kod: HRB07



# MEDALOWA ELITA



**Dwór Sieraków Palona  
Pułkownika Boruty**  
Polska  
Kod: VSI12

**Pétalos del Bierzo**  
Kastylija-León Hiszpania  
Kod: HAP03

**Nomad Outland Whisky  
Sherry Cask González Byass**  
Andaluzja, Hiszpania  
Kod: HGB12

**ABK6 VSOP  
Single Estate Cognac**  
Cognac, Francja  
Kod: FAB02

**Cava Palau Brut**  
Katalonia, Hiszpania  
Kod: HMM01

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

# Francja

*Jeden z najbardziej różnorodnych krajów winiarskich.*

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.

Wraz z firmą Podróże z winem zapraszamy do odwiedzenia najciekawszych zakątków winiarskich Francji. W roku 2025 w czerwcu planujemy wyjazd nad Loarę, a we wrześniu do Alzacji i na Korsykę.







## podróże z winem



### Wina i zamki Doliny Loary

Chambord – Chenonceau

Montrésor – Saumur

9 – 14 czerwca



### Korsyka – wina z tajemniczej wyspy

Ajaccio – Bastia – Bonifacio – Calvi

14 – 21 września



### Na alzackim szlaku wina

Strasbourg – Colmar – Miluza

wrzesień



#### DODATKOWE INFORMACJE

tel. **722 100 224**

e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)

# Cave de Cléebourg

Spółdzielnia Cave de Cléebourg została założona w maju 1946 roku przez winiarzy z najbardziej na północ wysuniętych gmin Alzacji, którzy wspólnymi siłami postanowili przywrócić wielką tradycję wytwarzania win jakościowych po zniszczeniach II wojny światowej. Dziś należy do niej niemal 190 właścicieli winnic otaczających Cléebourg. Działki ulokowane są w wioskach Cléebourg, Rott, Oberhoffen, Steinseltz i Riedseltz na łącznej powierzchni 200 hektarów. Wiele z nich, w tym najlepsze *lieu-dits* Alzacji, znajduje się na stokach z doskonałą południową i południowo-zachodnią ekspozycją. Ponad 60 procent owoców zbieranych jest ręcznie, zaś dumą winiarni jest wino musujące, czyli *crémant d'alsace*, choć znana jest także ze świetnego sylvanera i pinot gris. Zróżnicowanie gleby i terenu daje winiarzom Cave de Cléebourg możliwość wytwarzania win w różnych stylach ilustrujących złożoność geologiczną i geograficzną oraz długą tradycję regionu.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Cléebourg Gewurztraminer Grande Réserve

- Cave de Cléebourg
- Alzacja, AOC Alsace
- gewurztraminer

–  
 Wino o bladej barwie, lekko opalizującej na złoto. W nosie urzekające aromaty kwiatów i przypraw: jaśminu i róży z nutami goździków. Na podniebieniu bogate i pełne, wyraźnie owocowe, o rześkiej kwasowości i długim, lekko pikantnym zakończeniu. Podawać do kuchni azjatyckiej, mięs w sosach słodko-kwaśnych, serów.

- 8–9°C
- białe, wytrawne

Kod: FCE04



## Cléebourg Riesling Bio

- Cave de Cléebourg
- Alzacja, AOC Alsace
- riesling

–  
 Wytrawny, subtelnie owocowy alzacki riesling o aromatach cytrusów i białych kwiatów. Na podniebieniu finezyjny i rasowy, przyjemnie rześki, o smaku przywodzącym na myśl grapefruity z domieszką anyżku. Podawać do owoców morza, ryb, dań na bazie kiszzonej kapusty (Sauerkraut).

- 10°C
- białe, wytrawne

Kod: FCE06



## Cléebourg Riesling Grande Réserve

- Cave de Cléebourg
- Alzacja, AOC Alsace
- 100% riesling

–  
 Bladej barwa z zielonkawymi refleksami. W nosie eleganckie, o wyrazistych 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

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 Juliéas 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, jest Domaine des Mouilles położona w sercu apelacji Juliéas. 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 Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chénas i Saint Amour, co czyni zeń niezależnego producenta obszaru Beaujolais z wyjątkowo rozbudowaną listą crus.

## Famille Perrachon Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes



- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Burgundia, AOC Pouilly-Fuissé
- 🍷 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, cielęcin i drobiu, makaronu z kurczakiem i szpinakiem, sera koziego.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: FLP10

## Laurent Perrachon Juliéas Roche Bleue



- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Beaujolais, AOC Juliéas
- 🍷 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 Moulin à Vent Terres Roses



- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Beaujolais, AOC Moulin-à-Vent
- 🍷 gamay
- 🕒 przynajmniej 12 miesięcy w cementowych kadziach lub dużych beczkach
- 📖 Wino o aromatach fiołków i wiśni za młodo, by z upływem czasu wzbogacić bukiet o nuty irysa, róż, przypraw, dojrzałych ciemnych owoców, a także runa leśnego i trufli. Na podniebieniu wspaniała złożoność, doskonała struktura, dość wyraźnie zaznaczone, ale eleganckie, pięknie zintegrowane taniiny. Podawać do piersi kaczki z suszonymi owocami, dziczyzny, dojrzewających serów.

- 🌡️ 14–15°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLP04

## 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

## Famille Perrachon Saint-Amour



- 🏠 Domaines Laurent Perrachon&Fils
- 📍 Beaujolais, AOC Saint-Amour
- 🍷 gamay
- 🕒 winifikacja w tradycyjnych beczkach dębowych
- 📖 Delikatne czerwone wino o jasnorubinowej barwie i urzekającym bukietie, na który składają się aromaty ciemnych owoców – malin i wiśni w likierze – przemieszane z nutami przypraw, irysów i fiołków. Na podniebieniu łagodne, miękkie i harmonijne, ładnie zrównoważone, o przyjemnym, żywym zakończeniu. Podawać do pieczonej jagnięciny, makaronu z warzywami, miękkich serów.

- 🌡️ 12–14°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLP06



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

# Clarence Dillon Wines

Clarendelle to projekt winiarski będący dziełem księcia Roberta Luksemburskiego, nazwany przez niego na cześć pradziadka Dillona, który w 1935 roku nabył słynne Château Haut-Brion. Powstające w ramach projektu Clarendelle wina reprezentują 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-Médoc i Pessac-Léognan, a białe z Graves (w tym Pessac-Léognan). Clarendelle, podobnie jak ich wielki brat – Haut-Brion – to wina stanowiące wiernie odzwierciedlenie każdego rocznika, a przy tym przystępne i niezawodne, wyśmienite za młodu, ale nadające się także do kilkuletniego starzenia.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Clarendelle Bordeaux Red

🏠 Clarence Dillon Wines

📍 Bordeaux, AOC Bordeaux

🍷 84% merlot, 10% cabernet sauvignon,  
6% cabernet franc

🍷 –

📖 W nosie zachwycą aromatami czerwonych owoców i czarnych porzeczek przemieszanych z nutami fiołków. Na podniebieniu świetne połączenie taničnosti i aksamitnej tekstury; relatywnie wysoka kwasowość przydaje winu świeżości, skutkując długim, czystym posmakiem. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, tart warzywnych, makaronów z sosami na bazie pomidorów, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FDW01



## Clarendelle Bordeaux Médoc

🏠 Clarence Dillon Wines

📍 Bordeaux, AOC Médoc

🍷 85% merlot, 14% cabernet sauvignon,  
1% 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 tanične, z biegiem czasu nabiera równowagi i łagodnieje. Na podniebieniu szlachetne i delikatne, w jakiś sposób roztacza wokół siebie aurę złożoności i tajemnicy swoich znakomitych kuzynów. Podawać do wędlin, grillowanych mięs i warzyw, wytrawnych tart.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FDW02







### Clarendelle Bordeaux White

- Clarendelle Wines
  - Bordeaux, AOC Bordeaux
  - 43% sauvignon blanc, 32% sémillon, 25% muscadelle
  - 
  - Subtelne i rześkie białe wytrawne bordoskie wino roztańczające 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, posmakiem.
  - 10–12°C
  - białe, wytrawne
- Kod:** FDW04



### Clarendelle Bordeaux Rosé

- Clarendelle Wines
  - Bordeaux, AOC Bordeaux
  - merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
  - 
  - Różowe wytrawne wino bordoskie o jasnej barwie z łososiowymi przebiegkami. W nosie wyraziste, o mocnych aromatach owoców tropikalnych, wśród których na pierwszy plan wybijają się liczi i granaty. Na podniebieniu dobrze zbudowane, łagodnie taniiczne, 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 Saint-Émilion

- Clarendelle Wines
  - Bordeaux, AOC Saint-Émilion
  - 88% merlot, 8% cabernet franc, 4% cabernet sauvignon
  - 
  - Czerwone bordoskie wino o głębokiej, intensywnej barwie i wyrazistym nosie zdominowanym przez aromaty ciemnych owoców z domieszką nut zwierzęcych i poszycia leśnego, kuszącym jednocześnie elegancką kwiatową świeżością. Na podniebieniu dobrze zbudowane, fantastycznie skoncentrowane, aksamitnie taniiczne i pięknie zbalansowane, o długim, jedwabistym zakończeniu.
  - 16–18°C
  - czerwone, wytrawne
- Kod:** FDW03

## Château Doisy-Védrines

Sauternes to naj słynniejsza w świecie apelacja dla win słodkich wytwarzanych z owoców dotkniętych szlachetną pleśnią (*Botrytis cinerea*). Tak słynna, że nawet winiarze z sąsiedniej AOC – Barsac – z uwagi na podobne terroir mogą na etykietach swoich win pisać dumnie „Sauternes”. Tak właśnie czynią w Château Doisy-Védrines, znajdującym się w okręgu winiarskim Haut Barsac. 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 tej słynnej apelacji wino. Początki posiadłości sięgają połowy XIX wieku, gdy otrzymała ona klasyfikację 2ème Cru Classé, wchodząc tym samym do elitarnego grona najbardziej renomowanych producentów sauternes’a.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Château Petit Védrines Sauternes

- Château Doisy-Védrines
  - Bordeaux, AOC Sauternes
  - 100% sémillon
  - 18 miesięcy
  - 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 mistrzowski 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

# Maison Schröder & Schÿler

Niewielka rodzinna posiadłość w bordoskim Entre-Deux-Mers wytwarza wino od trzech pokoleń i powstała w wyniku połączenia dwóch mniejszych historycznych winiarni, czego ślady można dostrzec w skomplikowanym systemie piwnic. Ich część poświęcono także na swoiste muzeum, w którym podziwiać można dawne, zabytkowe urządzenia i meble. W okolicach château przez okrągły rok stacjonują kampery z turystami stęsknionymi dobrych win i odpoczynku w przepięknych okolicznościach przyrody.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Chartron La Fleur Blanc

🏠 Maison Schröder & Schÿler

📍 Bordeaux, AOC Bordeaux

🍇 100% sauvignon blanc



–

📖 Białe bordoskie wino wytrawne o przyjemnych aromatach jasnych owoców i kwiatów. Na podniebieniu żywe i bezpośrednie, przyjemnie rześkie i dobrze zrównoważone. Podawać do ryb i owoców morza.

🌡️ 6–8°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: FSS58



## Chartron La Fleur Rouge

🏠 Maison Schröder & Schÿler

📍 Bordeaux, AOC Bordeaux

🍇 70% merlot, 30% cabernet sauvignon



–

📖 Czerwone bordoskie wino wytrawne o rubinowej barwie i przyjemnie świeżych aromatach ciemnych owoców. W ustach krągłe i aksamitne, łagodnie taniące, dobrze zrównoważone. Podawać do przystawek, tart warzywnych, mięs i serów.

🌡️ 18–19°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FSS59





# Słynne wina z Bordeaux



Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się  
więcej o winie.

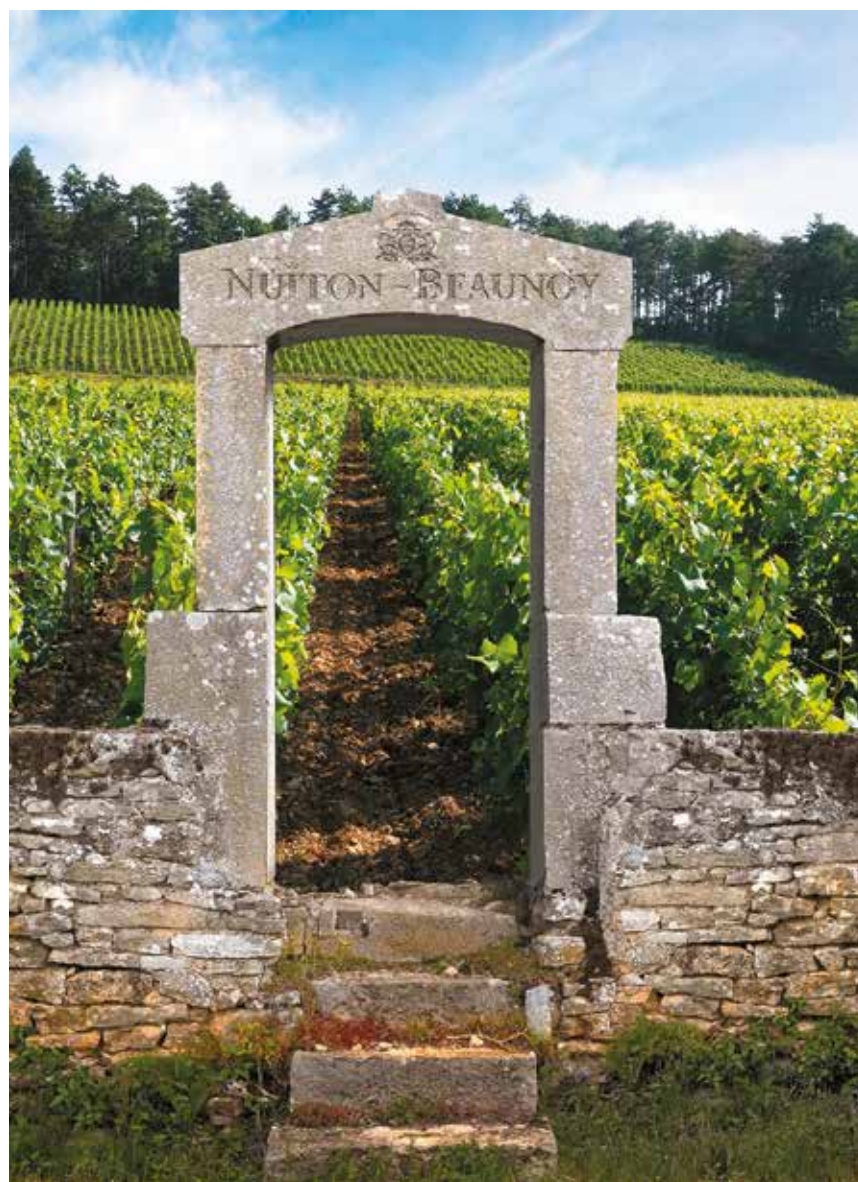


Aktualna oferta win z Bordeaux,  
dostępna na stronie

[www.domwina.pl/wina-z-Bordeaux](http://www.domwina.pl/wina-z-Bordeaux)

## Nuiton-Beaunoy

W nazwie tej burgundzkiej spółdzielni kryją się magiczne dla znawców wina francuskiego nazwy: Nuits i Beaune, oznaczające dwa najważniejsze miasteczka Côte-d'Or (Złotego Stoku), czyli serca burgundzkiego winiarstwa. Kooperatywa związana historycznie i geograficznie właśnie z winnicami wokół Nuits-St.Georges i Beaune zrzesza dziś około 115 winogrodników, których łączy nie tylko miłość do tutejszego wina, ale także szacunek dla natury i zdecydowana wizja uprawy winorośli w myśl zasad zrównoważonego rozwoju. Spółdzielnia powstała w 1957 roku z inicjatywy niewielkiej grupy zapaleńców, dziś zaś należy do najbardziej liczących się na rynku graczy w Burgundii.



### Nuiton-Beaunoy Bourgogne Chardonnay

- Nuiton-Beaunoy
- Burgundia, AOC Bourgogne Chardonnay
- chardonnay
- dojrzewanie nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- Białe burgundzkie wino o jasnożółtym kolorze ze srebrnymi przeblaskami i subtelnymi aromatach jasnych kwiatów. Na podniebieniu łagodne i gładkie, o przyjemnej kwasowości i smaku przywodzącym na myśl gruszki i owoce pestkowe takie jak morele czy brzoskwinie. Podawać do przystawek, krewetek, serów lub jako aperitif.



- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod:** FNB01

### Nuiton-Beaunoy Bourgogne Hautes- Côtes de Beaune Blanc

- Nuiton-Beaunoy
- Burgundia, AOC Hautes-Côtes de Beaune
- chardonnay
- dojrzewanie nad osadem z drożdży, 12 miesięcy, dąb francuski
- Białe burgundzkie wino o bladoniebieskiej barwie i aromatach wywołujących skojarzenia z prażonymi migdałami i owocami o jasnym miąższu. Na podniebieniu łagodne i przyjemnie krągłe, zdecydowanie zachęcające do picia. Podawać do ryb, białych mięs, serów lub jako aperitif.



- 12–14°C
- białe, wytrawne
- Kod:** FNB02

### Nuiton-Beaunoy Meursault

- Nuiton-Beaunoy
- Burgundia, AOC Meursault
- chardonnay
- dojrzewanie nad osadem z drożdży, 12 miesięcy, dąb francuski
- Pełen dostojności biały burgund o złotej barwie ze srebrnymi refleksami hojnie roztańczający aromaty jabłek i gruszek z dodatkiem przypraw. W ustach fantastycznie zbudowany, wręcz gęsty, wspaniale krągły, o świetnej kwasowości i niebywale długim, rześkim zakończeniu. Podawać do przystawek, ryb, białych mięs, serów.



- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod:** FNB03



## Nuiton-Beaunoy Puligny-Montrachet

- 🏠 Nuiton-Beaunoy
- 📍 Burgundia, AOC Puligny-Montrachet
- 🍷 chardonnay
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski, 20% nowe beczki
- 📖 Szlachetny biały burgund o dystyngowanym bukicie złożonym z aromatów przywodzących na myśl migdały, paprocę, egzotyczne owoce i białe kwiaty. Na podniebieniu wyważony i elegancki, przyjemnie krągły, o raczej dyskretnej kwasowości i imponująco długim zakończeniu. Podawać do fileta z soli z karczochami, turbota z sosem musztardowym, serów.



- 🌡️ 12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FNB04

## Nuiton-Beaunoy Bourgogne Pinot Noir

- 🏠 Nuiton-Beaunoy
- 📍 Burgundia, AOC Bourgogne Pinot Noir
- 🍷 pinot noir
- 🕒 dojrzwienie nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- 📖 Czerwony burgund o finezyjnym bukicie, na który składają się subtelne aromaty wiśni, czerwonych i czarnych porzeczek, jeżyn oraz leśnych jagód. W ustach przyjemnie krągły i rześki, o eleganckiej taniowości i długim, dystyngowanym zakończeniu. Podawać do pieczonych mięs i warzyw, przystawek i serów.



- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FNB05

## Nuiton-Beaunoy Hautes-Côtes de Beaune Grande Cuvée

- 🏠 Nuiton-Beaunoy
- 📍 Burgundia, AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
- 🍷 pinot noir
- 🕒 dojrzwienie nad osadem z drożdży, 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwony burgund o wspanialej rubinowej barwie i powoli otwierającym się nosie uwalniającym aromaty przywodzące na myśl runo leśne. Na podniebieniu elegancki, o dobrej strukturze, wyrazistej taniowości i charakterystycznych nutach pieprzu wyczuwalnych w długim zakończeniu. Podawać do przystawek, mięs i wędlin oraz serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FNB06



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Nuiton-Beaunoy Pommard

- 🏠 Nuiton-Beaunoy
- 📍 Burgundia, AOC Pommard
- 🍷 pinot noir
- 🕒 dojrzwienie nad osadem z drożdży, dąb francuski, 12 miesięcy
- 📖 Świetny burgund o fantastycznie złożonym, eleganckim bukicie, w którym wyczuć można aromaty dojrzałych ciemnych owoców przemieszane z subtelnymi nutami kwiatowymi. W miarę starzenia pojawiają się nuty przypraw, czekolady i skóry. Na podniebieniu intryguje niecodziennym połączeniem mocy i delikatności, zachwyca aksamitną taninością, soczystą owocowością i wyrafinowaniem. Podawać do ptactwa, dziczyzny, wołowiny i jagnięciny oraz serów o wyrazistym smaku.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FNB07

## Nuiton-Beaunoy Gevrey-Chambertin

- 🏠 Nuiton-Beaunoy
- 📍 Burgundia, AOC Gevrey-Chambertin
- 🍷 pinot noir
- 🕒 dojrzwienie nad osadem z drożdży, dąb francuski, 12 miesięcy
- 📖 Szlachetny czerwony burgund rozczajający aromaty ciemnych owoców przemieszane z nutami tostowymi. Na podniebieniu bardzo elegancki, o jednej strukturze, jedwabistych taninach i subtelnej konsystencji. Pojawiające się w smaku delikatne niuansy mineralne sprawiają, że całość emanuje świetną energią. Podawać do pieczonych przepiórek, dziczyzny, jagnięciny oraz serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FNB08

## Nuiton-Beaunoy Gevrey- Chambertin 1er Cru Monopole „Clos du Chapitre”

- 🏠 Nuiton-Beaunoy
- 📍 Burgundia, AOC Gevrey-Chambertin Premier Cru
- 🍷 pinot noir
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski, duże beczki
- 📖 Wspaniały, wielowymiarowy burgund o złożonym nosie rozczajającym aromaty dojrzałych jeżyn i morwy przemieszane z nutami fiołkowymi i różnymi. Na podniebieniu doskonała struktura, aksamitna taniność, mineralność, pełnia i mocidące współ ze szlachetnością i prawdziwym wyrafinowaniem. Dopracowane w najdrobniejszym szczególe wino uosabiające wyobrażenie o wielkim burgundzie. Podawać do dziczyzny, jagnięciny, przepiórek, serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FNB09

## Crémant de Bourgogne Victorine de Chastenay Brut

- 🏠 Nuiton-Beaunoy
- 📍 Burgundia, AOC Crémant de Bourgogne
- 🍷 pinot noir, chardonnay, aligoté
- 🕒 co najmniej 3 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Krystalicznie czyste wino musujące z Burgundii o delikatnej, długo utrzymującej się eleganckiej pienistości. Na jego subtelny i dystyngowany bukiet składają się aromaty białych kwiatów wzbogacone o nuty migdałów, przypraw i gruszek. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o smaku stanowiącym harmonijną kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów. Doskonale jako aperitif, świetnie komponuje się również z delikatnymi potrawami, takimi jak owoce morza, duszone ryby, ostrygi czy przegrzebki.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, musujące, brut
- Kod:** FNB10

# Domaine Hamelin

Domaine Hamelin jest rodzinną winiarnią o długiej historii, która zaczęła się w 1840 roku. Właśnie wtedy Gustave Hamelin, zamieszkały w wiosce Beines, zaczął się parać uprawą winorośli. Początkowo zajmująca zaledwie powierzchnię dwóch hektarów winnica była jedynie częścią dużego gospodarstwa rolnego. W czasach obecnych do potomków Gustave'a – Thierry'ego i Charles'a – należy 37 hektarów winogradów, położonych na terenach trzech gmin: Poinchy, Beines i Lignorelles. W wiosce Lignorelles znajduje się główna siedziba Domaine Hamelin wraz z winiarnią.

Wszystkie wina Domaine Hamelin powstają z jednej odmiany winorośli – chardonnay, rosnącej na słynnym kimerydzkim podłożu z okresu jurajskiego. W owych odległych czasach, mniej więcej 150 milionów lat temu, w miejscu dzisiejszej Burgundii znajdowało się morze, stąd na tym obszarze taka mnogość morskich skamieniałości. To unikalne podłoże determinuje charakter chablis przejawiający się w mineralności, czystości i prawdziwej szlachetności. Nie bez powodu wina chablis cieszą się sławą najbardziej wyrafinowanej wersji chardonnay, swym charakterem odbiegającej od jakichkolwiek innych win powstających z tej odmiany jak świat długi i szeroki.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Domaine Hamelin Petit Chablis

- 🏠 Domaine Hamelin
- 📍 Burgundia, AOC Petit Chablis
- 🍇 100% chardonnay
- 🍷 –

📖 Białe francuskie wino wytrawne powstające w Burgundii z winogron odmiany chardonnay. Cechuje się bladą żółtą barwą z zielonkawymi przebłyskami i kwiatowo-owocowym nosem z domieszką nut mineralnych. W ustach rześkie, lekkie i owocowe, o żywym mineralnym zakończeniu. Podawać do owoców morza, ślimaków lub jako aperitif.

- 🌡️ 9–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: FDH01



## Domaine Hamelin Chablis

- 🏠 Domaine Hamelin
- 📍 Burgundia, AOC Chablis
- 🍇 100% chardonnay
- 🍷 –

📖 Białe francuskie wino wytrawne o niepowtarzalnym charakterze powstające z winogron odmiany chardonnay uprawianych na wapiennym kimerydzkim podłożu bogatym w prehistoryczne morskie skamieliny, muszle ostryg i innych skorupiaków. W nosie chablis wyczuć można wyraziste aromaty jasnych owoców przemieszane z nutami mineralnymi i jodowymi. Na podniebieniu pięknie złożone, czyste i wyrafinowane, o dobrej strukturze i bardzo długim finiszu. Podawać do owoców morza, ryb czy cielęciny.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: FDH02



## Domaine Hamelin Chablis Beauroy 1er Cru

- 🏠 Domaine Hamelin
- 📍 Burgundia, AOC Chablis Premier Cru
- 🍇 100% chardonnay
- 🍷 –

📖 Białe francuskie wino wytrawne powstałe z chardonnay – emblematycznej dla Burgundii odmiany jasnych winogron uprawianych na zboczu o wystawie południowej i charakterystycznym wapiennym, kimerydzkim podłożu. W nosie wyraziste, o aromatach jasnych owoców wzbogaconych o nuty mineralne i jodu. Na podniebieniu złożone, krągłe i bogate, o doskonałej strukturze i długim zakończeniu zabarwionym subtelnym niuansom solnym. Podawać do owoców morza, ryb czy cielęciny.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: FDH05





# Orbiel & Frères

Orbiel & Frères to marka należąca do Vinartus – firmy, na czele której stoi Hugh Ryman. Ten z pochodzenia Brytyjczyk, ale od lat zamieszkały we Francji w Bergerac, dokąd rodzina przeniósł się w latach 70. XX wieku po zakupie Château de la Jaubertie, po studiach w Bordeaux i praktykowaniu w najsłynniejszych tamtejszych posiadłościach z Château Pétrus i Château d'Yquem łącznie, a także w Australii, stał się jednym z pierwszych „latających winemakerów”.

Znakomite, rześkie i mocno owocowe w charakterze langwedockie wina Orbiel & Frères powstają w apelacji Minervois we współpracy z grupą lokalnych winiarskich kooperatyw. Marka nazwę swą wzięła od rzeki Orbiel meandrującej przez apelację Minervois i esencjonalnej dla langwedockich winogradów. Ma ona wiele dopływów, stąd w nazwie także słowo frères – bracia. To właśnie te rzeki na przestrzeni wieków naniosły osady wzbogacając podłoże, na którym dziś uprawiana jest winorośl.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Orbiel & Frères Grenache Syrah

- 🏠 Orbiel & Frères
- 📍 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 & Frères Merlot

- 🏠 Orbiel & Frères
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 100% merlot

📖 Wino o ciemnorubinowym 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 & Frères Sauvignon Blanc

- 🏠 Orbiel & Frères
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 sauvignon blanc
- 📖 Białe francuskie wino wytrawne o aromatach jasnych owoców przemieszanych z subtelnymi nutami ziołowymi. W ustach przyjemnie rześkie i delikatne, o zrównoważonej kwasowości i długim, zabarwionym cytrusową nutą, posmaku. Podawać do letnich sałatek, lekkich przekąsek, ryb o białym mięsie i owoców morza.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod: FOF01**



## Orbiel & Frères Chardonnay

- 🏠 Orbiel & Frères
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 chardonnay
- 📖 Wino o złotozielonkawej barwie i intensywnych aromatach limonki, mango, żółtych owoców, a także nutach maślanych. 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 & Frères Gris de Gris

- 🏠 Orbiel & Frères
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 100% grenache gris

📖 Wytrawne różowe wino z południa Francji o wyrazistych aromatach jeżyn, truskawek i czerwonych porzeczek oraz pieprzu. Na podniebieniu czyste i harmonijne, przyjemnie orzeźwiający, o smaku przywodzącym na myśl czerwone owoce z domieszką nut pieprzowych wcześniej wyczuwalnych także w nosie. Podawać do lekkich sałatek, dań kuchni orientalnych lub solo.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 różowe, wytrawne

**Kod: FOF05**

# LGI-Wines

LGI-Wines 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 własnymi etykietami, bacznie przyglądając się aktualnym potrzebom i trendom na międzynarodowych rynkach. Efektem pracy jej siedmiu winemakerów są wina o znakomitej relacji jakości do ceny, dopasowane do potrzeb konsumentów w danym kraju. A także 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, jedwabiście taniiczne. Podawać do twardych serów, żeberek oraz grillowanych mięs i warzyw.

- 🌡️ 17°C
  - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FLG09



## Réserve de Marande Cabernet Sauvignon

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja, 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 kością. 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 kości. Podawać do grillowanych ryb, skorupiaków, lekkich sałatek lub jako aperitif.

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



## Réserve de Marande Gros Manseng

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍇 gros manseng
- 🕒 –
- 📖 Białe półsłodkie francuskie wino o bujnych aromatach kwiatów czarnego bzu i miodu wzbogaconych o subtelne nuty truskawek i mięty. W ustach przyjemne i gładkie, o dobrej strukturze i wyrazistym owocowym smaku. Podawać do sałatek, mały, tart lub jako aperitif.

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



## 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



## Deux Rangs Courts Pinot Noir



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍇 100% pinot noir
- 🍷 część wina, dąb francuski
- 📖 Czerwone wytrawne wino z południa Francji o rubinowej barwie i wyrazistych aromatach ciemnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty wanilii i goździków. Na podniebieniu eleganckie, przyjemnie aksamtne, o długim, wibrująco świeżym zakończeniu naznaczonym niuansiem kawowym. Podawać do pieczonej kaczki, wieprzowiny z grzybami, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLG60

## Deux Rangs Courts Chardonnay



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍇 100% chardonnay
- 🍷 4 miesiące, dąb francuski, fermentacja w dębie francuskim
- 📖 Białe wytrawne wino z południa Francji o jasnożółtej barwie i aromatach przywodzących na myśl dojrzałe gruszki i pigwę, wzbogaconych o nuty waniliowe. Na podniebieniu bogate, wyraziste i pięknie złożone, dobrze zbalansowane, naznaczone subtelnym niuansiem dębowym. Podawać do białych mięs w sosie grzybowym, spaghetti carbonara, risotta z białą truflą.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FLG59



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Fontive Malbec



- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍇 100% malbec
- 🍷 15% wina, 3 miesiące w dębie
- 📖 Wino z południa Francji o 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 tanične, świetnie zbudowane, o pięknie zrównoważonej kwasowości i eleganckiej końcówce. Podawać do smażonego makaronu z wieprzowiną, chili con carne, serów z przerostem niebieskiej pleśni.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLG13

## 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. Doskonałe do owoców morza i ryb o białym mięsie.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, półwytrawne

**Kod:** FLG21

## 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 gibkich taniinach na finiszu. Podawać do pieczonej wieprzowiny, grzybów, grillowanych warzyw i makaronów w serowych sosach.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, półwytrawne

**Kod:** FLG23

### Pure Altitude Chardonnay

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Haute Vallée de l'Aude
- 🍷 chardonnay



📖 Białe wino wytrawne z południa Francji o cytrynowożółtej barwie ze złotozielonymi refleksami. W nosie świeże, zachwyca aromatami jasnych owoców takich jak brzoskwinie i morele w połączeniu z nutami przywodzącymi na myśl białe kwiaty – akacji i wiciokrzewu. Na podniebieniu czyste i niezwykle precyzyjne, wspaniale złożone, pełne, gęste i doskonale wyważone. Podawać do ryb, owoców morza, lekkich sałatek.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FLG49



### Pure Altitude Sauvignon Blanc

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Haute Vallée de l'Aude
- 🍷 sauvignon blanc



📖 Białe wytrawne wino z południa Francji o czystej cytrynowej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie intensywne i złożone, o aromatach owoców tropikalnych takich jak marakuja i ananas z domieszką świeżych ziół i cytrusów. Na podniebieniu żywe, krągłe, doskonale zbalansowane, o długim, naznaczonym grejpfrutową nutą, zakończeniu. Podawać do lekkich przekąsek, ryb o białym mięsie, skorupiaków, letnich sałatek.

🌡️ 10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FLG50



### Pure Altitude Pinot Noir

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Haute Vallée de l'Aude
- 🍷 pinot noir



📖 Intrygujący pinot noir z wysoko położonych siedlisk południa Francji charakterem nawiązujący do win burgundzkich. W nosie imponuje złożonością i świeżością. Aromaty przywodzące na myśl kwaśne wiśnie, kirsch i zioła przenoszą się potem na podniebienie – eleganckie, gładkie i doskonale zrównoważone. Podawać do pieczonej gęsi, tart warzywnych, makaronów z sosami, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLG51



### Pure Altitude Malbec

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Haute Vallée de l'Aude
- 🍷 malbec



📖 Czerwone wytrawne wino z południa Francji o głębokiej fioletowej barwie i pięknie złożonym nosie pełnym aromatów przywodzących na myśl truskawki, czarne porzeczki, leśne jagody oraz fiołki. Na podniebieniu bogate i wyraziste, świetnie zrównoważone, aksamitnie taniiczne, o długim zakończeniu. Doskonały i poważny Malbec z wysoko położonych siedlisk wykonany w bardzo owocowym stylu wzbogaconym o niuans kwiatowy przydający winu złożoności. Podawać do pieczonych mięs i warzyw, makaronów z sosami, zapiekankę, tart warzywnych, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLG52



### Réserve de Marande Chardonnay BIB 5 L

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 100% chardonnay



📖 5 miesięcy nad osadem z drożdży, stalowe tanki

📖 Francuskie białe wino wytrawne o bladżółtej barwie i wyrazistych aromatach brzoskwiń i dojrzałych gruszek z domieszką nut wiciokrzewu i białych kwiatów. Na podniebieniu przyjemnie rześkie i subtelnie mineralne, o smaku przywodzącym na myśl jasne, świeże owoce pestkowe. Podawać do ryb o białym mięsie, drobiu, lekkich kremowych serów, hummusu i rozmaitych dipów warzywnych.

🌡️ 10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FLG42

### Réserve de Marande Cabernet Sauvignon BIB 5 L

- 🏠 LGI-Wines
- 📍 Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 🍷 100% cabernet sauvignon



📖 5 miesięcy, stalowe tanki

📖 Czerwone francuskie wino wytrawne o głębokiej purpurowej barwie i wzorcowym dla cabernet sauvignon nosie, na który składają się aromaty czarnych porzeczki i dojrzałych ciemnych sliwek wzbogacone o subtelne nuty zielonej papryki. Na podniebieniu gładkie i soczyste owocowe, aksamitnie taniiczne, zdecydowanie zachęcające do picia. Podawać do jagnięciny z warzywami, wegetariańskich burgerów, gulaszy warzywnych w typie ratatouille.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLG46



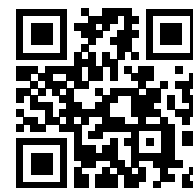
# FRANCJA

# WINA I ZAMKI

# DOLINY LOARY

CHAMBORD – CHENONCEAU – MONTRESOR – SAUMUR

9–14 czerwca 2025



Zoskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej



Degustacje win z kilkunastu  
najważniejszych apelacji  
regionu



Zwiedzanie prywatnych  
zamków w towarzystwie  
potomków dawnych  
właścicieli



Zakwaterowanie  
w hotelach urządzonych  
w historycznych budynkach



Kolacje i obiady  
w rekomendowanych przez  
francuskich sommelierów  
restauracjach

Dodatkowe informacje i rezerwacje tel. 722 100 224 | e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://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 para: Marguerite i Paul Gessler, spokrewniona zresztą z dobrze znaną miłośnikom kuchni polską odnogą rodziny Gesslerów. Domaine posiada 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. 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Famille Gessler L'Eclat



- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍷 50% colombar, 20% ugni blanc, 20% gros manseng, 10% sauvignon blanc
- 🕒 4 miesiące dojrzewania nad osadem, stalowe tanki
- 📖 Francuskie białe wino wytrawne o bladej żółty kolorze z zielonymi przebłyskami. W nosie przyjemnie świeże, o aromatach owoców cytrusowych i egzotycznych. Na podniebieniu subtelne i krągłe, o rześkim posmaku przywodzącym na myśl cytryny, grejpfruty i liści. Podawać do skorupiaków i ryb z grilla, sera owczego lub jako aperitif.

🌡️ 12–14°C  
🍷 białe, wytrawne

Kod: FJG01

## Famille Gessler Eros Rosé



- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍷 35% syrah, 25% merlot, 20% cabernet franc, 20% tannat
- 🕒 –
- 📖 Francuskie różowe wino wytrawne o subtelnych aromatach przywodzących na myśl świeże truskawki i maliny. Na podniebieniu jest giętkie, świeże i owocowe, dobrze zrównoważone i przyjemne do picia. Podawać do sałatek, przystawek, pizzy lub jako aperitif.

🌡️ 12–14°C  
🍷 różowe, wytrawne

Kod: FJG04

## Famille Gessler L'Envie



- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍷 colombar, gros manseng, ugni blanc
- 🕒 4 miesiące dojrzewania nad osadem, stalowe tanki
- 📖 Białe francuskie wino wytrawne o bujnym bukietie złożonym z aromatów owoców cytrusowych z domieszką nut liści. Na podniebieniu rześkie i przyjemnie krągłe, o długim, wyrazistym owocowym zakończeniu. Podawać do grillowanych ryb, świeżych serów, owoców morza lub jako aperitif.

🌡️ 10–11°C  
🍷 białe, wytrawne

Kod: FJG06

## Famille Gessler Ode à la Joie



- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍷 70% petit manseng, 30% colombar
- 🕒 10% wina, częściowa fermentacja w beczce
- 📖 Białe francuskie wino półwytrawne czarujące aromatami dojrzałej moreli z domieszką przypraw i wanilii. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, bogate i obfite, o świetnej równowadze pomiędzy cukrem reszkowym a kwasowością. Podawać do foie gras, kurczaka z ananasami, przegrzanków z patelni, dań kuchni azjatyckiej, makaronu z kurczakiem, dań z dodatkiem curry, lub jako aperitif.

🌡️ 12–14°C  
🍷 białe, półwytrawne

Kod: FJG07

## Famille Gessler Naturellement Joÿ Red Organic



- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 🍷 75% merlot, 25% cabernet sauvignon
- 🕒 –
- 📖 Czerwone francuskie wino wytrawne o intensywnych aromatach dojrzałych malin i czarnych porzeczek. Na podniebieniu także mocno owocowe, miękkie i krągłe, o przyjemnym, naznaczonym jeżynową nutą, posmaku. Podawać do mięs z grilla, gulaszy mięsnych i warzywnych, deserów czekoladowych lub jako aperitif.

🌡️ 14–16°C  
🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FJG11

## Famille Gessler Floe de Gascogne



- 🏠 Domaine de Joÿ
- 📍 Gaskonia, AOC Floe de Gascogne
- 🍷 33% colombar, 33% gros manseng, 34% ugni blanc
- 🕒 –
- 📖 Floe de Gascogne o bladej żółtej barwie z zielonkawymi przebłyskami. Na jego wyrazisty bukiet składają się aromaty przywodzące na myśl morele i ananasy wzbogacone o nuty kwiatowe i miodowe. Na podniebieniu giętkie, krągłe i świeże, bardzo dobrze wyważone. Podawać jako aperitif lub do tarty jabłkowej.

🌡️ 10–12°C  
🍷 białe, słodkie

Kod: FJG16



# 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. To jedna z niewielu winiarni rodańskich, która nigdy nie poddała się presji parkeryzacji wina (więcej ciała, więcej beczki, więcej ekstraktu), nieodmiennie tworząc wina o subtelnej strukturze, świeżej aromatyczności i elegancji. W winnicach o gliniasto-wapiennym podłożu, także tych z dodatkiem licznych otoczków, cieszących się łagodnym klimatem śródziemnomorskim rodzina Arnoux uprawia charakterystyczne dla obszaru odmiany winogron takie jak grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, grenache blanc i clairette, z których przy niewielkiej wydajności z hektara wynoszącej średnio 35 hektolitrow powstają wspaniale pijalne, mocno aromatyczne i doskonale wyważone wina stanowiące idealną ekspresję bardzo nieraz odmiennych siedlisk Doliny Rodanu.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## 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 Châteauneuf-du-Pape Symphonie des Galets

- 🏠 Arnoux&Fils
- 📍 Dolina Rodanu, AOP Châteauneuf-du-Pape
- 🍷 60% grenache, 15% syrah, 15% mourvèdre, 10% cinsault
- 🕒 6 miesięcy
- 📖 Czerwone wytrawne francuskie wino z Doliny Rodanu o bujnym bukicie złożonym z aromatów czerwonych owoców z domieszką nut zwierzęcych i przypraw korzennych. W ustach pełne i dojrzałe, jedwabiście tanične i wspaniale harmonijne. Z upływem lat jego bukiet stanie się bardziej wyrafinowany; pojawiają się aromaty bardzo 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 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 bukicie złożonym z aromatów ciemnych bukietów owoców. W ustach krągłe i świeże, o wyraźnym owocowym smaku wzbogaconym o nuty suszonych prowansalskich ziół subtelnie zaznaczone w tle. Podawać do pikantnych dań, grillowanych mięs, wędlin i serów.
- 🌡️ 20°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: FVC01**



## 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 bukicie złożonym z mocnych aromatów ciemnych owoców przeplatających się z nutami przypraw. Na podniebieniu równie intensywne i hojne, świetnie zbudowane, o miękkich taniach i długim, zabarwionym niuansiem pieprznym, zakończeniu. Podawać do wołowiny w sosie, grillowanych czerwonych mięs i serów.
- 🌡️ 20°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: FVC04**





# FRANCJA

## KORSYKA – WINA Z TAJEMNICZEJ WYSPY

AJACCIO – BASTIA – BONIFACIO – CALVI

14–21 września 2025



Poznaj historię Korsyki przemierzając się krętymi drogami z oszałamiającymi widokami na Morze Śródziemne



Odkryj urok czarnej plaży nieopodal wzniesionej na stromej skale Nonzy



Odwiedź wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO rezerwat przyrody Scandola



Przespaceruj się uliczkami Bonifacio chłonąc atmosferę jednego z najpiękniejszych miasteczek na wyspie





podróże z winem

travel & tasting



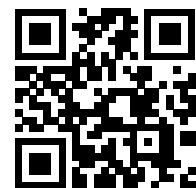
Zażyj orzeźwiającej kąpieli  
w krystalicznie czystych  
wodach Calanques de Piana



Spróbuj, jak smakuje typowy  
korsykański aperitif Cap Corse  
z widokiem na czerwone klify



Odwiedź Sant'Antonio  
– spektakularnie położoną,  
jedną z najstarszych wiosek  
na Korsyce



Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej



# 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.

## Champagne Devaux – Augusta

- 🏠 Champagne Devaux
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 75% pinot noir, 25% chardonnay
- 🕒 minimum 3 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Złożony szampan o wyrazistych bąbelkach i długo utrzymującej się pianistości nazwany na cześć Augusty-Marii Herbin, żony François'a Auguste'a 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 brzoszki. Podawać jako aperitif, do owoców morza i kozich serów.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, musujące, szampan, brut



**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 pianistości. Bogaty bukiet początkowo zdominowany jest przez aromaty białych kwiatów przemieszane z subtelnymi nutami przypraw, by z czasem rozwinąć się do wanilii i tostowanej brzoszki. 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
- 🍷 białe, musujące, szampan, brut

**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
- 📖 Szampan o głębokiej złotej barwie i delikatnej pianistości. W nosie subtelny i elegancki, o aromatach przywodzących na myśl skórkę cytrynową, brzoszwinie i delikatną brzoszkę. W ustach zachwyca 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 przegrzki.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, musujące, szampan, brut

**Kod:** FDC05



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## 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 pianistość 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
- 🍷 białe, musujące, szampan, brut

**Kod:** FDC16





Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Champagne Philipponnat



Jedna z najstarszych rodzinnych wytwórni w Szampanii i – z 500-letnią tradycją – jedna na najstarszych. 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. Choć szampany powstają zwykle z trzech sztandarowych odmian regionu – chardonnay, pinot noir oraz meunier – Philipponnat stawia zdecydowanie na drugą z nich: pinot noir zajmuje aż 90 procent z wszystkich 22 hektarów własnych winnic posiadłości.



