

# DOM WINA

GRUPA  
ROK ZAŁOŻENIA 1996



KATALOG WIN I ALKOHOLI 2022









## 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, tel. 600 226 150  
www.dworsierakow.pl





## FRANCJA

• Cave de Cléebourg	Alzacja	14
• Laurent Perrachon et Fils	Beaujolais / Burgundia	15
• Słynne wina z Bordeaux	Bordeaux	16
• Vignobles Delacour	Bordeaux	22
• Château Castera	Bordeaux	23
• Château Petit Védrines	Bordeaux	23
• Château Lamothe-Vincent	Bordeaux	24
• Domaine de la Meulière	Burgundia	25
• Henri de Villamont	Burgundia	26
• Orbiel & Freres	Langwedocja-Roussillon	29
• LGI-Wines	Langwedocja-Roussillon / Gaskonia	30
• Arnoux & Fils	Dolina Rodanu	32
• Champagne Devaux	Szampania	34
• Champagne Philipponnat	Szampania	35



17

## HISZPANIA

• Bodega Abadía Retuerta	Kastylia-León	38
• Álvaro Palacios	Katalonia / Kastylia-León / Rioja	39
• Finca Fella	Kastylia La Mancha	42
• Grupo Yllera	Kastylia-León	43
• Grupo Pesquera	Kastylia-León	44
• Anecoop	Walencja	46
• Bodegas Arráez	Kastylia La Mancha / Walencja	49
• Bodegas Ramón Bilbao	Rioja	50
• Bodega Martín Códax	Galicja	51
• Bodegas Santalba	Rioja	52
• Bodegas Agustí Torelló Mata	Katalonia	53
• Mont Marçal	Katalonia	54
• Bodegas San Valero	Aragonia	55
• González Byass	Andaluzja	56



39

## PORTUGALIA

• Blandy's	Madera	63
• Fonseca Porto	Dolina Douro	66
• Quinta da Boeira	Dolina Douro	68
• Quinta do Casal da Coelheira	Tejo	71
• Casa de Vilacetinho	Minho	72
• Adega de Redondo	Alentejo	73



62





## WŁOCHY

• Cantine Menhir	Apulia	78
• Tenuta San Giorgio	Veneto	79
• Cielo e Terra	Apulia / Toskania / Veneto	80
• Monte Faustino	Veneto	83
• Fantini Group	Apulia / Abruzja / Sycylia / Sardynia	84
• Luca Bosio Vineyards	Piemont	86
• Biondi-Santi	Toskania	88
• Società Agricola Canneta	Toskania	90
• Ca'del Bosco	Lombardia	91
• Claudio Quarta	Kampania/ Apulia	92
• Oliwa Fantini	Abruzja	95

## EUROPA – pozostałe kraje

• Stift Klosterneuburg	Austria	98
• BWI Bulgarian Wine Industry	Bulgaria	99
• Zamecké Vinařství Bzenec	Czechy / Morawy	100
• Nemea Winery	Grecja	102
• Tbilvino	Gruzja	104
• Batono	Gruzja	106
• Weingut Anselmann	Niemcy	108
• Château Vartely	Mołdawia	109
• Grand Tokaj	Węgry	112
• Thummerer Pince	Węgry	113
• Winnica Turnau	Polska	114
• Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	116



## NOWY ŚWIAT

• Grupo Foster Lorca	Argentyna	120
• Thorn-Clarke	Australia	122
• Glaetzer Wines	Australia	124
• Viña la Rosa	Chile	125
• Viña Undurraga	Chile	128
• Saint Clair Family Estate	Nowa Zelandia	130
• Lyngrove Estate	Południowa Afryka	132
• Babylon's Peak	Południowa Afryka	134
• Diemersfontein Wines	Południowa Afryka	135
• Bodega Garzón	Urugwaj	136
• Juan Toscanini e Hijos	Urugwaj	138
• Bodegas Carrau	Urugwaj	140
• Scheid Family Wines	USA / Kalifornia	142
• Golan Heights Winery	Izrael	144