### Champagne Philipponnat Royal Réserve Brut

- 🏠 Champagne Philipponnat
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 pinot noir, chardonnay, pinot meunier
- 🕒 20–30% rezerw dojrzenia w beczkach
- 🕒 3 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 📄 Złoty kolor z bursztynowymi przeblaskami i delikatna, żywa, długo utrzymująca się pianistość. 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 niuanse biszkoptowe i świeżo pieczonego chleba. Podawać do białych mięs na ciepło lub zimno, drobiu, ryb i owoców morza oraz serów typu cheddar, gouda, reblochon, epoisses, limburger, sbrinz.
- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, musujące, szampan, brut

Kod: FSZ01\_KART1



### Champagne Philipponnat Blanc de Noirs

- 🏠 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 pianistości. 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 (aperitif) lub 10–12°C (do posiłków)
- 🍷 białe, musujące, szampan, extra brut

Kod: FSZ07\_4

### Philipponnat Clos des Goisses Brut

- 🏠 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 pianistością. 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 niuansami 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, musujące, szampan, extra brut

Kod: FSZ06\_2

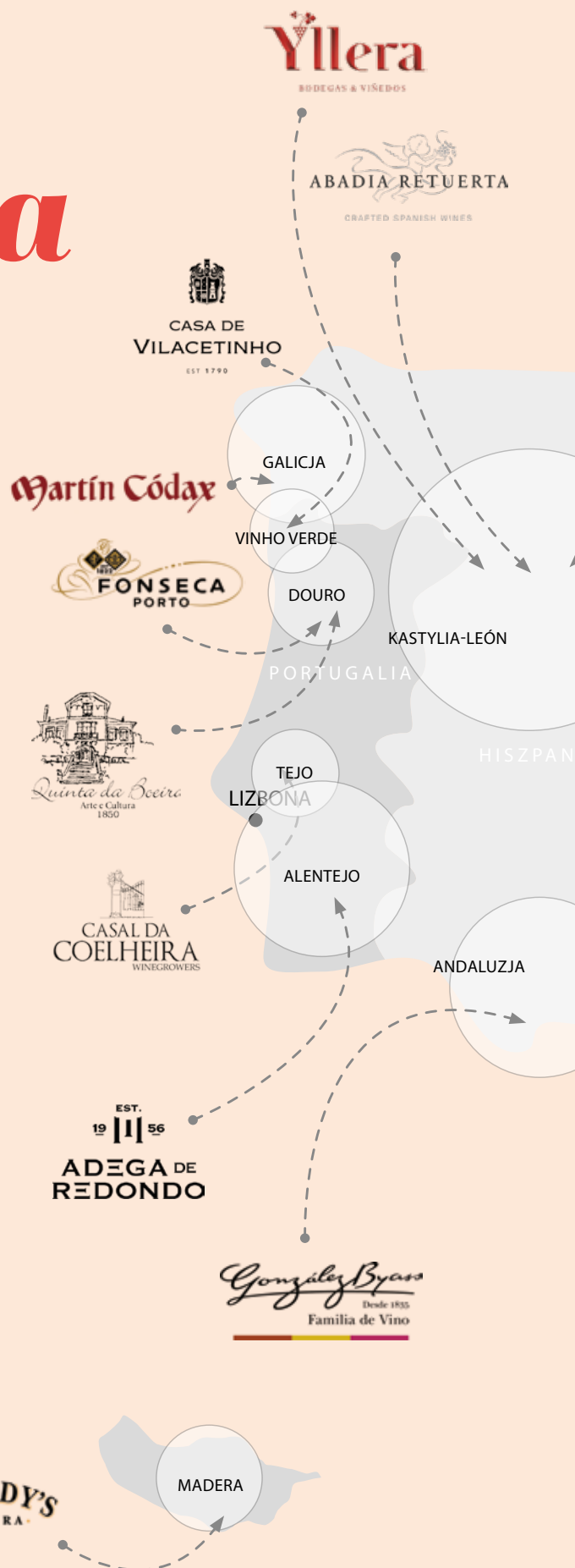
# Hiszpania i Portugalia

*Łotwysep Iberyjski od wieków  
związany jest z uprawą winorośli  
i wyrobem wina.*

Między poszczególnymi obszarami uprawy winorośli w Hiszpanii istnieją wyraźne różnice klimatyczne, stąd różnorodność powstających win jest ogromna. Znakomitą większość stanowią doskonale czerwone wina powstające ze szczególnie cenionej tu odmiany tempranillo. Na terenie Katalonii powstają słynne wina musujące – cavy, a w słonecznej Andaluzji wina wzmacniane – sherry. Zupełnie nieznanie szerokiej publiczności, ale niezwykle interesujące wina znajdziemy w Asturii – tam właśnie zabierzemy na przełomie maja i czerwca enoturystów w ramach programu Podróże z Winem.

Portugalia może poszczycić się, oprócz znakomitego porto, cieszącym się powodzeniem wśród koneserów winem madera oraz niespotykanymi w innych częściach świata winami wytrawnymi.

Miłośników portugalskich win z endemicznych odmian, tamtejszej kuchni i wspaniałych pejzaży zapraszamy do udziału w wyjeździe enoturystycznym do Lizbony i Alentejo na przełomie kwietnia i maja 2025 roku.







## podróże z winem



### Asturia – Kraina kontrastów

Oviedo – Covadonga – Gijón – Ribadesella

29 maja – 5 czerwca



### Portugalia dla wtajemniczonych

Alentejo – Lizbona – Tejo

29 kwietnia – 4 maja

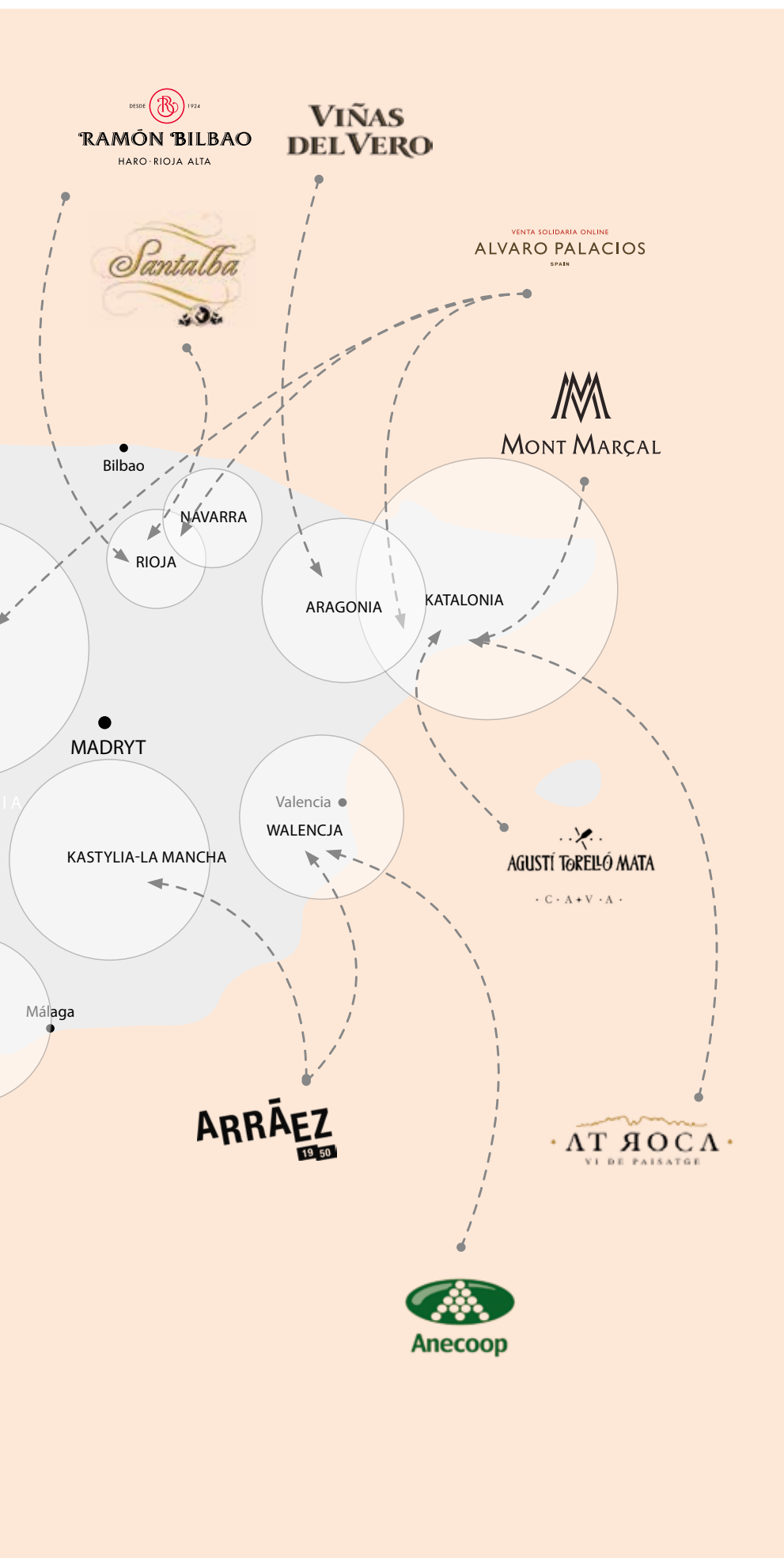


### DODATKOWE INFORMACJE

tel. **722 100 224**

e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)



# 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. 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. 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, Vino de Pago Abadía Retuerta
- 🍷 69% tempranillo, 13% cabernet sauvignon, 11% syrah, 4% merlot, 2% graciano, 1% petit verdot
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski, dąb amerykański
- 📖 Flagowe wino Abadía Retuerta stanowiące wieme odzwierciedlenie rocznika, specyfiki siedliska i osobowości tego szczególnego miejsca na winiarskiej mapie Hiszpanii. Uwodzi bogactwem aromatycznym, na które składają się nuty zapachowe przywodzące na myśl dojrzałe jeżyny, ciemne śliwki i figi, a także kwiaty dzikiej róży i przyprawy takie jak goździki i liście laurowe. Na podniebieniu zachwyca obfitością i rześkością, ale także gładkością i miękkością dojrzałych tanin wspaniale otulających podniebienie. Intryguje bardzo długim, wielowymiarowym zakończeniem.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRE01**



### Abadía Retuerta Pago Negralada

- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, Vino de Pago Abadía Retuerta
- 🍷 100% tempranillo
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wspaniałe tempranillo z pojedynczej parceli i rześkiego rocznika; w nosie bardzo aromatyczne i złożone, pachnące ciemnymi owocami – malinami, czarnymi porzeczkami i jeżynami z domieszką nut goździków, liścia laurowego i czarnej herbaty. Na podniebieniu cudownie soczyste, orzeźwiający, dobrze zbudowane, o miękkich taninach i fantastycznej długości. Zdecydowanie długowieczne wino o dużym potencjale starzenia, głęboko zakorzenione w przeszłości, ale z obietnicą triumfu w przyszłości.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRE03**



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Abadía Retuerta Pago Valdebellón

- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, Vino de Pago Abadía Retuerta
- 🍷 100% cabernet sauvignon
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Złożone i hojne wino powstałe z winogron uprawianych na parceli Valdebellón – najwyższej położonej działki Abadía Retuerta. Cechuje się intensywnym, ciemnym kolorem i bukietem złożonym z aromatów czarnej porzeczki i poszycia leśnego z domieszką przypraw korzennych, egzotycznych owoców i nut mineralnych. Na podniebieniu znakomicie zbudowane, eleganckie i harmonijne, o długim, pięknie złożonym zakończeniu. Niezwykle wyjątkowe jest za najlepsze wydanie wina z cabernet sauvignon w Hiszpanii.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRE07**



### Abadía Retuerta Pago Garduña

- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, Vino de Pago Abadía Retuerta
- 🍷 100% syrah
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Niepowtarzalny syrah z pojedynczej winnicy. W nosie wspaniale złożony, o aromatach czerwonych owoców z domieszką nut kwiatowych i przypraw korzennych przeplatanych się z nuanсами tostowymi i balsamicznymi przydającymi świeżości. Na podniebieniu graniczy z doskonałością. Ujmującą łagodnością i elegancją, by po chwili zaskoczyć dużą koncentracją owoców, niewiarygodną wyrazistością, doskonałą strukturą i otulającą podniebienie taninością. Intryguje długim i świeżym zakończeniem harmonizującym z owocowością wina.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRE09**



### Abadía Retuerta Petit Verdot

- 🏠 Abadía Retuerta
- 📍 Kastylija-León, Vino de Pago Abadía Retuerta
- 🍷 100% petit verdot
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski, dąb amerykański
- 📖 Wyjątkowe czerwone wino z Hiszpanii – odmianowy petit verdot z pojedynczej winnicy o atrakcyjnym, eleganckim i subtelnym nosie, z nutami grafitu na tle aromatów ciemnych owoców, fiołków, tytoniu fajkowego i egzotycznego drewna. Na podniebieniu mocno zbudowane, o smaku świeżych i kandyzowanych owoców, dymu i tostów; pełne nuanсів, soczyste, o zrównoważonej kwasowości, pięknie dojrzałych taninach i długim, jedwabistym, ciepłym zakończeniu. Podawać do dzicyzny, jagnięciny, pieczeni wołowej.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRE10**





Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

# Yllera - Bodegas y Viñedos

Jej 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 Kastylii-León. W początkach lat 80. XX wieku piąte pokolenie tego winiarskiego rodu – bracia Jesús i Pepe Yllera – wspólnie ze znanym riojańskim enologiem Ramonem Martinezem zdecydowali o wypuszczeniu na rynek 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, kontynuuje pracę swego ojca rozwijając nowe techniki, a także eksperymentując z różnymi odmianami winorośli takimi jak moscatel, syrah, touriga nacional, chardonnay.



## Boada Reserva

- Yllera - Bodegas y Viñedos
- Kastylii-León, DO Ribera del Duero
- tempranillo

24 miesiące, dąb francuski, dąb amerykański  
Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o ciemnowisniowej barwie i bujnym bukietcie złożonym z aromatów dojrzałych ciemnych owoców z domieszką nut korzennych oraz lukrecji, wanilii, karmelu, kakao i tostów. Na podniebieniu pełne, gładkie i aksamitne, o odświeżającej kwasowości, wyrazistej taniowości i fantastycznie długim zakończeniu. Jego potencjał dojrzewania szacowany jest na 15 lat. Podawać do duszonych czerwonych mięs i dojrzewających serów. Doskonale komponuje się z dobrym cygarem.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: HLC10



## Boada Verdejo

- Yllera - Bodegas y Viñedos
- Kastylii-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 papaj, a udziałem verdejo są akcenty cytrusowe i brzoskwiniove. Całość wzbogacają niuans kwiatowe. Na podniebieniu łagodne, ale wyraziste w smaku, o świetnej strukturze i zdecydowanie rześkiej kwasowości wyczuwalnej także w zabarwionej świeżą owocowością korcówce.

- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: HLC18



## Yllera 9 Meses

- Yllera - Bodegas y Viñedos
- Kastylii-León, VdT Castilla y León
- tempranillo

9 miesięcy, dąb amerykański  
Hiszpańskie wino wytrawne o wiśniowej barwie z purpurowymi przeblaskami. Wyraziste w nosie; aromaty dojrzałych, świeżych, ciemnych owoców subtelnie wzbogacają nuty przypraw korzennych, lukrecji i tostów. Na podniebieniu miękkie, krągłe i eleganckie, dobrze zbudowane, czyste i harmonijne, o długim, smakowitym zakończeniu. Podawać do czerwonych mięs - grillowanych i duszonych, makaronów, sałatek, warzyw, wędzonych kiełbas i miękkich serów.

- 14–16°C
- czerwone, wytrawne

Kod: HLC21



## Boada Crianza

- Yllera - Bodegas y Viñedos
- Kastylii-León, DO Ribera del Duero
- tempranillo, cabernet sauvignon

12 miesięcy, dąb amerykański, dąb francuski  
Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o ciemnowisniowej barwie z rubinowymi przeblaskami. W nosie aromaty owocowe przenikają się z nutami waniliowymi, tostowymi, przypraw korzennych, lukrecji i trufli. Na podniebieniu świetnie zbudowane, pełne, miękkie i ekspresyjne, o słodkich, doskonale zintegrowanych taniach i fantastycznie długim posmaku. Jego potencjał dojrzewania szacowany jest na 10 lat. Podawać do czerwonych mięs - pieczonych i grillowanych oraz dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: HLC12



## Boada Verdejo Viñas Viejas

- Yllera - Bodegas y Viñedos
- Kastylii-León, DO Rueda
- verdejo

Białe hiszpańskie wino o urokliwej jasnozielonej barwie ze stalowzielonymi refleksami. W nosie wyraziste aromaty zielonych jabłek, grejpfrutów, skórki cytrynowej i liczi, którym towarzyszą nuty siana i mchu, a także anyżku. Na podniebieniu doskonale zbudowane, krągłe, ze świetnie zbalansowaną kwasowością nadającą winu fantastyczną świeżość. Długie zakończenie naznaczone jest charakterystyczną dla odmiany verdejo goryczką. Podawać do miękkich serów, paelli, świeżych ryb oraz owoców morza.

- 6–8°C
- białe, wytrawne

Kod: HLC26



# 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 Dofí i Les Terrasses. Kolejnym krokiem była realizacja, wraz z siostrzeńcem Ricardo Pérezem Palaciosem, przedsięwzięcia winiarskiego w apelacji 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 Álvaro powrócił do 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”.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



**Finca Dofí**

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat
- 🍇 83% garnacha, 12% cariñena, 4% picapoll, 1% białe odmiany - garnacha blanca i macabeo
- 🕒 15 miesięcy
- 📖 Wino znane z okrągłego, zmysłowego i aksamitnego stylu; jego nos emanuje soczystym ciemnym owocem z domieszką przypraw, na podniebieniu jest świeże, wspaniale zrównoważone, zachwyca wysublimowaną strukturą, elegancką taničnością i długim, ziołowo-lukrecyjowym, zakończonym. Najlepiej smakować będzie po upływie 10 lat spędzonych w butelce, naturalnie przechowywane w odpowiednich warunkach. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs i warzyw, gulaszy, dojrzewających serów.
- 🌡️ 16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP17\_2021



**L'Ermita**

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat Gran Vinya Classificada
- 🍇 76% garnacha, 23% cariñena, 1% białe odmiany: garnacha blanca, macabeo, pedro ximénez
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Wino powstało w kategorii Gran Vinya Classificada, czyli najwyższej w hierarchii Prioratu, L'Ermita jest winem tętniącym życiem. Właściwie każdy jej rocznik stanowi uosobienie finezji i elegancji, ale wino z 2021 wzbudza niekłamany zachwyt czystością i świeżością, dopracowaniem w najdrobniejszym szczególe, genialną symetrią. To szlachetne wino z mnóstwem energii, doskonałą równowagą, obfitymi, ale wspaniale okiełznanymi taninami, zwiastującymi winu długą żywotność. Najlepiej poczekać z konsumpcją do 2031 roku; wówczas będzie w pełni gotowe, by rozwinąć pełen wachlarz swych rozlicznych atutów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP02\_2021



**Les Aubaguetes**

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat
- 🍇 70% garnacha, 27% cariñena, 3% białe odmiany - garnacha blanca i macabeo
- 🕒 14 miesięcy
- 📖 Jego nazwa oznacza „ciemni” i odnosi się także do uprawianej przy zastosowaniu ekologicznych metod winnicy o północnej wystawie obsadzonej 120 letnimi krzewami winorośli, z owoców której powstało wino. W nosie jest bardzo wyraziste; pachnie ciepłymi kamieniami, figami, tarniną i suszonymi ziołami. Na podniebieniu świeże i radosne, cudownie jedwabiste, balsamiczne, zachwycająco eleganckie. Wspaniale zrównoważone, z maestrią stworzone wino idealnie uosabiające siłę Morza Śródziemnego w połączeniu z chłodną północną bryzą.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP18\_2020





### Les Terrasses

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat
- 🍇 60% garnacha, 39% cariñena, 1% białe odmiany
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Jedno z najbardziej znanych win Álvaro Palacios skutecznie uwodzące skoncentrowanymi aromatami dojrzałych czarnych wiśni, porzeczek i lukrecji. W ustach pełne i soczyste, jedwabiście taniczne, harmonijne i eleganckie, o wyraźnym, lekko mineralnym posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, jagnięciny, gulaszy, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HAP01\_2022



### Camins del Priorat

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat
- 🍇 45% garnacha, 17% cariñena, 13% cabernet sauvignon, 9% syrah, 10% merlot, 6% białe odmiany - garnacha blanca, pedro ximénez, picapoll blanc
- 🕒 4–6 miesięcy
- 📖 Roztaczające wokół aurę młodości, pełne wigoru czerwone wino hiszpańskie uwodzące aromatami ciemnych owoców, którym towarzyszą nuty kwiatowe i mineralne. Na podniebieniu rześkie i soczyste, jedwabiście taniczne, wyraziście owocowe w smaku. Jego potencjał dojrzewania szacowany jest maksymalnie na sześć lat. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, gulaszy, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HAP14



### La Vendimia Roble

- 🏠 Bodegas Palacios Remondo
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 100% garnacha
- 🕒 4 miesiące
- 📖 Roztaczające wokół aurę młodości czerwone wino hiszpańskie o aromatach ciemnych śliwek i jeżyn przemieszanych z nutami lawendy i storczyków. Na podniebieniu eleganckie, soczyste owocowe, świeże, harmonijne i doskonale zbalansowane. Podawać do grillowanych mięs, gulaszy, zapiekanek, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HAP09\_2022



### Pétalos del Bierzo

- 🏠 Bodegas Descendientes de J.Palacios
- 📍 Kastylia-León, DO Bierzo
- 🍇 85% mencía, 15% białe i czerwone odmiany
- 🕒 9 miesięcy
- 📖 Mocne, skoncentrowane wino. Zachwyca intensywnym bukietem złożonym z aromatów dojrzałych czarnych czereśni, rozgniecionych leśnych jagód i powideł truskawkowych z domieszką nut lawendowych. W ustach charakterne, pełne i taniczne, ale jedwabiste, mocne, o długim, lekko pikantnym zakończeniu. Wino opatrzone jest zwracającą uwagę etykietą, zmieniającą się wraz z kolejnym rocznikiem. Twórcą widniejącego na niej motywu roślinnego jest kataloński artysta Xano Armenter. Podawać do pieczeni, grillowanych mięs, gulaszy, zapiekanek, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HAP03\_2022



### Finca La Montesa Crianza

- 🏠 Bodegas Palacios Remondo
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 92% garnacha, 8% inne odmiany tradycyjnie uprawiane w regionie
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Fantastycznie skoncentrowane wino zachwycające bujnym bukietem złożonym z aromatów konfitur owocowych przemieszanych z nutami dymnymi i korzennymi. Na podniebieniu doskonale zbudowane i harmonijne, o intensywnie owocowym smaku wzbogaconym o akcenty przypraw korzennych i drewna egzotycznego. Obecnie jest już gotowe do picia, ale może też spokojnie poczekać, jako że jego potencjał starzenia szacowany jest na co najmniej 20 lat. Podawać do grillowanych mięs, pieczeni wołowych, jagnięciny, gulaszy, zapiekanek, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HAP10\_2021

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 witalności – eliksir życia, którego spożywanie stanowi czystą przyjemność obcowania z naturą.



### 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 skórki pomarańczy, a także czerwone owoce takie jak porzeczki i truskawki. Na podniebieniu zachwyca doskonałą budową, delikatnością, harmonią i wyrafinowaniem. Najlepiej delektować 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\_2020

# 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. 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 ciągłe 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 – Ceste (Anecoop)

📍 Walencja, DO Valencia

🌿 muskat

🍷 –

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

🌡️ 6–8°C

🍷 białe, musujące, słodkie

**Kod:** HAN45



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Sol del Mediterráneo

🏠 Bodegas Reymos – Ceste (Anecoop)

📍 Walencja, DO Valencia

🌿 muskat

🍷 –

📖 Białe, przyjemnie słodkie wino hiszpańskie przepełnione 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 Tinto Dulce

🏠 Bodegas Reymos – Ceste (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 końcówce. Podawać solo lub jako bazę do sangrii.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, słodkie

**Kod:** HAN16



## Viñamas Blanco

🏠 Bodegas Reymos – Ceste (Anecoop)

📍 Walencja, DO Valencia

🌿 muskat

🍷 –

📖 Białe, przyjemne, półsłodkie wino hiszpańskie o eleganckim, charakterystycznym dla muskatu bukietem 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







### 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 bukietcie, 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 Tinto 3l

- 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



### Castillo de Chiva Moscatel

- Bodegas Reymos – Ceste (Anecoop)
- Walencja, DO Valencia
- muskat
- 
- Białe, słodkie wzmacniane wino hiszpańskie przepelnione aromatami owoców cytrusowych wzbogaconymi o nuty 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, wzmacniane, 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 końcówce. 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 końcówce. Podawać do ryb, owoców morza, lekkich sałatek lub jako aperitif.

8–10°C

białe, półwytrawne

**Kod:** HAN60





### 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 taniżne, 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 Seco

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

- 15–17°C
- czerwone, półwytrawne
- Kod:** HAN50



### 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 korcówką. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, tart owocowych i lekkich deserów.

- 7–10°C
- białe, półsłodkie
- Kod:** HAN43



### 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 bukietcie 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





# 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. Winnice należące do Martín Códax z uwagi na wilgotny mezoklimat Galicji uprawiane są w tradycyjnym systemie „emparrado” – a więc na wysokich, płasko prowadzonych pergolach. Powstają tu jedne z najsłynniejszych albariño świata; wart odnotowania jest także fakt, że bodega od dziesiątek lat jest sponsorem i mecenasem niezliczonych wydarzeń artystycznych w Galicji, oraz w ponad pięćdziesięciu krajach, do których docierają jej wina.



## Marieta sin alcohol

🏠 Bodegas Martín Códax

📍 Galicja

🍇 100% mencía

🍷 –

📖 Białe bezalkoholowe wino hiszpańskie o jasnej, słonecznej barwie z cytrynowymi refleksami. W nosie przyjemne aromaty mandarynek i jasnych owoców pestkowych przemieszanych z subtelnymi nutami kwiatowymi. Na podniebieniu świeże i dobrze zrównoważone, o długim cytrusowym posmaku. Podawać do ryb, owoców morza, dań kuchni japońskiej i tajskiej, potraw wegańskich i wegetariańskich, świeżych serów.

🌡️ 13°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** HMC09



## Marieta Albariño

🏠 Bodegas Martín Códax

📍 Galicja, 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



## Marieta Mencía Rosé

🏠 Bodegas Martín Códax

📍 Kastylia-León, IGP Castilla y León

🍇 100% mencía

🍷 –

📖 Półwytrawne hiszpańskie wino o eleganckiej bladoporóżowej barwie i wyrazistym bukietie złożonym z aromatów czerwonych owoców, takich jak maliny i wiśnie oraz niuansów kwiatowych przywodzących na myśl fiołki i róże. Na podniebieniu smakowite, owocowe, przyjemnie odświeżające; zachęca do zbierania nowych doświadczeń i odkrywania wyjątkowych połączeń, także tych kulinarnych. Stanowi gwarancję niezapomnianych chwil, nikogo nie pozostawiając obojętnym. Podawać do makaronów, dań kuchni japońskiej, ryb, owoców morza, sałatek i miękkich serów takich jak brie lub camembert.

🌡️ 13°C

🍷 różowe, półwytrawne

**Kod:** HMC07



# Bodegas Ramón Bilbao



Jedna z najważniejszych riojańskich winiarni zarządzana obecnie przez słynnego Rodolfo Bastidę, zajmującego również stanowisko głównego enologa.

To za sprawą jego nowatorskiego podejścia powstają tu pełne owoc i świeżości wina. W roku 2014 jury International Wine & Spirit Competition w Londynie uznało bodegę za najlepszego producenta win w Hiszpanii. Bodegas Ramón Bilbao mają swoje winnice oraz utalentowanych enologów także poza Rioją – wytwarzają wina także w apelacji Rueda, Navarra, Rias Baixas oraz w Ribera del Duero. W 2024 roku winiarnia będzie świętowała stulecie swego istnienia.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Ramón Bilbao Gran Reserva

- 🏠 Bodegas Ramón Bilbao
- 📍 La Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 90% tempranillo, 7% graciano, 3% mazuelo
- 🕒 30 miesięcy, 48 miesięcy w butelce, dąb amerykański
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o fantastycznie wielowarstwowym, pięknie zniuansowanym, ukształtowanym na przestrzeni lat bukietie złożonym z aromatów ciemnych owoców oraz nut balsamicznych, wanilii, gałki muszkatołowej i kokosa. Na podniebieniu wspaniale zbudowane, prawdziwie okazałe, jedwabiście taniące, o doskonałej, orzeźwiającej kwasowości, będącej gwarantem jego długowieczności. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, dziczyzny, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HRB08





### 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 tanninach i owocowo-przyprawowym posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, mięsa z grilla, jagnięciny, dziczyzny, dojrzewających serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HRB07



### 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



### 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



### 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% garnacha
- 🕒 –
- 📖 Delikatne i eleganckie wino o bladioróżowej 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 wiśni 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



### Ramón Bilbao Viñedos de Altura Crianza

- 🏠 Bodegas Ramón Bilbao
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍷 50% tempranillo, 50% garnacha
- 🕒 15 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wino o jasnorubinowej barwie i wyraźnie zaznaczonej obecności łoż splywających po ścianach kieliszka. W nosie czyste i szczere, bardzo charyzmatyczne, o bukietie złożonym z aromatów charakterystycznych dla dwóch tworzących wino odmian; garnacha wnosi doń czerwone owoce takie jak wiśnie i truskawki, a tempranillo świeże jeżyny, lukrecję, zioła i zapach runa leśnego. W ustach żywe, o dobrej kwasowości, eleganckiej strukturze, przyjemnej taničnosti i doskonałej harmonii. Podawać do mięs w stylu orientalnym, kotletów cielęcych, wyrazistych wędlin i serów typu stilton.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HRB16

# Bodegas Santalba

Santalba to rodzinna winiarnia założona w 1998 roku przez Santiago Ijalbę – dziś legendę riojańskiego winiarstwa. Bodega znajduje się w Gimileo, nieopodal miasta Haro – winiarskiej stolicy regionu Rioja. Tworzone przez Santiago i jego syna Roberto wina powstają z owoców winorośli uprawianej na wysokości między 400 a 700 metrów 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 nie tylko wina o możliwie najwyższej jakości, ale także najzdrowsze: od lat w winnicach panuje zaostrzony rygor związany z projektem, którego celem jest osiągnięcie najwyższej możliwej zawartości antyoksydantów w gronach, np. resweratrolu, które opóźniają procesy nowotworowe.



## 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 (truffie), mocno przyprawionych dań, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HSA06

## Viña Hermosa Tinto Gran Reserva

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍇 100% tempranillo

🕒 26 miesięcy, dąb amerykański

📖 Esencjonalne, czerwone wytrawne wino hiszpańskie o wspaniałym, wielowymiarowym bukietie złożonym z aromatów bardzo dojrzałych ciemnych owoców przemieszanych z nutami waniliowymi, balsamicznymi i tostowymi. Na podniebieniu wyraziste, pięknie zrównoważone i jedwabiste, o bardzo długim, niebanalnym zakończeniu. Podawać do pieczonych mięs, dziczyzny, dojrzewających wędlin i serów.

🌡️ 17°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HSA08





**Viña Hermosa Blanco**

- 🏠 Bodegas Santalba
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 viura
- 🍷 —
- 📖 Rzeźkie 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

**Viña Hermosa Blanco Semidulce**

- 🏠 Bodegas Santalba
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 100% viura
- 🍷 —
- 📖 Białe półslodkie hiszpańskie wino o aromatach dojrzałych brzoskwiń przemieszanych z nutami miodu i białych kwiatów. W ustach łagodne i przyjemnie krągłe, o rześkiej kwasowości harmonijnie zrównoważonej subtelną słodyczą. Podawać do serów z konfiturą z pigwy, suszonych owoców, tarty tatin czy szarlotki.

🌡️ 6°C  
 ○ białe, półslodkie

**Kod:** HSA36



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

**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, zapiekank, serów.

🌡️ 14–16°C  
 ○ czerwone, wytrawne

**Kod:** HSA01

**Viña Hermosa Tinto Crianza**

- 🏠 Bodegas Santalba
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 100% tempranillo
- 🍷 15 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o ciemnej, nasyconej barwie, ceglaste na obrzeżach. W nosie aromaty świeżych ciemnych owoców harmonijnie połączone z nutami wanilii i przypraw. Na podniebieniu doskonale zbudowane, świetnie zrównoważone, przyjemnie długie. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, jamón ibérico, dojrzewających serów, risotta, makaronów, tapas.

🌡️ 16°C  
 ○ czerwone, wytrawne

**Kod:** HSA02

**Viña Hermosa Tinto Reserva**

- 🏠 Bodegas Santalba
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 100% tempranillo
- 🍷 18 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Czerwone wytrawne hiszpańskie wino o fantastycznie skoncentrowanych aromatach dojrzałych ciemnych owoców i wanilii na tle przypraw i tostów. W ustach doskonale zbudowane, wspaniale zrównoważone i harmonijne, o długim, nader wyrazistym zakończeniu. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, potraw jednogamkowych, suszonych hiszpańskich wędlin i dojrzewających serów.

🌡️ 17°C  
 ○ czerwone, wytrawne

**Kod:** HSA04



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Viñas del Vero

Viñas del Vero to 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 ciekawszych 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.



### Lusco Albariño

- 🏠 Adegas Pazos de Lusco
- 📍 Galicja, DO Rias Baixas
- 🍷 100% albariño
- 🕒 6 miesięcy nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- 📖 Hiszpańskie białe wino wytrawne o wspaniałym bukietcie, na który składają się aromaty kwiatowe i cytrusowe wzbogacone o nuty świeżych ziół, liścia laurowego i eukaliptusa. W ustach zdecydowanie wytrawne, świeże i żywe, fantastycznie złożone i oleiste, o wyrazistym smaku naznaczonym niuansami cytrusowymi. Podawać do ryb i owoców morza.



- 🌡️ 9–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: HGB27



### 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 czaruja soczystą owocowością, krągłością i równowagą. Podawać do pieczonych mięs – wołowiny, jagnięciny i dziczyzny, gulaszy i dojrzewających serów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne



Kod: HGB48

### 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. Podawać do mięs i warzyw z grilla, tart warzywnych i serów.



- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HGB47

### La Miranda Secastilla Garnacha Blanca

- 🏠 Viñas del Vero
- 📍 Aragonia, DO Somontano
- 🍷 100% garnacha blanca
- 🕒 4 miesiące, dąb francuski
- 📖 Białe hiszpańskie wino wytrawne o eleganckim bukietcie złożonym z aromatów jasnych owoców przemieszanych z nutami orzechów laskowych. Na podniebieniu delikatne w ataku, wyraźnie rześkie i czyste, o długim, pięknie 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

### Viñas del Vero Gewürztraminer

- 🏠 Viñas del Vero
- 📍 Aragonia, DO Somontano
- 🍷 100% gewürztraminer
- 🕒 –
- 📖 Białe półwytrawne wino hiszpańskie o wyrazistym bukietcie złożonym z aromatów owoców egzotycznych przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu fantastycznie ekspresyjne, przyjemnie krągłe i gładkie, o dobrej kwasowości i długim zakończeniu. Podawać do wyraźnie przyprawionych dań kuchni egzotycznych, pasztetów, wyrobów wędzonych, tłustych serów lub jako aperitif.



- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: HGB49



# Bodegas Arráez

Nie jest to tradycyjna, konwencjonalna i grzeczna firma winiarska. Bodegas Arráez zerwanie z konwenansem ma wpisane w swoją misję. „Odchodzimy od snobizmu, klisz i tradycji – powtarza Toni Arráez. – Jesteśmy lekceważący, odważni i niepokorni. Wierzymy, że wino to coś, czym można się cieszyć w każdym miejscu, w każdej chwili i w każdej pozycji”. Wystarczy spojrzeć na nieco zwiariowane etykiety win wychodzących spod jego ręki. Win, które przy całej swojej niegrzeczności, przekonują urodą i nadzwyczajną pijalnością, zaś wysoką jakością zawdzięczają w głównej mierze doskonałemu siedlisku. 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. 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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 kośćcówka 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, żwawe, w nosie wiśniowodżemowe, a w ustach jedwabiste i przyjemne. Polecane do ciemniejszych ryb, zapiekank, 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, zapiekank mięsnych i warzywnych.

- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRR03

# González Byass



González Byass to jedna z najstojniejszych i najbardziej rozpoznawalnych bodeg nie tylko w Andaluzji, ale na całym Półwyspie Iberyjskim. Renomę zawdzięcza przede wszystkim Tío Pepe – wytrawnemu sherry fino, które dosłownie podbiło świat i serca miłośników jereskich win. Do dziś jest symbolem i niedoścignionym wzorem dla producentów sherry i manzanilli. A zaczęło się skromnie – od niezobowiązującej rozmowy młodego, początkującego handlarza winem Manuela Marii Gonzáleza Ángela z wujem José Ángelem, winiarzem. Był rok 1835. Dwadzieścia lat później wino nazwane roboczo „Wujek Józek” stało się jednym z najważniejszych produktów eksportowych Andaluzji. Na rynku angielskim – pod wieloma względami najważniejszym dla dziewiętnastowiecznego handlu winem – sherry stworzonym przez Gonzáleza handlował z kosmicznym powodzeniem Robert Blake Byass. Nic dziwnego, że wkrótce, tj. w 1863 roku, panowie połączyli siły tworząc legendarną dwuimienną spółkę González Byass. Nazwa ta wbiła się tak głęboko w świadomość amatorów sherry na całym świecie, że nie zmieniono jej do dzisiaj, choć w 1988 roku rodzina González odkupiła wszystkie udziały od Byassów. Dziś González Byass to już jednak nie tylko Andaluzja. Do firmy należy 14 bodeg w całym winiarskim świecie, od Hiszpanii (Rioja, Katalonia), po Chile i Meksyk.



## Matusalem VORS 30 YO

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 75% palomino, 25% pedro ximénez
- 🕒 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 kość, długo utrzymujący się finisz. Podawać do serów w typie cabrales lub stilton, puddingu z owocami lub solo jako wino medytacyjne.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, sherry, wzmacniane, słodkie

Kod: HGB19

Wine & Spirits  
TOP 100  
MUNDUS vini®  
BEST  
SPANISH  
PRODUCER  
2022

Zeskanuj kod  
i dowiedz się  
więcej



## Sherry Viña AB Amontillado 12 YO

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluzja, 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 kolejne 8 lat – dojrzewania oksydacyjnego. W wyniku tego ostatniego wino posiada jasnobursztynowy kolor. Subtelny nos roztacza 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, wzmacniane, białe, wytrawne

Kod: HGB41



## Sherry Leonor Palo Cortado 12 YO

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 100% palomino fino
- 🕒 12 lat, system solera (dąb amerykański)
- 📖 Wspaniałe, złożone sherry o jasnomahoniowej barwie ze złotymi przebłyskami, lekko pomarańczowe na obrzeżach. W nosie wyraziste, o aromatach gałki muszkatołowej 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
- 🍷 białe, sherry, wzmacniane, wytrawne

Kod: HGB38



## Sherry Néctar Pedro Ximénez Dulce

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluzja, 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 przebłyskami. 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, wzmacniane, słodkie

Kod: HGB40







### Tío Pepe Sherry Fino

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 palomino fino
- 🕒 5 lat biologicznego dojrzewania, system solera
- 📖 Hiszpańskie wino wzmocnione o białozłotym kolorze i eleganckim bukietcie, 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, sherry, wzmocnione, wytrawne

Kod: HGB05

### Solera 1847 Sherry Cream

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 75% palomino, 25% pedro ximénez
- 🕒 8 lat, system solera
- 📖 Hiszpańskie słodkie wino wzmocnione 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, wzmocnione, sherry, słodkie

Kod: HGB08



### 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 wzmocnione wino o charakterystycznym dla manzanilli bukietcie aromatów przywołujących na myśl jabłka, rumianek, orzechy, drożdże i chleb, powstałym na skutek biologicznego dojrzewania pod florem, bez dostępu tlenu. Na podniebieniu lekkie, rześkie, słonawe w smaku, o subtelnej goryczce i długim zakończeniu. Podawać do dojrzewających wędlin, orzechów, ryb, owoców morza i dań kuchni orientальной.

🌡️ 5°C

🍷 białe, sherry, wzmocnione, wytrawne

Kod: HGB42

### Sherry Noé Pedro Ximénez VORS 30 YO

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 100% pedro ximénez
- 🕒 30 lat, dąb amerykański, system solera
- 📖 Powstałe z podsuszanych winogron wspaniale wielowymiarowe, słodkie wino o głębokiej hebanowej barwie, wręcz gęste z racji wysokiego poziomu cukru. W nosie zachwyca aromatami przywołującymi na myśl suszone figi, kawę i przyprawę. Na podniebieniu słodkie, krągłe i jedwabiste, o fantastycznie długim, niepozabawionym zaskakującej świeżości, zakończeniu. Podawać solo lub do deserów, także tych kwaskowych, na przykład z udziałem pomarańczy.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, sherry, wzmocnione, słodkie

Kod: HGB44

OCET WINNY GONZÁLEZ BYASS

### Vinagre de Jerez Reserva

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DOP Vinagre de Jerez
- 🕒 system solera i criaderas, co najmniej 2 lata, dąb amerykański
- 📖 Ocet winny otrzymany w wyniku naturalnej transformacji win sherry z winogron odmiany palomino. Proces ten obejmuje fermentację octową, podczas której mikroorganizmy utleniają zawartość alkoholu do kwasu octowego i wody. Następnie ocet dojrzewa dynamiczną metodą solera i criaderas w beczkach z amerykańskiego dębu, które wcześniej zawierały wino sherry, w efekcie czego jest klasyfikowany jako reserva. Stanowi doskonałą i elegancką naturalną przyprawę o wyrazistym smaku.

🍷 ocet winny objętość: 0,375 l

Kod: HGB57

### Vinagre de Jerez Gran Reserva de Familia

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DOP Vinagre de Jerez
- 🕒 co najmniej 10 lat, system solera i criaderas, beczki dębowe
- 📖 Naturalny ocet winny o mahoniowej barwie i wyrazistym smaku otrzymany w wyniku naturalnej transformacji win sherry z winogron odmiany palomino. Proces ten obejmuje fermentację octową, podczas której mikroorganizmy utleniają zawartość alkoholu do kwasu octowego i wody. Następnie ocet dojrzewa dynamiczną metodą solera i criaderas w beczkach z amerykańskiego dębu, które wcześniej zawierały wino sherry, przez okres co najmniej dziesięciu lat, w efekcie czego jest klasyfikowany jako gran reserva.

🍷 ocet winny objętość: 0,2 l

Kod: HGB58

### 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. W nosie wyraziste, o bogatym bukietcie, 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 subtelnych niuansach waniliowym wyczuwalnym w intrygującym finale nieoczekiwanie naznaczonym nutą słodczy. Podawać do duszonych mięs, wędlin, policzeków wieprzowych.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, sherry, wzmocnione, wytrawne

Kod: HGB39

### Elegante Sweet Cream

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 90% palomino, 10% pedro ximénez
- 🕒 3 lata, system solera
- 📖 Hiszpańskie słodkie wino wzmocnione 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, sherry, wzmocnione, słodkie

Kod: HGB03

### Elegante Medium Sherry

- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 palomino fino, pedro ximénez
- 🕒 3 lata, system solera
- 📖 Hiszpańskie wino wzmocnione 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, sherry, wzmocnione, półwytrawne

Kod: HGB02

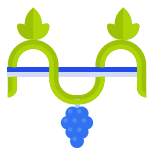


# HISZPANIA

## ASTURIA – KRAINA KONTRASTÓW

OVIEDO – COVADONGA – GIJÓN – RIBADESELLA

29 maja – 5 czerwca 2025



Poznaj smak asturyjskich win z zupełnie nieznanego szerszemu gronu odmian winorośli



Zobacz unikalne, wpisane na Listę UNESCO budowle preromańskie nieopodal Oviedo



Przespaceruj się po zachwycających plażach nad Zatoką Biskajską



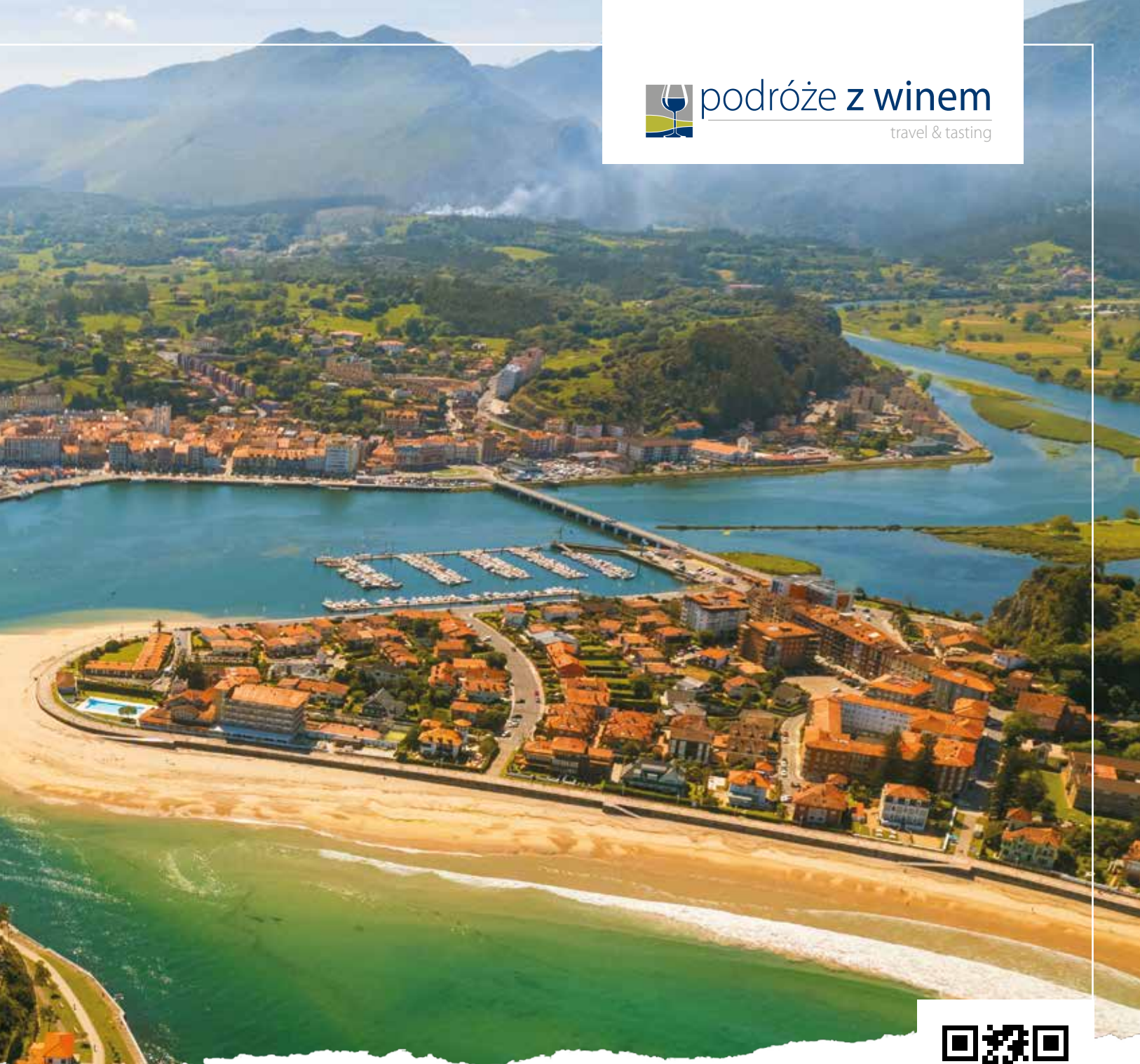
Zobacz spektakularną rzeźbę Eduarda Chillidy Elogio del horizonte





podróże z winem

travel & tasting



Odwiedź małe, klimatyczne miasteczka plasujące się na liście najpiękniejszych w Hiszpanii



Zachwyć się dzikim, tonącym w zieleni, górzystym krajobrazem Asturii



Zobacz unikalne, wpisane na Listę UNESCO budowle preromańskie nieopodal Oviedo



Zeskanuj kod QR, aby dowiedzieć się więcej

## Mont Marçal

Winiarnia słynąca – szczególnie w świecie ważnych konkursów winiarskich – z doskonałej cavy w nadzwyczajnie przystępnych cenach, 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Cava Palau Brut

- 🏠 Mont Marçal
- 📍 Katalonia, DO Cava
- 🍇 macabeo, xarel.lo, parellada
- 🕒 12 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Białe musujące 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, cava, musujące, brut

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 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 sajkonek, dojrzewającej szynki, sorbetów, lodów, ciastek lub jako aperitif.



- 🌡️ 6°C
- 🍷 białe, cava, musujące, semi seco

Kod: HMM02



# AT Roca

AT Roca to prawdziwie rodzinna winiarnia założona w 2012 roku przez Agustiego Torelló Sibill wespół z siostrą Lali i dziećmi – synem noszącym także imię Agustí i córką Martą. Od samego początku ich celem było tworzenie win stanowiących maksymalną ekspresję siedlisk z okolic Sant Sebastià dels Gorgs w Penedès w Katalonii. Cała czwórka przekonana jest o tym, że wino przemawia w imieniu miejsca swego pochodzenia, dlatego tak ważne są dla nich obszary uprawy winorośli, z której owoców tworzą swoje prawdziwie siedliskowe wina. Dlatego do realizacji swych projektów wybierają wiekowe, obsadzone autochtonicznymi (macabeu, xarel.lo, parrelada) katalońskimi odmianami winogrody, średnio 50, 60 letnie. Winogrona z każdej parceli poddawane są winifikacji osobno przy minimalnej ingerencji enologa. jedno białe, wina natomiast ojciec i syn robią w miejscu po temu jak najbardziej w Katalonii stosownym – w swojej drugiej winiarni w Cornudella de Montsant, w apelacji Montsant, skąd już tylko rzut przysłowiowym beretem jest do Prioratu.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## AT Roca Rosat Brut Nature Reserva

- 🏠 AT Roca
- 📍 Katalonia, DO Clàssic Penedès
- 🍇 macabeu, garnatxa negra
- 🕒 minimum 20 miesięcy
- 📖 Produkowany metodą tradycyjną różowy kupaż macabeu i garnatxa negra o jasnym bladofosiośowym kolorze z niebieskimi refleksami. W nosie uwodzicielskie aromaty truskawek, jagód i słodkich wypieków, połączone z nutami mięty, mentolu, suszonych owoców i gorzkich ziół. Na podniebieniu kremowy i okrągły, o świetnie zintegrowanej pienistości, wyraźnej kwasowości i smaku przywodzącym na myśl czerwone owoce, delikatne mleczne akcenty i niuanse ziołowe. Podawać do muli w pomidorach, serów, dojrzewającej szynki, ryb lub jako aperitif.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 cava, musujące, różowe, brut nature



Kod: HTR01

## AT Roca Brut Nature Reserva

- 🏠 AT Roca
- 📍 Katalonia, DO Clàssic Penedès
- 🍇 macabeu, xarel.lo
- 🕒 minimum 20 miesięcy
- 📖 Katalońskie wino musujące z organicznych upraw winorośli powstałe przy zastosowaniu metody tradycyjnej. W kieliszku przejrzyste, o słomkowej barwie ze złotymi przebłyskami. Nos czysty, prosty i elegancki, zdominowany przez aromaty owoców z wyraźnym jabłkiem, gruszką i koprem na pierwszym planie, z ciastem drożdżowym w tle. Na podniebieniu przyjemnie owocowe, z dobrze zintegrowanymi bąbelkami, harmonijne, złożone, dojrzałe i smakowite. Podawać do owoców morza, ryb, przekąsek lub jako aperitif.
- 🌡️ 9–11°C
- 🍷 białe, cava, musujące, brut nature

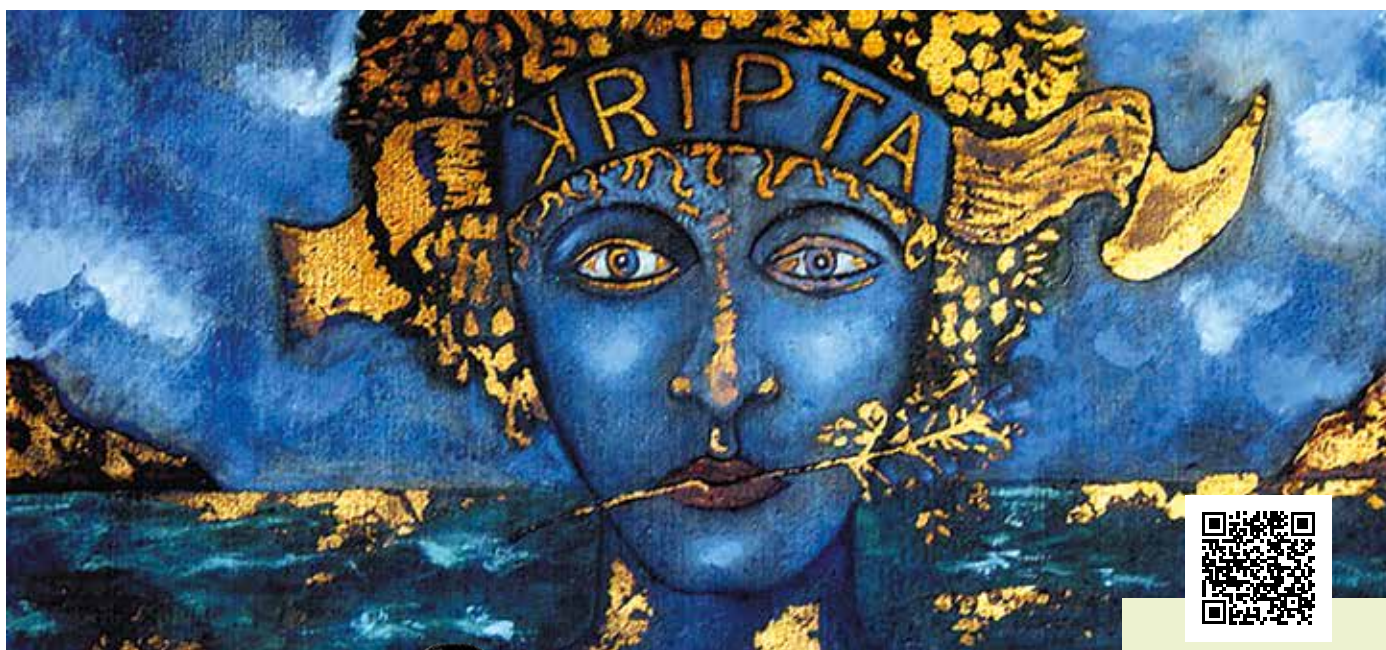


Kod: HTR02

# Bodegas

## Agustí Torelló Mata

Kiedy w połowie ubiegłego wieku bodega Agustí Torelló Mata rozpoczęła swoją działalność, była jedyną w Hiszpanii winiarnią wytwarzającą wyłącznie wina musujące. Znajduje się bowiem w samym sercu słynącego z tego rodzaju win regionu Penedés. W takim miejscu można postawić sobie tylko jeden cel: wytwarzanie cavy najwyższej jakości. Świetna struktura geologiczna okolicy 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Cava Kripta Brut Nature Gran Reserva

- 🏠 Agustí Torelló Mata
  - 📍 Katalonia, DO Cava
  - 🍇 45% macabeo, 20% xarel.lo, 35% 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 znakomitym, najwyżżej ocenianym 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, brut nature
- Kod:** HAT03





podróże z winem

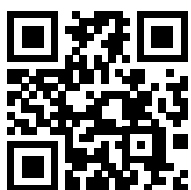
travel & tasting

# PORTUGALIA

## DLA WTAJEMNICZONYCH – LIZBONA I ALENTEJO

LIZBONA – ÉVORA – ESTREMOZ

29 kwietnia – 4 maja 2025



Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej



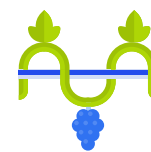
Podziwaj perłę portugalskiej architektury – klasztor Hieronimitów w Belém



Nauč się jak przygotować *cataplana* – tradycyjne portugalskie danie



Poznaj historię i techniki wyrobu ceramiki azulejos



Skosztuj win ze starych krzewów zapomnianych w Alentejo odmian

Dodatkowe informacje i rezerwacje tel. 722 100 224 | e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)

## 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Porta da Ravessa Colheita Especial Tinto

- 🏠 Adega de Redondo
- 📍 Alentejo, 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 wołowyń duszonej w czerwonym winie i pikantnych sosów warzywnych.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: PAR06**

### 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 eleganckie i aksamitne, o dobrej strukturze i długim finiszu. Podawać do wędlin i dojrzewających serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: PAR01**

### 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 eleganckie, 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 Rosé

- 🏠 Adega de Redondo
- 📍 Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- 🍷 castelão, aragonês

—  
Portugalskie różowe półwytrawne wino o delikatnych aromatach owoców o białym miąższu i czereśni. W ustach wibrująco świeże i eleganckie, 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



## Maré Viva Branco

- 🏠 Adega de Redondo
- 📍 Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- 🍷 roupeiro, rabo de ovelha, fernaõ pires

—  
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 Tinto 3 L

- 🏠 Adega de Redondo
- 📍 Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- 🍷 castelão, aragonês, trincadeira

—  
Czerwone portugalskie wino wytrawne o aromatach malin i jeżyn. Na podniebieniu dobrze zbudowane i zrównoważone, łagodnie taniyczne, bardzo przyjemne do picia. Podawać do przystawek, wędlin, grillowanych warzyw, wytrawnych tart, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** PAR16



## Maré Viva Branco 3 L

- 🏠 Adega de Redondo
- 📍 Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- 🍷 roupeiro, fernaõ pires, 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:** PAR15



# Blandy's

Madera to zarówno nazwa atlantyckiej wyspy, jak i unikalnego wzmocnianego i „maderyzowanego” właśnie wina. Firma Blandy's wytwarza wino nieprzerwanie od 1811 roku i jest jedyną winiarnią na wyspie pozostającą do dziś w rękach tej samej rodziny. Od wielu lat wytwarza także wina w partnerskiej relacji z kompanią porto Symington. Owoce rodzą się w trzech małych kilkuhektarowych winnicach, aby po zbiorze przejść długi i skomplikowany proces winifikacji, w wyniku którego powstaje skoncentrowane, świeże, umiarkowanie słodkie wino. Stare roczniki dzięki swojej długowieczności osiągają wysokie ceny, więc warto w to wino zainwestować.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Blandy's Madeira Verdelho 10 YO

- 🏠 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 starej skórki pomarańczowej i długim posmaku egzotycznych owoców i przypraw. Podawać do zup i pasztetów lub jako aperitif.

🕒 10–12°C

- 🍷 białe, wzmocniane, madera, półwytrawne

Kod: PBM54



## 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, madera, wzmocniane, słodkie

Kod: PBM01



## Blandy's Madeira Bual 30 YO

- 🏠 Blandy's Madeira
- 📍 Madera, DOC Madeira
- 🍷 bual

🕒 10 lat, dąb amerykański, system canteiro  
📖 30-letnia madera powstała w wyniku zestawienia najlepszych roczników madery z odmiany bual wyprodukowanych na przestrzeni ostatnich pięciu dekad. 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. To powstałe w liczbie 400 butelek wino gotowe jest do picia, ale może także z powodzeniem poczekać do 2050 roku.

🕒 15–16°C

- 🍷 białe, wzmocniane, madera, półsłodkie

Kod: PBM56



## Blandy's Madeira Malmsey 20 YO

- 🏠 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 ciemnonahoniowa barwa ze złotymi przeblaskami 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.

🕒 15–16°C

- 🍷 białe, wzmocniane, madera, słodkie

Kod: PBM55



## 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 końcówce. Podawać do sushi, musu z ryby, ptactwa, przekąsek z majonezem, suszonych owoców lub jako aperitif.

🕒 10–12°C

- 🍷 białe, madera, wzmocniane, wytrawne

Kod: PBM17



## 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, madera, wzmocniane, 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, madera, wzmocniane, słodkie

objętość: 0,5 l

Kod: PBM19







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 cynamonową nutą bukietem stanowiącym niecodzienne połączenie wynikającej z doniosłego wieku koncentracji z młodzieńczymi werwą i świeżością, doskonale rokującymi na przyszłość. Na podniebieniu doskonała harmonia pomiędzy wyraźną słodyczą a rzešką kwasowości, z lekko słonawym 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 przemysłanej całości.

🌡️ 15–16°C

objętość: 1,5 l

🍷 białe, wzmocnione, madera, słodkie

Kod: ZPBM33\_KP

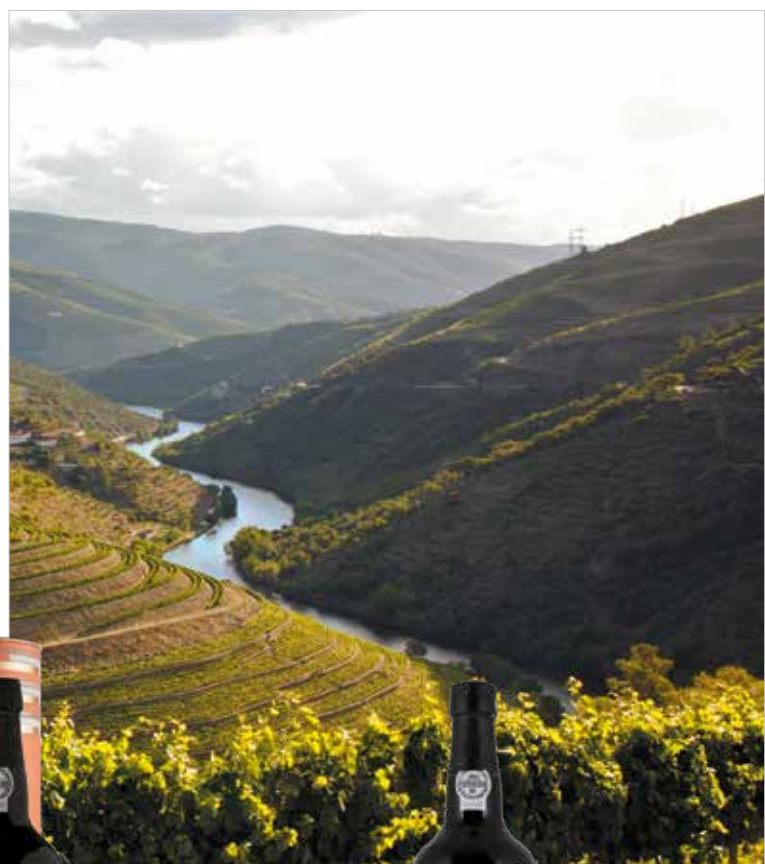
Dostępne tylko na zamówienie

Zeskanuj Kod QR,  
aby dowiedzieć się  
więcej o winie.



# Fonseca Porto

Jeden z najwyżej cenionych producentów porto rocznikowego i pierwszoligowy producent w Dolinie Douro, przykładający ogromną wagę do każdego etapu produkcji, począwszy od starannej pielęgnacji tarasowych winogradów, poprzez tradycyjne wyciskanie moszczu stopami, aż po wzmacnianie wina destylatem sprowadzonym z regionu Cognac, nie zaś miejscowym winiakiem. Winiarnia, która na stałe wpisała się w historię portweinu inicjując produkcję Late Bottled Vintage, a także podbijając rynek swoim legendarnym Fonseca Bin 27 Finest Reserve. Istnieje od niemal 210 lat, pozostaje wciąż rodzinną firmą, zarządzaną od pokoleń przez rodzinę Guimaraens, i świetnie sobie radzi mimo czasów i mód niesprzyjających słodkim wzmacnianym winom.



## Fonseca Bin 27 Finest Reserve

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

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

🕒 3–4 lata

📖 Słodkie wino wzmacniane o przepięknej rubinowej barwie i wyraźnie owocowym nosie pełnym nut dojrzałych jeżyn, likieru z czarnej porzeczki, wiśni i śliwek podbitych niuansami korzennymi. 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, tinto cão, tinta amarela

🕒 10 lat

📖 Słodkie wino wzmacniane o intensywnym bukacie złożonym z aromatów dojrzałych owoców przemieszanych z niuansami 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: PF008

## Fonseca LBV

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto 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 niuansów 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



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### 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 taniach i bogatym, długim, owocowym zakończeniu. Podawać do serów pleśniowych i deserów.



🌡️ 16°C

🍷 czerwone, porto, wzmacniane, 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 cegląstą na obrzeżach. Uwodzicielski 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, porto, wzmacniane, 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, porto, wzmacniane, 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 wznosił 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. Po kilkudziesięcioletnim okresie przechodzenia z rąk do rąk i produkcyjnych przerw, w ostatnich dekadach Quinta da Boeira została ponownie wpisana do rejestru Instytutu Win Porto i Douro (IVDP), wracając tym samym do swoich początków w roku 1850.



## Boeira LBV Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

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

🕒 6 lat

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

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, porto, wzmocnione, słodkie

**Kod: PB005**

## Boeira White Diamond Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍷 malvasia fina, viosinho, gouveio, côdega de larinho

🕒 około 5 lat

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

🌡️ 10°C

🍷 czerwone, porto, wzmocnione, słodkie

**Kod: PB006**

## Boeira Tawny Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

🍷 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto 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 sułtanek. Podawać do wyraźnie przyprawionych dań, mięsa z krolika i zająca, wieprzowiny i cielęciny.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, porto, wzmocnione, słodkie

**Kod: PB001**



## Boeira Ruby Port

🏠 Quinta da Boeira

📍 Dolina Douro, DOC Porto

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

🕒 3–4 lata

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

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, porto, wzmocnione, słodkie

**Kod: PB002**





Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



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, tinto 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, gętki, 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 skrywiają 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 niuansami przyprawowymi, 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
- 🍷 czerwone, porto, 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 rozłącza 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
- 🍷 czerwone, porto, 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 brązowawoczerwonej 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
- 🍷 czerwone, porto, 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
- 🍷 czerwone, porto, 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 aromatami kwiatowymi 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, zakończeniem. Podawać do potraw na bazie mięsa z królika, zająca, wieprzowiny lub cielęciny.
- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 czerwone, porto, wzmacniane, słodkie

Kod: PB007



## PROGRAM NA SEZON 2024/2025

### Operowy Sylwester w Madrycie

29 grudnia 2024 – 1 stycznia 2025

W programie **Maria Stuarda** Gaetano Donizettiego – w obsadzie Krzysztof Bączyk i Szymon Mechliński  
Kolacja sylwestrowa w rytmie **flamenco** w restauracji z gwiazdką Michelin

### Teatralno-operowy weekend w Warszawie

10–13 stycznia 2025

Koncert w **Filharmonii Narodowej** – w programie Mozart i Rachmaninow

W Operze Narodowej **Madame Butterfly** Giacomo Pucciniego – w obsadzie **Aleksandra Kurzak**

### Operowy karnawał w Wiedniu

7–10 lutego 2025 (autokarem z Krakowa)

W programie **Trubadur** Giuseppe Verdiego – w obsadzie **Artur Ruciński** i Maria Agresta

W programie **Tosca** Giacomo Pucciniego – w obsadzie **Sonya Yoncheva**, Ambrogio Maestri i **Piotr Beczała**

### Muzyczny Wiedeń na bis

13–16 marca 2025 (samolotem z Warszawy)

Koncert Wiener Akademie w **Złotej Sali Musikverein** – w programie Brahms i Schumann

Spektakl w operze – **Norma** Vincenzo Belliniego, w obsadzie **Juan Diego Flórez** i Frederica Lombardi

NOWY PROGRAM!

### Muzyka i wino w Wenecji

1–6 kwietnia 2025

Spektakl w La Fenice **Anna Bolena** Gaetano Donizettiego – w obsadzie Lidia Fridman i Carmela Remigio  
Koncert symfoniczny – **Rudolf Buchbinder** gra Beethovena

NOWY PROGRAM!

### Festiwal muzyczny we Florencji

10–16 maja 2025

Dwa koncerty symfoniczne w ramach festiwalu Maggio Musicale Fiorentino. Za pulpitem dyrygenckim staną **Daniele Gatti** oraz **Timur Zangiev**

### Festiwal Operowy w St. Margarethen

lipiec 2025

**Latający Holender** Ryszarda Wagnera na monumentalnej scenie plenerowej w dawnych kamieniołomach oraz koncert symfoniczny w **sali Haydna**, w pałacu książąt Esterhazy

### Festiwal Pucciniego w Toskanii

sierpień 2025

### Wino i Metropolitan Opera w Nowym Jorku

październik 2025

Spektakl w **Metropolitan Opera**, koncert w **Carnegie Hall**, wieczór jazzowy w **Blue Note** oraz musical na **Broadwayu**

### Szampania i operowy Paryż przed świętami

grudzień 2025

Spektakl baletowy w historycznym teatrze królewskim w **Wersalu** oraz przedstawienie operowe w **Palais Garnier**

### Muzyczne Drezno przed świętami

grudzień 2025

Spektakl w **Semper Opera** oraz koncert **Dresdner Philharmonie** oraz słynny jarmark bożonarodzeniowy



# Quinta do Casal da Coelheira

Posiadłość znajduje się w Tramagal, w regionie Tejo, a jej gospodarze pracują na 64 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. Bliskość rzeki wpływa istotnie na lokalny mikroklimat, zapewniając winogronom wyraźnie dłuższy okres owocowania niż w winnicach sąsiadów, co przekłada się na bardziej eleganckie, wyrefinowane wina z dojrzałymi taninami i wspaniałą, świeżą owocowością.



## 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



## Mythos

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, cabernet sauvignon
- 🕒 14 miesięcy, dąb francuski (80%) i amerykański (20%)
- 📖 Pełne mocy współczesne czerwone wino powstałe z owoców starych portugalskich winogrodów. Roztacza intensywne aromaty dojrzałych, soczystych czarnych porzeczek i śliwek oraz lawendy przemieszane z subtelnymi nutami przyprawowymi. Na podniebieniu mocno owocowe, krągłe, przyjemnie tanične.

🌡️ 17°C

- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: PCC07



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## 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 Tinto



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

🌡️ 16–18°C

- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: PCC09



## Coelheira Branco



- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍇 fernão pires, verdelho, arinto
- 🕒 –
- 📖 Białe wino o eleganckim bukietem 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 Vilacettino



Historia Casa de Vilacettino nierozłącznie wiąże się z dziejami 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 dwóch 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 Vilacettino (pośród kilku innych) podano angielskiej delegacji podczas kolacji.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Casa de Vilacettino Grande Escolha Vinho Verde

🏠 Casa de Vilacettino

📍 Minho, DOC Vinho Verde

🍷 avesso, arinto, azal, loureiro

🍷 –

📖 Kuszący 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 subtelną mineralność. Podawać do białych mięs, ryb, risotto z owocami morza, makaronów ze śmietanowymi sosami.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, półwytrawne

**Kod:** PVV02



## Vilacettino Vinho Verde

🏠 Casa de Vilacettino

📍 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

# Włochy

*największy producent  
wina na świecie*

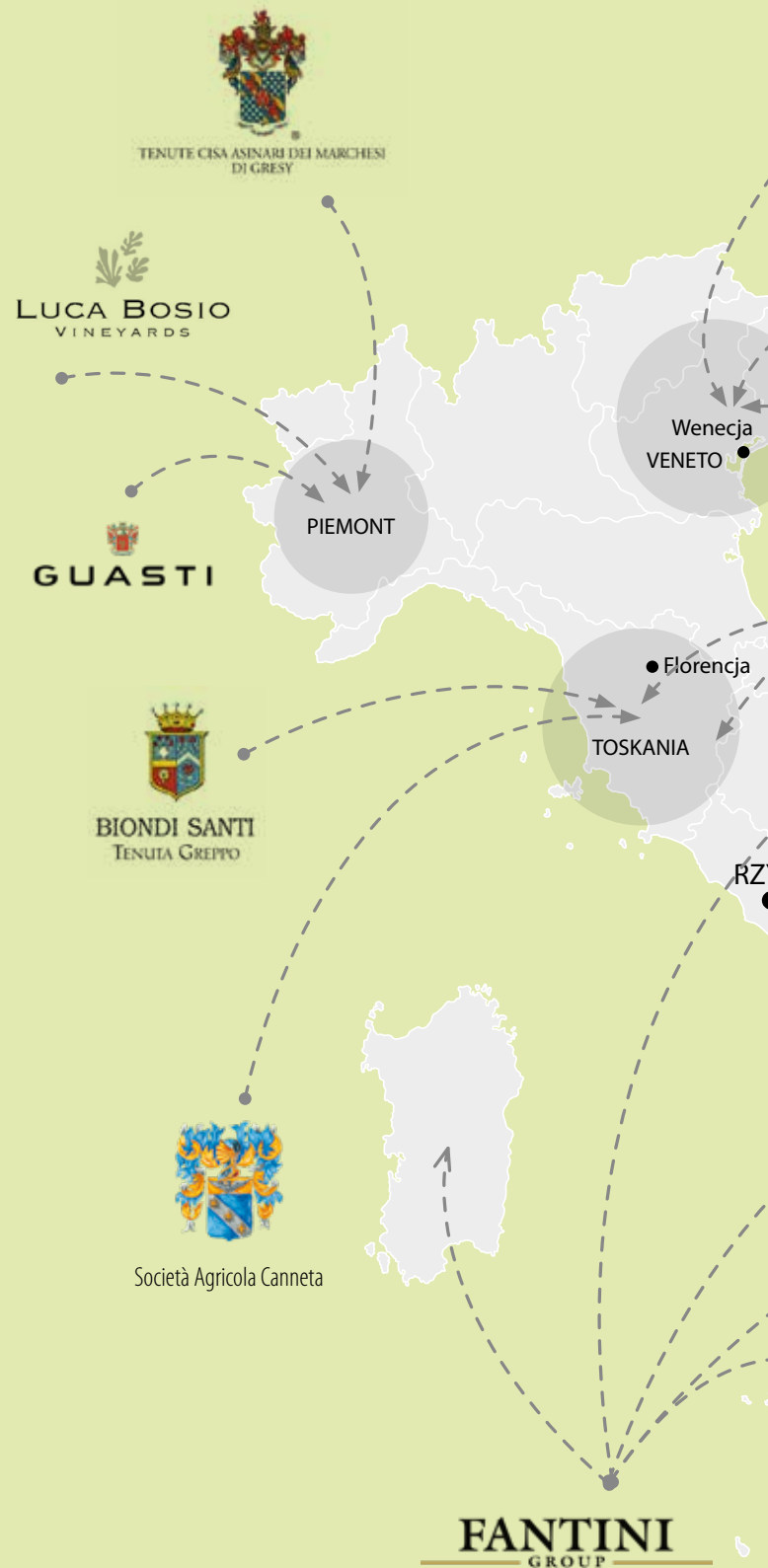
Co najmniej od lat 70. ubiegłego wieku powstają tu świetne wina, ceny są wciąż dość konkurencyjne, butelki mają doskonałą prezentację, wreszcie – gdzie szukać wina do pizzy, makaronów i włoskich sałatek, jak nie w ofercie włoskich regionów?

Różnorodność i bogactwo oferty win włoskich wynika przede wszystkim stąd, że Italia to kraina wielu mezoklimatów – znajdziemy tu zarówno łagodne, delikatnie słodkawe i rozgrzane słońcem wina południa, a wśród nich ulubione przez Polaków primitivo, jak i niezwykle eleganckie, wyraziste i zwiewne wina włoskiego Piemontu z barolo i barbaresco na czele.

I – rzecz jasna – słynną Toskanię, która ma szczęście leżeć w najbardziej umiarkowanych rejestrach pogodowych, a tym samym łączyć w sobie śródziemnomorską dojrzałość owoców z subtelnym i eleganckim tchnieniem chłodniejszej północy.

Włochy są też od lat najważniejszym celem wyjazdów enoturystycznych – w roku 2025 firma Podróże z winem zabierze do Italii swoich klientów aż sześć razy.

Od czerwca do października będzie można odwiedzać takie zakątki winiarskich Włoch jak Veneto, Kampania, Alto Adige, Toskania, Piemont, a także słoneczną Sycylię.







## podróże z winem



### Wina i uroki Kampanii

Wybrzeże Amalfi – Neapol – Capri

23 kwietnia – 1 maja



### Sycylia – część wschodnia

Syrakuzy – Etna – Taormina

5 – 11 maja



### Północne Włochy na lato

Alto Adige – Trentino – Friuli

lipiec



### DODATKOWE INFORMACJE

tel. **722 100 224**

e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)



# Cantine Menhir

Apulia, czyli obcas włoskiego buta, to kraina majestatycznych gajów oliwnych i winnic, 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 i soczystą owocowością na podniebieniu. Ich twórcą jest główny enolog Vincenzo Laera.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Menhir Salice Salentino



- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, DOC Salice Salentino
- 🍇 negroamaro
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski i amerykański, barriques
- 📖 Wino o głębokiej czerwonej barwie i wspaniałym bukietem złożonym z mocnych aromatów leśnych jagód i wiśni w likierze, którym towarzyszą subtelne nuty balsamiczne, przyprawowe, kawowe, a także posycia leśnego. W ustach pełne i wyraziste, harmonijne i łagodnie taniiczne. Podawać do grillowanych mięs, dań z dodatkiem trufli i prawdziwków oraz dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C  
🍷 czerwone, wytrawne  
Kod: WMH02

## CalaMuri



- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, IGT Salento
- 🍇 100% primitivo
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Głęboka rubinowa barwa, z przeblaskami 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 rozczarujące 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, taniinach 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 taniiny. Całość nieprzetadowana, elegancka, z klasą. Podawać do dań z czerwonego mięsa, królika, jagnięciny.

🌡️ 16–18°C  
🍷 czerwone, wytrawne  
Kod: WMH08

## 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 taniinach 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

## 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



# Tenuta San Giorgio

Winiarnia San Giorgio powstała w 1971 roku, skupiając wokół siebie winnice (często ponadstuletnie) leżące na żyznych brzegach rzeki Piave, we wschodniej części regionu Veneto słynącej z idealnych warunków do uprawy winorośli dającej owoce o wielkiej świeżości i żywych, wyrazistych aromatach. Produkcja skoncentrowana jest tu na najbardziej charakterystycznych i cenionych winach tego obszaru, takich jak prosecco i pinot grigio. Wszystkie one stanowią fantastyczną 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 białozłotej barwie i długo utrzymującej się subtelnej pianistości. Dość intensywny nos roztacza 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, zap warzywnych, grillowanych ryb lub solo.

- 6–8°C
- białe, musujące, extra dry
- Kod: WTV13**

Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Sublime Prosecco Brut

- Tenuta San Giorgio
- Veneto, DOC Prosecco
- glera
- 
- Białe radosne wino musujące idealnie uosabiające wyjątkowy włoski styl życia. Subtelna pianistość, kwiatowo-owocowy bukiet oraz lekkość i rześkość czynią zeń doskonałe wino praktycznie na każdą okazję. Podawać jako aperitif i do lekkich przekąsek z owoców morza, ryb i drobiu.

- 8–10°C
- białe, musujące, prosecco, brut
- Kod: WSU12**

## Sublime Prosecco Brut Edizione Limitata

- Tenuta San Giorgio
- Veneto, DOC Prosecco
- glera
- 
- Białe wino musujące o delikatnej pianistości i niebanalnym bukietcie 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, brut
- 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 bukietcie, w którym harmonijnie łączą się charakterystyczne dla odmiany glera aromaty jabłek i brzoskwiń z niuansami 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
- prosecco, różowe, extra brut
- Kod: WSU14**

# Cielo e Terra

Wszystko zaczęło się w Colli Berici, w maleńkiej dolinie Chiampo w 1908 roku. Posiadłość Casa Defra z winnicami należącymi do rodziny Cielo, rozszławił już w pierwszych latach przedstawiciel pierwszego pokolenia winiarzy Giovanni Cielo. Wkrótce po wina zaczęli zgłaszać się kupcy z sąsiednich dolin, a później z jeszcze dalszych rejonów Wenecji Euganejskiej. Pośród wszystkich potomków Giovanniego w rodzinnym Montorso zdecydował się pozostać tylko jeden z synów, Pietro, ale już w kolejnym pokoleniu za wytwarzanie wina wzięło się trzech energicznych wnuków Giovanniego – trzecie pokolenie stworzyło w 1962 roku nową winiarnię, a popyt na jej wina okazał się tak wielki, że Cielo et Terra zaczęło skupować wino luzem od sąsiadów, by uzupełnić własne zapasy. Pokolenie czwarte, które reprezentują Luca i Pierpaolo Cielo uczyniło z rodzinnej firmy lidera w produkcji i dystrybucji jakościowych win w skali ogólnowłoskiej. Dziś Cielo et Terra Grupo wraz z dwoma tysiącami partnerów (winogrodników i winiarzy) to jedna z najważniejszych winiarskich marek kojarzonych z Wenecją.



## Amaregis Amarone della Valpolicella Riserva



- Cielo e Terra
- Veneto, DOCG Amarone della Valpolicella
- 95% corvina, 5% rondinella
- 4 lata, duże beczki dębowe
- Król wśród win amarone; zawartość butelki stanowi kwintesencję ponad stoletniego doświadczenia winiarskiego w tworzeniu win z najlepszych gron poddanych procesowi podsuszenia i długo dojrzewających w dębie. W efekcie tych zabiegów powstało znakomite wino medytacyjne o głębokiej rubinowej barwie z przebiegskami w kolorze owocu granatu. Na podniebieniu esencjonalne, cudownie krągłe, o jedwabistej teksturze i wspaniale długim, wielowymiarowym zakończeniu.
- 16–18°C
- czerwone, półwytrawne
- Kod:** WFC74



- ## 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 tanninach i długim posmaku. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, dojrzałych serów i salami.
  - 16–18°C
  - czerwone, wytrawne
  - Kod:** WFC52



- ## 1908 Nero di Gio
- Cielo e Terra
  - Rosso d'Italia
  - 50% negroamaro, 20% montepulciano, 15% merlot, 15% cabernet
  - 6 miesięcy
  - Wyjątkowe czerwone włoskie wino wytrawne po mistrzowsku łączące w sobie strukturę i krągłość południa kraju ze świeżością północy. Zachwyca głęboką rubinową barwą i wspaniałym bukietem, na który składają się aromaty czereśni i jeżyn oraz nuty cynamonu, tytoniu i lukrecji. Na podniebieniu eleganckie i pięknie zrównoważone, akasmitnie taniące, o fantastycznie długim, naznaczonym balsamicznym niuanssem, zakończeniu.
  - 18°C
  - czerwone, półwytrawne
  - Kod:** WFC78

## Maestro Primitivo



- Cielo e Terra
- Apulia, IGT Puglia
- primitivo
- 
- Czerwone półwytrawne wino z południa Włoch o uwodocielniskich 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 Primitivo
- Cielo e Terra
  - Apulia, DOC Primitivo di Manduria
  - primitivo
  - 12 miesięcy
  - Wino o barwie owocu granatu i bujnym bukietie złożonym z aromatów czarnych porzeczek i powideł sliwkowych, z nutami kakao, tytoniu i wanilii w tle. Na podniebieniu soczyste owocowe, pełne i krągłe, o miękkich, słodkawych tanninach i długim posmaku czerwonych porzeczek, przypraw i kawy. Podawać do czerwonych mięs, dziczyzny i wyrazistych serów.
  - 16–18°C
  - czerwone, półwytrawne
  - Kod:** WFC67



- ## Gran Passaia Rosso
- Cielo e Terra
  - Toscana, IGT Toscana
  - sangiovese, merlot
  - 3 miesiące
  - Czerwone włoskie wino roztańczające intensywne aromaty dojrzałych ciemnych owoców przemieszane z nutami przypraw. Na podniebieniu pełne i krągłe, świetnie zbalansowane, o jedwabistych, wręcz słodkich tanninach i długim, czystym posmaku. Podawać do befsztyka i ragout z dzika.
  - 16–18°C
  - czerwone, półwytrawne
  - Kod:** WFC44





## 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 intensywne, bogate i miękkie, ujmujące słodczą 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 podsuszanych 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**



## Sante Rive Soave

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Soave
- 🍷 garganega, trebbiano
- 🌿 —
- 📖 Eleganckie i lekkie białe włoskie wino wytrawne o subtelnych aromatach kwiatów i cytrusów z domieszką nut przywodzących na myśl mokry kamień. Usta krągłe i miękkie, o umiarkowanej kwasowości i lekko goryczkowym posmaku. Podawać do delikatnych serów i nietłustych ryb.