## ALKOHOLE MOCNE



176

- Domaines ABK6
- Calvados Dupont
- Alto del Carmen
- Domaine de Joy
- Dictador
- González Byass
- Martin Miller's Gin
- Edradour Distillery
- Fettercairn Distillery
- The Whisky Works
- Dalmore Distillery
- John E McPherson & Sons
- Stewart's Finest
- Lombard Brands
- Whyte&Mackay
- González Byass
- Château d'Arche
- The Molly Malone Whiskey
- Wódka Potocki
- Wódka Dwór Sieraków
- Litchquor

Koniak / Gin	152
Calvados	154
Pisco	155
Armaniak	158
Rum	160
Brandy	161
Gin	162
Whisky	166
Whisky	168
Whisky	169
Whisky	170
Whisky	172
Whisky	173
Whisky	173
Whisky	174
Whisky	175
Whisky	175
Whisky	176
Wódka	177
Wódka	178
Rum	183

171



182



184

## AROMATY

- Próbkki zapachowe

Francja

184



– winiarskie ikony



– nagrodzone wina i alkohole

(szczegółowe informacje na stronie domwina.pl)



– przyjazne weganom



– informacje o certyfikacie ekologicznym

(szczegółowe informacje na stronie 75)

**Uwaga!**

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



# Katalog Domu Wina

## dla aktywnych

Szanowni Państwo!

Z wielką satysfakcją oddajemy w Państwa ręce tegoroczny katalog Domu Wina. W naszym portfolio nastąpiło wiele zmian, które są wynikiem poszukiwań najciekawszych win i alkoholi, o które pytano nas w ostatnich miesiącach i bez których trudno wyobrazić sobie dobrze skrojoną ofertę klubową. Znaleźliśmy więc dla Państwa nowoczesne hiszpańskie wina z Bodegas Arráez czy Finca Fella, uzupełniliśmy ofertę o klasyki z Ribera del Duero, gdzie swoje miejsce znalazły, sztandarowe Grupo Pesquera czy Grupo Yllera z królewskim wyborem win apelacyjnych. Pojawiły się w tym katalogu także francuskie osobliwości, wśród których prym wiedzie Henri de Villamont z Burgundii czy świetne chablis od Domaine de la Meulière. Nowym wyzwaniem jest dla nas oferowanie win grand cru classé z najznamienitszych bordoskich posiadłości winiarskich, których zakupy odbywają się w systemie *en primeur*.

Oferta nie byłaby oczywiście pełną, gdyby zabrakło w niej nowoczesnych win do picia na co dzień, stąd nowe propozycje win greckich z Peloponezu, z nowoczesną *Ladies Collection*; win łagodnych, inspirowanych kobiecym spojrzeniem na oblicze współczesnego winiarstwa. Ciekawą propozycją w tym stylu jest też kolekcja win gruzińskich K'AT'A i hiszpańskie wina Arrano. Hitem okazuje się być także różowe Prosecco Sublime Millesimato.

Nie pozostajemy obojętni wobec rodzącego się winiarstwa europejskiego w zmieniających się warunkach klimatycznych naszego kontynentu. Oferta win polskich rośnie w siłę i jeśli w katalogu wciąż samotnie reprezentuje nasz kraj Winnica Turnau, to w naszych sklepach stacjonarnych można już napotkać krótkie serie win proponowane przez innych rodzimych wytwórców. Uzupełnieniem oferty z Europy Wschodniej niech będą wina morawskie i austriackie, których dość liczna reprezentacja zasilila ten katalog.

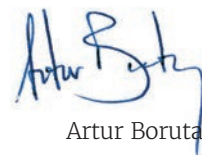
Zaskoczą Państwa zapewne wina naturalne i organiczne, które z uwagą dobraliśmy do oferty. Nie jesteśmy też obojętni wobec pojawiających się na rynku gwiazd i nowinek winiarskich, więc z dumą prezentujemy takie wina jak The Eye of Rã z Australii czy ocenione na 100 punktów w parkerowskiej skali Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2012.