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



## Gran Bericanto Riserva

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Colli Berici
- 🍷 50% merlot, 50% cabernet i inne ciemne odmiany
- 🌿 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wspaniałe esencjonalne czerwone włoskie wino wytrawne o wyrazistych aromatach dojrzałych jeżyn z domieszką wanilii i innych przypraw korzennych. Na podniebieniu eleganckie i harmonijne, przyjemnie krągłe, o słodkich, doskonale zintegrowanych taninach i długim, niebanalnym posmaku. Podawać do dziczyzny, grillowanych i pieczonych mięs oraz dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: WFC72**



## Pradio Passaparola Prosecco

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍷 100% glera
- 🌿 —
- 📖 Białe włoskie wino musujące o subtelnych aromatach jasnych owoców. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, wyraziste i eleganckie, o długo utrzymującej się pianistości i wspaniale zniuansowanym, niebanalnym zakończeniu. Podawać do przystawek, ryb, skorupiaków, letnich sałatek i innych lekkich dań.

🌡️ 8°C  
 🍷 białe, musujące, prosecco, brut



**Kod: WFC75**



## Pradio Sobaja Sauvignon Blanc

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Friuli - Wenecja Julijska, DOC Friuli Sauvignon
- 🍷 sauvignon blanc
- 🌿 —
- 📖 Białe włoskie wino wytrawne o intensywnym bukietie złożonym z aromatów przywodzących na myśl liście pomidorów, zioła i dojrzałe jasne owoce. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, o lekko cytrusowym smaku podbitym niuansami mineralnymi. Podawać do przystawek z ryb - surowych i przetworzonych, świeżych kozich serów.

🌡️ 10°C  
 🍷 białe, wytrawne



**Kod: WFC18**



## MAIA Novapalma Pinot Grigio Bio

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC delle Venezie
- 🍷 pinot grigio
- 🌿 —
- 📖 Włoskie półwytrawne białe wino o eleganckim bukietem złożonym z aromatów polnych kwiatów i dojrzałych jasnych owoców, takich jak jabłka i banany. Na podniebieniu czyste i wyraziste w smaku, przyjemnie rześkie, długie. Podawać do przystawek z rybami w roli głównej, lekkich dań warzywnych, białych mięs.

🌡️ 10–12°C  
 🍷 białe, półwytrawne

**Kod: WFC80**



## MAIA Novapalma Prosecco Extra Dry Bio

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍷 glera
- 🌿 —
- 📖 Białe włoskie wino musujące o subtelnych aromatach jasnych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, harmonijne i trwałe, o delikatnej pianistości i czystym posmaku. Podawać do lekkich dań bazujących na warzywach, surowych rybach i skorupiakach lub jako aperitif.

🌡️ 6–8°C  
 🍷 białe, musujące, prosecco, extra dry

**Kod: WFC79**



## Prosecco 1754 Spumante Casa Defra

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

🌡️ 8°C  
 🍷 białe, musujące, prosecco, brut

**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 soczyscie 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, soczyscie 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 twardej 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, półwytrawne

**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 półwytrawne o bladioróżowej 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 fiołkowe. 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





podróże z winem

travel & tasting

# WŁOCHY

## SYCYLIA – WYSPA WINA – CZĘŚĆ WSCHODNIA

KATANIA – ETNA – TAORMINA – NOTO

5–11 maja 2025



Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej



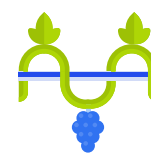
Spróbuj win z endemicznych  
sycylijskich odmian



Zadumaj się nad przeszłością  
klucząc uliczkami zatrzymanej  
w czasie Ragusa Ibla



Zobacz jak  
nieprawdopodobny widok  
roztacza się z antycznego  
teatru w Taorminie



Sprawdź jakie odmiany  
winorośli uprawia się  
na zboczach Etny

Dodatkowe informacje i rezerwacje tel. 722 100 224 | e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)



# 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



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Il Teo Primitivo di Manduria

- Fantini Group
- Apulia, DOP Primitivo di Manduria
- primitivo
- 12 miesięcy
- Rubinowoczerwone, bujne, wręcz barokowe wino o złożonym owocowo-pikantnym bukicie, pełnym aromatów śliwek, dżemu wiśniowego i tytoniu. Na podniebieniu cudownie pełne i krągłe, jedwabście tanične, 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



### Lama di Pietra Chardonnay

- Cantina Diomede, Fantini Group
- Apulia, IGP Puglia
- 100% chardonnay
- 
- Białe wytrawne wino z południa Włoch o intensywnym bukicie złożonym z aromatów owoców egzotycznych i białych kwiatów. W ustach bardzo dobrze zbudowane, o doskonałej kwasowości i równowadze oraz długim, czystym posmaku. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs lub jako aperitif.

- 10–12°C
- białe, wytrawne

Kod: WFF15



### Lama di Pietra Nero di Troia

- Cantina Diomede, Fantini Group
- Apulia, IGP Puglia
- 100% nero di troia
- 
- Czerwone wytrawne wino z południa Włoch o intensywnym bukicie złożonym z aromatów dojrzałych ciemnych owoców takich jak morwy i czereśnie. Na podniebieniu miękkie i krągłe, subtelnie tanične, dobrze zbudowane, o długiej owocowej końcówce. Podawać do dziczyzny, czerwonych mięs, dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: WFF17





## 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 liczi. 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: WFW71

## Saragat Cannonau

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



–  
Wino o rubinowej barwie z fiołkowymi refleksami, z czasem zyskującymi odcień owocu granatu. W nosie bogate, o aromatach przywodzących na myśl czereśnie i jeżyny, fiołki i suszone płatki róży oraz ziola. Na podniebieniu natychmiast ujawnia charakter eleganckiego i aksamitnego wina, o przyjemnej owocowości, dobrze zintegrowanych taniach, świetnej kwasowości i długim posmaku. Podawać do lazanii z wędzonych bakłażanów z fetą z dodatkiem chili, grillowanej cukinii i czerwonej papryki, kotletów cielęcych, dojrzewającego sera owczego, a także serów pleśniowych.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WFW72

## 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, sliwek i leśnych jagód. Na podniebieniu miękkie i zrównoważone, o smaku czerwonych owoców z subtelnym dodatkiem przypraw i przyjemnej taniłości wyczuwalnej także w długim posmaku. Podawać do jagnięciny, duszonych czerwonych mięsiw i dojrzewających serów, w szczególności pecorino.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WFW73

## Lunatico Pinot Grigio

- Fantini Group
- Sycylia, IGP Terre Siciliane
- pinot grigio



–  
Białe włoskie wino wytrawne o słomkowożółtej barwie ze złotymi refleksami. W nosie wyraziste, o aromatach brzoskwini, grejpfruta, cytryny i limonki przemieszanych z nutami wanilii i gałki muszkatołowej. Na podniebieniu średnia budowa, przyjemnie owocowy smak, dobra równowaga i lekko pikantne zakończenie. Podawać do pieczonych ryb i drobiu w jasnych sosach.

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod: WFW76

## ARU

- Fantini Group
- Sardynia, IGT Monica Isola dei Nuraghi
- 50% monica, 50% carignano



8 miesięcy, dąb francuski  
Wino z Sardynii powstałe z najbardziej dojrzałych gron odmian monica i carignano. W nosie zachwyca elegancją i bogactwem aromatów przywodzących na myśl owoce morwy, ciemne sliwki i świeże fiołki przemieszane z nutami mirtu, tytoniu i przypraw korzennych. Na podniebieniu świetna koncentracja, wyrazista owocowość, aksamitne, wyrafinowane tani i fantastycznie długi, zabarwiony niansem mineralnym, finisz. Podawać do zeberek z pieprzem i sosem grzybowym, pieczeni z dziczyzny, a także do fondantu czekoladowego.

- 18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WFW74

vegan  
friendly



## Edizione Cinque Autoctoni

- Fantini Group
- Abruzja
- montepulciano, primitivo, negroamaro, sangiovese, malvasia nera

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

- 18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WKW13

## Lunatico Montepulciano d'Abruzzo

- Fantini Group
- Abruzja, DOC Montepulciano d'Abruzzo
- montepulciano



–  
Czerwone włoskie wino wytrawne o rubinowej barwie i wyrazistych aromatach przywodzących na myśl dojrzałe ciemne sliwki i czarne czereśnie. W ustach soczystość owocowa, dobrze wyważone, o wyraźnie zaznaczonej taniłości i przyjemnym zakończeniu. Podawać do makaronów w pomidorowym sosie, pizzy, risotto.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WFW77

## Lunatico Negroamaro

- Fantini Group
- Apulia, IGT Puglia
- negroamaro



5 miesięcy, dąb amerykański, dąb francuski  
Czerwone wino z południa Włoch o intensywnych aromatach czarnych porzeczek i leśnych jagód przemieszanych z nutami ziołowymi. Na podniebieniu średnia budowa, wyrazista kwasowość, aksamitna tekstura i pikantne zakończenie na długo pozostawiające przyjemne wrażenie. Podawać do makaronów z mięsnymi dodatkami i dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WFW78

## Lunatico Primitivo

- Fantini Group
- Apulia, IGT Puglia
- primitivo



5 miesięcy, dąb amerykański, dąb francuski  
Czerwone włoskie wino wytrawne o złożonym bukietem, w którym dominują aromaty czerwonych owoców i ziół. W ustach pełne i krągłe, o przyjemnie owocowym smaku, dobrze zintegrowanej taniłości i długim zakończeniu. Podawać do pikantnych dań kuchni włoskiej, grillowanej jagnięciny z rozmarynem lub solo.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod: WFW79

### 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:** WFFV21

### 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 taniżne, pełne i dobrze zrównoważone. Podawać do czerwonych mięs – pieczonych i z grilla, ptactwa, dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** WFFV20

### 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:** WFFV19

### Primo Bianco

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



–  
 Białe włoskie wino wytrawne rozczajające 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:** WFFV01

### Primo Rosso

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



–  
 Czerwone włoskie wino wytrawne o mocnym bukietie 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:** WFFV02



### Lava Beneventano Aglianico

- Terre del Vulcano, Fantini Group
- Kampania, IGT Aglianico Beneventano
- aglianico
- 8 miesięcy



Wino o głębokiej czerwonej barwie z fioletowymi refleksami. Intensywny nos, na który składają się mocne aromaty czerwonych owoców i wyraźne nuty korzenne oraz waniliowe. Usta bardzo przyjemne, o dość wyraźnych, ale krągłych taniach i wytrawnej, czystej końcówce. Podawać do wędlin, pieczeni wołowej, serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** WFFV06



### Lava Falanghina Beneventano

- Terre del Vulcano, Fantini Group
- Kampania, IGT Falanghina Beneventano
- falanghina
- 



Eleganckie, lekkie wino o intensywnym owocowym aromacie i świeżych, przyjemnie kwasowych, dobrze zbalansowanych, subtelnie mineralnych ustach. Podawać do białych mięs, młodych serów, ryb lub jako aperitif.

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod:** WFFV28



### Lava Greco di Tufo

- Terre del Vulcano, Fantini Group
- Kampania, DOCG Greco di Tufo
- greco
- 



Wino o mocnym, świeżym, umiarkowanie owocowym nosie. Usta lekko mineralne, świetnie zrównoważone, o rześkiej kwasowości i czystym, długo utrzymującym się smaku. Podawać do owoców morza, białych mięs lub jako aperitif.

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod:** WFFV07





# Guasti Clemente

W 1945 w samym sercu Nizza, najlepszego ze wszystkich crus piemonckiej barbery, Clemente Guasti zbudował winiarnię, która od pierwszego roku swojej działalności stała się legendą regionu. Między innymi dzięki jego staraniom narodziła się miejscowa tradycja tworzenia win z unikalnych, niewielkich siedlisk lub pojedynczych parceli w obrębie późniejszej apelacji Barbera d'Asti, a także umieszczania ich historycznych nazw na etykietach. W latach 50. jako pierwszy w całym regionie rozpoczął produkcję win musujących metodą Martinottiego (Charmata).

Dziś winiarnią kieruje jego utalentowany wnuk Enrico Piantato, koncentrując się na doborze najlepszych klonów barbery w obrębie siedliska Nizza, które od dziewięciu lat jest już osobną apelacją dla tej odmiany.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Guasti Nizza Riserva Barcarato

- Guasti Clemente
- Piemont, DOCG Nizza Riserva
- 100% barbera
- 12 miesięcy
- Wybitne wino z odmiany barbera z najlepszego piemonckiego siedliska Nizza. W nosie zachwycą bukietem złożonym z aromatów kwiatów i leśnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty pieprzu, wanilii i czekolady. W ustach krzepkie, pełne, skończone, o lekko naznaczonym nuansem dębowym finiszu, gotowe do picia lub kilkuletniego dojrzewania w butelce. Podawać do wyszukanych dań, dobrze przyprawionych mięs.
- 17–19°C
- czerwone, wytrawne



Kod: WGL05

## Guasti Barbera d'Asti Superiore Boschetto Vecchio

- Guasti Clemente
- Piemont, DOCG Barbera d'Asti Superiore
- 100% barbera
- 18 miesięcy
- Piemoncka barbera najwyższej próby o bukietcie fiołków, róż, wiśni, malin i jeżyn, z nutą wanilii, tytoniu i drewna cedrowego. W ustach wyważona, elegancka, o przyjemnej mineralności i subtelnej taniowości. Produkowana jako flagowe wino rodziny od 1946 roku. Podawać do dziczyzny, pieczeni wołowej z sosem truflowym.
- 18–20°C
- czerwone, wytrawne



Kod: WGL06

## Guasti Barolo Ginestra

- Guasti Clemente
- Piemont, DOCG Barolo
- nebbiolo
- 28 miesięcy
- Barolo o głębokiej barwie przywodzącej na myśl dojrzały owoc granatu, z pomarańczowymi przebłyskami. W nosie wspaniale złożone, o intensywnych aromatach ciemnych owoców, z nutami drewna i wanilii. Na podniebieniu szlachetne i wyrafinowane, o doskonałej strukturze, z powodzeniem okiełznanych charakterystycznych dla nebbiolo wyrazistych taniach, świetnej kwasowości i eleganckim, owocowym, subtelnie wzbogaconym o nuanse przypraw korzennych, smaku.
- 16–18°C
- czerwone, wytrawne



Kod: WGL04

## Guasti Piemonte Chardonnay

- Guasti Clemente
- Piemont, DOC Piemonte Chardonnay
- 100% chardonnay
- 
- Żywe i mineralne wytrawne piemonckie chardonnay, gładkie i jedwabiste na podniebieniu. Bardzo zrównoważone pod względem słodyczy i kwasowości, o długim i orzeźwiającym zakończeniu. Podawać do smażonych ryb, skorupiaków, średnio twardych serów.
- 8–10°C
- białe, wytrawne



Kod: WGL01

## Guasti Roero Arneis

- Guasti Clemente
- Piemont, DOCG Roero Arneis
- 100% arneis
- 
- Białe wytrawne wino z Piemontu o bladzielonej barwie z zielonkawymi refleksami i wyrazistych aromatach przywodzących na myśl jabłka i gruszek. Na podniebieniu dobrze zbudowane, pełne i eleganckie, o długim, zabarwionym subtelną nutą goryczki, zakończeniu. Podawać do przystawek, ryb słodkowodnych, owoców morza i białych mięs, a także jako aperitif.
- 10°C
- białe, wytrawne



Kod: WGL02

## Guasti Barbera d'Asti Desideria

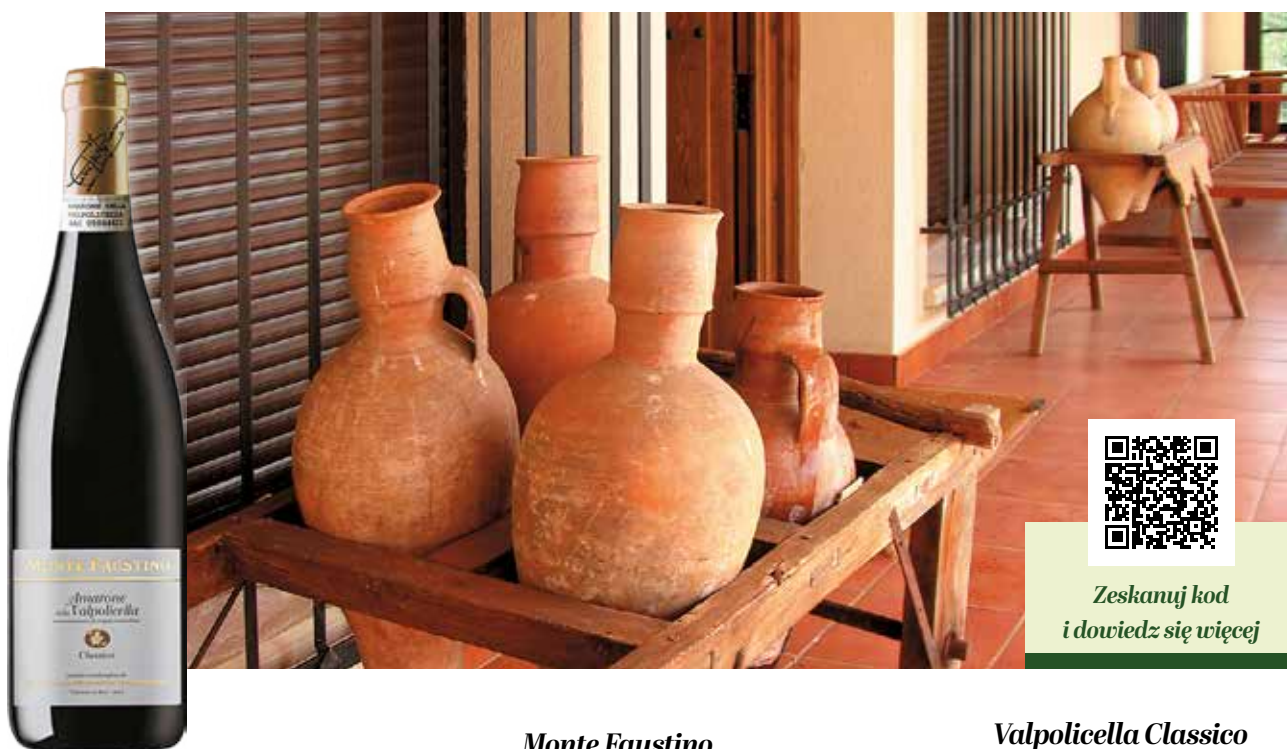
- Guasti Clemente
- Piemont, DOCG Barbera d'Asti
- 100% barbera
- 
- Czerwone włoskie wytrawne wino z Piemontu o aromatach ciemnych wiśni, śliwek, fiołków i róż wzbogaconych o subtelne nuty ziołowe. Na podniebieniu dobrze zbudowane, niezbyt masywne, przyjemnie krągłe, lekko mineralne i bardzo długie. Podawać do mięs w sosach pomidorowych, duszonej cielęciny, dojrzewających serów.
- 16–18°C
- czerwone, wytrawne



Kod: WGL03

## Monte Faustino

Valpolicella to druga, po tokańskiej Chianti, najbardziej znana winiarska apelacja Włoch. Najślawniejszym tutejszym winem jest powstające w oparciu o podsuszane na matach winogrona wytrawne amarone z delikatnie słodkawym finiszem. 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 między innymi w niewielkiej rodzinnej winiarni Monte Faustino, gdzie obecnie wina tworzy rzutki i energiczny Paolo Fornaser. Ich jakość gwarantuje rodzinna tradycja sięgająca 1920 roku.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Monte Faustino Amarone della Valpolicella Classico

- 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 bukietcie 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







podróże z winem

travel & tasting

# MAROKO

# MAROKO I WINA MAGHREBU

MARRAKESZ – CASABLANCA – MEKNES – FEZ

28 marca – 6 kwietnia 2025

Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej



Przekonaj się, jak smakują  
wina Maghrebu w miejscach,  
w których powstały



Odwiedź Ait Benhaddou  
– największy marokański ksar  
w całości wzniesiony z gliny



Rozsmakuj się w cudownie  
aromatycznej, intensywnej  
i pełnej przypraw  
marokańskiej kuchni



Przespaceruj się zaułkami  
medyny Fezu uznanej  
przez UNESCO za najlepiej  
zachowaną na świecie

Dodatkowe informacje i rezerwacje tel. 722 100 224 | e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://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 ponad 50 latach, firma posiada 24 hektary 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 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 Barbera d'Asti

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

18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod: WB008**





Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Moscato Spumante

Luca Bosio Vineyards

Piemont

100% moscato

–

Stodkie musujące włoskie wino z Piemontu o bujnym bukietie złożonym z aromatów jasnych owoców przemieszanych z wyrazistymi nutami kwiatowymi. Na podniebieniu przyjemnie krągłe i miękkie, o subtelnie owocowym smaku i długim, łagodnym zakończeniu. Podawać jako aperitif lub pod koniec posiłku do owoców, dojrzewających serów czy ciasta z orzechami laskowymi.

8°C

białe, musujące, słodkie

Kod: WB034



### Luca Bosio Moscato d'Asti

Luca Bosio Vineyards

Piemont, DOCG Moscato d'Asti

moscato

–

Stodkie wino o ciepłej, złocistej barwie, kuszące aromatami miodu i kwiatów. Na podniebieniu łagodne i eleganckie, o przyjemnie słodkim smaku dojrziałych jasnych owoców i długiej, zabarwionej nutą kwiatową, końcówce. Podawać jako aperitif lub na zakończenie posiłku do owoców, orzechów lub dojrziałych serów.

8°C

białe, słodkie

Kod: WB017



### Luca Bosio Barolo

Luca Bosio Vineyards

Piemont, DOCG Barolo

nebbiolo

3 lata, dąb francuski

Wino w kolorze owoców granatu z lekko pomarańczowymi refleksami. Obfity bukiet przywodzi na myśl fiołki i róże oraz aromaty przypraw, wśród których wybijają 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 Gavi di Gavi

Luca Bosio Vineyards

Piemont, DOCG Gavi

100% cortese

4 miesiące dojrzewania nad osadem

Białe włoskie wino wytrawne o aromatach przywodzących na myśl dojrzałe jasne owoce oraz białe kwiaty. Na podniebieniu subtelne i eleganckie, o znakomicie wyważonej kwasowości i długim, rześkim posmaku. Podawać do ryb o białym mięsie, owoców morza lub jako aperitif.

8–10°C

białe, wytrawne

Kod: WB015







Spróbuj win barbaresco z różnych parceli i roczników w posiadłości Martinenga – jednym z najlepszych siedlisk w regionie



Zjedz prawdziwie slowfoodowy lunch w Bra – siedzibie ruchu Slow Food



Rozkoszuj się widokiem piemonckich winogradów w wielobarwnej jesiennej szacie



Przekonaj się, jak wiele oblicz może mieć panna cotta – najsłynniejszy włoski deser rodem z Piemontu



# WŁOCHY

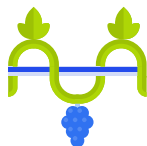
# JESIEŃ I TRUFLE W PIEMONCIE

ALBA – BAROLO – BARBARESCO

19–23 października 2025



Odwiedź Banca del Vino  
i spróbuj win  
z najważniejszych  
piemonckich apelacji



Spróbuj win z endemicznych  
piemonckich odmian  
w miejscach ich uprawy



Skosztuj znakomitych  
piemonckich serów w Albie

Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej

# Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

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. Główną siedzibę stanowi położona w samym sercu apelacji Barbaresco spektakularna Martinenga z winnicą w kształcie amfiteatru. Przez wielu uważana jest za najlepsze cru w Barbaresco; od 1797 roku jest w posiadaniu rodziny di Grésy. Czołowe wina Marchesi di Grésy 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 emblematyczne dla rodziny wino Martinenga Barbaresco. Położone w odległości dwóch kilometrów od Martinengi Monte Aribaldo to już inne siedlisko – tutejsze winnice leżą na glebach wapiennych i wulkanicznych i obsadzone są odmianami dolcetto, chardonnay i sauvignon blanc.

## Virtus Langhe Rosso



- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- 📍 Piemont, DOC Langhe
- 🍷 cabernet sauvignon, barbera
- 🕒 28 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wspaniałe wino powstałe w wyniku nieoczywistego zestawienia cabernet sauvignon i rdzennej piemonckiej odmiany barbera. Zachwyca rubinową barwą z fiołkowymi przebłyskami. Nie mniej fascynujący jest jego nos złożony z aromatów ciemnych owoców, pieprzu, róż, kredy i czekolady. Na podniebieniu znakomicie zbudowane, pełne i harmonijne, o smaku doskonale korespondującym z bukietem i wzmacniającym go oraz długim, wyrafinowanym zakończeniem. Potencjał dojrzewania tego wina, szacowany jest na 15/20 lat.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMG14

## Merlot da Solo Monferrato



- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- 📍 Piemont, DOC Monferrato Rosso
- 🍷 100% merlot
- 🕒 30 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Ten stuprocentowy, długo dojrzewany we francuskim dębie i bezsprzecznie fascynujący merlot zasługuje na tytuł superpiemontczyka. Zachwyca głęboką rubinową barwą, aromatami ciemnych owoców, jak czereśnie i śliwki, przemieszanych z nutami pieprzu i skóry, a także w ustach – miękkością, pełnią i elegancją, znakomitą strukturą i przyjemną taniernością. Z wielką starannością zrobione wino, którego potencjał dojrzewania szacowany jest na 15 lat. Podawać do różnych mięs, także królika i jagnięciny, oraz makaronów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMG15

## Barbera d'Asti



- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- 📍 Piemont, DOCG Barbera d'Asti
- 🍷 100% barbera
- 🕒 5 miesięcy, dąb francuski, dąb sławoński
- 📖 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

## Villa Giulia Langhe Bianco



- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- 📍 Piemont, DOC Langhe
- 🍷 60% chardonnay, 40% 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 miękkości 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 Grésy
- 📍 Piemont, DOC Dolcetto d'Alba
- 🍷 100% 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 tanierności 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

## Martinenga Barbaresco



- 🏠 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- 📍 Piemont, DOCG Barbaresco
- 🍷 100% nebbiolo
- 🕒 24 miesiące - 12 miesięcy - dąb francuski, 12 miesięcy - dąb sławoński
- 📖 Szlachetne wino o barwie owocu granatu wzbogaconej o pomarańczowe refleksy. Wspaniałe, wielowarstwowe nos, na który składają się aromaty suszonych śliwek i wiśni przemieszane z nutami balsamicznymi i herbacianymi, a także suszonych kwiatów i tytoniu. Na podniebieniu eleganckie i doskonale zbudowane, zachwyca doskonałą równowagą i harmonią oraz długim, zabarwionym niuansiem miętowym zakończeniem. Podawać do czerwonego mięsa i dojrzewających serów, a także do makaronów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WMG06



# Società Agricola Canneta

Firma I Mori 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 hektarów, z czego 50 hektarów stanowią winnice, zaś 15 – gaje oliwne. W 1997 roku rodzina Gianelli zakupiła kolejne gospodarstwo, Podere Canneta, w Montalcino. W tej niewielkiej winnicy uprawia się winorośl, z której powstają wielkie wina regionu, takie jak brunello di montalcino, rosso di montalcino i sant’antimo. W 2003 roku rozpoczęto działalność w bardzo dziś popularnym regionie Maremma.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Toscaleus Chianti Riserva

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOCG Chianti
- 🍇 80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot
- 🕒 18 miesięcy
- 📖 Czerwone włoskie wino wytrawne o rubinowoczerwonej barwie i niezwykle intensywnym bukietcie o mocno zaakcentowanym owocu. W ustach doskonale wyważone, wyraźnie owocowe, lekko tanične, zostawiające przyjemny długi posmak. Podawać do dań kuchni toskańskiej, grillowanych mięs, twardych serów.

- 🌡️ 18–20°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WCH02



## Toscaleus Chianti

- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOCG Chianti
- 🍇 80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot
- 🕒 –
- 📖 Czerwone włoskie wino o rubinowej barwie i wyraźnych aromatach ciemnych owoców, zwłaszcza śliwek i dojrzałych wiśni. W ustach wytrawne, umiarkowanie tanične, o przyjemnym, długim posmaku. Podawać do dań kuchni toskańskiej: makaronów z pomidorowymi sosami, zupy pappa al pomodoro i serów.

- 🌡️ 18–20°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WCH01

## Biondi-Santi

Historia brunello di montalcino, 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. 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 winnice winoroślą o pożądanych 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 był Franco, który stosując surowe praktyki winogrodnicze i enologiczne, na przestrzeni lat stworzył wyjątkową kolekcję win w klasie riserva, jakością dorównujących winom przodków. 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Biondi-Santi Rosso di Montalcino

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOC Rosso di Montalcino
- 🍷 100% sangiovese grosso
- 🕒 12 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Poprzez swój niebanalny bukiet oferując pełne harmonii połączenie aromatów kwiatowych i owocowych, wśród których wyczuć można świeże, energiczne nuty wiśni, czerwonych pomarańczy, granatów, fiołków i miodu, a także balsamiczne nuty ziół, korzenia lukrecji i mentolu. W winie tym zachwyca idealna harmonia między nosem i podniebieniem; wyraziste taniny i żywa kwasowość łączą się z imponującym, lewitującym owocowym rdzeniem, zmierzając w stronę smakowitego zakończenia naznaczonego długo utrzymującymi się nutami mineralnymi. Im dłużej pozwolimy winu oddychać w kieliszku, tym pełniej objawia się charakter i głębia tego doskonałego rocznika.

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WBS20\_2019  
**Kod:** WBS20\_2020  
**Kod:** WBS20\_2021

### 1 butelka Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2015

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍷 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2015 to imponujące wino. Jego wspaniałe, wysoce zniuansowane bukiet pełen jest intensywnych aromatów owocowych – leśnych jagód, granatów i śliwek – wzbogaconych o zapach śródziemnomorskich ziół, takich jak tymianek, rozmaryn i szalwia, a także poszycia leśnego. Na podniebieniu wino uwodzi żywiołowością i pieszczotliwą słodyczą. Młodzieńcze taniny ujawniają jego znakomitą strukturę i przyczyniają się do stworzenia charakterystycznego uczucia świeżości obecnego także w bardzo długim, wspaniale wielowymiarowym, smakowitym zakończeniu. Prawdziwie majestatyczne wino powstałe w roczniku, w którym struktura, elegancja i świeżość połączyły się tworząc coś wyjątkowego. Podawać do czerwonych mięs – wołowy, jagnięciny, dziczyzny – oraz przetwora z dodatkiem grzybów leśnych lub w mocno przyprawionych sosach, risotta, a także serów pecorino, marzolino czy parmezan.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WBS33\_2015



## Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2011



- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Bukiet wina stanowi czarującą mieszankę wyrazistych aromatów owocowych i kwiatowych, w tym nut czarnej wiśni, czerwonej pomarańczy i polnych kwiatów. Na podniebieniu świetna struktura – muskularna, ale przy tym elegancka, fantastyczna świeżość i jedwabiste taniny, które prowadzą do ciepłego, długiego finiszu. Jak każde z win brunello powstałych w Tenuta Greppo na przestrzeni ponad 150 lat, i wino z rocznika 2011 w pełni odzwierciedla ducha tej posiadłości fascynując pełnym równowagi połączeniem głębi, elegancji i arystokratycznej osobowości. Podawać do czerwonych mięs – wołowiny, jagnięciny, dziczyzny – a także ptactwa z dodatkiem grzybów leśnych lub w mocno przyprawionych sosach, risotta oraz serów.

🌡️ 16–18°C  
 ○ czerwone, wytrawne  
**Kod:** WBS18\_2011

## Biondi-Santi Brunello di Montalcino



- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Pachnące i energetyczne brunello, doskonale zrównoważone i wyrafinowane. W jego eleganckim bukiecie uwagę zwracają aromaty suszonych ziół, fiołków, skórki pomarańczowej, leśnych jagód, wiśni i rozgniecionych liści mięty. Na podniebieniu pyszne i soczyste, niebezpiecznie łatwe do picia obecnie, ale także zdolne do pięknego starzenia się dzięki wyraźnie zaznaczonej kwasowości. Żywe, aksamitnie taniące, wręcz tańczące w ustach wino, o złożonym finiszu z hipnotyzującym akcentem solnym.

🌡️ 16–18°C  
 ○ czerwone, wytrawne  
**Kod:** WBS29\_2017  
**Kod:** WBS29\_2018



## 1 butelka Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2016 imponuje osobowością, na którą składają się struktura i gracia, napięcie i wspinały wielowymiarowy bukiet. Zachwycające głębią aromaty ciemnych wiśni i fiołków wzbogacając doznania balsamiczne i zapach śródziemnomorskich ziół, mentolu, skóry i krzemienia. Na podniebieniu znakomita budowa i młodzieńcza tanierność, a także wciąż przyjemnie żywa i wibrująca świeżość zwiastują winu naprawdę długą żywotność. Finisz jest długotrwały i uwodzicielski, z subtelną domieszką suszonych ziół i niuansów jodowych. Podawać do czerwonych mięs – wołowiny, jagnięciny, dziczyzny – oraz ptactwa z dodatkiem grzybów leśnych lub w mocno doprawionych sosach, risotta oraz serów takich jak pecorino, marzolino czy parmezan.

🌡️ 16–18°C  
 ○ czerwone, wytrawne

**Kod:** WBS30\_2016  
**Kod:** WBS30\_2010  
**Kod:** WBS30\_1988



## Biondi-Santi Riserva Vertical Collection 2006, 2007, 2008

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍇 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Zestaw słynących z elegancji i długowieczności trzech win w klasie riserva, które wyszły spod mistrzowskiej ręki Franco Biondi-Santi. Riserva z roku 2006 sprytnie łączy imponującą strukturę, charakterystyczną dla swego rocznika, z żywą kwasowością cechującą wszystkie wina Biondi-Santi skutkując winem o wielkiej finezji i głębi. Owocowe nuty są w nim nadal świeże i dobrze rozwinięte, podkreślone niuansami balsamicznymi i kwiatowymi. Na podniebieniu jest dobrze zbalansowane, krągłe, miękkie i otulające, o długim, lekko mineralnym posmaku. Rocznik 2007 zaowocował finezyjnym, smukłym, jedynym, niemal eterycznym winem o rasowym profilu i aromatach jagód, wiśni, kwiatów oraz dzikich ziół. Natomiast riserva z roku 2008 to prawdziwe uosobienie wdzięku o bukietie stopniowo uwalniającym aromaty wiśni, czerwonej pomarańczy i fiołków, a także nuty kandyzowanej skórki pomarańczowej, orientalnych przypraw, smoły, lukrecji i krzemienia. W ustach zachwyca klasą i energią oraz fantastyczną długością.

🌡️ 16–18°C  
 ○ czerwone, wytrawne

**Kod:** WBS34\_3

# Dievole

Dievole to przepiękna toskańska posiadłość w Chianti Classico mogąca poszczycić się imponującą historią sięgającą roku 1090. Winnice obsadzono tradycyjnymi toskańskimi szczepami. Fundamentalny punkt filozofii firmy stanowi równowaga, zwłaszcza w odniesieniu do zarządzania glebą i zdrowia roślin. Celem Dievole jest produkcja prawdziwie autentycznych win z tradycyjnych toskańskich odmian uprawianych na niewielkich parcelach. Dlatego też zespół winiarni od lat prowadzi wnikliwe badania, pod kątem gleby i ekspozycji, nad dwoma obszarami – Macigno del Chianti i Monte Morello – a także niewielkimi winnicami o unikalnych cechach. Dla konsumenta praca ta przekłada się na produkowane w małych ilościach wina cru pozwalające doświadczyć ciągle zmieniającej się, fascynującej opowieści o Chianti Classico – miejscu, w którym natura, historia i kultura wspólnie z pracą człowieka na przestrzeni wieków zaowocowały spokojnym pięknem, które zachwyca świat.

## Dievole Campinovi

- 🏠 Dievole
- 📍 Toskania, IGT Toscana
- 🍷 trebbiano
- 🕒 12 miesięcy, duże beczki, dąb francuski, beczki z kasztanowca
- 📖 Białe toskańskie wino wytrawne o jasnej barwie ze złotymi refleksami i wyrazistym bukiciele, w którym aromaty cytrusowe przenikają się z nutami miodu, wanilii i siana. Na podniebieniu pełne, doskonale zbudowane, o intrygującym smaku naznaczonym subtelnymi niuansami miodowymi i fantastycznie długim zakończeniu. Podawać do makaronów w jasnych sosach, ryb, risotta, miękkich serów.



- 🌡️ 12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: WDV10**



Zeskanuj kod i dowiedz się więcej



## Le Due Arbie Bianco Toscana

- 🏠 Dievole
- 📍 Toskania, IGT Toscana
- 🍷 trebbiano, sauvignon blanc, chardonnay
- 🕒 –
- 📖 Świeże, białe, wytrawne wino toskańskie o współczesnym charakterze i aromatach brzoskwiń, grejpfrutów oraz kwiatów czarnego bzu. Na podniebieniu rześkie i świetnie zrównoważone, o przyjemnie długim, czystym posmaku. Podawać do ryb, białych mięs, lekkich sałatek lub jako aperitif.



- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: WDV01**

## Le Due Arbie Chianti Superiore

- 🏠 Dievole
- 📍 Toskania, DOCG Chianti Superiore
- 🍷 sangiovese, merlot
- 🕒 12 miesięcy, duże beczki, dąb francuski, neutralny dąb
- 📖 Świeże, białe, wytrawne wino toskańskie o współczesnym charakterze i aromatach brzoskwiń, grejpfrutów oraz kwiatów czarnego bzu. Na podniebieniu rześkie i świetnie zrównoważone, o przyjemnie długim, czystym posmaku. Podawać do ryb, białych mięs, lekkich sałatek lub jako aperitif.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: WDV02**

## Poggio Landi Rosso di Montalcino

- 🏠 Dievole
- 📍 Toskania, DOC Rosso di Montalcino
- 🍷 sangiovese
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Włoskie wino o intensywnej rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. W nosie wyczuwalne aromaty świeżych, dojrzałych wiśni wzbogacone o nuty zapachowe wywołujące skojarzenia z fiołkami, posyciem leśnym i lukrecją. Na podniebieniu przyjemnie owocowe, czyste i dystyngowane, o długim zakończeniu. Podawać do kotlecików jagnięcych, grillowanej wieprzowiny, risotta, lazanii, makaronu z sosem pomidorowym lub grzybowym, grillowanych lub zapiekanych warzyw, serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: WDV06**



## Dievole Chianti Classico



- 🏠 Dievole
- 📍 Toskania, DOCG Chianti Classico
- 🍷 sangiovese, canaiolo, colorino
- 🕒 13 miesięcy, duże beczki, dąb francuski, neutralny dąb
- 📖 Archetypiczne chianti classico o intensywnym bukicie złożonym z aromatów dojrzałych czerwonych owoców przemieszanych z nutami kakao i fiołków. Na podniebieniu soczyste owocowe, o doskonałej strukturze, wyrazistej, ale dobrze wyważonej taničnosti, odpowiedniej kwasowości i przyjemnie długim, aksamitnym zakończeniu. Podawać do makaronów z sosami pomidorowymi, pieczonych i grillowanych mięs i warzyw, zapiekane mięsnych i warzywnych, bruschetty, serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WDV04

## Dievole Novecento Chianti Classico Riserva



- 🏠 Dievole
- 📍 Toskania, DOCG Chianti Classico Riserva
- 🍷 sangiovese

🕒 17 miesięcy, duże beczki, dąb francuski, neutralny dąb

📖 Powstałe dla uczczenia 900 letniej historii

Dievole chianti classico w klasie riserva o bujnym bukicie, uwodzającym aromatami dojrzałych wiśni, którym towarzyszą nuty przypraw korzennych, kakao i skóry.

Na podniebieniu bogate i świetnie zbudowane, o wyrazistym smaku czerwonych owoców doskonale korespondującym z nosem wina, intensywnej taničnosti, rześkiej kwasowości i długim, aksamitnym zakończeniu.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WDV05



## Tenuta Le Colonne Vermentino



- 🏠 Dievole
- 📍 Toskania, IGT Costa Toscana
- 🍷 vermentino
- 🕒 –
- 📖 Białe toskańskie wino wytrawne o jasnozielonej barwie i aromatach cytrusów oraz zielonych jabłek przemieszanych z nutami szałwii i mięty. W ustach przyjemnie rześkie, dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonej kwasowości i długim, czystym posmaku. Podawać do makaronów w lekkich, jasnych sosach, ryb, letnich sałatek.

🌡️ 6–8°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** WDV07

## Tenuta Le Colonne Bolgheri



- 🏠 Tenuta Le Colonne
- 📍 Toskania, DOC Bolgheri
- 🍷 merlot, petit verdot, cabernet franc
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone toskańskie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i bukicie złożonym z aromatów dojrzałych czerwonych owoców i leśnych jagód wzbogaconych o nuty lukrecji, tytoniu i kakao. Na podniebieniu pełne, pięknie złożone, przyjemnie aksamitne, o smaku przywodzącym na myśl czarne czeresnie oraz dżem wiśniowy z domieszką przypraw korzennych. Podawać do makaronu z sosem pomidorowym, lazanii, grillowanych mięs i warzyw, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WDV08

## Poggio Landi Brunello di Montalcino



- 🏠 Poggio Landi
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino
- 🍷 sangiovese
- 🕒 38 miesięcy, dąb francuski, duże beczki
- 📖 Eleganckie brunello di montalcino o głębokiej, rubinowej barwie i wyrafinowanym kwiatowo-owocowym bukicie, w którym o prymat walczą aromaty fiołkowe z tymi wywołującymi skojarzenia z dojrzałymi ciemnymi sliwkami. Na podniebieniu urzeka wspaniałą złożonością, soczystością, pełnią, harmonią i bogactwem przy jednoczesnym zachowaniu umiaru i klasy. Podawać do pieczeni wołowej lub jagnięcej, dziczyzny, ptactwa z dodatkiem grzybów leśnych, risotta, dojrzewających serów.

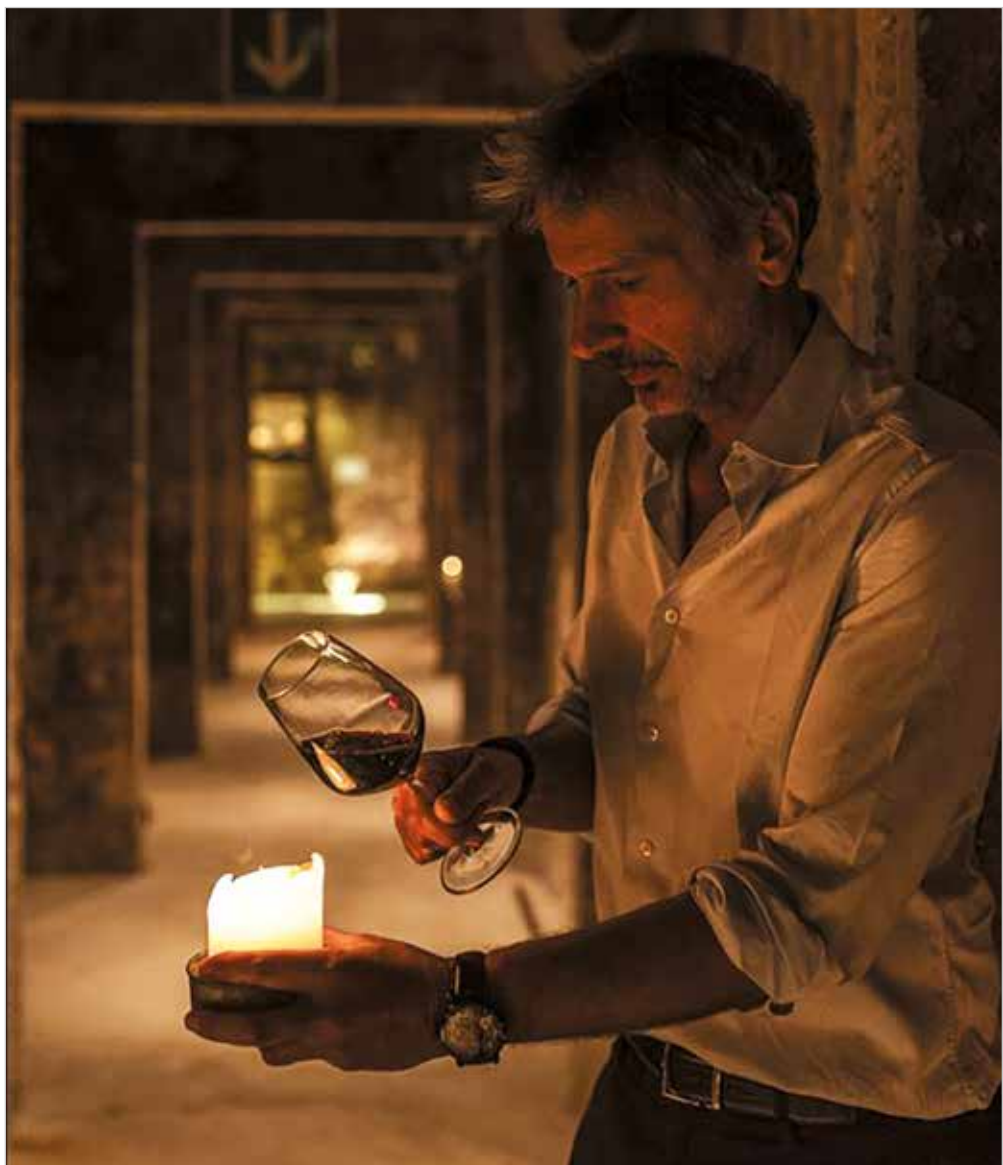
🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WDV09

# Claudio Quarta

Porzucając błyskotliwą karierę naukową w branży farmaceutycznej Claudio Quarta miał dobrze przygotowany plan na przyszłość. Jednak bez odrobiny romantycznego szaleństwa jego niezwykle projekty winiarskie w Apulii i Kampanii nie mogłyby się udać. Tenute Eméra, Cantina Sanpaolo, Cantina Moros – trzy winiarnie i trzy sposoby na wyrażenie ducha południowych Włoch. W pierwszej z nich, pod mandurskim słońcem powstają przede wszystkim słynne wina z primitivo i negroamaro, w drugiej znakomite wina kampanijskie na czele z wielkim taurasi riserva, ostatnia zaś to fenomen na skalę całej Italii – jedyna bodaj winiarnia w Apulii, którą od początku stworzono, by produkować w niej jedno jedyne wino: legendarne Moros w apelacji Salice Salentino Riserva.



## 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: WCCQ01**

## Celebration Greco



- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, IGP Campania
- 🍷 100% greco
- 🕒 3 miesiące nad osadem z drożdży, tanki stalowe
- 📖 Przyjemnie rześkie wytrawne białe wino z południa Włoch o ujmująco mineralnym nosie, ożywczych, gładkich ustach i przyjemnie długim, zabarwionym subtelnym niuansiem krzemienym, posmaku. Podawać do makaronów, białych mięs w śmietanowych sosach, warzyw zapiekanych pod beszamelem i serów.

🌡️ 6–8°C  
 ○ białe, wytrawne  
**Kod: WCCQ07\_2021**

## Celebration Primitivo



- 🏠 Claudio Quarta - Tenute Eméra
- 📍 Apulia, IGP Salento
- 🍷 primitivo
- 🕒 6 miesięcy
- 📖 Apulijskie primitivo o wyrazistym bukicie 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: WCCQ05**



### Suavemente



- 🏠 Claudio Quarta – Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, DOCG Fiano di Avellino
- 🍇 60-70% falanghina, 15-20% greco, 15-20% fiano
- 🕒 3-4 miesiące nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- 📖 Wytrawne białe wino z południa Włoch o bladofioletowej barwie z zielonkawymi refleksami i bogatym nosie 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

### 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 jasnozłotej barwie z zielonkawymi przeblyskami 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

### 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 finiszem. Podawać do dziczyzny, pieczonej jagnięciny, wędlin i długo dojrzewających serów.

- 🌡️ 16-18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WCQ14



Zeskanuj kod i dowiedz się więcej

### Celebration Aglianico



- 🏠 Claudio Quarta – Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, IGP Campania
- 🍇 aglianico
- 🕒 6 miesięcy
- 📖 Czerwone wino wytrawne 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 przepetnione 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 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 końcówce. Podawać do salami lub chorizo, makaronów i dojrzewających serów.

- 🌡️ 15-16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WCQ04

### 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 bukietem 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

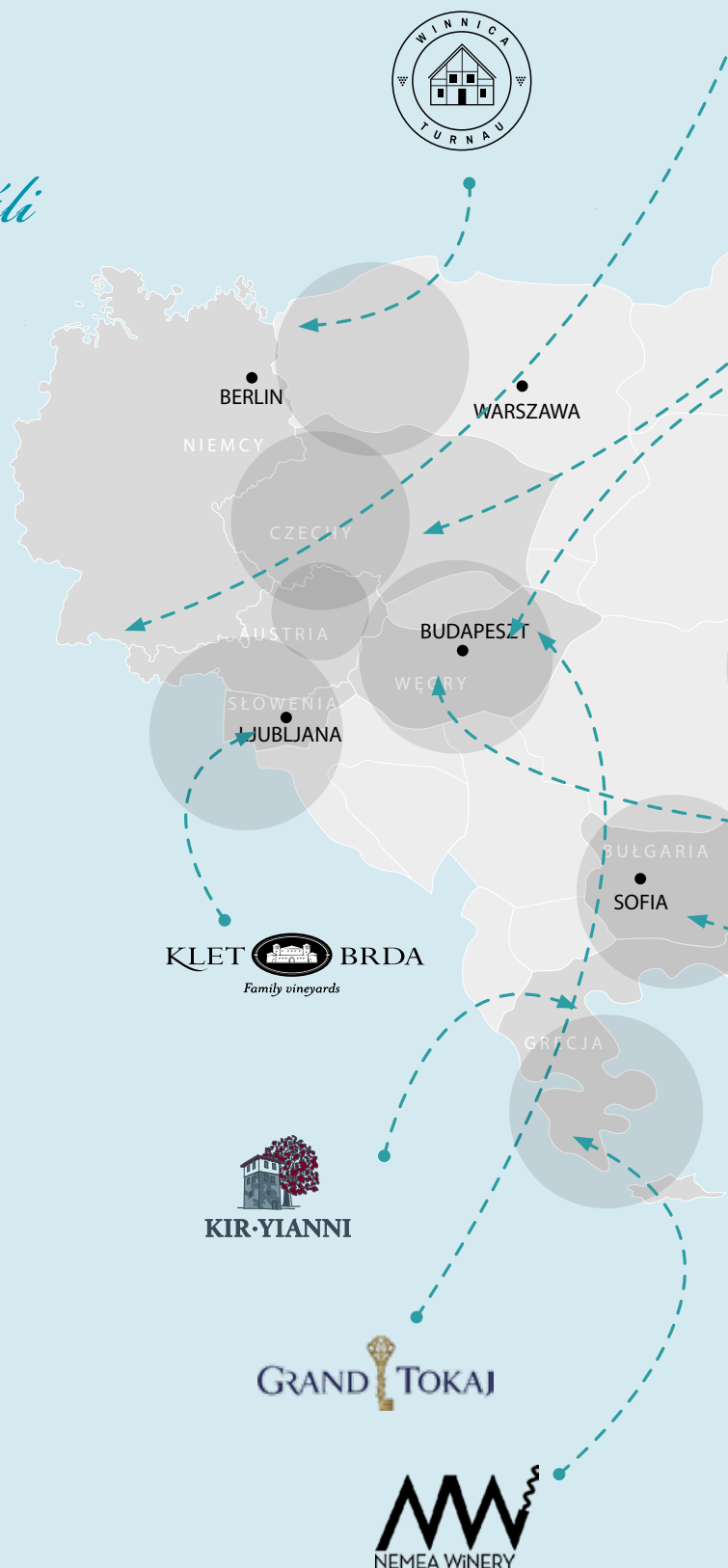
## Pozostałe kraje

*Unikalne wina z lokalnych, endemicznych odmian winorośli*

W tej części katalogu pomieściliśmy 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.

Miłośnicy win z rzadkich endemicznych szczepów, wiedzą doskonale, że mało który kraj winiarski ma ich tak wiele, jak Grecja – najstarszy w Europie producent wina. Świeże i mineralne assyrtiko, znane głównie z Santorynu, urzekająca swoją muszkatową owocowością malagousia czy rzeńskie i soczyste agiorgitiko z Peloponezu, to wina którymi od kilku lat zachwycają się koneserzy na całym świecie. Firma Podróże z winem zaprasza w 2025 roku na kilka winiarskich wypraw do tych mniej oczywistych, za to niezmiernie ciekawych destynacji: Armenii (w maju), Grecji (w czerwcu), wreszcie (w październiku) Rumunii – intrygującej krainy położonej między morzem a Karpatami.







## podróże z winem



Armenia – wina w cieniu  
Arki Noego

Ararat – Dilidżan – Erywań – Tatew

17 – 25 maja



Grecja – wina u źródeł Europy

Ateny – Peloponez – Saloniki

16 – 21 czerwca



Rumunia po raz pierwszy

Między morzem a Karpatami

październik



DODATKOWE INFORMACJE

tel. **722 100 224**

e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)



# Domaine Boyar

Pierwsza prywatna winiarnia w Bułgarii stworzona po upadku komunizmu w 1991 roku z bardzo wyraźnym przesłaniem zerwania z hasłem „ilość ponad jakość”. Jest najnowocześniejszą i najlepiej wyposażoną w kraju firmą winiarską, z dostępem do najwyższej jakości winogron i sztabem wybitnych enologów tworzących wina w wielu różnych liniach i na wielu poziomach cenowych. Jest także liderem pod względem eksportu bułgarskich win w świecie – 80 procent win bułgarskich sprzedawanych w Anglii i w krajach Beneluksu to właśnie wina Domaine Boyar. Jej topowe wina zdobywają złote medale w renomowanych konkursach światowych, zaś Domaine Boyar 2009 Reserve Cabernet Sauvignon zostało wybrane przez amerykański magazyn „Wine Enthusiast” jednym ze 100 win o najlepszej relacji jakości do ceny.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Domaine Boyar Ethno Sauvignon Blanc



- 🏠 Domaine Boyar
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 100% sauvignon blanc
- 🍷 –

📖 Białe bułgarskie wino wytrawne o jasnozielonej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie bardzo ekspresyjne, z wielką hojnością roztańczające aromaty przywodzące na myśl owoce kiwi, marakuję i cytrusy. Na podniebieniu urzeka rześkością i równie wyrazistym jak nos, soczyszcie owocowym, smakiem. Podawać do ryb, owoców morza, drobiu, makaronów, dań wegetariańskich, zielonych oliwek, słodkiego melona lub solo.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: BDB01



## Domaine Boyar Ethno Mavrud/Cabernet Franc



- 🏠 Domaine Boyar
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 80% mavrud, 20% cabernet franc

🍷 6 miesięcy, dęb francuski, 67% wina  
📖 Bułgarskie wino o głębokiej rubinowej barwie i bujnym bukietie złożonym z aromatów czarnych porzeczek, czereśni i ciemnych śliwek subtelnie wzbogaconych o nuty kawy i czekolady. Na podniebieniu charakterne, ale doskonale zharmonizowane, o dobrze zintegrowanych taniach i kwasowości, wyrazistym, mocno owocowym smaku i długim zakończeniu, w którym przewijają się delikatne niuansy dębowe. Podawać do duszonych i pieczonych mięs oraz warzyw, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: BDB07



## Domaine Boyar Ethno Chardonnay Semi Dry



- 🏠 Domaine Boyar
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 85% chardonnay, 15% aligoté
- 🍷 –

📖 Białe półwytrawne wino bułgarskie o bladzielonej barwie i aromatach dojrzałych jasnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty przywodzące na myśl kwiaty polne. Na podniebieniu krągłe i świeże, dobrze zrównoważone, o przyjemnej, zabarwionej delikatną nutą słodyczy, kończące. Podawać do ryb, owoców morza, makaronów z jasnymi sosami, pizzy i miękkich serów.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: BDB13



## Domaine Boyar Ethno Mavrud Semi Dry



- 🏠 Domaine Boyar
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 85% mavrud, 15% merlot
- 🍷 –

📖 Czerwone półwytrawne wino bułgarskie o jasnorubinowej barwie i aromatach świeżych dojrzałych czereśni intrygująco przemieszanych z nutami żywicznymi. W ustach dość lekko zbudowane, o miękkiej taniowości, przyjemnie owocowym smaku i zabarwionym subtelną nutą słodyczy zakończeniu. Podawać do pizzy, makaronów, ptactwa, serów lub solo.

- 🌡️ 15–18°C
- 🍷 czerwone, półwytrawne

Kod: BDB14



## Domaine Boyar Ethno Muscat Semi Sweet



- 🏠 Domaine Boyar
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 100% muskat
- 🍷 –

📖 Białe półsłodkie wino bułgarskie o złotym kolorze z zielonkawymi przebłyskami. W nosie charakterystyczne dla muskatu aromaty kwiatowe, w dużej mierze różane, przemieszane z nutami przywodzącymi na myśl zielone jabłka. Na podniebieniu dosyć ekspresyjne, ładnie zharmonizowane, o przyjemnym, zabarwionym subtelną nutą słodyczy smaku i eleganckim zakończeniu. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, lekkich dań wegetariańskich lub solo.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półsłodkie

Kod: BDB15



## Domaine Boyar Ethno Cabernet Sauvignon Semi Sweet



- 🏠 Domaine Boyar
- 📍 Nizina Tracka
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🍷 –

📖 Czerwone półsłodkie wino bułgarskie o pięknej rubinowej barwie i wyrazistych aromatach dojrzałych ciemnych owoców. W ustach subtelnie zbudowane, o miękkich taniach i doskonale harmonizującym z wyczuwanymi w nosie aromatami, soczyszcie owocowym smaku. Podawać do grillowanych warzyw, makaronów, pizzy lub solo.

- 🌡️ 15–18°C
- 🍷 czerwone, półsłodkie

Kod: BDB16





# ARMENIA

# KRAJ, W KTÓRYM NARODZIŁO SIĘ WINO

ARARAT – DILIDŻAN – ERYWAŃ – TATEW

17–25 maja 2025



Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej



Wizyty i degustacje  
w winnicach czterech  
najważniejszych regionów  
winiarskich Armenii



Degustacja rocznikowych  
koniaków w Ararat Brandy  
Factory



Nocleg  
w dziewiętnastowiecznych  
szwajcarskich willach  
w kurorcie Dilidżan



Zwiedzanie średniowiecznych  
monasterów z lokalnym,  
polskojęzycznym  
przewodnikiem



# Zámecké Vinařství Bzenec

Zámecké Vinařství Bzenec to jedna z naprawdę niewielu morawskich winiarni mieszcząca się w zamku, gdzie – w przestronnych ponad czterystoletnich 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
- 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 taninach i przyjemnym, długim zakończeniu przywodzącym na myśl dojrzałe czerwone owoce. Podawać do pieczeni lub dziczyzny oraz do potraw z grzybów.

- 13–16°C
- czerwone, wytrawne

Kod: MZB13



## Collection 1508 Frankovka

- Zámecké Vinařství Bzenec
- Morawy, Vinařská Oblast Morava
- frankovka
- 

Wytrawne wino o jasnorubinowej 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 taninach 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



## Starák

- Zámecké Vinařství Bzenec
- Morawy, Regionální (Zemské) Víno
- 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, cielęciny.

- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: MZB36





### Collection 1508 Chardonnay



- Zámecké Vínarství Bzenec
- Morawy, Vlnářská Oblast Morava
- 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

### Collection 1508 Ryzlink Vlašský



- Zámecké Vínarství Bzenec
- Morawy, Vlnářská Oblast Morava
- ryzlink vlašský
- 
- Wytrawne białe wino rozczajające aromaty przywodzące na myśl dojrzałe żółte melony i jabłka podbite niuansami 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 Rulandské Bílé



- Zámecké Vínarství Bzenec
- Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Jakostní Vlna 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



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Collection 1508 Pálava



- Zámecké Vínarství Bzenec
- Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Vlna s Přívlásktem Výběr z Hroznů
- pálava
- 
- Mieniające się półsłodkie wino o ciemnozłotej barwie i bujnych aromatach przywodzących na myśl wiosenne kwiaty bzu i rodzyнки. 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

### Collection 1508 Sauvignon Blanc



- Zámecké Vínarství Bzenec
- Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Jakostní Vlna Odrudové
- 100% sauvignon blanc
- 
- Wytrawne wino o cytrynowym kolorze z zielonkawymi przebłyskami. 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 Vínarství Bzenec
- Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Jakostní Vlna Odrudové
- riesling
- 
- Wytrawne białe wino o jasnozłotej barwie i eleganckim bukietie 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 cielęciny.

- 10–12°C
- białe, wytrawne

Kod: MZB05

# Nemea Winery

Początki Nemea Winery sięgają 1985 roku, kiedy Andreas Koutsodimos i Chris Gastouniotis podjęli decyzję o założeniu winiarni. Winiarnia położona jest w samym sercu równiny Nemea rozciągającej się w pobliżu miejscowości o tej samej nazwie w regionie Koryntia, w północnowschodniej 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”. W ubiegłorocznym konkursie Mundus Vini wszystkie wina linii „Signature” otrzymały zgodnie złote medale.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Mantinia Signature Collection White Dry



- Nemea Winery
- Mantinia, Peloponez, PDO Mantinia
- 100% moschofilero
- 
- Połyskujące srebrnymi refleksami greckie białe wino wytrawne o bardzo intensywnym aromacie róży, 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

## 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 bukacie 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

## Ampelomythos Retsina



- Nemea Winery
- Attica, Centralna Grecja
- savvatio, roditis
- Najbardziej znane białe greckie wino wytrawne zawdzięczające charakterystyczny żywiczny aromat dodatkowi znakomitej jakości żywicy sosnowej podczas fermentacji. Po nadaniu wina 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 je idealne wino do wyrazistych, klasycznych dań kuchni greckiej. Podawać do ryb i owoców morza.

8–10°C  
 białe, wytrawne

Kod: GNE22

## Malagouzia Signature Collection White Dry



- Nemea Winery
- Nemea, Peloponez, PGI Peloponnese
- malagousia
- 2-3 miesiące nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- 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

## 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 wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym, schabu ze śliwką, makaronu z sosem pomidorowym i serów.

16–18°C  
 czerwone, półwytrawne

Kod: GNE14





podróże z winem

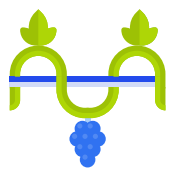
travel & tasting

# GRECJA

# WINO U ŹRÓDEŁ EUROPY

SALONIKI – ATENY – PELOPONEZ

16–21 czerwca 2025



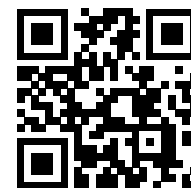
Przekonaj się  
jak smakują wina  
z lokalnych greckich odmian



Poznaj historię ateńskiego  
akropolu – od epoki brązu  
do współczesnej Grecji



Odwiedź średniowieczne  
klasztory położone  
na szczytach masywów  
skalnych



Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się więcej

Dodatkowe informacje i rezerwacje tel. 722 100 224 | e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)



# Kir-Yianni

Kir-Yianni to winiarnia założona w 1997 roku przez Yiannisa Boutarisa – jednego z najważniejszych greckich winiarzy. Wówczas zdecydował się opuścić Boutari Group – rodzinną firmę winiarską, której początki sięgają 1879 roku – by podążać własną drogą.

W 1999 roku stanowisko dyrektora zarządzającego w Kir-Yianni objął Stellios Boutaris, syn Yiannisa. Niedługo potem ze studiów na uniwersytecie w Davis wrócił kolejny z rodu – Mihalis Boutaris, a wraz z jego powrotem rozpoczął się okres intensywnych eksperymentów i badań nad xinomavro – najszlachetniejszą, autochtoniczną, czerwoną odmianą z północnej Grecji, której nazwa pochodzi od połączenia słów kwaśny (xino) i czarny (mavro). W 2003 roku narodziła się nowa generacja win z xinomavro w oparciu o wyniki przeprowadzonych badań.

Obecnie Stellios Boutaris, członek piątego pokolenia winiarzy, wprowadza Kir-Yianni w kolejną fazę historii, w oparciu o wdrażanie innowacji, szacunek dla tradycji i prawdziwą wiedzę o winie.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Paranga White

- 🏠 Kir-Yianni
- 📍 Macedonia, PGI Macedonia
- 🍇 80% roditis, 20% malagousia



🍷 Białe greckie wino wytrawne o cytrynowej barwie i rześkim nosie, w którym typowe dla odmiany roditis aromaty zielonych owoców i cytrusów tworzą harmonijną całość z nutami brzoskwiń oraz kwiatów charakterystycznych dla szczepu malagousia. Na podniebieniu subtelnie mineralne, przyjemnie rześkie, lekkie i owocowe w smaku. Podawać do lekkich dań – sałatek, owoców morza, ryb lub solo w letni dzień.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: GKY01



## Sigalas Santorini Assyrtiko

- 🏠 Domaine Sigalas
- 📍 Santorini, PDO Santorini
- 🍇 100% assyrtiko



🍷 4 miesiące dojrzewania nad osadem, stalowe tanki

🍷 Greckie białe wino wytrawne powstałe z owoców ponad sześćdziesięcioletnich krzewów. Cechuje się cytrynową barwą i wyrazistą mineralnością w nosie, uzupełnioną o aromaty owoców pestkowych i cytrusów z nutami kwiatowymi w tle. Na podniebieniu bogate, świetnie zbudowane, o wibrującej kwasowości i smaku naznaczonym nutą solną. Podawać do pieczonych i grillowanych ryb, zapiekanych warzyw, wytrawnych tart, serów.

- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: GKY08



## Sigalas Santorini Aα

- 🏠 Domaine Sigalas
- 📍 Santorini, PDO Santorini
- 🍇 85% assyrtiko, 15% athiri



🍷 6 miesięcy nad osadem, stalowe tanki

🍷 Greckie białe wino wytrawne powstałe z owoców ponadpięćdziesięcioletnich krzewów. Cechuje się cytrynową barwą i pięknie złożonym nosem; mocno owocowym, o aromatach przywodzących na myśl brzoskwinie o białym miąższu i cytryny z domieszką nut kwiatowych. W ustach rześkie i doskonale zbalansowane, lekko oleiste, o długim zakończeniu. Podawać do ryb i owoców morza, lekkich sałatek, miękkich serów.

- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: GKY06





## Kir-Yianni Assyrtiko The North



- 🏠 Kir-Yianni
- 📍 Macedonia Zachodnia, PGI Florina
- 🍇 100% assyrtiko
- 🕒 4-5 miesięcy nad osadem z drożdży w stalowych tankach
- 📖 Greckie białe wino wytrawne o żywej cytrynowej barwie i nosie rozczajającym aromaty świeżych jabłek i cytrusów przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, o smaku cytrusów wzbogaconym o subtelny niuans mineralny i długim zakończeniu. Podawać do ryb, owoców morza, sałatek, tart warzywnych lub jako aperitif.



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: GKY07

## Kir-Yianni Malagousia Single Block Bara



- 🏠 Kir-Yianni
- 📍 Macedonia Zachodnia, PGI Florina
- 🍇 100% malagousia
- 🕒 6 miesięcy, dojrzewanie nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- 📖 Białe greckie wino wytrawne powstałe z winogron odmiany malagousia uprawianych na parceli położonej na wysokości 720 metrów n.p.m. – jednym z najwyższych usytuowanych obszarów uprawy tej odmiany w całym kraju. Cechuje się cytrynową barwą i ekspresyjnym bukietem złożonym z aromatów przywodzących na myśl kwiat pomarańczy i jaśmin, a także brzoskwinie o białym mięszu, gruszkę i pigwę. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, o smaku stanowiącym harmonijną kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów i długim zakończeniu. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs, makaronów z jasnymi sosami i półtwardych serów.



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: GKY03



## Kir-Yianni Naoussa Cuvée Villages



- 🏠 Kir-Yianni
- 📍 Macedonia, PDO Naoussa
- 🍇 100% xinomavro
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Grecji o kolorze owocu granatu i żywych aromatach ciemnych owoców – truskawek, czereśni i śliwek. Na podniebieniu eleganckie, rześkie i soczyste owocowe, z subtelnymi nutami przypraw korzennych i tytoniu wyczuwalnymi w smaku. Dobre kwasowość i struktura, łagodne tanniny, przyjemne zakończenie. Podawać do duszonej wołowiny w sosie pomidorowym, risotta z grzybami leśnymi i parmezanem.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: GKY04

## Kir-Yianni Ramnista



- 🏠 Kir-Yianni
- 📍 Macedonia, PDO Naoussa
- 🍇 100% xinomavro
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone greckie wino wytrawne o barwie owocu granatu i wyrazistym bukietie, na który składają się aromaty wiśni, czereśni i śliwek przemieszane z nutami przywodzącymi na myśl liść pomidora. Na podniebieniu zachwyca doskonałą równowagą między wibrującą kwasowością, aksaminną taninością i poziomem alkoholu oraz soczystą owocowością wzbogaconą o nuty przypraw, wanilii i czekolady. Podawać do wolno duszonej wołowiny w sosie pomidorowym, risotta z grzybami leśnymi i parmezanem.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: GKY05

## Paranga Red



- 🏠 Kir-Yianni
- 📍 Macedonia, PGI Macedonia
- 🍇 50% merlot, 25% xinomavro, 25% syrah
- 🕒 –
- 📖 Czerwone greckie wino wytrawne o bujnym nosie złożonym z aromatów czereśni i ciemnych śliwek z dodatkiem nut kwiatowych i przypraw w tle. Na podniebieniu przyjemnie krągłe, dobrze zrównoważone, o łagodnych tanninach i długotrwałym zakończeniu. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, wytrawnych tart, makaronów z sosami na bazie pomidorów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: GKY02

# Tbilvino

Prywatna winiarnia zarządzana od roku 1999 przez braci Zuraba i Giorgiego Margvelashvili, stworzona z największego w Gruzji radzieckiej kombinatu winiarskiego. Dzięki współpracy z Jeffem Astonem, winemakerem z Australii, wyrosła na prężne przedsiębiorstwo, które obok win produkowanych w nowoczesnym międzynarodowym stylu, wytwarza także z powodzeniem tradycyjne wina w starożytnych kwewri wykorzystując rdzenne odmiany gruzińskie takie jak: rkatsiteli, kakhuri mtsvane, kisi, tsolikauri, ojaleshi, saperavi i wiele innych.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## 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 Alazani Valley White Semi Sweet



- Tbilvino
- Kachetia
- rkatsiteli
- 

Białe półsłodkie wino gruzińskie o kwiatowo-owocowych aromatach znajdujących kontynuację w przyjemnie łagodnym, lekko słodkawym smaku. Subtelną słodycz wina doskonale równoważy rześka 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 pełnych 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 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, gulaszy wołowych.

16–17°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** GGV05

## Georgian Valleys Alazani Valley Red Semi Sweet



- Tbilvino
- Kachetia
- saperavi, rkatsiteli
- 
- Półslodkie czerwone wino gruzińskie o subtelnym aromacie dojrzałych, świeżych ciemnych owoców. W ustach krągłe i aksamitne, o przyjemnym smaku z nutą słodczy doskonale zrównoważoną rzeźką kwasowością. Podawać do czurczeli, tart wiśniowych, galaretek.

16–17°C  
 czerwone, półslodkie  
**Kod:** GGV07

## 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 miesiāca
- 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 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 Khvanchkara



- Tbilvino
- Racha, Khvanchkara
- 70% alexandrouli, 30% mujuretuli
- 6–15 miesiācy w beczkach dębowych
- Czerwone półslodkie gruzińskie wino o intrygującym bukacie, na który składają się aromaty przywodzące na myśl przyprawy korzenne, czerwony pieprz, maliny, jeżyny i jarzębiny. 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 Sachino White Semi Dry



- Tbilvino
- Kachetia
- rkatsiteli
- 
- Białe półwytrawne wino gruzińskie rozczapające 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

## Georgian Valleys Sachino Red Semi Dry

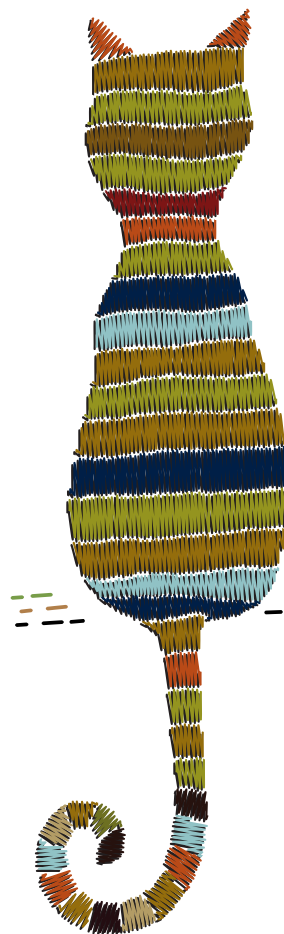


- Tbilvino
- Kachetia
- saperavi, rkatsiteli
- 
- Półwytrawne wino gruzińskie o przyjemnym aromacie świeżych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach delikatne, soczyste owocowe, lekko słodkawe w smaku. Podawać do wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym i schabu ze śliwką.

16–17°C  
 czerwone, półwytrawne  
**Kod:** GGV14

## Batono

Winnice należące do Batono rozciągają się w malowniczej kachetyjskiej dolinie w trzech unikalnych siedliskach: wokół Sagarejo, Napareuli i Ambrolauri. Wszędzie tam gleby bogate są w warstwy wapieni, którym zawdzięczają doskonały drenaż, dogrzewanie winnic odbitym i nagromadzonym w kamieniach ciepłem, a także krystaliczną kwasowość, dzięki której wina zyskują nie tylko elegancję, ale także większy potencjał dojrzewania. Winiarnia powstała w 2003 roku, krzewy zaś zasadzono rok później. Już wówczas pomyślano o tym, by dostępny areał obsadzić nie tylko klasycznymi dla Kachetii (i najlepiej znanymi na rynkach eksportowych) odmianami, takimi jak rkatsiteli i saperavi. Na sześćdziesięciu hektarach tutejszych winnic znajdziemy bez trudu także mtsvane, aleksandrouli, krakhunę, kisi, khikhvi, mujureturli, muskaty, a z owoców sprowadzanych z Kartli, Imeretii czy Raczy powstają tu także doskonałe wina z goruli mtsvane, otskhanuri saperavi czy dzelshavi.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### 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 słodyczy 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 Pirosmani White Semi Dry

- Batono
- Kachetia
- rkatsiteli, mtsvane
- 

Białe gruzińskie wino półwytrawne o słonecznej barwie i delikatnych aromatach jasnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty kwiatowe. Na podniebieniu lekkie i orzeźwiające, o przyjemnej nucie słodyczy 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, Mukuzani
- saperavi
- 6 miesięcy
- Czerwone gruzińskie wino wytrawne o nasyconej barwie i aromatach ciemnych owoców wzbogaconych o nuty skóry, czekolady i przypraw. W ustach soczyste i dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonej kwasowości i taničnosti oraz długim, owocowym posmaku. Podawać do pieczonego ptactwa, jagnięciny, ragoût i dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: GKA06

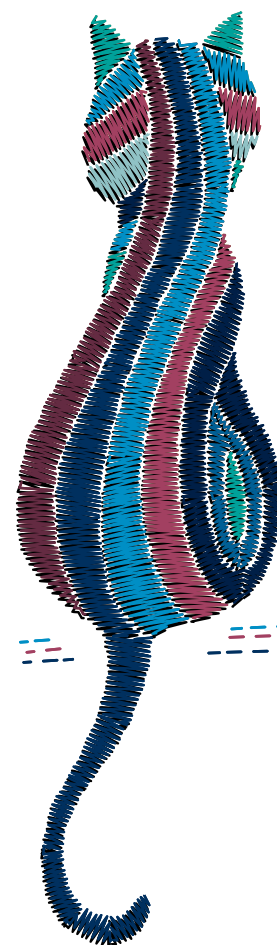


### K'AT'A Mukuzani Qvevri

- Batono
- Kachetia
- saperavi
- 10–12 miesięcy
- Powstałe przy zastosowaniu tradycyjnej gruzińskiej metody fermentacji w glinianych, zakopanych w ziemi amforach, czerwone wino wytrawne o mocno nasyconej barwie i bogatym bukietie złożonym z aromatów ciemnych owoców wzbogaconych o nuty skóry, pestek, czekolady i przypraw. W ustach ekstraktywne i dobrze zbudowane, o charakterystycznej dla odmiany saperavi intensywnej taničnosti, 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 bukietie złożonym z aromatów dojrzałych wiśni, czereśni i leśnych jeżyn. W ustach dobrze zbudowane i wyważone, o wyraźnie zaznaczonej kwasowości, charakterystycznej dla odmiany saperavi taničnosti 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 nasyconej 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 niuansom, 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, tavkveri
- 
- Półslodkie 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, półslodkie

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. Winnice należące do rodziny Anselmannów leżą w okolicach Edesheim, w Dolinie Środkowego Renu, w regionie winiarskim Palatynat, pośród malowniczego krajobrazu i w klimacie przypominającym śródziemnomorski.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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 finiszem. 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 Riesling & Sauvignon Blanc Alkoholfrei

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 riesling, sauvignon blanc

🍷 –

📖 Bezałkoholowe białe półslodkie wino niemieckie o świeżych aromatach jabłek i cytrusów z dodatkiem brzoszki. Na podniebieniu krągłe i harmonijne, o przyjemnym zakończeniu naznaczonym cytrusową nutą. Podawać do ryb, owoców morza, makaronów z jasnymi sosami, białych mięs.

Alcohol Free

🌡️ 8–12°C

🍷 bezałkoholowe, białe

**Kod:** DAN53



## Anselmann Riesling

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 riesling

🍷 –

📖 Białe niemieckie wino wytrawne

o intensywnych aromatach przywodzących na myśl cytrusy, morele i chrupiące jabłka. Na podniebieniu krągłe i radosne, o smaku doskonale korespondującym z wyrazistym nosem oraz długim, pełnym uroku zakończeniu. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** DAN30



## 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 róże, mango, marakuję i morele. W ustach eleganckie i pełne aromatów, z subtelną kwasowością i długo utrzymującym się posmakiem. Doskonale jako aperitif, towarzysz owocowego deseru lub ostrych serów.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, półslodkie

**Kod:** DAN32





# Weingut Willi Haag

Weingut Willi Haag to niemiecki producent wina z Mozeli. Winiarnia ma charakter rodzinny i obecnie jest prowadzona przez wnuka założyciela – Marcusa. Powierzchnia nasadzeń, a co za tym idzie również skala produkcji jest niewielka. Na 6,5 hektarach rośnie winorośl odmiany riesling, z której produkowane są wina wytrawne, półwytrawne oraz naturalnie słodkie (50 procent produkcji).

Większość winnic należących do rodziny Haag położona jest na stromych zboczach, które leżą naprzeciwko miasteczka Brauneberg. To miejsce nosi nazwę Juffer. Najlepsze tereny do uprawy winorośli na tym właśnie zboczu znajdują się w okolicach zegara słonecznego (Sonnenuhr). Z tego względu wina, które powstały z owoców z tego terenu mają na etykietce określenie Juffer Sonnenuhr i są uznawane za jedne z najlepszych rieslingów.

Uprawa winorośli na tak stromych zboczach nie jest łatwym zadaniem. Rodzina Haag przyjęła za swój cel kultywowanie takiej tradycyjnej formy prowadzenia winorośli w celu jej promowania i ochrony kulturowego krajobrazu.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Willi Haag Juffer Brauneberg Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE



- 🏠 Weingut Willi Haag
- 📍 Mozela, VDP Grosse Lage
- 🍷 100% riesling
- 🍷 –
- 📖 Słodkie wino powstałe z winogron uprawianych w winnicy Grosse Lage na południowym zboczu Juffer. W nosie bogate, o wyrazistych aromatach przywodzących na myśl gruszkę, melony i owoce pigwy wzbogacone o nuty miodu i przypraw. Na podniebieniu zachwyca wspaniałą kremową konsystencją, doskonałą kwasowością, mineralnością i świetną równowagą pomiędzy owocowością i subtelną słodyczą, a także bardzo długim, orzeźwiającym, miodowo-owocowym finiszem.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, słodkie
- 🏷️ Kod: DWH02

## Willi Haag Juffer-Sonnenuhr Brauneberg Riesling GG VDP.GROSSE LAGE



- 🏠 Weingut Willi Haag
- 📍 Mozela, VDP Grosse Lage
- 🍷 100% riesling
- 🍷 –
- 📖 Wino powstałe z owoców winorośli uprawianej w jednym konkretnym miejscu; na stromym południowym zboczu „Juffer” w okolicach miasta Brauneberg. Jest to klasyczny mozelski riesling o wyrazistych aromatach jabłek i cytrusów. Na podniebieniu bogaty i soczysty, intensywnie mineralny, o doskonałej kwasowości, gładkiej teksturze i długim, przesyconym owocem, zakończeniu. Podawać do sushi, owoców morza, risotta z kurczakiem i warzywami, wieprzowiny.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- 🏷️ Kod: DWH06

## Willi Haag Juffer Brauneberg Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE



- 🏠 Weingut Willi Haag
- 📍 Mozela, VDP Grosse Lage
- 🍷 100% riesling
- 🍷 –
- 📖 Eleganckie, klasyczne w stylu słodkie wino zachwycające równowagą między soczystą, zabarwioną nutą słodyczy owocowością i wyrazistą kwasowością. W młodości lekkie i rześkie, z czasem nabiera aromatów mango i gruszek, a także jabłek z nutą karmelu. Na podniebieniu bogate i kremowe, przyjemnie krągłe, o słodkim owocowym zakończeniu. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, dojrzewających serów typu comté czy gruyère, do tarty z cytrusami lub truskawkami.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, słodkie
- 🏷️ Kod: DWH01

## Willi Haag Riesling Feinherb VDP. GUTSWEIN



- 🏠 Weingut Willi Haag
- 📍 Mozela, VDP Gutswein
- 🍷 100% riesling
- 🍷 –
- 📖 Biały półsłodki mozelski riesling o aromatach cytrusów, zielonych jabłek i białych kwiatów. Na podniebieniu czysty i mineralny, o łagodnym smaku naznaczonym subtelną nutą słodyczy doskonale zbalansowaną rześką kwasowością. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, sałatek owocowych, tart z owocami.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półsłodkie
- 🏷️ Kod: DWH04

## Willi Haag Riesling Trocken VDP.GUTSWEIN



- 🏠 Weingut Willi Haag
- 📍 Mozela, VDP Gutswein
- 🍷 100% riesling
- 🍷 –
- 📖 Wytrawny mozelski riesling o aromatach cytrusów i zielonych jabłek przemieszanych z nutami białych kwiatów. Na podniebieniu elegancki i cudownie mineralny, o świetnej kwasowości i długim, przyjemnie rześkim, zakończeniu. Podawać do wędzonych ryb – łososia lub pstrąga, sushi, krewetek, krabów, ostryg, wieprzowiny, kozich serów.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- 🏷️ Kod: DWH03

# Château Vartely

Mołdawia jest europejską potęgą winiarską. Areał upraw to ok. 112 tys. hektarów, a wielkość produkcji sięga 4 milionów butelek rocznie. Winorośl uprawia się tu od ponad 2 tysięcy 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 m.in. z serii Individo odnoszone w międzynarodowych konkursach.



## 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 sliwkowych, pieczonych jabłek lub solo.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wzmacniane, słodkie

**Kod:** MVA44

## Château Vartely Chardonnay Semi Sweet

🏠 Château Vartely

📍 IGP Codru

🍇 chardonnay

🍷 –

📖 Półslodkie mołdawskie wino o aromatach przywodzących na myśl dojrzałe banany, ananasy, kwiaty polne i chleb. W ustach soczyste, krągłe i świeże, o przyjemnym smaku jasnych owoców, którego łagodną słodycz doskonale równoważy rześka kwasowość. Podawać jako aperitif lub do warzyw w maślanym sosach, skorupiaków i serów.

🌡️ 10–11°C

🍷 białe, półslodkie

**Kod:** MVA25





## 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 o białym mięsie, owoców morza i świeżych serów.

🌡️ 8–12°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod: MVA57**

## 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 rară neagră, która dodaje winu charakteru. Na podniebieniu świetna struktura, doskonale zintegrowane taniny, mocno owocowy smak wzbogacony o subtelne nuty dębowe i pieprzowe. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, makaronów z mięsnymi sosami, tart, zapiekanek 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**



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## 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, wiewiórzyny w sosie słodko-kwaśnym lub solo.