I obiecujemy, że na tych zmianach nie poprzestaniemy, a proces rozbudowy i przebudowy oferty będziemy prowadzić wraz ze zmieniającymi się trendami i Państwa oczekiwaniami. Wszystko po to by umilić Państwu czas, który niezmiennie, od 25 lat istnienia naszej firmy, nazywamy czasem wina!

Z ufnością oddajemy w Państwa ręce ten katalog życząc pełnych wrażeń degustacji i mając nadzieję, że nasze wybory przypadną Państwu do gustu.



Paweł Gąsiorek  
Prezes Grupy Dom Wina



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





# MEDALOWA ELITA



**Yarden**  
**Cabernet Sauvignon**  
Galilea, Izrael  
Kod: IZY05

**Edizione**  
**Cinque Autoctoni**  
Abruzja, Włochy  
Kod: WKW13

**Yarden**  
**Chardonnay**  
Galilea, Izrael  
Kod: IZY11

**Don Reca Cuvée**  
Valle Cachapoal, Chile  
Kod: CHI21

**Ossa**  
Valle Cachapoal, Chile  
Kod: CHI20

**Dwór Sieraków**  
**Superior**  
Polska  
Kod: VSI10



O jakości win i spirytualiów oraz klasie ich producentów świadczą osiągnięcia na międzynarodowych konkursach. Prezentujemy najbardziej utytułowane wina i alkohole mocne z naszej oferty.

Dom Wina jest ich jedynym dystrybutorem w Polsce.



**Las Lamas**  
Bierzo, Hiszpania  
Kod: HAP15

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

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

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

**Terra Barossa Shiraz**  
Barossa, Australia  
Kod: ATC10

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

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





**Saint Clair Wairau Reserve  
Sauvignon Blanc**  
Marlborough, Nowa Zelandia  
Kod: NZE09



**Casal da Coelheira  
Reserva Tinto**  
Tejo, Portugalia  
Kod: PCC06



**Gran Maestro  
Primitivo di Manduria**  
Apulia, Wochy  
Kod: WFC67



**Tokaji Aszú  
5 Puttonyos**  
Tokaj, Wegry  
Kod: WTK06



**Château Lamothe-  
Vincent Heritage Rouge**  
Bordeaux, Franja  
Kod: FLA01



**Dwór Sieraków  
Ziemniak Kosher**  
Polska  
Kod: VSI16



**Bagueri**  
**Cabernet Sauvignon**  
 Primorska, Słowenia  
 Kod: SGB08

**Dalmore**  
**Cigar Malt Reserve**  
 Highland, Szkocja  
 Kod: WWM04

**Garzón Balasto**  
 Maldonado, Urugwaj  
 Kod: UBG15

**Les Terrasses**  
 Katalonia, Hiszpania  
 Kod: HAP01

**Mirto**  
 Rioja, Hiszpania  
 Kod: HRB10

**Tío Pepe**  
**Cuatro Palmas**  
 Andaluzja, Hiszpania  
 Kod: HGB23



# Francja

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

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

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

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

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

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

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



**PHILIPPONNAT**  
CHAMPAGNE

1846  
*Devaux*  
CHAMPAGNE  
VITIC & DEVAUX

**VIGNOBLES DELACOUR**

**CLEEBOURG**  
CAVE VINICOLE ALSACE

**HENRI DE VILLAMONT**  
CUVERIE DE 1880

**CHABLIS**  
  
*La Meulière*

**LAURENT PERRACHON & FILS**  
CHABLIS

*Schröder Schyler*  
SINCE 1739

*Chateau*  
**LAMOTHE - VINCENT**  
depuis 1929

**CHATEAU CASTERA**

**LGI-WINES**  
SOUTHERN FRANCE

**ORBIEL**  
& FREKES

**ARNOUX & FILS**

**BORDELAISE**  
DES  
*Grands Vins*



# Cave de Cléebourg

Spółdzielnia Cave de Cléebourg została założona w maju 1946 roku. Dziś należy do niej 190 właścicieli winnic otaczających Cléebourg. Działki ulokowane są w wioskach Cléebourg, Rott, Oberhoffen, Steinseltz i Riedseltz na łącznej powierzchni 200 ha. Wiele z nich znajduje się na stokach z najlepszą południową i południowo-zachodnią ekspozycją. Dumą winiarni jest wino musujące, czyli crémant. Roczna produkcja wina musującego i spokojnego wynosi ok. 14 tys. hektolitrow.