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

## Château Vartely Merlot Semi Sweet



- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 merlot
- 🍷 —
- 📖 Czerwone półsłodkie wino mołdawskie o aromatach wiśni i leśnych jagód z niansem cynamonowym w tle. Na podniebieniu dobrze zbudowane, łagodnie taniące, o przyjemnym owocowym zakorzenieniu. Podawać do półtwardych serów, wiewiórzyny 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 subtelnych 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**

# Grand Tokaj

Winiarnia została założona przez państwo węgierskie w 1948 roku, a dziś pozostaje własnością Tokaj-Hegyalja University Foundation. Nazwa winiarni ma podkreślić kluczową rolę winiarni w regionie, a zarazem wyrażać aspiracje do bycia nie tylko krajowym, ale i globalnym graczem na rynku. 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 jest największym lokalnym wytwórcą, który odpowiada za około 35 procent całkowitej produkcji wina w regionie. Na czele zespołu enologów stoi Károly Áts – wybrany w 2012 roku najlepszym winemakerem Węgier.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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 brzoskwinii. 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 Aszú 5 Puttonyos 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji DHC
- 🍷 furmint, hárslevelű, zéta, kabar, kövérszőlő, sárgamuskotály
- 🕒 przynajmniej 18 miesięcy
- 📖 Impozujące wino o wspaniałym, bujnym bukietem złożonym z aromatów brzoskwinii, 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      objętość: 0,5 l

🍷 białe, słodkie

Kod: WTK06



## Grand Tokaj Late Harvest 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 furmint, hárslevelű, sárgamuskotály
- 🕒 –
- 📖 Białe słodkie tokajskie wino z późno zbieranych winogron o fantastycznie bogatym bukietem złożonym z aromatów przywodzących na myśl gruszkę, banany, miód i polne kwiaty. Na podniebieniu eleganckie, o stanowiącym harmonijną kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów smaku, którego słodycz doskonale równoważy rześka kwasowość wyczuwalna także w przyjemnie długim zakończeniu. Podawać do deserów, owoców lub solo.

🌡️ 10°C      objętość: 0,5 l

🍷 białe, słodkie

Kod: WTK04

## 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      objętość: 0,5 l

🍷 białe, słodkie

Kod: WTK07



## Fall in Love Frizzante

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj
- 🍷 chardonnay, sauvignon blanc, furmint
- 🕒 –
- 📖 Kruche i soczyste, lekko musujące, półwytrawne białe wino o aromatach świeżych jasnych owoców wzbogaconych o subtelne niuanse kwiatowe. Na podniebieniu eleganckie i wibrująco rześkie, o przyjemnym, naznaczonym nutą słodyczy smaku przywodzącym na myśl świeże winogrona i długim zakończeniu. Podawać do sałatek i tart owocowych lub solo w letni dzień.

🌡️ 8–10°C  
🍷 białe, półwytrawne

Kod: WTK27



## 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, brzoskwinii 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      objętość: 0,5 l

🍷 białe, słodkie

Kod: WTK05



## Grand Tokaj Terroir Selection Muscat Blanc

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 muskat
- 🕒 –
- 📖 Białe tokajskie łagodnie wytrawne wino o charakterystycznych dla muskatu wyrazistych aromatach dojrzałych winogron przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach lekkie i orzeźwiające, o przyjemnym owocowym smaku i długim, subtelnie pikantnym zakończeniu. Podawać do świeżych sałatek owocowych, dań kuchni azjatyckiej, jako aperitif lub solo.

🌡️ 10–12°C  
🍷 białe, wytrawne

Kod: WTK10



# Feind Pincészet

Winiarnia założona w 1995 roku przez Lajosa Feinda; wówczas zakupił pierwsze 14 hektarów winnic nad brzegiem jeziora Balaton. W ciągu następnych 20 lat areał posiadanych przez niego winogrodów urosł do 130 hektarów. Zdecydowana większość z nich położona jest na wzgórzu Öreg w Balatonfőkajár, są też winogrody w Balatonvilágos, Balatonaliga i Balatonfüred – wszystkie w regionie winiarskim Balatonfüred–Csopak. W styczniu 2019 roku Lajos Feind powierzył zarządzanie winiarnią swojemu synowi Zoltánowi Feindowi.

W należących do rodziny Feind winnicach uprawianych jest 20 odmian winogron, co daje możliwość tworzenia bardzo zróżnicowanych win. Najmocniejszą stroną winiarni Feind są wyraziście aromatyczne wina białe i różowe, ale z powodzeniem robią także różne wina czerwone. W niedalekiej przyszłości zamierzają rozpocząć produkcję win musujących – zarówno metodą zbiornikową jak i tradycyjną, a w winnicach – uprawę ekologiczną.



## Feind Királyleányka



- Feind
- Badacsony
- királyleányka
- 
- Białe węgierskie wino wytrawne o szczególnie intensywnym aromacie, w którym oprócz nut kwiatowych, cytrusowych i miodowych można wyczuć lekką tropikalną owocowość. Na podniebieniu żywa, świeża kwasowość doskonale równoważąca subtelną nutę słodczy wyczuwalną w łagodnym smaku wina. Podawać jako aperitif.

10–12°C  
 białe, wytrawne

Kod: WFE02

## Feind Sauvignon Blanc



- Feind
- Badacsony
- sauvignon blanc
- 
- Białe węgierskie wino wytrawne z odmiany sauvignon blanc o zapachu świeżo skoszonej trawy i pokrzyw. W ustach lekkie i rześkie, o przyjemnym cytrusowym posmaku. Podawać do dań rybnych, sałatek, białych mięs, koziego sera.

10–12°C  
 białe, wytrawne

Kod: WFE04

## Irsai Oliver



- Feind
- Badacsony
- irsai oliver
- 
- Bardzo owocowe, chrupkie, rześkie i wyraziście białe węgierskie wino wytrawne znad Balatonu. Podawać do lekkich letnich sałatek, białych mięs, dań kuchni orientalnej lub jako aperitif.

10–12°C  
 białe, wytrawne

Kod: WFE05

## Balaton Zenit



- Feind
- Badacsony
- zenit
- 
- Białe węgierskie wino półwytrawne o delikatnym złotym kolorze z pomarańczowymi przeblaskami. Na jego wyrazisty nos składają się aromaty przywodzące na myśl morele z domieszką subtelnymi niuansów cytrusowych. W ustach młodzieńcze i żywe, o doskonałej harmonii między rześką kwasowością i delikatną nutą słodczy wyczuwalną w lekko morelowym, długo utrzymującym się smaku. Podawać do deserów owocowych lub solo.

10–12°C  
 białe, półwytrawne

Kod: WFE07

## Balaton Cabernet Rosé



- Feind
- Badacsony
- cabernet sauvignon, cabernet franc
- 
- Rześkie, owocowe i świeże różowe wytrawne węgierskie wino o wyrazistych aromatach truskawek i malin wyczuwalnych także w smaku. Podawać do sałatek z owocami morza, wędlin i serów.

12–14°C  
 różowe, wytrawne

Kod: WFE08

## Balaton Syrah/Merlot



- Feind
- Badacsony
- syrah, merlot
- 
- Czerwone węgierskie wino wytrawne urzekające purpurowoczerwoną barwą i korzennym aromatem charakterystycznym dla odmiany syrah. Na podniebieniu pełne i ekscytujące, o żywej tanierności i długim posmaku. Podawać do jagnięciny, wieprzowiny oraz warzyw z grilla.

17–18°C  
 czerwone, wytrawne

Kod: WFE12



### Gál Tibor Pajados Egri Bikavér Grand Superior

- Tibor Gál
  - Eger, Egri Bikavér Superior DHC
  - kékfrankos, kadarka, cabernet franc, pinot noir, syrah
  - 14 miesięcy, dąb węgierski, nowe i używane beczki
  - Wielkie czerwone wino z pojedynczej egerskiej parceli o aromatach jeżyn, leśnych jagód i śliwek przyprawionych cynamonem. Na podniebieniu świeże i radośnie owocowe, pięknie zbudowane, intrygująco długie. Wino niefiltrowane, powstające w limitowanej liczbie butelek. Podawać do wolno pieczonej wołowiny, czerwonych buraków, dojrzewających, twardych serów.
  - 18°C
  - czerwone, wytrawne
- Kod:** WTG05

### Gál Tibor Egri Bikavér Superior

- Tibor Gál
  - Eger, Egri Bikavér Superior DHC
  - cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, pinot noir, syrah
  - 14 miesięcy, dąb węgierski, nowe i używane beczki
  - Legendarne wino Tibora Gála od lat stanowiące wzorzec dla egerskich bikawérów. Jest kupażem sześciu odmian osobno winifikowanych i dojrzewających; ujmuje złożonym bukietem i doskonałym, pełnym owocem smakiem wzbogaconym o nuty ściółki leśnej, przypraw korzennych i ziół. Podawać do pierś z kaczki z kuminem, pieczonej gęsi, mięs w ciemnych sosach.
  - 17–18°C
  - czerwone, wytrawne
- Kod:** WTG01



### Gál Tibor Pinot Noir

- Tibor Gál
  - Eger
  - pinot noir
  - 14 miesięcy, dąb węgierski, nowe i używane beczki
  - Poważny, dojrzwały węgierski pinot noir o ciemnym kolorze i wyrazistym bukietie czarnych czereśni i owocu kaki. W ustach rześki i owocowy, o doskonale zrównoważonej kwasowości i bardzo długim, eleganckim zakończeniu. Podawać do pieczonych mięs – kaczki i jagnięciny, deski serów i wędlin.
  - 15–16°C
  - czerwone, wytrawne
- Kod:** WTG02



### Egri Csillag

- Tibor Gál
  - Eger
  - királyleányka, pinot blanc, sauvignon blanc, szu, traminer, viognier, zenit
  - 
  - Węgierskie białe wino wytrawne rozczyszczające aromaty wiosennych kwiatów przemieszane z nutami cytrusowymi, brzoskwińowymi i miętowymi. W ustach mocno orzeźwiający i urokliwy, o smaku przywodzącym na myśl dojrzałe banany i migdały, z mineralnym niansem w tle. Podawać do ryb, lekkich mięs, sałatek lub jako aperitif.
  - 12–14°C
  - białe, wytrawne
- Kod:** WTG07

## Gál Tibor Pincészet

Jedna z najważniejszych w Egerze winiarni założona w 1992 roku przez legendarnego winiarza Tibora Gála Seniora. W 1989 roku Tibor Gál pracował na stanowisku głównego enologa w państwowym przedsiębiorstwie Egervin, kiedy Lodovico Antinori zaproponował mu pracę w swej posiadłości Ornellaia w Toskanii. Tibor Gál podjął wyzwanie, z czasem awansując na stanowisko głównego enologa. W 1992 roku powrócił do Egeru, by założyć własną winiarnię. Przez następne kilka lat czas dzielił pomiędzy pracę w swojej winiarni i w charakterze międzynarodowego konsultanta, aż do tragicznej śmierci w RPA w 2005 roku. Egerska winiarnia została w rękach rodziny, a zarząd nad nią przejął syn – Tibor Gál Junior.

Jego ojciec był pierwszą osobą w Egerze, która zdała sobie sprawę ze znaczenia siedliska w procesie uprawy winorośli. Obecnie syn z powodzeniem kontynuuje dzieło ojca otaczając szczególną troską należące do rodziny winogrody, z których owoce wykorzystuje do tworzenia współczesnych win o wyrazistej osobowości. Młodemu Tiborowi Gálowi szczególnie leży na sercu przywrócenie dobrej reputacji egri bikawérowi i wypromowaniu w świecie nowego białego wina o nazwie egri csillag. Chociaż, jak otwarcie przyznaje, winnica stała się jego dziedzictwem niespodziewanie i początkowo oznaczała przede wszystkim obowiązek, to z czasem doskonale odnalazł się w nowej sytuacji pojmując, że to właśnie drogą chce podążać w życiu.

Obecnie w posiadaniu rodziny jest 40 hektarów winnic, w których uprawia się winogrona odmian kékfrankos, kadarka, pinot noir, syrah, cabernet franc, viognier, pinot gris, pinot blanc i traminer.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



# Winnica Turnau

Od rynkowej premiery produktów Winnicy Turnau minęła niecała dekada, a już stała się ona jedną z najbardziej lubianych i rozpoznawalnych marek polskiego wina. Zapewne w jakimś stopniu pomaga temu muzyczne skojarzenie z twórczością Grzegorza Turnaua, który jest jednym z udziałowców w przedsięwzięciu. Winnica zlokalizowana jest w Baniewicach (woj. zachodniopomorskie), gdzie na 37 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), a kilka lat później także wino musujące wytwarzane metodą tradycyjną.

## Winnica Turnau Classique Brut



- 🏠 Winnica Turnau
- 📍 Zachodniopomorskie
- 🍷 seyval blanc, pinot noir, chardonnay
- 🕒 32 miesiące, dojrzewanie nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- 📖 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, brut

**Kod:** PWT17  
Objętość 1,5 l  
**Kod:** PWT18

## Winnica Turnau Solaris



- 🏠 Winnica Turnau
- 📍 Zachodniopomorskie
- 🍷 100% solaris
- 🕒 –
- 📖 Łagodnie wytrawne białe wino o zapachu brzoskwiń, gruszek i miodu z nutką jaśminu. W ustach dobrze zbudowane i zrównoważone, o przyjemnej kwasowości i grejpfrutowo-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 chropkiej 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 X

- 🏠 Winnica Turnau
- 📍 Zachodniopomorskie
- 🍇 riesling, hibernal, johanniter

📖 Wino X z rocznika 2023 to białe, lekkie i orzeźwiająca wino półwytrawne powstałe w celu uczczenia 10 zbiorów w Winnicy Turnau. Charakteryzuje się intensywnymi aromatami jabłek, gruszek, agrestu i trawy cytrynowej. W ustach przyjemnie rześkie i łagodne, o smaku zdominowanym przez nuty owocowe, w szczególności jabłek i cytrusów. Podawać do ryb, białego mięsa, serów lub jako aperitif.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

**Kod:** PWT20



### Winnica Turnau Seyval

- 🏠 Winnica Turnau
- 📍 Zachodniopomorskie
- 🍇 100% seyval blanc

📖 Białe wytrawne wino z rodzimych winogron o subtelnych aromatach pomarańczy i mango przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach delikatne, a jednocześnie pikantne i kremowe, o smaku wywołującym skojarzenia z dojrzałymi brzoskwiniami. Chrupka, orzeźwiająca kwasowość sprawia, że całość zachwyca elegancją i zaskakuje lekkością. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, owoców morza, makaronów.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** PWT01



### Turnau Perle Rosé

- 🏠 Winnica Turnau
- 📍 Zachodniopomorskie
- 🍇 rondo, regent, pinot noir, cabernet

📖 Subtelnie musujące, lekkie, różowe polskie wino kuszące owocowym aromatem; przyjemnie orzeźwiająca, o wyraźnie zaznaczonej kwasowości, ale także niepozabawione delikatnej słodyczy. Zarówno w bukietach wina, jak i w smaku uwagę zwraca wyraźny akcent wiśniowy, w nosie przeplatający się z arbużową nutą, a w ustach z posmakiem wczesnej truskawki. Podawać do sałatek i tart owocowych lub solo w ciepły dzień.

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

**Kod:** PWT19



### Winnica Turnau Pinot Noir

- 🏠 Winnica Turnau
- 📍 Zachodniopomorskie
- 🍇 pinot noir

📖 11 miesięcy, dąb sławoński, beczki barrique  
📖 Wino o czystych i bogatych aromatach; w pierwszym nosie subtelnie kawowe, potem pojawia się lukrecja i niuanse czekoladowe harmonijnie współgrające z tostowo-dymną obecnością beczki podkręślonej migdałem. W ustach szlachetne i eleganckie, łagodne taniaczne, o doskonałej kwasowości przywodzącej na myśl truskawki. Idealny wybór do kaczki lub tłustych ryb.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** PWT09



### 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 bukietach złożonym z aromatów przywodzących na myśl agrest i gruszkę wzbogaconych o subtelne nuty masłane. W ustach przyjemnie krągłe, o wyrazistym smaku ananasów i jabłek przemieszanych z niuansami dębowymi. Podawać do drobiu, ryb o białym mięsie, makaronów i serów.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** PWT10



### 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 Rosé



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 50% rondo, 50% regent
- 
- Orzeźwiająca 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 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



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## 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 słodycz po mistrzowsku równoważą akcenty soczystego grejfruta. Stanowi idealny wybór do pasztetów z gęsi i królika, kaczki ze słodkimi jabłkami, pleśniowych serów i deserów, ale też znakomicie smakuje solo.

- 8–10°C
- białe, słodkie

objętość: 0,375 l

Kod: PWT12

## Winnica Turnau Perle



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- chardonnay, seyval blanc, riesling
- 
- Białe, lekko musujące wino zaskakujące niansem tropikalnym, choć nie brakuje w nim także odniesienia do gruszkowego sadu. Wyczuwalny w zapachu eukaliptusowy akcent wzmacnia rześkość aromatów melona i cytrusów. Delikatna struktura oraz eleganckie musowanie nosią w ustach smak soczystych pomarańczy i wczesnych gruszek. Wykluczająca nudę chrupka kwasowość długo pozostaje na języku wraz z posmakiem marakui. Podawać jako aperitif, do sałatek i delikatnych serów.

- 8–10°C
- białe, musujące, półwytrawne

Kod: PWT16

## 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 wyrażście 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## 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 maślane, skórka świeżego chleba). W ustach pełne, dobrze zbudowane i harmonijne, wyraźnie mineralne, o owocowym smaku wzbogaconym o niuanse 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 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 taniach, bardzo dobrej kwasowości i długiej końcówce. Podawać do dziczyzny, wołowyń, dojrzewających serów, ravioli nadziewanego szynką prosciutto.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** SGB09



## 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 reflekssem. Fantastycznie bogaty nos roztacza aromaty cytryny, 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 tani. 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





### Villa Brici Sauvignon Blanc



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

—  
📖 Wytrawne białe słoweńskie wino o intensywnym aromacie kwiatów czarnego bzu, kiwi, agrestu i marakui. W ustach zwiewne i delikatne, odznaczające się rześką kwasowością i lekko pikantną kořcówką. 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 Merlot



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

🍷 30% wina, duże beczki dębowe, 6 miesięcy nad osadem z drożdży  
📖 Nos przepelniony aromatami dojrzałych owoców takich jak wiśnie, maliny i jeżyny wzbogaconymi o nuty wanilii i czekolady. W ustach gładkie, świeże, pełne owocowe, o przyjemnym, słodkich taniach. Podawać do nadziewanego szynką ravioli, jagnięciny, raguót z kurczaka.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** SGB04



### 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 taniach i dobrej kwasowości. Podawać do befsztyka w sosie pieprzowym, medalionów z trufkami, 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 kořcówce. Podawać jako aperitif, do świeżych sałatek, lekkich serów i ryb.

- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** SGB16



# Nowy Świat

*kierunek podróży  
i doskonałych win*

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.

Kraje Ameryki Południowej szturmem zdobyły półki polskich sklepów już dwie dekady temu, a Polacy zakochali się w malbekach i carménère zza Atlantyku.

Argentynę będzie można odwiedzić już wkrótce – w marcu 2025 roku firma Podróże z winem organizuje bowiem dwutygodniową wyprawę enoturystyczną do tego fascynującego kraju.

Miłośnicy doskonałych win z RPA także znajdą w naszej ofercie wybitne wina, zaś chętni, by na własne oczy zobaczyć jedne z najpiękniejszych winogradów świata, powinni się przyłączyć do wycieczki Podróże z winem do Południowej Afryki (luty-marzec 2025).

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.







## podróże z winem



### Afryka i wina dobrej nadziei

Afryka Południowa – Zimbabwe – Botswana

16 lutego – 4 marca



### Argentyna z Południa na Północ

Patagonia – Buenos Aires – Salta

8 – 23 marca



### Żółwie i wina na równiku

Kolumbia – Ekwador – Galapagos

grudzień



### DODATKOWE INFORMACJE

tel. **722 100 224**

e-mail: [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)





## 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, około sto kilometrów na południe od centrum Mendoza. 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.

### Zapam Zucum Orgánico Malbec

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 La Rioja

🍷 malbec

🌱 –

📖 Wytrawne czerwone argentyńskie wino powstałe z owoców winogrodów uprawianych metodami organicznymi. W nosie bogate, o aromatach dojrzałych ciemnych owoców z domieszką białego pieprzu. Na podniebieniu dobrze zbudowane, jedwabiste taniżne, długie. Podawać do pikantnych białych mięs, czerwonych mięs w gęstych sosach, a także do czekolady.

🌡️ 15–17°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: ARF55



### Lamita Reserva Chardonnay

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza, Valle de Uco

🍷 chardonnay

🌱 65% wina, fermentacja w dębnie francuskim

📖 Białe argentyńskie wino wytrawne powstałe z gron odmiany chardonnay uprawianych w Valle de Uco w Mendocinie. W nosie charakterystyczne dla chardonnay aromaty przywodzące na myśl białe brzoskwinie i gruszki harmonijnie przemieszane z subtelnymi nutami dębowymi. Na podniebieniu dobrze zbudowane i eleganckie, o długim, zabarwionym niuansiem biszkoptowym, posmaku. Podawać do makaronów z grzybami, drobiu, pieczonych ryb i miękkich serów.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: ARF58



### Lamita Chardonnay

🏠 Grupo Foster Lorca

📍 Mendoza

🍷 100% chardonnay

🌱 –

📖 Wino o słonecznej barwie z zielonkawymi przebłyskami 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. Podawać do ryb i mocno przyprawionych dań, na przykład kuchni azjatyckiej, a także jako aperitif.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

Kod: ARF56





## Lamita Reserva Syrah



- 🏠 Grupa Foster Lorca
- 📍 Mendoza, Valle de Uco
- 🍇 syrah
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Czerwone argentyńskie wino wytrawne powstałe z gron odmiany syrah uprawianych w Valle de Uco w Mendozie. Wyrazisty nos rozciąca aromaty przywodzące na myśl dojrzałe maliny i świeżą mięętę wzbogacone o nuty przypraw. W ustach mocna struktura, wspaniała złożoność i doskonała harmonia między soczystym owocem i niuansami dębowymi. Podawać do befsztyka z tymiankiem, kotletów jagnięcych i dojrzewających serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: ARF60**

## Lamita Reserva Cabernet Sauvignon



- 🏠 Grupa Foster Lorca
- 📍 Mendoza, Valle de Uco
- 🍇 cabernet sauvignon
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Czerwone argentyńskie wino wytrawne powstałe z gron odmiany cabernet sauvignon uprawianych w Valle de Uco w Mendozie. W nosie intensywne aromaty świeżych czereśni i papryki przemieszane z nutami przypraw. Na podniebieniu doskonale zbudowane, wspaniale złożone, o dojrzałych taniach 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 Malbec



- 🏠 Grupa Foster Lorca
- 📍 Mendoza, Valle de Uco
- 🍇 malbec
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Czerwone argentyńskie wino wytrawne powstałe z gron odmiany malbec uprawianych w Valle de Uco w Mendozie. 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**



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Lamita Cabernet Sauvignon



- 🏠 Grupa Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🕒 –
- 📖 Czerwone argentyńskie wino wytrawne o intensywnej barwie oraz zapachu słodkiej papryki i świeżych śliwek. W ustach dobrze zbudowane, o gładkiej teksturze i bogatym, wyrazistym owocowym smaku. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, gulaszy, zapiekank, wytrawnych tart i dań z dodatkiem grzybów leśnych.



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

## Lamita Syrah



- 🏠 Grupa Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍇 100% 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, zapiekank.



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

## Lamita Malbec



- 🏠 Grupa Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍇 100% malbec
- 🕒 –
- 📖 Czerwone wytrawne wino argentyńskie o ekspresyjnym zapachu świeżej wiśni wzbogaconym o subtelne nuty przypraw. W ustach młode, lekkie, soczyste owocowe, o dobrej kwasowości i przyjemnie długim posmaku. Podawać do grillowanych mięs, wędlin, zapiekank.



- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: ARF52**



## Lorca Fantasia Chardonnay



- Grupo Foster Lorca
- Mendoza, –
- 100% chardonnay
- 15% wina
- Białe argentyńskie wino wytrawne o aromatach przywodzących na myśl gruszki, herbatniki i świeżo skoszoną trawę. Na podniebieniu owocowe i oleiste, o dobrej kwasowości i przyjemnie długim posmaku. Podawać do makaronów w sosach śmietanowych, pieczonych ryb i białych mięs.



- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: ARF15

## Lorca Fantasia Torrontés



- Grupo Foster Lorca
- La Rioja, Valle Famatina
- torrontés riojano
- 
- Klasyczne białe wytrawne wino z argentyńskiej prowincji La Rioja; świeże, o wyrazistych aromatach cytrusów i owoców tropikalnych wzbogaconych o subtelną nutę kwiatu jaśminu. W ustach rześkie, krzepkie, długie, o przyjemnie owocowym zakończeniu. Podawać do świeżych ryb i owoców morza oraz jako aperitif.



- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: ARF01



## Mauricio Lorca Gran Ópalo Blend

- Grupo Foster Lorca
- Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco
- 40% malbec, 20% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc, 20% bonarda
- 
- Fantastycznie skomponowane wino stanowiące zestawienie subtelnej słodyczy i miękkiej tanczości charakterystycznych dla malbeka z siłą syraha i petit verdot. Zwraca uwagę intensywnie rubinową barwą z fiołkowymi refleksami. W nosie eksplodują owocew przemieszanych z nutami przypraw i skóry. Na podniebieniu wyrazista struktura, głębia i długi elegancki finisz. Podawać do czerwonych pieczonych i grillowanych mięs, makaronów, serów o wyrazistym smaku, czekolady, suszonych owoców.

- 14–16°C
- czerwone, wytrawne

Kod: ARF14

## Lorca Poético Malbec



- Grupo Foster Lorca
- Mendoza, Valle de Uco
- malbec
- 12 miesięcy, dąb francuski (90%) i amerykański (10%)
- Doskonały przedstawiciel argentyńskich malbeków o ciemnej purpurowej barwie i wyrazistych aromatach wiśni, sliwki, mięty i przypraw korzennych. Na podniebieniu świetna równowaga, gładka, ale silna tania, elegancko, pełne precyzji wykończenie. Podawać do pieczonych czerwonych mięs, mocno przyprawionych ryb, grillowanych warzyw, empanad i czekolady.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: ARF09



## 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



# Thorn-Clarke

Thorn i Clarke to dwie rodziny od sześcioletniego pokolenia 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 Shotgun 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Sandpiper Shiraz

- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 shiraz
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone australijskie wino wytrawne 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, zapiekanek, makaronów z sosami i serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** ATC37

## Shotfire Barossa Quartage Red Blend

- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, merlot
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Mocno aromatyczny, czerwony wytrawny australijski kupaż z Barossy roztaczający zapach fiołków i przypraw. Usta świetnie zbudowane, aksamitnie taniące, pełne soczystego owocu wzbogaconego o nuty korzenne i posycia leśnego. Podawać do grillowanego mięsa, zapiekanek, 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

## 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, zapiekanek, dań z 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

## Thorn-Clarke Single Vineyard Selection Riesling

- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Eden Valley
- 🍷 riesling
- 🕒 –
- 📖 Białe australijskie wytrawne wino powstałe z owoców wysoko położonych winnic Eden Valley. Zachwyca piaskową barwą z zielonkawymi refleksami i ekspresyjnym bukietem złożonym z aromatów cytryny, 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

# Glaetzer Wines

Swewyjątkowe 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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 tanninami. 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 miękkość, żywą owocowość. W ustach aksamiitnie tanioczne, 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





# Veramonte



Bodega Veramonte od ponad 25 lat cieszy się uznaniem w Chile i na całym świecie. Winiarnia znajduje się w Casablance, a jej winnice należą do najwcześniejszych posadzonych w tej dolinie, do lat 90. ubiegłego wieku nieistniejącej jeszcze na mapach winiarskich Południowej Ameryki. Veramonte była pierwszą bodegą, która poważnie zainwestowała w ten obszar, a projekt rozszerzył się później na inne doliny, jak nieco cieplejsza i idealna dla czerwonych win Colchagua. Veramonte stosuje praktyki ekologiczne w całej swojej posiadłości, zapewniając optymalne warunki do wzrostu winorośli i zrównoważony rozwój winnic. Żywa, zrównoważona gleba produkuje wysokiej jakości winogrona, które wyrażają najpełniejszy potencjał tutejszego terroir.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Veramonte Organic Reserva Pinot Noir

- 🏠 Veramonte
- 📍 Casablanca Valley
- 🍇 100% pinot noir
- 🕒 8 miesięcy, używane beczki
- 📖 Chilijski pinot noir o intensywnym bukietcie świeżych owoców leśnych, malin i truskawek. Na podniebieniu elegancki i zrównoważony, subtelnie taniący, o wyrazicie owocowym posmaku. Podawać do makaronów w lekkich sosach, risotta, sałatki z awokado.



- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CGB06



## Veramonte Organic Reserva Carménère

- 🏠 Veramonte
- 📍 Colchagua Valley
- 🍇 100% carménère
- 🕒 8 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone chilijskie wino z odmiany carménère o wyrazistych aromatach świeżych, dojrzałych, ciemnych owoców. Na podniebieniu przyjemnie rześkie i gładkie, o jedwabistej taninie i doskonałej równowadze między kwasowością, a odrobiną cukru resztkowego. Podawać do pieczonych wieprzowiny i drobiu, grillowanych warzyw, gulaszy, pikantnych wędlin.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CGB02



## Veramonte Organic Reserva Merlot

- 🏠 Veramonte
- 📍 Casablanca Valley
- 🍇 100% merlot
- 🕒 8 miesięcy, używane beczki
- 📖 Czerwone chilijskie wino wytrawne z Doliny Casablance o intensywnych aromatach jeżyn i malin, akcentach przypraw i subtelnych nutach tostowych. W ustach przyjemnie krągłe, dobrze zrównoważone, o dystygowanym, długim zakończeniu. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, wytrawnych tart, duszonych warzyw i zapiekank.



- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CGB01



## Veramonte Organic Reserva Cabernet Sauvignon

- 🏠 Veramonte
- 📍 Colchagua Valley
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🕒 8 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone chilijskie wino o wyrazistym bukietcie złożonym z aromatów dojrzałych, świeżych, ciemnych owoców przemieszanych z nutami czarnego pieprzu i innych przypraw. W ustach dobrze zbudowane, odpowiednio taniące, o soczystości owocowym smaku i przyjemnie długim zakończeniu. Podawać do grillowanych mięs, empanad czyli pieczonych pierogów z nadzieniem wszelakiego typu, warzyw – grillowanych lub z patelni.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: CGB04



## Veramonte Organic Reserva Rosé

- 🏠 Veramonte
- 📍 Casablanca Valley
- 🍇 100% pinot noir
- 🕒 część wina, neutralny dąb
- 📖 Różowe chilijskie wino wytrawne o wyrazistych aromatach truskawek i czereśni przemieszanych z nutami cytrusowymi, ziołowymi i kwiatowymi. Na podniebieniu bujna tekstura i przyjemnie rześka kwasowość prowadząca do długiego zakończenia. Podawać do przystawek, deski serów, sałatki z krewetkami lub jako aperitif.



- 🌡️ 10°C
- 🍷 różowe, wytrawne

Kod: CGB14



## Veramonte Organic Reserva Sauvignon Blanc

- 🏠 Veramonte
- 📍 Casablanca Valley
- 🍇 100% sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Rześkie i radosne białe chilijskie wino wytrawne o cytrusowych aromatach limonki i mandarynki przemieszanych z niuansami kwiatowymi. Na podniebieniu przyjemna kwasowość i czysty smak doskonale korespondujący z wyczuwanymi w nosie nutami zapachowymi. Podawać do ostrego, ceviche lub jako aperitif.



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: CGB03



## Veramonte Organic Reserva Chardonnay

- 🏠 Veramonte
- 📍 Casablanca Valley
- 🍇 100% chardonnay
- 🕒 15% wina, 6 miesięcy
- 📖 Białe chilijskie wino o ekspresywnych aromatach brzoskwiń i skórki limonki wzbogaconych o subtelne nuty tostone. Na podniebieniu świeżość i czysty owoc, doskonała tekstura i elegancja, przyjemnie długi finisz. Podawać do owoców morza, drobiu, sałatki cezar.



- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: CGB13





## Viña la Rosa

Winograpy należące do Viña La Rosa – jednej z najstarszych winiarni w Chile, liczącej sobie niemal 200 lat – położone są w przepięknej dolinie Rapel obejmującej słynne doliny Colchagua i Cachapoal, 120 kilometrów na południe od Santiago de Chile i 30 kilometrów od wybrzeża Pacyfiku. Winiarnię założył w 1824 roku Francisco Ignacio Ossa i po dziś pozostaje w rękach rodziny. Winiarnice położone są w trzech słynnych lokacjach: La Rosa, Cornellana i La Palmería, zaś te, z których powstają sztanदारowe wina winiarni, szczególnie z odmiany carménère, znajdują się w między innymi w legendarnym cru Peumo.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Don Reca Cuvée

- Viña La Rosa
- Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- merlot, cabernet sauvignon, shiraz, carménère
- 12 miesięcy, dąb francuski
- Ciemnorubinowe, nieprzejrzyste wino o intensywnym, skoncentrowanym bukietie uwodzącym nutami czerwonych owoców i mięty. W ustach pełne owoce, czekolady, likieru z czarnej porzeczki i nut mięty. Miękkie, doskonale zintegrowane taniiny, długi posmak. Podawać do udzca jagnięcego, suszonej szynki, żeberka, duszonej kaczki z grzybami, sarniny, ravioli w sosie bolońskim.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: CHI21

### La Rosa Carménère

- Viña La Rosa
- Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- Skład: 93% carménère, 7% 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 taniinach i długim, wielowymiarowym posmaku. Podawać do polędwicy z dziczyzny, curry, przepiórki z grilla.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: CHI40

### La Capitana Carménère

- Viña La Rosa
- Dolina Centralna, Valle de Cachapoal
- carménère
- 9 miesięcy, dąb francuski
- Bogate wino o złożonym bukietie pełnym aromatów słodkich śliwek, malin i czarnych porzeczek przemieszanych z nutami gorzkiej czekolady. Usta smakowite, pełne owocu, krągłe i zmysłowe, o jedwabistej strukturze, dojrzałych taniinach i długim posmaku. Podawać do duszonej giczy cielęcej, serów pleśniowych, zupy z soczewicy, cannelloni nadziewanych mięsem, grillowanego kurczaka, polędwicy wieprzowej, tacos z kurczakiem, naleśników z nutellą.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: CHI09



## La Palma Cabernet Sauvignon



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, 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

## La Palma Merlot



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle de Cachapoal
- 🍷 merlot
- 🌱 —
- 📖 Czerwone chilijskie wino wytrawne o intensywniej ciemnopurpurowej barwie. Roztacza wokół aromaty czarnych czereśni, jagód i przypraw wzbogaconych o nuty kawowe. W ustach miękkie, bardzo owocowe, jedwabiste taniżne, 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

## Big Fat Llama Chardonnay



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, 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

## La Palma Carménère



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Peumo, Valle de Cachapoal
- 🍷 100% carménère
- 🌱 —
- 📖 Czerwone chilijskie wino wytrawne o aromatach dojrzałych ciemnych owoców takich jak jeżyny i śliwki. Na podniebieniu soczyste owocowe i łagodne, dobrze zbudowane, o średniej koncentracji i dobrej równowadze. Podawać do białych mięs i lżejszych czerwonych, makaronów i serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI05

## La Palma Sauvignon Blanc



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal
- 🍷 100% sauvignon blanc
- 🌱 —
- 📖 Białe chilijskie wino wytrawne o wyrazistych aromatach cytrusów, ananasów, brzoskwiń i grejpfrutów, którym towarzyszą nuty świeżych ziół i porzeczek. W ustach rześkie, soczyste i cytrusowe, o przyjemnej kwasowości i długim zakończeniu. Podawać do ceviche, ryb, owoców morza, w szczególności ostryg, sałatek z makaronem, lekkich dań wegetariańskich, drobiu, miękkich młodych serów lub jako aperitif.



- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** CHI07

## Big Fat Llama Merlot



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 merlot
- 🌱 —
- 📖 Wytrawne chilijskie wino o intensywniej 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

## Big Fat Llama Cabernet Sauvignon/ Merlot



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle de Cachapoal
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot
- 🌱 —
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Chile roztaczające aromaty czarnej porzeczki, czereśni, truskawki oraz mięty. W ustach delikatne i krągłe, o przyjemnym owocu, 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 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

# Viña Undurraga



Viña Undurraga z siedzibą w dolinie Maipo należy do grona najstarszych, prawdziwie pionierskich winiarni w Chile. Została założona w 1885 roku przez Don Francisca Undurraga Vicuña i była pierwszą winiarnią w Chile, która zaczęła (w 1903 roku) eksportować swoje wina do Stanów Zjednoczonych. Pierwsze winnice obsadzono, pod ścisłym nadzorem francuskiego enologa M. Pressaca, sprowadzonymi 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
- Czerwone chilijskie wino wytrawne o głębokiej, purpurowej barwie i aromatach dojrzałych ciemnych owoców wzbogaconych o nuty przypraw korzennych, mokki i tytoniu. Na podniebieniu miękkie, świeże i soczyste, 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 Cabernet Sauvignon

- Viña Undurraga
- Dolina Centralna
- 100% cabernet sauvignon
- 

Przyjemnie rześkie czerwone wino o aromatach dojrzałych ciemnych owoców. W ustach dobrze zbudowane, świetnie zrównoważone, o dość wyrazistych, ale ładnie zintegrowanych taniach. Doskonale do czerwonych mięs i twardych serów.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** CTA01

## Tarichú Merlot

- Viña Undurraga
- Dolina Centralna
- 100% merlot
- 

Wino o ciemnorubinowej barwie z fioletowymi przeświatkami i aromatach świeżych ciemnych owoców. W ustach przyjemnie krągłe, doskonale zrównoważone i harmonijne. Znakomite do makaronów, mięs i niezbyt twardych serów.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** CTA02

## Tarichú Carménère

- Viña Undurraga
- Dolina Centralna
- carménère
- 

Czerwone chilijskie wino wytrawne o intensywnie purpurowej barwie i wyrazistych aromatach dojrzałych ciemnych śliwek i czarnych porzeczek. Na podniebieniu soczyste owocowe, miękkie, łagodne taniacze. Świetne z makaronami, białymi mięsami i niezbyt twardymi serami.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** CTA03





### Tarichú Spumante Alcohol Free

- Bodegas y Viñedos Talagante International Brands
- Dolina Centralna
- 55% chardonnay, 40% sauvignon blanc, 5% pinot noir
- 
- Lekkie bezalkoholowe wino musujące o zielonkawożółtym kolorze ze złotymi refleksami i owocowym bukietem, w który składają się aromaty ananasów, cytrusów i zielonych jabłek. Podawać do lekkich sałatek, owoców morza lub solo.

Alcohol Free

- 6–8°C
- bezalkoholowe, białe

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. Doskonale jako aperitif lub dodatek do sałatek, ryb i owoców morza.

- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: CTA11



### Tarichú Chardonnay

- Viña Undurraga
- Dolina Centralna
- chardonnay
- 
- Białe wytrawne wino chilijskie o aromatach cytrusów przemieszanych z nutami owoców tropikalnych. Na podniebieniu świeże i lekkie, o przyjemnej kwasowości i czystym posmaku. Podawać do ryb, owoców morza, sałatek i lekkich deserów.

- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: CTA13



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Tarichú Moscato Dolce Spumante

- Viña Undurraga
- Dolina Centralna
- muskat
- 
- Białe słodkie chilijskie wino musujące o świeżych aromatach jasnych owoców przemieszanych z wyrazistymi nutami kwiatowymi. Na podniebieniu przyjemnie rześkie i miękkie, o subtelnym owocowym smaku i łagodnym zakończeniu. Podawać do sałatek owocowych, deserów lub jako aperitif.

- 7–8°C
- białe, musujące, słodkie

Kod: CTA14



### Tarichú White Semi Sweet

- Viña Undurraga
- Dolina Centralna
- 100% sauvignon blanc
- 
- Białe półsłodkie wino chilijskie o świeżych aromatach cytrusów i owoców tropikalnych. Na podniebieniu lekkie i przyjemnie rześkie, o soczystości owocowym smaku naznaczonym subtelną nutą słodyczy. Podawać jako aperitif lub do sałatek, owoców morza i ryb.

- 8–10°C
- białe, półsłodkie

Kod: CTA15



### Tarichú Red Semi Sweet

- Viña Undurraga
- Dolina Centralna
- 85% cabernet sauvignon, 15% syrah
- 
- Czerwone półsłodkie chilijskie wino o aromatach dojrzałych porzeczek, wiśni i jeżyn. Na podniebieniu soczystość owocowa, przyjemnie krągła, o łagodnej taniowości i wyrazistym zakończeniu naznaczonym nutą słodyczy. Podawać do dań orientalnych z wieprzowiną, schabu ze śliwką, miękkich serów z porostem białej pleśni typu camembert czy brie.

- 14–16°C
- czerwone, półsłodkie

Kod: CTA16

# AMERYKA POŁUDNIOWA

## ŻÓŁWIE I WINO NA RÓWNIKU

KOLUMBIA – EKWADOR – GALAPAGOS

Grudzień 2025



Poczuj klimat Karaibów  
w Cartagena de Indias



Spróbuj win z jedynej na  
świecie winiarni położonej tuż  
przy równiku



Udaj się w całodzienny rejs  
po karaibskich Wyspach  
Różańcowych



Stań w cieniu Cotopaxi  
– jednego z najwyższych  
czynnych wulkanów na  
świecie





podróże z winem

travel & tasting



Odwiedź plantację kakao w Ekwadorze i delektuj się smakiem prawdziwej czekolady



Zamieszkał na plantacji kawy, a o poranku zbudzi Cię zapach naprawdę świeżo palonej arabiki



Poczuj magię dziewiczej przyrody na Wyspach Galapagos



Zeskanuj kod QR, aby dowiedzieć się więcej

# 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 przewagę mają 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 Origin Marlborough Chardonnay



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough, Wairau Valley
- 🍷 chardonnay
- 🕒 9 miesięcy, dąb francuski, dąb amerykański
- 📖 Wytrwane białe nowozelandzkie wino o wyrazistych aromatach melona, dojrzałych owoców pestkowych i nut tropikalnych z subtelną domieszką wanilii i dębu. Na podniebieniu przyjemnie krągłe, o kremowej teksturze i bogatym smaku naznaczonym nutami brzoskwiń i nektarynek z dodatkiem przypraw korzennych. Podawać do gotowanego łososia ze smażonymi ziemniakami i warzywami liściastymi.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: NZE77

## Saint Clair Marlborough Origin Riesling



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 riesling
- 🕒 –
- 📖 Białe półwytrawne wino z Nowej Zelandii rozczajające żywe aromaty zielonych jabłek i limoniek. Na podniebieniu lekko mineralne, bujne, pełne i rześkie, o smaku przywodzącym na myśl limonkę i grejpfruta oraz długim zakończeniu naznaczonym subtelną nutą słodczy. Podawać do dań kuchni azjatyckiej.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: NZE78



### Saint Clair Marlborough Origin Grüner Veltliner



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 grüner veltliner
- 🌿 –
- 📖 Świeże i eleganckie białe wytrawne wino z Nowej Zelandii zachwycające bukietem złożonym z aromatów białego pieprzu, suszonej skórki cytrusów i nektarynki przemieszanych z nutami czerwonych i żółtych jabłek oraz wanilii. Na podniebieniu doskonale zrównoważone, o bogatym smaku naznaczonym nutami dojrzałych jabłek, brzoskwiń i pomarańczy oraz długim, wyrafinowanym zakończeniu. Podawać do dań z dodatkiem przyprawy curry oraz do dań kuchni orientalnej.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: NZE76**

### 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 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**



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Saint Clair Marlborough Origin Sauvignon Blanc



- 🏠 Saint Clair Family Estate
- 📍 Marlborough
- 🍷 sauvignon blanc
- 🌿 –
- 📖 Cudownie rześkie nowozelandzkie białe wino wytrawne przepelnione 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**



### 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**



### 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, fosaia, białej ryby smażonej na patelni.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: NZE09**

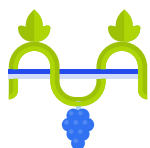


# ARGENTYNA

## Z POŁUDNIA NA PÓŁNOC PATAGONIA – SALTA

BUENOS AIRES – BARILOCHE – SALTA – CAFAYATE

8–23 marca 2025



Skosztuj malbeka  
z nieskażonych filokserą  
krzewów z początku XX wieku



Przejedź z nami pełną  
niepowtarzalnych widoków  
pętlę Cafayate



Zamieszkał w ukrytej  
pośród winnic i kaktusów  
historycznej hacjendzie



Poczuj chłód największego  
lodowca Patagonii

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)





podróże z winem

travel & tasting



Wyplłyn w rejs po szmaragdowych jeziorach położonych wśród lodowców



Zobacz, gdzie tak naprawdę powstają najlepsze wina w Argentynie



Sprawdź, co Michel Rolland robił na końcu świata



Zeskanuj kod QR, aby dowiedzieć się więcej

Dodatkowe informacje i rezerwacje: tel. 722 100 224 | e-mail: wycieczka@wine-service.pl

## 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 łąk 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.

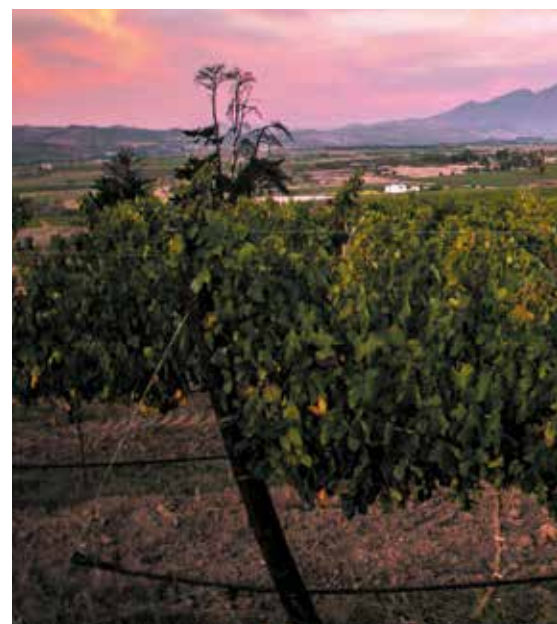
Winnice Lyngrove Estate położone są na terytorium pomiędzy miastami Stellenbosch i Somerset West; są oddalone o niecałą godzinę drogi od Kapsztadu. 80 hektarowa, przepięknie usytuowana posiadłość nieprzypadkowo znajduje się w tym miejscu; lokalny mikroklimat umożliwia powolne dojrzewanie winogron pozwalające 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.

### Daddy West Chenin Blanc/Sauvignon Blanc

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Western Cape
- 🍷 chenin blanc, sauvignon blanc
- 🌿 —
- 📖 Świeże, uniwersalne białe wino wytrawne z RPA rozczuwające aromaty cytrusów i owoców tropikalnych. Na podniebieniu rześkie, o smaku stanowiącym harmonijną kontynuację wyczuwanych w nosie aromatów i przyjemnym, naznaczonym owocowym niansem, zakończonym. Podawać do grillowanych ryb, sushi, letnich sałatek lub jako aperitif.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** RPA29



### Lyngrove Platinum Shiraz

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, WO Stellenbosch
- 🍷 100% shiraz
- 🌿 16 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Bogate, esencjonalne czerwone wino o aromatach dojrzałych owoców i fiołków z niansem czarnego pieprzu. Usta bardzo dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, dobrze zintegrowanych taninach i długim, pełnym owocem posmaku. Podawać do giczy jagnięcej z polentą z parmezanem, pieczeni wieprzowej owiniętej boczkem.



- 🌡️ 15–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** RPA11

### Lyngrove Platinum Pinotage

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, WO 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 taniiczne, o długim posmaku. Podawać do jagnięciny, pieczonej sarniny ze słodkim sosem z borówki brusznicy.



- 🌡️ 15–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** RPA12

### Daddy West Shiraz/Pinotage

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Western Cape
- 🍷 shiraz, pinotage
- 🌿 —
- 📖 Harmonijne, przyjemnie rześkie czerwone wino wytrawne z RPA stanowiące ekspresję czystej owocowości. Wyczuwane w nosie aromaty ciemnych śliwek i przypraw znajdują kontynuację na podniebieniu, w naznaczonym soczystym owocem smaku. Podawać do wołowiny stir-fry, lazanii, zapiekanych warzyw, wytrawnych tart.



- 🌡️ 16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** RPA28



## Lyngrove Collection Sauvignon Blanc



- Lyngrove Estate
- Coastal Region, WO 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 Collection Pinotage



- Lyngrove Estate
- Coastal Region, WO Stellenbosch
- pinotage
- 
- Świeże, lekkie i aromatyczne czerwone wino wytrawne z Republiki Południowej Afryki rozczyszczające aromaty dojrzałych jagód z dodatkiem przypraw. Usta subtelne, pełne owocu, delikatnie taniżne. Podawać do dań mięsnych lub solo.

15–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** RPA04

## Lyngrove Collection Shiraz



- Lyngrove Estate
- Coastal Region, WO 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 taniżne, o długim posmaku. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, mięs w sosach i dojrzewających serów.

15–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** RPA06



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Lyngrove Reserve Cabernet Sauvignon



- Lyngrove Estate
- Coastal Region, WO 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 Reserve Chardonnay



- Lyngrove Estate
- Coastal Region, WO Stellenbosch
- chardonnay
- 50% wina – fermentacja w beczkach z dębu francuskiego
- Złożone białe wytrawne wino o bogatym bukietie pełnym aromatów owoców tropikalnych, prażonych migdałów i nut biszkoptowych. W ustach kremowe, o doskonałej strukturze i rześkim posmaku. Podawać do muszli św. Jakuba, łososia w sosie kaparowo-maślanym.

10–12°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** RPA07

## Lyngrove Reserve Shiraz/Pinotage



- Lyngrove Estate
- Coastal Region, WO 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, anyżku i fiołków. W ustach krągłe, wyraźnie taniżne, o długim, czekoladowo-kawowym posmaku. Podawać do pieczonej dziczyzny, risotto z bekonem.

15–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** RPA08

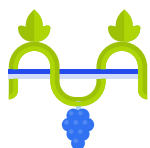


# AFRYKA

# SAFARI I WINA DOBREJ NADZIEI

FRANSCHHOEK – KAPSZTAD – STELLENBOSCH – WODOSPADY WIKTORII

16 lutego – 4 marca 2025



Odwiedź najpiękniej położone  
winnice i spróbuj, jak smakują  
wina w miejscu, w którym  
powstały



Poczuj słodycz wina  
Constantia, którym zachwycali  
się Napoleon, Jane Austen  
i Baudelaire



Przemierzaj Afrykę jeepem,  
statkiem, łodzią  
i zabytkowym królewskim  
pociągiem



Zachwyć się zachodem słońca  
nad Zambezi i tęczę nad  
Wodospadami Wiktorii





podróże z winem

travel & tasting



Zanurz się w otchłani dzikiej fauny i flory Parku Krugera



Przespaceruj się po podzwrotnikowym buszu w towarzystwie słonia



Zamieszkał w kolonialnej rezydencji pośród winnic i baobabów



Zeskanuj kod QR, aby dowiedzieć się więcej

# 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. 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. Choć formalnie winiarnia nigdy nie należała do słynnego ruchu Swartland Revolution, faktycznie przyczyniła się ogromnie do podniesienia rozpoznawalności tego unikalnego pod względem klimatycznym regionu Przylądka.



## 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 taniach i długim posmaku. Idealne wino do pieczonych mięs, wędlin i dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBB07



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Babylon's Peak Pinotage

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 100% 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

## Babylon's Peak Chenin Blanc

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 chenin blanc

- 🕒 –
- 📖 Świeże, pełne owocu wino o lekko tropikalnym charakterze, rozczajające 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 niuansy charakterystyczne dla syrah, łagodnej taničnosti i długiej, bardzo przyjemnej kończące. 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 niuans wywołujący skojarzenia z czarną herbatą. Na podniebieniu łagodne, dobrze zbudowane, o średniej kwasowości, subtelnym taniach 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## The Prodigy Pinotage

- 🏠 Diemersfontein Wines
- 📍 Western Cape
- 🍷 95% pinotage, 5% shiraz
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Przebojowo owocowe czerwone wino z RPA emanujące bogatymi aromatami morwy i jeżyny. W ustach także dominuje soczysty owoc, tym razem za sprawą wszechobecnych w smaku nut truskawkowych, wiśniowych i sliwkowych, którym towarzyszą subtelne, pięknie zrównoważone niuanse dębowe.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RDF12

## 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 sliwek 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



## Bodega Garzón

Tannat Reserva 2015 z Bodega Garzón wywołał w roku 2017 sensację, gdy znalazł się na liście 100 najlepszych win świata magazynu „Wine Spectator”. Uznanie magazynu błyskawicznie wywindowało pozycję tego małego kraju wśród światowych krytyków. Winnice należące do Bodegas Garzón rozciągają się na łagodnych wzgórzach atlantyckiego wybrzeża na wysokości 160 metrów n.p.m. Odległy o 18 kilometrów ocean kształtuje tu klimat i pogodę. Przyjemna świeża bryza morska owiewa winorośle. Obrazu dopełnia supernowoczesna winiarnia o imponującej architekturze wtopionej w krajobraz, przez wielu krytyków uznawana za jedno z najpiękniejszych enoturystycznych miejsc na świecie. W istocie Bodega Garzón stanowi bowiem niemal samowystarczalną farmę zaopatrującą firmową restaurację we własne, świeże i ekologiczne produkty.

### 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 ptasiego, 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 uderzająca świeżością nos rozczarujący aromat 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

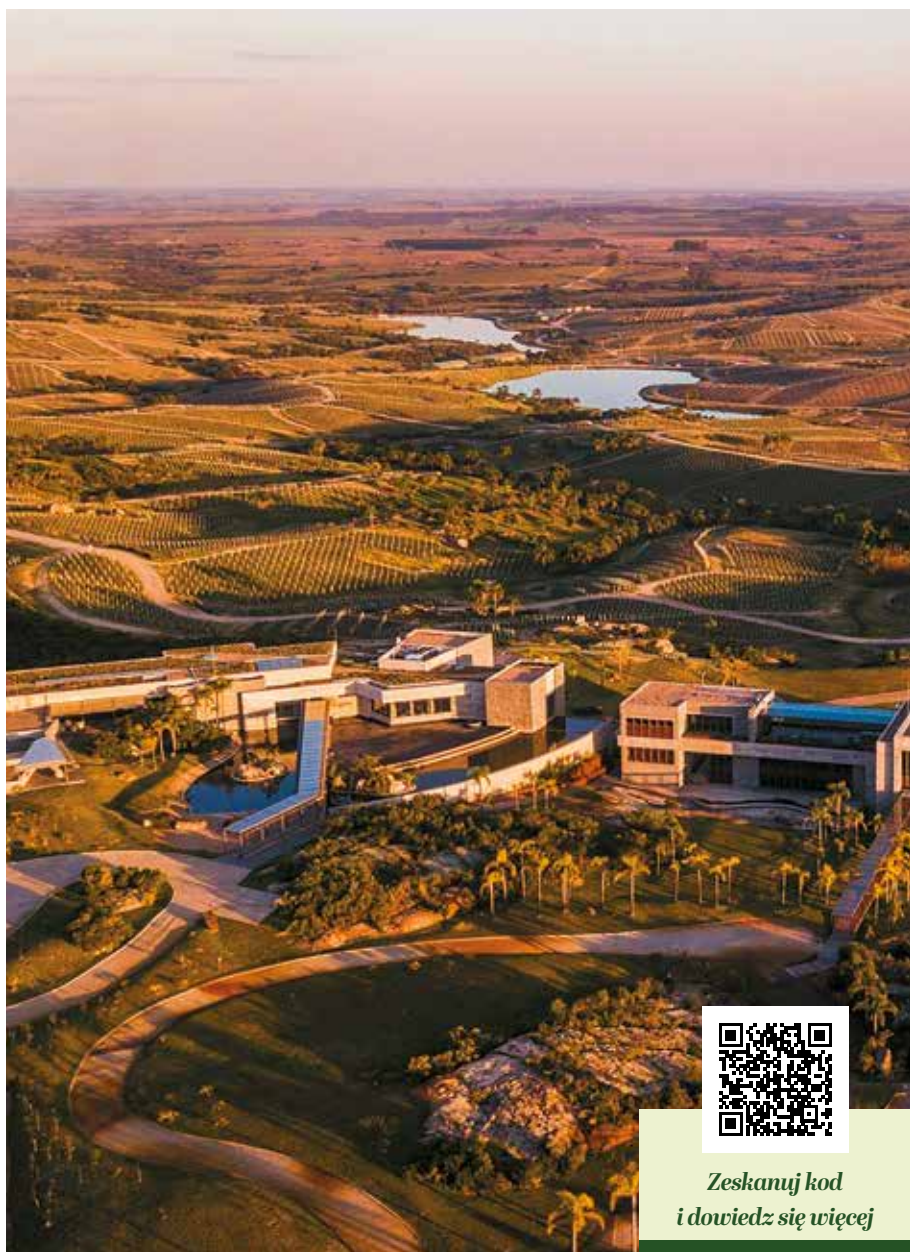
- Bodega Garzón
- Region Wschodni – Maldonado
- 100% marselan
- 6–12 miesięcy, dąb francuski
- Wspaniały czerwony kolor i wyrazisty bukiet złożony z aromatów czerwonych owoców, nut mineralnych, mięty i eukaliptusowych. Na podniebieniu gładkie i krągłe, łagodnie taniiczne, o smaku czerwonych owoców i lekko mineralnej końcówce. Idealne do pieczonego mięsa z warzywami, duszonej wieprzowiny z ziemniakami i fasolą oraz serów o wyrazistym smaku.



- 16–18°C
  - czerwone, wytrawne
- Kod:** UBG05







Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### 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 bukietem 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 sliwek 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 sycaćco cassoulet z mięsem kaczki.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** UBG06



### Garzón Pinot Rosé de Corte

- 🏠 Bodega Garzón
- 📍 Region Wschodni – Maldonado
- 🍇 80% pinot noir, 15% cabernet franc, 5% merlot
- 🕒 3–6 miesięcy dojrzewania nad osadem z drożdży w stalowych tankach
- 📖 Eleganckie 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, hummusu, 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
- 📖 Eleganckie 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 kilometrów 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
- 🍇 100% moscato giallo
- 🕒 –
- 📖 Białe półsłodkie wino urugwajskie o słonecznej barwie i subtelnym aromatach kwiatów pomarańczy z domieszką nut przywodzących na myśl szalwzię, 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:** UCP61

## 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 tanične, 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 bukicie 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



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Juan Carrau Cabernet Sauvignon

- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 100% cabernet sauvignon
- 
- Czerwone wytrawne wino o bukicie pełnym aromatów owocowych przemieszanych z nutami ziołowymi. W ustach krągłe, przyjemnie taniące, 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 grejfruta 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



# ***Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos***

W 1894 roku Don Juan Toscanini, kuzyn wielkiego dyrygenta, wraz z małżonką opuścili rodziną Genuę i osiedlili się w urugwajskim regionie Río de la Plata, w Canelón Chico, 30 kilometrów na północ od Montevideo. W 1908 roku Juan założył własną bodegę, która w latach 80. ubiegłego wieku przeszła gruntowną restrukturyzację, a w latach 90. zaczęła eksportować wysokiej jakości wina poza Urugwaj. Obecnie należące do rodziny winogrody zajmują powierzchnię 75 hektarów w Paso Cuello i Canelón Chico. Bliskość Atlantyku skutkuje tu dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą, dzięki czemu tutejsza winorośl daje owoce o niebywalej koncentracji aromatów i smaków.



## ***Adagio Espresso***

- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, Paso Cuello, VCP Uruguay
- 🍷 40% cabernet sauvignon, 35% merlot, 25% tannat
- 🕒 15 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Sztandarowe czerwone wino winiarni Toscanini o barwie głębokiej purpury i fantastycznie złożonym nosie, rozczajającym aromaty egzotycznych przypraw i dojrzałych owoców podbitych nutami czekolady, wanilii i kawy będącymi wynikiem dojrzewania w dębowych beczkach. Usta dobrze zbudowane, pełne, o łagodnym ataku i długim, aksamiennie tanicznym finiszu. Adagio jest produkowane tylko w wyjątkowych rocznikach. Podawać do pieczeni wołowej, dziczyzny, steków, dojrzewających serów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: UTS10**



## ***Toscanini Reserve Cabernet Sauvignon***

- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, Paso Cuello, VCP Uruguay
- 🍷 100% cabernet sauvignon
- 🕒 11 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Mocne, skoncentrowane czerwone wino wytrawne z Urugwaju o eleganckim bukietie pełnym aromatów czerwonych owoców, dojrzałych śliwek, tytoniu i czarnego pieprzu. W ustach dobrze zbalansowane, o dojrzałych miękkich taniach i długotrwałej końcówce. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, zapiekane warzywnych, dań z dodatkiem grzybów leśnych, dojrzewających serów.
- 🌡️ 18–20°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: UTS23**



## ***Toscanini Reserve Chardonnay***

- 🏠 Vineyards & Winery Juan Toscanini e Hijos S.A.
- 📍 Region Południowy – Canelones, Paso Cuello, VCP Uruguay
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Złożone, eleganckie białe wino wytrawne z Urugwaju o wyraźnych aromatach cytrusów i owoców tropikalnych okraszonych nutą mineralną. W ustach jedwabiste, zbalansowane, przyjemnie kwasowe, o długim, rześkim, owocowo-waniliowym posmaku. Podawać do owoców morza, ryb, białych mięs, serów pleśniowych.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: UTS06**



## ***Toscanini Barrel Selection Tannat***

- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, Paso Cuello, VCP Uruguay
- 🍷 100% tannat
- 🕒 14 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone urugwajskie wino wytrawne powstałe w wyniku zestawienia najlepszych beczek win dojrzewających w piwnicach winiarni Toscanini. W jego eleganckim bukietie dominują aromaty ciemnych owoców, tytoniu i przypraw. W ustach doskonale zbudowane, o wyrazistych taniach idealnie harmonizujących z kwasowością oraz długim zakończeniu naznaczonym nutami gorzkiej czekolady. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, zapiekane, dojrzewających serów.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: UTS46**



## Ganador Reserva Tannat



- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 tannat

8 miesięcy, dąb amerykański, dąb francuski  
Czerwone wytrawne urugwajskie wino roztaczające wyraziste aromaty dojrzałych ciemnych owoców przemieszane z nutami lukrecji i przypraw korzennych. Na podniebieniu soczyste, świetnie zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, ale dobrze zintegrowanych tanninach i przyjemnie długim, owocowym posmaku. Podawać do pieczonych i duszonych mięs, wędlin, makaronów z wyrazistymi sosami, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** UTSS4

## Ganador Reserva Especial Tannat



- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 tannat

12 miesięcy, dąb amerykański, dąb francuski  
Czerwone wino wytrawne o bujnym, pięknie złożonym nosie roztaczającym aromaty przywodzące na myśl wiśnie i truskawki oraz ciemne śliwki z domieszką tytoniu i gorzkiej czekolady. Na podniebieniu znakomicie zbudowane, krągłe, świeże i soczyste, zachwyca harmonią, a także długim, naznaczonym wyrazistym owocem, posmakiem. Podawać do pieczonych i duszonych mięs, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** UTSS5

## Ganador Reserva Malbec



- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 malbec

8 miesięcy, dąb amerykański, dąb francuski  
Czerwone urugwajskie wino wytrawne o wyrazistym bukietie zdominowanym przez aromaty dojrzałych ciemnych owoców z domieszką przypraw i ziół. W ustach dobrze zbudowane, przyjemnie krągłe i aksamitne, soczyste owocowe i świetnie zrównoważone. Podawać do pieczonych i wędzonych mięs, grillowanych i zapiekanych warzyw, makaronów z wyrazistymi sosami, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** UTSS5



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Ganador Tannat Merlot Semi Seco



- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 tannat, merlot

–  
Czerwone urugwajskie wino półwytrawne cechujące się soczystą owocowością, znakomitą równowagą, umiarkowaną taničnością i długo wyczuwalnym smakiem przywodzącym na myśl dojrzałe jeżyny, maliny i leśne jagody. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, zapiekank, tart, serów.

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

**Kod:** UTSS2

## Ganador Chardonnay Reserva



- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 chardonnay

8 miesięcy, dąb amerykański, dąb francuski  
Złożone, eleganckie białe wino wytrawne o wyrazistych aromatach cytrusów i owoców tropikalnych wzbogaconych o niuans mineralny. W ustach jedwabiste, świetnie zrównoważone, o przyjemnej kwasowości i długim, orzeźwiającym, owocowo-waniliowym posmaku. Podawać do lekkich tart, sałat i ryb gotowanych na parze.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** UTSS3

## Ganador Chardonnay Sauvignon Blanc Semi Seco



- 🏠 Viñedos & Bodega Juan Toscanini e Hijos
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍷 chardonnay, sauvignon blanc

–  
Białe półwytrawne wino urugwajskie o aromatach owoców cytrusowych i egzotycznych wzbogaconych o subtelne nuty ziołowe i mineralne. W ustach delikatne, o wyczuwalnej w smaku łagodnej słodyczy umiejętnie zbalansowanej rześką kwasowością. Podawać do sałatek, ryb, owoców morza, makaronów z jasnymi sosami i tart.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

**Kod:** UTSS1

## Scheid Family Wines



Scheid Family Wines to wielopokoleniowa, rodzinna firma założona przez Ala Scheida w roku 1972 w Monterey w Kalifornii. Do firmy należy 11 posiadłości z winnicami zajmującymi łącznie powierzchnię ponad 1610 hektarów. 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. Areal 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Ranch 32 Chardonnay

- 🏠 Scheid Family Wines
- 📍 Kalifornia, Monterey County, Arroyo Seco AVA
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Fantastycznie bogaty, wielowarstwowy nos roztańczający 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 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

## VDR – Very Dark Red

- 🏠 Scheid Family Wines
- 📍 Kalifornia, Hames Valley, Monterey County
- 🍷 60% petit verdot, 40% petite sirah
- 🕒 10–14 miesięcy, dąb francuski, dąb amerykański, dąb węgierski, 30% nowe beczki
- 📖 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 sirah wnoszą do kupażu nieprawdopodobną długość i dodatkowo podbijają już i tak wyrazistą tanićność. Współ tworzą niecodzienną całość o pełnych, ale delikatnych ustach i smaku przywodzącym 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

## 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
- 🕒 20% nowe beczki, 8–10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Białe kalifornijskie wino o bujnym bukacie złożonym z nut owoców tropikalnych i gruszek podbitych niuansami tostowo-beczkowym. W ustach pełna harmonii 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

## 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

# 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
- 100% chardonnay
- 40% nowe beczki, 90% wina - fermentacja w beczce, 10% - w tanku, dąb francuski
- 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 gruszki 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
- 80% merlot, 17% cabernet sauvignon, 2% cabernet franc, 1% petit verdot
- 15 miesięcy, dąb francuski, 40% nowe beczki
- Czerwone wytrawne kalifornijskie wino doskonale uosabiające uwodzicielskie piękno merlota z Napa Valley. 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.

16–18°C

czerwone, wytrawne

**Kod:** UDH01

## Duckhorn Vineyards Napa Valley Cabernet Sauvignon



- Duckhorn Vineyards
- Kalifornia, Napa Valley
- 83% cabernet sauvignon, 13% merlot, 2% cabernet franc, 2% petit verdot
- 16 miesięcy, dąb francuski, 50% nowe beczki
- Fantastycznie złożone wino roztaczające 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
- 100% sauvignon blanc
- 
- Białe kalifornijskie wino wytrawne o aromatach ananasa, cytryny, skórki z limonki i zielonego jabłka z nutami krzemieniami w tle. Na podniebieniu czyste i rześkie, o doskonałej kwasowości z wyczuwaniem 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

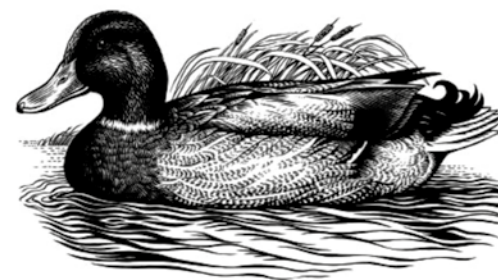


- Duckhorn Vineyards
- Kalifornia
- 86% cabernet sauvignon, 14% merlot
- 12 miesięcy, 35% nowe beczki, dąb francuski
- Bujne i urzekające aromatami dojrzałych ciemnych owoców czerwone kalifornijskie wino wytrawne. Na podniebieniu jedwabista taničność i doskonale zrównoważona kwasowość oraz bogaty smak 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
- 100% chardonnay
- 30% nowe beczki, 8 miesięcy, dąb francuski
- 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 przydającej 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
- 80% merlot, 18% cabernet sauvignon, 2% cabernet franc
- 12 miesięcy, 35% nowe beczki, dąb francuski
- Bujne i czarujące aromatami czarnych wiśni, malin i ciemnych śliwek czerwone kalifornijskie wino. Na podniebieniu miękkie i soczyste, o wyrafinowanej taničności, dobrej strukturze i dopracowanym w najdrobniejszych szczegółach, mocno owocowym zakończeniu. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, zapiekank, warzywnych tart, wędlin i serów.

16–18°C

czerwone, wytrawne

**Kod:** UDH07

## Decoy California Zinfandel



- Duckhorn Vineyards
- Kalifornia
- 80% zinfandel, 16% petite sirah, 4% carignan
- 12 miesięcy, 30% nowe beczki, dąb francuski
- Wysoce urokliwe wino roztaczające bujne aromaty leśnych jagód, jeżyny, czarnego pieprzu, wiśni, ciemnych śliwek i lukrecji. Obfite owoce obecne są także na podniebieniu w wyrazistym, podkreślonym przez jedwabistą taničność i czystą kwasowość, smaku wina prowadzącym do pięknie złożonego, długiego zakończenia zabarwionego akcentem wanilii i galki 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 Cabernet Sauvignon

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wyjątkowo bogate i skoncentrowane izraelskie wino o aromatach dojrzałych jeżyn, czereśni, śliwek i likieru z czarnej porzeczki przemieszanych z nutami wanilii, tostów i przypraw korzennych. Usta zachwycają doskonałą strukturą, jedwabistymi, świetnie zintegrowanymi tanninami, wyrazistym owocowym smakiem i zdającym się nie mieć końca finiszem. Podawać do grillowanego steka z pieprzem, pieczonej gęsi, jagnięciny.

- 🌡️ 18–22°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: IZY05



## Yarden Katzrin Red Bordeaux Style

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 cabernet sauvignon, merlot
- 🕒 24 miesiące, dąb francuski
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Izraela roztańczające 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 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 tanninach 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 Katzrin Chardonnay



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- chardonnay
- 9 miesięcy nad osadem z drożdży, dąb francuski
- Pełne, wspaniale 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 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 ryb, dań z drobiu, potraw w sosach śmietanowych.

10–14°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** IZY11



## Yarden Rosé Sparkling



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- chardonnay, pinot noir
- minimum 5 lat w butelce nad osadem z drożdży
- Różowe wytrawne wino musujące z Izraela o intensywnie owocowym bukietie 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, brut  
**Kod:** IZY56

## Yarden Gewürztraminer



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- gewürztraminer
- 
- Aromatyczne wytrawne wino izraelskie uwodzące bukietem 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, wytrawne  
**Kod:** IZY14

## Yarden Heights Wine 0,375 l



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- gewürztraminer
- 
- Bardzo aromatyczne białe słodkie wino z Izraela rozczuchające 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 gęsiich wątrobek.

6–8°C  
 białe, słodkie  
**Kod:** IZY15  
 objętość: 0,375 l

## Yarden Sauvignon Blanc



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- sauvignon blanc
- 3 miesiące, dąb francuski
- Aromatyczne izraelskie wino rozczuchające zapach owoców tropikalnych, cytrusów i nut ziołowych wzbogacony 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 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 kończówce. Podawać do pieczonej jagnięciny z leśnymi grzybami, poledwicy w sosie na bazie zredukowanego czerwonego wina, dojrzewających serów.

18–22°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** IZY06

## 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 Syrah



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- syrah
- 18 miesięcy, dąb francuski
- Skoncentrowane izraelskie wino o bogatym bukietie pełnym aromatów owocowych, likieru z czarnej porzeczki, tytoniu, przypraw i czekolady okraszonych nutą ziemistą. Usta doskonale zbudowane, jedwabiste, długie. Podawać do grillowanych wędzonych piersi z gęsi oraz wołowiny Wellington.

16–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** IZY08



### 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 jacek.

🌡️ 10–14°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod: IZY23**



### 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 ściętej 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 bukietcie harmonijnie łączącym nuty kwiatowe, cytrynowe i miodowe z typowymi dla rieslinga niuansami 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



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

### Gamla Syrah

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 syrah
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Urzekające czerwone wino o charakterystycznych dla syraha aromatach dymu, jeżyny 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**



### 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 Sangiovese






- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 sangiovese
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate, skoncentrowane czerwone wino wytrawne z Izraela o aromatach suszonych kwiatów, jagód, dżemu, 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**





**Mount Hermon****Red**

-  Golan Heights Winery
-  Galilea, Galilee
-  cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec
-  –
-  Subtelne czerwone wino wytrawne z Izraela rozczajające 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, dojrzalego 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 wytwórcami Kalifornii, Francji czy Włoch, a Victor Schoenfeld i jego drużyna muszą rzeczywiście znać się na rzeczy.

**Mount Hermon Moscato**

-  Golan Heights Winery
-  Galilea, Galilee
-  muscat canelli
-  –
-  Lekkie wino deserowe o bogatym bukietie 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

**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 rozczajające 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 koteletów jagnięcych, a nawet do pizzy z pieczarkami na cienkim cieście.



-  16–18°C
-  czerwone, wytrawne
- Kod:** IZY76

# Najlepsze Alkohole mocne

ENGLAND · ICELAND  
MARTIN MILLER'S GIN

MOLLY  
MALONE  
IRISH WHISKEY

THE  
WOODSMAN



FETTERCAIRN

HIGHLAND SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

Scotland's Smallest Distillery  
EDRADOUR  
ESTABLISHED 1825



ALTO  
DEL  
CARMEN.



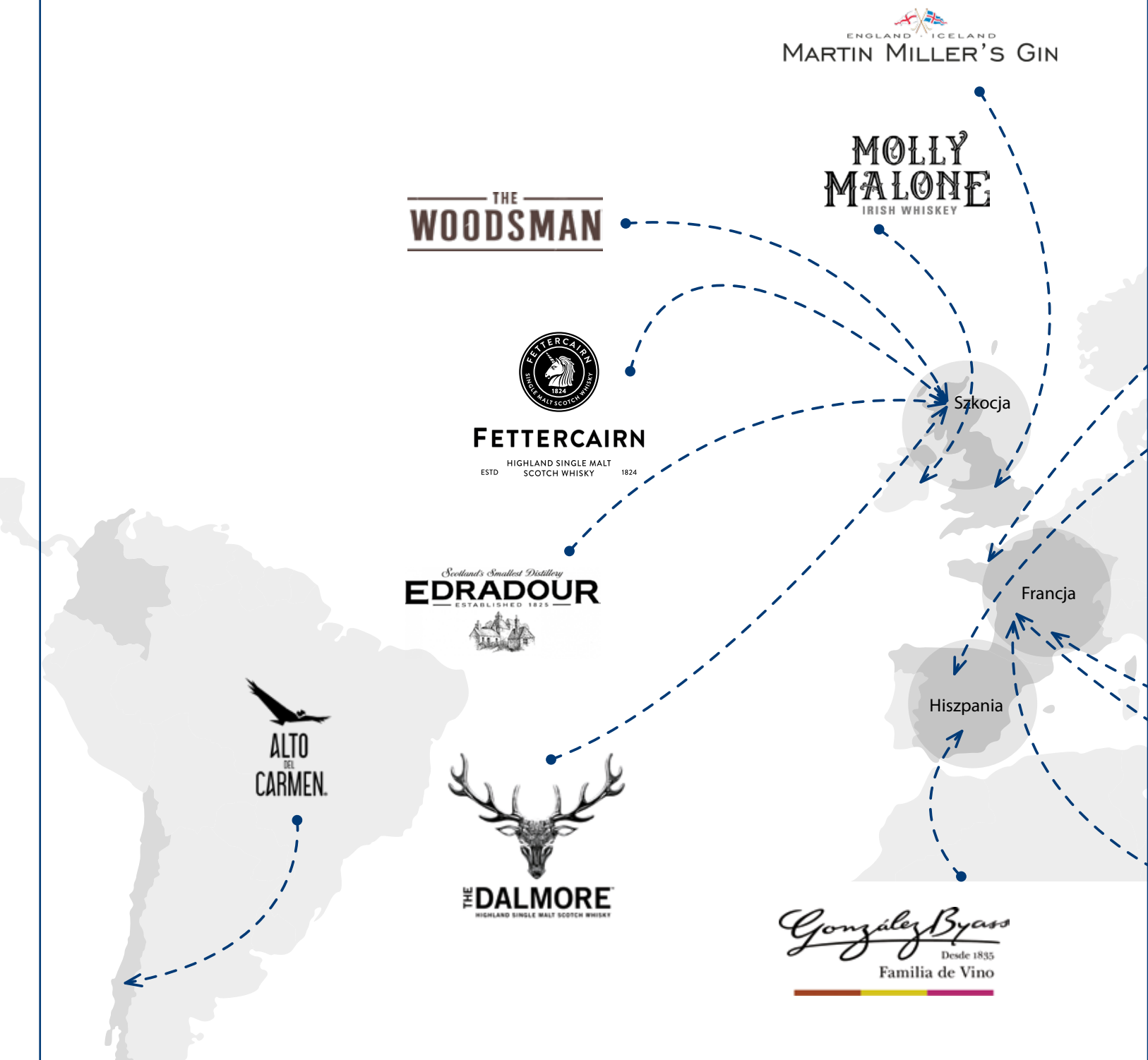
THE DALMORE  
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

González Byass  
Desde 1835  
Familia de Vino

Szkocja

Francia

Hiszpania





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 ma miejsce w wytwórni Francisca Abecassisa (od jego nazwiska pochodzi nazwa koniaków). Posiadłość ta, z 460 hektarami winnic, których część leży w bardzo prestiżowym cru Grand Champagne, jest jedną z największych w 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 otrzymanych 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 wyróżniającej się wyrazistością i elegancją. To z niej, i macerowanych organicznych jagód jałowca, tworzy tam zupełnie wyjątkowy, przesycony duchem Camargue, gin.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

# Gin



## ABK6 Estate Gin Bio

🏠 Domains ABK6

📍 Camargue

🌿 –

📖 Wyjątkowy gin przesycony duchem Camargue - położonego na południu Francji regionu słynącego z nieokreślonych przestrzeni, dzikich koni, byków i różowych flamingów od wieków koegzystujących na tym niesamowitym terytorium. W należącej do Francisca 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%

🍷 gin

objętość: 0,7 l

Kod: FAB11

## ABK6 XO Renaissance Single Estate Cognac

🏠 Domains ABK6

📍 Cognac, AOC Cognac

🕒 minimum 10 lat

📖 Elegancki koniak o złotobursztynowej barwie i dystygowanym bukacie 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; cały proces produkcji odbywa się na miejscu począwszy od uprawy winogron, poprzez tworzenie wina, dwukrotną destylację, starzenie destylatów, zestawianie ich, a na butelkowaniu skończywszy. Tym samym koniak ABK6 posiadają swoisty charakter i wyjątkową głębię, a także większą złożoność niż standardowe wyroby w danej kategorii. Tworzące je destylaty dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 XO Renaissance czas ten wynosi 30-35 lat.

% 40%

🍷 koniak

objętość: 0,7 l

Kod: FAB07





# Koniac



## ABK6 Orange Liqueur

🏠 Domaines ABK6

📍 Cognac

🕒 –

📖 Powstały na bazie koniaku ABK6 likier o złotej barwie z bursztynowymi przebłyskami; przejrzysty i błyszczący. W nosie jako pierwsze pojawiają się aromaty skórki pomarańczowej, drugi nos ujawnia nuty wywołujące skojarzenia z kwaskowatymi słodyczami; całość z wdziękiem wzbogaca niuans kwiatowy. Usta cechuje przyjemna świeżość w ataku i smak kandyzowanej skórki pomarańczowej oraz marmolady; po chwili kwaśna nuta powraca z całą siłą wzbogacając fantastycznie długi i finezyjny finisz podkreślony przez moc koniaku ABK6.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 likier, słodkie

Kod: FAB19



## ABK6 Ice Cognac

🏠 Domaines ABK6

📍 Cognac, AOC Cognac

🕒 –

📖 Rześki i subtelny Ice Cognac stworzony specjalnie do podawania z lodem. Na podniebieniu miękki i elegancki, o aromatach wanilii, brzoskwiń, cytrusów i mięty intensywniejących wraz z obniżaniem się jego temperatury i czyniących zeń naprawdę wyjątkowy drink o świeżym, żywym finiszu. Całość tylko potwierdza klasę koniaków tworzonych przez rodzinę Abécassis. Podawać z lodem.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 koniak

Kod: FAB04\_BOX



## ABK6 Cognac Reserve Artist Collection Limited Edition N°4

🏠 Domaines ABK6

📍 Cognac, AOC Cognac

🕒 minimum 4 lata, dąb francuski

📖 W ramach limitowanej edycji powstało 5000 numerowanych butelek koniaku opatrzonych etykietą nawiązującą do dziedzictwa regionu Charente, a przedstawiającą budynek Vaisseau Moebius, symbol miasta Angoulême zgodnie z wizją artystki Audrey Sedano. Alkohol doskonale prezentuje się w zamkniętej naturalną zatyczką z drewna bukowego butelce. Zachwyca błyszczącym i świetlistym bursztynowym kolorem. W nosie Intensywny i elegancki, o aromatach łączących nuty jabłka, gruszek, kandyzowanej sliwki, cynamonu i wanilii z delikatnymi akcentami drzewnymi. W ustach znakomita równowaga między krągłością i strukturą, w smaku koniak jest lekko pikantny, waniliowy i korzenny, ale także owocowy. Dzięki specjalnemu zestawieniu długo dojrzewanych destylatów, prezentuje walory smakowe takie jak koniaki 9–10 letnie.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 koniak

Kod: FAB28



## ABK6 Extra Single Estate Cognac

🏠 Domaines ABK6

📍 Cognac, 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 rozczuchającym 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, pudełka cygar i kandyzowanych pomarańczy. ABK6 Extra powstał z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, w której odbywa się cały proces produkcji począwszy od uprawy winogron, poprzez tworzenie wina, dwukrotną destylację, starzenie destylatów, zestawianie ich, a na butelkowaniu skończywszy. Tym samym koniaki ABK6 posiadają swoisty charakter i wyjątkową głębię, a także większą złożoność niż standardowe wyroby w danej kategorii. Tworzące je destylaty dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 Extra niektóre nawet 50 lat. Znacząco wydłużony proces dojrzewania komponentów skutkuje koniakiem o wspanialej złożoności i wyjątkowym wyrafinowaniu.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 koniak

Kod: FAB05

# Koniac



## ABK6 VS Pure Single Estate Cognac

🏠 Domaines ABK6

📍 Cognac, 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 niuanse waniliowe. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości; cały proces produkcji odbywa się na miejscu począwszy od uprawy winogron, poprzez tworzenie wina, dwukrotną destylację, starzenie destylatów, zestawianie ich, a na butelkowaniu skończywszy. Tym samym koniaki ABK6 posiadają swoisty charakter i wyjątkową głębię, a także większą złożoność niż standardowe wyroby w danej kategorii. Tworzące je destylaty dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 VS Pure Single czas ten wynosi 3-4 lata.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 koniak

Kod: FAB01



## ABK6 VSOP Single Estate Cognac

🏠 Domaines ABK6

📍 Cognac, AOC Cognac

🕒 minimum 4 lata

📖 Wielowarstwowy bukiet, na który składają się akcenty drzewne i pieczonych owoców oraz nuty maślanych bułeczek, jabłek i cynamonu. W ustach złożony, o świetnej strukturze i długim posmaku naznaczonym subtelnym niuansiem waniliowym i beczkowym. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości; cały proces produkcji odbywa się na miejscu począwszy od uprawy winogron, poprzez tworzenie wina, dwukrotną destylację, starzenie destylatów, zestawianie ich, a na butelkowaniu skończywszy. Tym samym koniaki ABK6 posiadają swoisty charakter i wyjątkową głębię, a także większą złożoność niż standardowe wyroby w danej kategorii. Tworzące je destylaty dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 VSOP czas ten wynosi 7-8 lat.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 koniak

Kod: FAB02



## ABK6 XO Family Cellar Single Estate Cognac

🏠 Domaines ABK6

📍 Cognac, 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; cały proces produkcji odbywa się na miejscu począwszy od uprawy winogron, poprzez tworzenie wina, dwukrotną destylację, starzenie destylatów, zestawianie ich, a na butelkowaniu skończywszy. Tworzące go destylaty dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 XO Family Reserve czas ten wynosi 20, a nawet 25 lat.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 koniak

Kod: FAB03



# Calvados Dupont

Do posiadłości rodziny Dupont w Normandii, 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. 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. 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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: 0,7 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 ziemistością. 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: 0,7 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: 0,7 l

○ calvados

Kod: FFD03



## Famille Dupont Calvados Hors d'Auge

🏠 Famille Dupont

📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge

🕒 6 lat, 25% nowych beczek

📖 W kieliszku złotożółty, o delikatnych miedzianych refleksach.

Po zamieszaniu 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. Podawać solo lub na lodzie. Doskonały w roli zarówno aperitif jak i digestif.

% 40%

objętość: 0,7 l

○ calvados

Kod: FFD05

# Calvados

# Domaine de Joÿ



Posiadłość powstała za sprawą wielkiego uczucia, które do ojczyzny armianiaku zaczęła żywić na przełomie XIX i XX wieku pewna szwajcarska para: Marguerite i Paul Gessler, spokrewniona zresztą z dobrze znaną miłośnikom kuchni polską odnogą rodziny Gesslerów. Domaine posiada 170 hektarów korzystających z dobrodziejstwa klimatu oceanicznego winnic. Spora część działek ma południową wystawę, co umożliwia spokojny rozwój i dojrzewanie winogron. Dla wyrobu armianiaku esencjonalne są trzy szczepy: ugni blanc, bacco i folle blanche. To za ich sprawą tutejsze armianiaki mogą pochwalić się subtelną, harmonią i równowagą. 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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 armianiak o jasnej, miedzianej barwie i dyskretnym bukietem 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 gorzyczki końcówce 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%

○ armianiak

Kod: FRJ01

objętość: 0,7 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 armianiak 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 końcówce. Podawać do kaczki po pekińsku, gołębi, dojrzewających szynek, grillowanej piersi z kaczki, grzybów shitake, marchewkowego purée, kandyzowanego ananasa, serów z przerostem niebieskiej pleśni, tarty tatin na ciepło.

% 40.5%

○ armianiak

Kod: FRJ02

objętość: 0,7 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 armianiak o bursztynowej barwie przechodzącej w brąz. W nosie łagodny, o dominujących aromatach drewna i rancio. Na podniebieniu wyrafinowany, o wspaniale złożonym smaku, w miarę ogrzewania kieliszka rozwijającym nuty drewna, kakao, czekolady i rancio. Długa, pełna przyjemnego ciepła, końcówka. 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%

○ armianiak

Kod: FRJ03

objętość: 0,7 l



# 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. W jego posiadaniu jest 60 procent rynku chilijskiego, co czyni go 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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 bukicie 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: 0,7 l  
 pisco

Kod: CHP05



## 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 niuanse 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.

% 35%                      objętość: 0,7 l  
 pisco

Kod: CHP06

# PISCO

# González Byass Brandy

Nie tylko miłośnicy sherry mają powody darzyć bodegę González Byass wielkim szacunkiem. Rodzina González od samego niemal początku obok wina wytwarzała także miejscowy winiak, czyli brandy de jerez. W 1951 roku na rynku pojawiły się ich pierwsze produkty na absolutnie unikalnym poziomie jakości – Brandy de Jerez Lepanto, które do dziś wymieniane są jednym z tchem ze słynnym Cardenal Mendoza, a wśród specjalistów od mocnych alkoholi trwa wiekiusty spór o wyższość jednego brandy nad drugim. W jednym jednak Lepanto przewyższa wszystkich konkurentów – to jedyna brandy de jerez powstająca w całości w Andaluzji i z tamtejszych owoców palomino, nie zaś ze zbieranego w La Mancha airén.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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%

🍷 brandy

Kod: HGB09

objętość: 0,7 l



## 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 dojrzywaniu 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 mahońiowymi przeblaskami. Kusi fantastycznym aromatem rodzynek i fig przemieszanych z nutami dębowymi. Na podniebieniu elegancka i jedwabista, o długim posmaku suszonych owoców zabarwionym niuansiem orzechowym.

🍷 36%

🍷 brandy

Kod: HGB10

objętość: 0,7 l



## Lepanto Aurum Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

🏠 González Byass

📍 Andaluzja, DO Brandy de Jerez

🍷 100% palomino fino

🕒 30 lat, system solera, dąb amerykański

📖 Wyjątkowa brandy de jerez, której cały proces produkcji, począwszy od stworzenia wina z odmiany palomino, poprzez jego destylację, a na długim dojrzywaniu skończywszy, miał miejsce w Jerez, w Andaluzji. Aurum to prawdziwa brandy klasy premium o ciemnomahoniowej barwie ze złotymi i miedzianymi refleksami. Na jej wyrazisty, wspaniały bukiet składają się aromaty drewna harmonijnie przemieszane z nutami tostowymi i balsamicznymi, a także suszonych owoców. Na podniebieniu elegancka i delikatna, o długim i czystym finiszu. Podawać solo w kieliszku do brandy.

🍷 36%

🍷 brandy

Kod: HGB36

objętość: 0,7 l



# 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, która – szczęśliwie dla miłośników mocnych alkoholi – produkuje także własną linię klasycznych gruzińskich winiaków.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Georgian Valleys 3 Stars Brandy

Tbilvino

Kachetia

1-2 lata, dąb francuski

Starzona w beczkach z dębu francuskiego elegancka trzyletnia gruzińska brandy o ciemnobursztynowej barwie i rześkich aromatach suszonych moreli i czarnych rodzynek wzbogaconych o nuty waniliowe znajdujących kontynuację także w bogatym smaku. Podawać do lodów czekoladowych, czurczcheli, suszonych owoców.

40%

brandy

objętość: 0,5 l

Kod: GGV57



## Georgian Valleys 5 Stars Brandy

Tbilvino

Kachetia

2-3 lata, dąb francuski

Dojrzewała pięć lat we francuskim dębie brandy o aromatach grejpfruta i pomarańczy, wzbogaconych o nuty ciemnych rodzynek, wilgotnego tytoniu i herbatników. Na podniebieniu głęboka, pięknie zaokrąglona, o długim, naznaczonym subtelnymi nutami słodczy, posmaku. Dobrze komponuje się z lodami czekoladowymi, suszonymi owocami czy czurczchelami.

40%

brandy

objętość: 0,5 l

Kod: GGV58



## Georgian Valleys Brandy VS

Tbilvino

Kachetia

4-5 lat, dąb francuski

Powstała w wyniku destylacji najlepszych białych winogron odmiany rkatsiteli uprawianych w winnicach u podnóża gór Kaukazu przyjemnie ziemista, pięknie zaokrąglona i aksamitna brandy o złożonym smaku, w którym przebijają się nuty złotych wiśni, słodkiej zielonej herbaty, wanilii, dymu i suszonych owoców. Dobrze komponuje się z lodami czekoladowymi, suszonymi owocami czy czurczchelami.

40%

brandy

objętość: 0,7 l

Kod: GGV65



## Georgian Valleys Brandy VSOP

Tbilvino

Kachetia

5-7 lat, dąb francuski

Wspaniale łagodna gruzińska brandy powstała w wyniku destylacji winogron ugni blanc uprawianych w podregionie Kindzmarauli w Kachetii. Zachwyca wyrazistym smakiem, na który składają się nuty pieczonego jabłka, przepysznych wiśni, maślanego karmelu, cynamonu, goździków i słodkiej melisy zwracającej uwagę na finiszu. Dobrze komponuje się z lodami czekoladowymi, suszonymi owocami czy czurczchelami.

40%

brandy

objętość: 0,7 l

Kod: GGV66



# Molly Malone Premium Irish Whiskey

Piękna młoda kobieta o obfitych kształtach i wąskiej tali. Zwykła straganiarka. DNA Irlandii – tak po latach ochrztili 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 Dublinia. 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. Swój najnowszy 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 słozy 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 słodyczy. 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



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

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 Dublinia, 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: 0,7 l

🍷 whiskey mieszana

Kod: IMM01\_KART



# 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 szczyci się tym, że jej whisky posiadają aż 25 cech – aromatów i smaków – charakterystycznych dla Single Malt Scotch Whisky z regionu Highland.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## 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, siodu, 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. Whisky ma naturalny kolor.

% 40%

objętość: 0,7 l

whisky słodowa

Kod: WHE01  
Objętość 0,05 l  
Kod: WHE02



## 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. Charakteryzują 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. 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 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%  
objętość: 0,7 l  
🍷 whisky słodowa

Kod: WWM53



## 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 słoneczniodowej 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  
Objętość 0,05 l  
Kod: WWM90



## Fettercairn 16 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 16 lat, beczki po bourbonie, biały dąb amerykański

📖 Ta szesnastoletnia whisky zaprasza do poznania tropikalnego stylu whisky charakterystycznego dla gorzelnii Fettercairn. Znajdziemy w niej aromaty pysznego grillowanego ananasa i najczystszej madagaskarskiej wanilii uzupełnione nutami marakuji, miodu i płatków róży. Na finiszu posmak mandarynki, kakao i wolno pieczonego imbiru. Whisky dojrzewa przez 16 lat w beczkach po bourbonie z białego dębu amerykańskiego, dzięki czemu jest czysta i łagodna. Whisky ma naturalny kolor i nie jest filtrowana na zimno.

% 46,4%  
🍷 whisky słodowa

objętość: 0,7 l

Kod: WWM92



## Fettercairn 18 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn 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 napełnienia, 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%  
🍷 whisky słodowa

objętość: 0,7 l

Kod: WWM77





Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Fettercairn Warehouse 14 Batch 001

Fettercairn Distillery

Highland

● beczki po bourbonie, first fill - 81%, second fill - 7%,  
● beczki po lokalnych piwach - 12%, 7 lat  
📖 Whisky wydestylowana w 2016 i zabutelkowana w 2023 roku; powstała w wyniku połączenia whisky leżakujących w beczkach po bourbonie i lokalnych, kraftowych szkockich piwach (stout, dark ale, pale ale). Podobnie jak wszystkie whisky Fettercairn, także Warehouse 14 Batch 001 prezentuje tropikalny styl. Ma kolor naturalnie mieniącego się złota i bogaty bukiet złożony z aromatów owoców tropikalnych, miodu, wanilii i kwiatów. W ustach bogata, o smaku przywodzącym na myśl tropikalne owoce, krem karmelowy, tartą morelową, kakao, orzechy i przyprawy. Jest to produkt o naturalnym kolorze, nie poddany filtracji na zimno.

% 51,2% objętość: 0,7 l

○ whisky słodowa

Kod: WWM89

### Fettercairn 24 YO Single Malt Scotch Whisky

Fettercairn Distillery

Highland

● 24 lata, beczka po bourbonie, biały dąb amerykański  
📖 Fettercairn 24YO to głęboka, złożona whisky dojrzewająca w beczkach po bourbonie z białego amerykańskiego dębu. Swoje naturalne piękno i niezwykle charakter zawdzięcza wolnemu leżakowaniu w starannie wybranych beczkach. Fettercairn 24YO jest wprowadzaniem do kolekcji rzadkich i starych skarbów zgromadzonych w magazynach gorzelnii. Oddaje w pełni tropikalny charakter destylatów z Fettercairn. Po dwudziestoczteroletnim okresie spędzonym w beczkach ujawnia się głębia złożoności aromatów z wyraźnie wyczuwalnymi duszonymi, tropikalnymi owocami i słodkimi przyprawami.

% 46,5% objętość: 0,7 l

○ whisky słodowa

Kod: WWM93

### 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, połyskującym 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 łuskane włoskie orzechy, kawa i morele wzbogacone o niuanse balsamiczne. Bardzo długi, wielowymiarowy i wyrafinowany posmak.

% 42% objętość: 0,7 l

○ whisky słodowa

Kod: WWM36

# Dalmore Distillery

Założona w 1839 roku destylarnia Dalmore znajduje się na północnym wybrzeżu zatoki Firth of Cromarty w Północnej Szkocji. Wszystko tu sprzyja produkcji whisky, począwszy 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 nasycone bryzą morską powietrze. Dzięki temu zwrócony w stronę morza magazyn zapewnia idealne warunki dla starzenia alkoholu z Dalmore. Słynne poroże – symbol destylarni, umieszczony na każdej butelce, nawiązuje do legendy rodu MacKenzie – dziesięciastowiecznych 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 25 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🌿 beczki z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, finał w beczkach po porto tawny, beczki po 30-letniej sherry Matusalem

📖 Początkowo dojrzewa w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie. Potem jedna część kontynuuje dojrzewanie w beczkach po porto tawny, a druga – w beczkach po 30-letniej Matusalem sherry oloroso. Następnie obie części są zestawiane w beczkach po bourbonie pierwszego napełnienia. Ten niecodzienny sposób dojrzewania dał efekt w postaci zupełnie wyjątkowej whisky o bujnych aromatach egzotycznych owoców, wanilii, toffi i ciasta figowego. Na podniebieniu zachwyca złożonym, wielowymiarowym smakiem, w którym wyczuwalne są nuty wanilii madagaskarskiej, czekoladowych trufli i toffi. Nie mniej bogata na finiszu, w którym uwagę zwracają niuanse przywodzące na myśl syrop klonowy, gorzką czekoladę, imbir i pikantny pieprzek.

% 42%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky

Kod: WWM06



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej





## Dalmore 12 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 12 lat, beczki po bourbonie, beczki po sherry oloroso  
📖 Dwunastoletnia whisky z Dalmore za sprawą swej wyjątkowej obfitości aromatów i smaków jest uznawana za alkohol znacznie bardziej złożony, niż by to wynikało z jego wieku. Whisky najpierw dojrzewała w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, potem finiszowana była w starannie wybranych beczkach po sherry oloroso. 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 30 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 30 lat, beczki po bourbonie i porto tawny

📖 Wyjątkowy single malt dojrzewający w beczkach po bourbonie, wykonanych z białego dębu amerykańskiego i finiszowany w niezwykle rzadkich beczkach, w których wcześniej leżakowało 30-letnie porto Graham's Tawny. W efekcie na jego bogaty nos składają się aromaty kandyzowanych pomarańczy, syropu toffi, wiśni i świeżo upieczonej brioszki. Na podniebieniu intrygująco wielowymiarowy, o smaku wywołującym skojarzenia z czarnymi owocami leśnymi, gruszkową tartę tatin i śliwkami. Finisz naznaczony nutami wanilii madagaskarskiej i migdałów.

% 43,8%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM13\_1



## 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 wielopłaszczyznowy, nietuzinkowy single malt będący ukoronowaniem regularnej oferty The Dalmore Principal Collection. Stanowi symbol niezwykłego artyzmu i ponad dwudziestoletniej troski oraz starań o wysoką jakość. Whisky dojrzewa początkowo w beczkach z białego dębu amerykańskiego. Potem w całości trafia do beczek z Gonzalez Byass, w których wcześniej leżakowała 30-letnia Matusalem sherry oloroso. W nosie zachwycia 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.

% 43,8%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM83



### Dalmore 15 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 15 lat, beczki po bourbonie, beczki po sherry  
📖 Gładka, bogata i krągła whisky reprezentatywna dla stylu destylarni Dalmore. Dojrzewała w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, a następnie została rozdzielona do trzech rodzajów beczek po sherry – Amoroso, Apostoles i Matusalem, a potem finalnie na nowo połączona. Zachwyca aromatem marmolady pomarańczowej, cynamonu i gałki muszkatołowej oraz smakiem wywołującym skojarzenia z mandarynkami, wanilią, imbirem i jabłkami. Na finiszu dąb i święteczne przyprawy.

% 40%  
objętość: 0,7 l  
🍷 whisky słodowa

Kod: WWM02



### Dalmore Port Wood Reserve Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 beczki po bourbonie i porto tawny  
📖 Ta urzekająco gładka whisky słodowa dojrzewa w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie i finiszowana jest w beczkach po porto tawny z winiarni W&J Graham's. W nosie aromaty czerwonych owoców, pomarańczy i śliwek, a także nuty toffi i budyniu. Na podniebieniu wyczuwalne nektaryniki i słodkie aromaty kremowego karmelu, prażonych orzechów i kawy. Finisz przynosi posmak dojrzałych śliwek, rodzynek, czerwonych pomarańczy i macerowanych wiśni.

% 46,5%  
objętość: 0,7 l  
🍷 whisky słodowa

Kod: WWM35



### Dalmore 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 kilkanaście lat poddawana była starzeniu w beczkach z dębu amerykańskiego, by następnie trafić do beczek po 30-letniej sherry Matusalem z Gonzalez Byass, do których dostęp ma wyłącznie destylarnia Dalmore. Nos emanuje aromatami wanilii i ciemnej czekolady wzbogaconymi o nuty pomarańczy i cynamonu. W ustach kandyzowane cytrusy, rodzynek, kawa, gałka muszkatołowa i goździk. W długim finiszu przewijają się duszone owoce, dąb i toffi.

% 43%  
objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM03\_1



### Dalmore 12 YO Sherry Cask Select Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🕒 12 lat, beczki po bourbonie, sherry oloroso i pedro ximénez  
📖 Elegancka whisky swych charakterystycznych cech nabrała w wyniku wyjątkowego procesu leżakowania; najpierw dojrzewała w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie. W tym czasie specjalnie wybrane europejskie i amerykańskie beczki napełniono kupażem dojrzałych sherry oloroso i pedro ximenez. Przez trzy lata nasiąkały winem zyskując szeroki wachlarz zapachów i aromatów pochodzących z dębu i sherry, nadający wlanej później do nich whisky owocowy i przyprawowy charakter. W efekcie nos roztacza aromaty karmelizowanych pomarańczy, imbiru i nasączonych miodem sultanek. W smaku wyczuwalna gorzka czekolada, zmiażdżone migdały i cynamon. W końcówce daje się wyczuć słodki wpływ gron pedro ximenez oraz nuty mango, panna cotty i biszkoptu cytrynowego.

% 43%  
objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM74



### 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 skórkę cytryny, startą wanilię, krem karmelowy i miążdżone migdały. Na finiszu emanująca nutami imbiru, słodkiego cynamonu i gałki muszkatołowej.

% 40%  
objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM05



### 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 słodyczy wydobyczej 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 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 równie 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 rozcząca 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 zmiążdżone przyprawy.

% 44%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM04



### Dalmore Vintage 2009 Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🍷 15 lat, beczki z białego dębu amerykańskiego, beczki po 30-letniej sherry Matusalem, beczki po porto tawny

📖 Dekadencka whisky, która rozpoczęła swoje długie dojrzewanie w beczkach z amerykańskiego białego dębu po bourbonie. Słodkie, słodowe i owocowe smaki charakterystyczne dla Dalmore wzmocnione zostały aromatami wanilii, karmelu i piernika. Następnie finiszowana była w 30-letnich beczkach po sherry oloroso Matusalem i w beczkach po 10-letnim Graham's Tawny Port. W efekcie zyskała bogactwo aromatyczne przejawiające się zapachem miodu manuka i ciemnej sliwki z domieszką czarnego pieprzu i goździków. W smaku wyczuwalne są wiśnie morello i daktyle, a także nuty kandyzowanych pomarańczy, świeżych fig i lekkiego kakao.

% 48,9%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM95



### Dalmore Vintage 2008 Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🍷 15 lat, beczka po bourbonie, beczka po 15-letnim sherry Pedro Ximénez, beczka po 30-letnim sherry Matusalem

📖 Elegancka i harmonijna whisky stworzona z najlepszych destylatów z jednego rocznika. Dojrzywała w beczkach z białego dębu amerykańskiego, w którym wcześniej leżał bourbon. W końcowej fazie starzenia trafiła do beczek po 15-letnim sherry Pedro Ximénez i starannie wybranych beczek po sherry Matusalem. W efekcie powstała wspaniale zbalansowana whisky o aromatach mlecznej czekolady, karmelu, mandarynek i czarnego pieprzu. Na podniebieniu głęboka i gładka, z niuansami miodu manuka, słodkiego kakao, smażonych jabłek i złotych sultank. Na finiszu lekkie cynamonowe ciepło, nuty wanilii, brzoszki czekoladowej i jasnej pomarańczy.

% 45,8%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM91



### Dalmore Vintage 2006 Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

🍷 18 lat, beczki z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, beczki po sherry Matusalem i Amoroso

📖 Prawdziwie kolekcjonerska, wykwintna whisky Dalmore dojrzewała w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, a następnie w beczkach po 30-letniej sherry oloroso Matusalem i 30-letniej sherry Amoroso. W nosie zachwyca bogactwem aromatycznym; głębokie nuty wanilii, słodkiego karmelu i miodu, pochodzące z beczek po bourbonie, przeplatają się z nutami ciemnej czekolady, leśnych jagód, przypraw, rodzynek nasączonych sherry i ziół ze starych i rzadkich beczek po sherry. W smaku pojawiają się ciemne owoce wzbogacone o niuanse lukrecji, kakao, bergamotki i krwistej pomarańczy, podczas gdy wyrazisty finisz przynosi nuty sherry, jagód, lukrecji, kory kasji i gorzkiej czekolady.

% 47,2%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM96

# González Byass Whisky

González Byass oprócz prowadzonej z sukcesami działalności winiarskiej, prężnie działa także na polu alkoholi mocnych, wśród których uwagę zwraca whisky o znamiennej nazwie Nomad. To produkty w pewnym sensie łamiące zasady, którymi rządzi się świat szkockiej whisky, skąd inąd mający ścisły związek z obszarem produkcji sherry. Zwyczajowo bowiem beczki, w których dojrzewały wina sherry wysyła się do szkockich destylarni, by dojrzewać w nich whisky. W przypadku Nomada postępuje się jednak niekonwencjonalnie, wysyłając mieszankę destylatów dojrzewaną początkowo w Szkocji lub Irlandii do winiarni w Andaluzji, by tam zakończyła proces starzenia w beczkach po sherry.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

## Nomad Outland Whisky Single Malt Sherry Cask

🏠 González Byass

📍 Andaluzja

🕒 3 lata - beczki po bourbonie,

🕒 1 rok - beczki po Sherry Oloroso Alfonso

📖 Nomad Outland Whisky Single Malt to kolejna whisky łamiąca zasady – swą podróż rozpoczęła w Irlandii, gdzie przez trzy lata leżakowała w beczkach po bourbonie, aby zakończyć ją rocznym okresem dojrzewania w Jerez, w beczkach po znakomitym Sherry Oloroso Alfonso, w stuletnich piwnicach González Byass. Ten niecodzienny proces dojrzewania zaowocował znakomitą whisky o bursztynowej barwie z jasnożółtymi refleksami. W nosie bardzo złożona, czuająca nutami wanilii, przypraw i orzechów w obecności aromatów wysokiej jakości słoju. Zwraca uwagę nieco winnym charakterem będącym wynikiem starzenia w beczkach po wytrawnym sherry; jest intensywna i przyjemna w smaku, z wyraźnie zaznaczonym niuansiem dębowym. Podwójne starzenie w beczkach po bourbonie i sherry oloroso dodatkowo skutkuje wyraźną miękkością na podniebieniu oraz wspaniałe długim i eleganckim posmakiem.

% 41,3%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: HGB56



## Nomad Outland Whisky Sherry Cask González Byass

🏠 González Byass

📍 Andaluzja

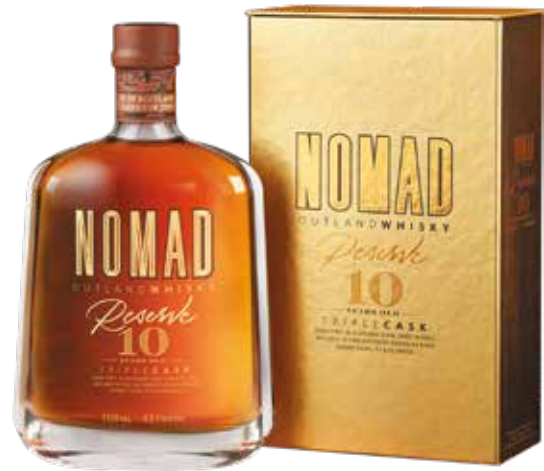
🕒 co najmniej 5 lat - beczki po bourbonie, 12 miesięcy - beczki po sherry pedro ximénez  
📖 Nomad Outland Whisky łamie zasady, jakimi rządzi się świat szkockiej whisky. Zwyczajowo beczki po sherry ekspediowane są do destylarni w Szkocji. W przypadku Nomada postępuje się jednak niekonwencjonalnie, wysyłając mieszankę 30 whisky słodowych ze Speyside i whisky zbożowych, dojrzewających około 6 lat 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 przeblaskami. Intrzyguje specyficznym bukietem, w którym wyczuwa się aromaty słoju, drewna i sherry. Na podniebieniu łagodna i elegancka, o smaku przywodzącym na myśl rodzynki i miód oraz długim, przyjemnym finiszem zabarwionym niuansami waniliowym i rodzynekowym. Całość zachwyca subtelną elegancją i długim, głębokim posmakiem.

% 41,3%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky mieszana

Kod: HGB12



## Nomad Outland Whisky Reserve 10 YO Sherry Cask González Byass

🏠 González Byass

📍 Andaluzja

🕒 10 lat, beczki z dębu amerykańskiego i beczki po sherry

📖 Nomad Outland Whisky Reserve łamie zasady, jakimi rządzi się świat szkockiej whisky.

Podczas gdy zwyczajowo beczki po sherry ekspediowane są do szkockich destylarni, to w przypadku Nomada postępuje się poniekąd odwrotnie wysyłając mieszankę destylatów dojrzewaną początkowo w beczkach z dębu amerykańskiego w Szkocji przez okres 6 lat do Andaluzji w południowej Hiszpanii, 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 słoju przemieszane z nutami sherry, a także drewna, miodu, orzechów, kawy i wanilii. Na podniebieniu prezentuje subtelną złożoność smaków wywołujących skojarzenia z miodem, rodzynekami i sherry zachwycając długim, smakowitym finiszem.

% 43,1%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky mieszana

Kod: HGB35



## 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 wyśmienicie, 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.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



# Gin

### Martin Miller's Gin Original England Iceland

🏠 Martin Miller's Ltd

📍 Anglia, Islandia

🌐 –

📖 Wyprodukowany według tradycyjnych metod, w alembikach, w dwu oddzielnych destylacjach. Do pierwszej dodawany jest jałowiec i przyprawy, do drugiej tylko skórki cytrusowe. Najwyższej jakości jałowiec sprowadzany jest z Toskanii i Indii, cynamon z Chin, dzięgiel z Francji, korzenie irysa z okolic Florencji, pomarańcze spod Seville. Niezwykle miękki i zaokrąglony charakter Martin Miller's gin zawdzięcza naturalnie demineralizowanej wodzie transportowanej z Islandii. Ma klasyczny bukiet charakterystycznych dla ginu aromatów: jałowca, arcydzięgla, lukrecji i galki muszkatołowej z dodatkiem suszonej skórki cytrynowej, pomarańczowej i limonkowej i orientalnych kwiatów. Doskonale zbalansowany, odświeżający gin, o współczesnym charakterze, który świetnie sprawdzi się w koktajlach. Idealny do koktajli.



% 40%

○ gin

objętość: 0,7 l

Kod: HRB40

# Château D'Arche

Beczki po najszlachetniejszych słodkich winach świata od wieków już skopowane są chętnie przez producentów whisky i innych destylatów, ale rzadko się zdarza, by francuska winiarnia z kilkusetletnią tradycją sama decydowała się produkować własną whisky czy gin. Tak stało się w przypadku Château d'Arche – niezwykle urokliwej pod względem enoturystycznym posiadłości w słynnym Sauternes, słynącej z doskonałych win słodkich, ale od kilku lat także z powodzeniem wyrabiającej sobie markę na rynku alkoholi mocnych.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



## Gin d'Arche

🏠 Château d'Arche

📍 Bordeaux

🕒 18 miesięcy, dąb francuski

📖 Dojrzewany przez osiemnaście miesięcy w beczkach po winie Château d'Arche Sauternes wysoce zniuansowany gin o eleganckiej złotej barwie i niezwykłym bukacie, w którym charakterystyczny aromat jałowca z klasą uzupełniają nuty kolendry, kwiatów akacji, winogron, pomarańczy i limonki. W ustach przyjemnie krągły, gładki i miękki, z subtelnie zaznaczoną w smaku nutką słodczy wywołaną z długiego kontaktu z beczką, w której wcześniej dojrzewało słodkie wino. Jego niecodzienny styl dodatkowo podkreśla butelka w kształcie amfory; w efekcie całość zachęca do degustacji nawet najbardziej doświadczonych koneserów.

% 43%

○ gin

Kod: FAR02

objętość: 0,7 l



## Rum d'Arche

🏠 Château d'Arche

📍 Bordeaux

🕒 18 miesięcy, dąb francuski

📖 Niezwykłej kategorii rum wydestylowany na Karaibach, a następnie przez osiemnaście miesięcy dojrzewany we Francji w beczkach po Château d'Arche Sauternes. We wczesnej młodości dość łobuzerski i mocno aromatyczny, wielką metamorfozę przeszedł podczas długich miesięcy spędzonych w beczkach po słodkim winie nabierając ostry i eleganckiej złotej barwy, łagodnego, słodkiego aromatu, przyjemnej krągłości i doskonałej równowagi. W jego bogatym smaku wyczuć można nuty rodzynek, wanilii i kakao, a w długim finiszu charakterystyczny niuans przywodzący na myśl melasę. Jest to alkohol o jedynym w swoim rodzaju stylu dodatkowo podkreślonym przez butelkę w kształcie amfory zachęcający do degustacji nawet najbardziej doświadczonych koneserów.

% 43%

○ rum

Kod: FAR03

objętość: 0,7 l



Wyjątkowa whisky z Francji, dojrzewa w beczkach po winie sauternes.

## Whyte & Mackay

Idealna do drinków i koktajli  
współczesna whisky idąca  
z biegiem czasów.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### Whisky d'Arche

🏠 Château d'Arche

📍 Bordeaux

🕒 18 miesięcy, beczki po winie sauternes

📖 Whisky d'Arche to szkocka, słodowa whisky mieszana finiszowana przez osiemnaście miesięcy 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.

% 43%

objętość: 0,7 l

○ whisky mieszana słodowa

Kod: FAR01



### Woodsman

🏠 Whyte & Mackay

📍 Szkocja

🕒 nowe beczki z dębu amerykańskiego i beczki po bourbonie

📖 Idealna do koktajli współczesna whisky idąca z biegiem czasu. Bardziej zuchwała przy jednoczesnym zachowaniu równowagi niż subtelnie zniuansowana czy zbyt mocno wyrazista w smaku, który ginie albo dominuje w drinku. Cechuje ją bogata, ciepła, złotobrzęda 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%

objętość: 0,7 l

○ whisky mieszana

Kod: WWM69

# Bardinet

Historia firmy Bardinet zaczyna się w 1895 roku kiedy Edouard Bardinet otworzył w Bordeaux piwnicę, otaczając się najlepszymi specjalistami, by eksperymentować i tworzyć receptury nowych alkoholi, które przetrwały do dziś. W 1993 roku Bardinet stał się częścią La Martiniquaise, francuskiej grupy wiodącej w produkcji i dystrybucji win i alkoholi mocnych. Ten sojusz, znany jako LMB Group, daje Bardinetowi możliwość umocnienia swojej, i tak już silnej, międzynarodowej pozycji. Obecnie Bardinet ma w ofercie szeroką gamę produktów wykonanych z myślą o zaspokojeniu potrzeb klientów.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej

# Bourbon

## Manhattan Bourbon

- Bardinet
- USA Kentucky
- 2 lata, biały dąb amerykański
- Leżakujący dwa lata w świeżych, zwęglonych od środka beczkach z białego dębu amerykańskiego klasyczny bourbon o złotobursztynowej barwie i wyrazistym bukicie złożonym z aromatów drewna wzbogaconych o nuty waniliowe i bananowe. Na podniebieniu bogaty, o smaku przywodzącym na myśl owoce cytrusowe, karmel i wanilię oraz naznaczonym niuansami przypraw i dębu, finiszu.



% 40%

objętość: 0,7 l

bourbon

Kod: HMM39



## Gin Giro Barcelona

- Bardinet
- Hiszpania
- 

Ginó Gin to wyjątkowy, wytrawny gin produkowany w Barcelonie od 1930 roku. Jego twórcą był Pedro Giró, który w mistrzowski sposób wykorzystał swoją biegłość w sztuce i starą formułę ginu, opartą o świeżo zebrane owoce jałowca i destylację w tradycyjnych miedzianych alembikach. Ten osobisty gin powstaje z jagód jałowca, zebranych w najważniejszym momencie dojrzałości i destylatów z rodzimych roślin i innych, pochodzących z tak egzotycznych miejsc jak Keral w Indiach, czy Madagaskar. To niezwykły, wytrawny i rześki gin, o intensywnym zapachu jagód jałowca, po którym pojawiają się kolendra, dzięgiel oraz inne egzotyczne i śródziemnomorskie przyprawy. Ma wytrawny, długi i elegancki finisz. Idealny do drinków i koktajli.

% 37,5%

objętość: 0,7 l

gin

Kod: HMM30



## Gin Giro Barcelona Pink Edition

- Bardinet
- Hiszpania
- 

Ginó Gin to wyjątkowy, wytrawny gin produkowany w Barcelonie od 1930 roku. Jego twórcą był Pedro Giró, który w mistrzowski sposób wykorzystał swoją biegłość w sztuce i starą formułę ginu, opartą o świeżo zebrane owoce jałowca i destylację w tradycyjnych miedzianych alembikach. Ten osobisty gin powstaje z jagód jałowca, zebranych w najważniejszym momencie dojrzałości i destylatów z rodzimych roślin i innych, pochodzących z tak egzotycznych miejsc jak Keral w Indiach, czy Madagaskar. To różowa wersja ginu Giró, z dodatkiem destylatu z truskawek i destylatu z granatu o subtelnej różowej barwie oraz intrygującym bukicie, w którym charakterystyczne dla ginu aromaty jałowca przenikają się z nutami świeżych truskawek i cytrusów.

% 37,5%

objętość: 0,7 l

gin różowy

Kod: HMM31

# Rum



## Ron Pujol Dorado

- Bardinet
- Hiszpania
- 

Klasyczny rum o jasnej bursztynowej barwie i bogatym bukicie złożonym z aromatów przywodzących na myśl przyprawy. Na podniebieniu czaruje wyraźnym niuansem beczkowo-waniliowym, przyjemnym smakiem z subtelnym akcentem toffi i długim, ciepłym finiszem.

% 37,5%

objętość: 1 l

rum

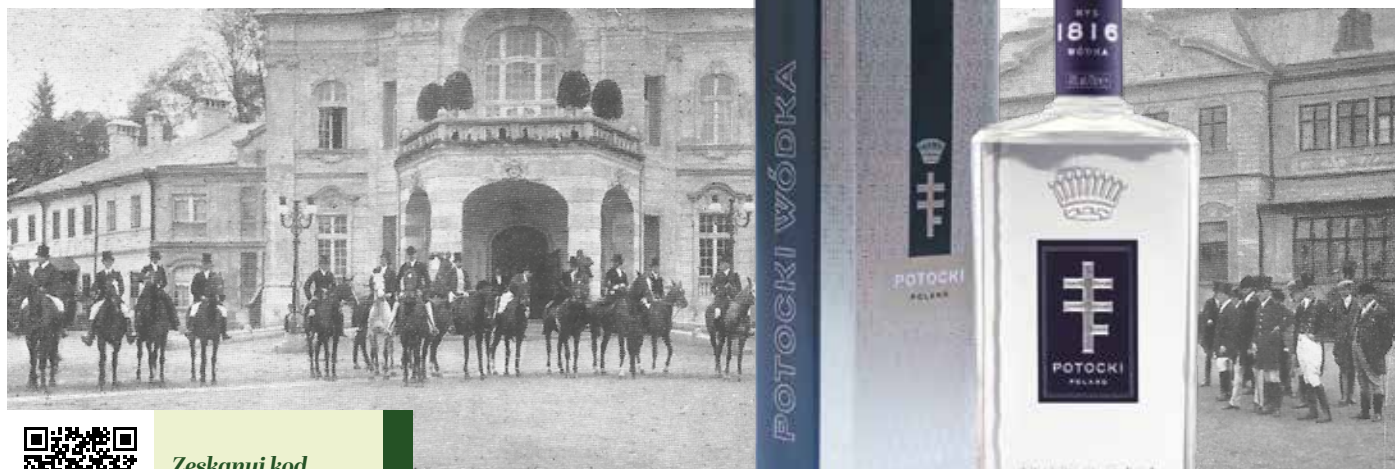
Kod: HMM32



## Wódka Potocki



Działalność gorzelnii Potockich w Łańcucie rozpoczęła 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 zysa i wyrazić charakter tradycyjnej wódki. Szczególnie wyjątkowy jest jej długi finisz, który zawdzięcza dokładnej selekcji zysa, krystalicznej wodzie i starannej kontroli temperatury podczas destylacji.



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



### 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 spiżarnianym, 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:** VPO01\_PUSZKA  
Wódka Potocki bez puszeki  
**Kod:** VPO01

# Wódka

*Palona*

HANDCRAFTED LIMITED EDITION

WÓR SIERAKÓ

*Palona*

ŚLIWOWICA

CHATEAU KIRWAN CASK FINISHED

CC210/21

001

27 months





# Palona

## ŚLIWOWICA

CHÂTEAU KIRWAN CASK FINISHED



Finiszowana we francuskich  
barriques po czerwonym winie  
Château Kirwan Margaux  
Grand Cru Classé Bordeaux

Zeskanuj kod QR,  
aby dowiedzieć się  
więcej o Śliwowicy



### Palona Śliwowica Château Kirwan Cask Finished

🏠 Dom Wina PSA

📍 Polska

📖 Palona Śliwowica Château Kirwan Cask Finished zawdzięcza swój bogaty aromat i smak starannemu starzeniu wysokiej jakości destylatu śliwowego w beczkach po czerwonym winie Château Kirwan Margaux Grand Cru Classé Bordeaux. Trzydzieści osiem miesięcy leżakowania we francuskim dębie nadało śliwowicy wyjątkowo szlachetny i elegancki charakter. To mistrzowskie dzieło, efekt sztuki, pasji i cierpliwości jej twórców. Powstała limitowana partia 357 indywidualnie numerowanych butelek.

% 52%

objętość: 0,7 l

🕒 śliwowica starzona w beczce

BECZKA CKCF001/22 Kod: VSI25\_1

Zarezerwuj całą kolekcję:  
[www.domwina.pl](http://www.domwina.pl)

# Wódka



## Palona Château Kirwan Cask Finished

🏠 Dom Wina PSA

📍 Polska

- 🕒 50 miesięcy, biały dąb amerykański, beczki po Château Kirwan AOC Margaux Grand Cru Classé
- 📖 Palona Château Kirwan Cask Finished łączy polską tradycję starzenia spirytualiów z kunsztem francuskiego winiarstwa. Destylat z ziaren pszenicy, kukurydzy i słodu jęczmiennego przez pierwsze trzy lata dojrzewał w wyselekcjonowanych beczkach z białego dębu amerykańskiego. Następnie, przez czternaście miesięcy, finiszowany był w barrique po czerwonym bordoskim winie z Château Kirwan Margaux Grand Cru Classé. To przede wszystkim podczas tego ostatniego etapu nabrał złożoności i swoistego charakteru, na który składa się owocowy bukiet, aromaty miodu gryczanego, wanilii oraz dżemu pigwowego. W smaku Palona jest gładka, złożona, z wyczuwalnymi nutami słodkiej porzeczki i świeżego dębu. W końcówce zaskakuje delikatnością i winnymi akcentami. W tej odsłonie Palonej powstało 1365 indywidualnie numerowanych butelek.

% 52%

objętość: 0,7 l

🍷 napój spirytusowy

BECZKA NUMER RWC001/23

**Kod:** VSI30\_1

BECZKA NUMER RWC002/23

**Kod:** VSI30\_2

BECZKA NUMER RWC003/23

**Kod:** VSI30\_3



## Dwór Sieraków Palona Pułkownika Boruty w drewnianej skrzynce

🏠 Dom Wina PSA

📍 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. Palona z kolekcji pułkownika powstała na bazie destylatu z prażonych ziaren zbóż, z dodatkami karmelu i kompozycji zmacerowanych ziół. Jej wysokoprocentową moc przykrywają zapachy i smaki kakao, rozmarynu, ziół i gorzkiej czekolady.

% 52%

objętość: 0,7 l

🍷 napój spirytusowy

**Kod:** VSI12\_SKR

Wódka bez skrzynki

**Kod:** VSI12\_N





## Dwór Sieraków Ziemniak Kosher 0,7 l w pudełku

🏠 Dom Wina PSA

📍 Polska

📖 Powstała z polskich ziemniaków wódka o lekko słodkich aromatach biskoptów, polnych kwiatów i chleba. Na podniebieniu nieco pieprzna i orzechowa, o zabarwionym nutą goryczki posmaku. Podawać schłodzoną.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka czysta

**Kod:** VSI16\_UNP

Wódka bez pudełka

**Kod:** VSI16



## Dwór Sieraków Śliwa z Tarniną 0,7 l w pudełku

🏠 Dom Wina PSA

📍 Polska

📖 Kolor bladobrzozkwiniowy 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 brzoskwini i suszonych moreli. Na końcu deserowa czekolada.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka smakowa gatunkowa

**Kod:** VSI19\_UNP

Wódka bez pudełka

**Kod:** VSI19



## Dwór Sieraków Pieprzowa 0,7 l w pudełku

🏠 Dom Wina PSA

📍 Polska

📖 Dwór Sieraków Pieprzowa w ozdobnym pudełku. W tej klasycznej polskiej pieprzowce 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:** VSI21\_UNP

Wódka bez pudełka

**Kod:** VSI21



## Dwór Sieraków Czarny Bez 0,7 l w pudełku

🏠 Dom Wina PSA

📍 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:** VSI22\_UNP

Wódka bez pudełka

**Kod:** VSI22



Zeskanuj kod  
i dowiedz się więcej



Dwór Sieraków Superior bez pudełka  
objętość: 0,7 l

Kod: VSI10\_E

### Dwór Sieraków Superior

📍 Polska

📖 Biała wódka smakowa zestawiona ze spirytusu zbożowego, destylatów śliwkowych i jabłkowych oraz nalewów na dziką różę, wanilię, ziarno owsa i rodzynki. Efekt: wyjątkowa, krystaliczna wódka z łagodnym dotknięciem owocem.

% 40%

🍷 wódka smakowa gatunkowa



Dwór Sieraków Superior w pudełku  
objętość: 0,7 l

Kod: VSI10\_UNP





DWÓR  
SIERAKÓW  
k. Krakowa  
7 czerwca 2025

# Wina

z 5 kontynentów!

Załóż kapelusz i przyjedź do Dworu Sieraków  
na **wielkie winiarskie garden party!**

Rezerwacja miejsc:

☎ 722 100 224

✉ [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

[domwina.pl/ogrody-wina](http://domwina.pl/ogrody-wina)

**DOM WINA PSA**  
30-198 Kraków, ul. Balicka 255  
[www.domwina.pl](http://www.domwina.pl)