Zróżnicowanie gleby i terenu daje winiarzom Cave de Cléebourg możliwość wytwarzania win w różnych stylach ilustrujących złożoność geologiczną i geograficzną oraz długą tradycję regionu.



## Cléebourg Auzerros

- 🏠 Cave de Cléebourg
- 📍 Alzacja, AOP Crémant d'Alsace
- 🍷 auzerros
- 🕒 minimum 9 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Wino musujące robione metodą tradycyjną, z ręcznie zbieranych i starannie przebranych gron. Charakteryzują je wyjątkowo przejrzysta złotawa barwa i długo utrzymujące się spore bąbelki. Na intensywny bukiet składają się aromaty białych kwiatów i mandarynek. W ustach crémant uwodzi elegancją i harmonią, podbitymi przez dodającą całości finezji kwasowość. Wino pięknie eksponuje owocową świeżość. Idealne jako aperitif lub dodatek do deserów.

- 🌡️ 6–7°C
- 🍷 musujące, białe, wytrawne

**Kod:** FCE05

## Cléebourg Sylvaner

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

- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FCE02



## Cléebourg Gewürztraminer Grande Réserve

- 🏠 Cave de Cléebourg
- 📍 Alzacja, AOC Alsace
- 🍷 gewürztraminer
- 🕒 –
- 📖 Wino o bladżółtej 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 z pikantnym zakończeniu. Podawać do kuchni azjatyckiej, mięs w sosach słodko-kwaśnych, serów.

- 🌡️ 8–9°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FCE04



## Cléebourg Pinot Gris Grande Réserve

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

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FCE03



## Cléebourg Riesling Grande Réserve

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

- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FCE01



# Laurent Perrachon et Fils

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

## Famille Perrachon Beaujolais Vieilles Vignes



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

12–14°C  
 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLP01

## Laurent Perrachon Fleurie Vieilles Vignes



- Domaines Laurent Perrachon&Fils
- Beaujolais, AOC Fleurie
- gamay
- 9–12 miesięcy, duże beczki
- Najbardziej kobiece ze wszystkich cru Beaujolais czerwone wino o karmazynowej barwie i eleganckim bukacie złożonym z aromatów irysów, fiołków i róż, a także brzoskwiń, 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

## Laurent Perrachon Morgon Corcelette



- Domaines Laurent Perrachon&Fils
- Beaujolais, AOC Morgon
- gamay
- przynajmniej 9 miesięcy w cementowych kadziach i dużych beczkach
- Poważne czerwone wino o wyrazistej osobowości; w nosie bogate, o aromatach dojrzałych owoców takich jak wiśnie, brzoskwinie, morele i śliwki przemieszanych z nutami likieru wiśniowego i fiołków. Na podniebieniu świetnie zbudowane, bogate, pełne, subtelnie taniące. Podawać do żeberek wołowych po meksykańsku z sałsą paprykową, dziczyzny, dojrzewających serów.

15–17°C  
 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLP08

## Laurent Perrachon Juliénaś Roche Bleue



- Domaines Laurent Perrachon&Fils
- Beaujolais, AOC Juliénaś
- gamay
- przynajmniej 9 miesięcy w kadziach cementowych lub dużych beczkach
- Bogate czerwone wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i wspaniałym bukiecie złożonym z aromatów czerwonych owoców, brzoskwiń, 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

## 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 intensywnych aromatach fiołków i wiśni za młodu, 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. Wino z prestiżowego cru Beaujolais, którego nietuzinkowa osobowość objawia się najpełniej u win, które ukończyły przynajmniej trzy lata.

14–15°C  
 czerwone, wytrawne

**Kod:** FLP04

## Famille Perrachon Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes



- Domaines Laurent Perrachon&Fils
- Burgundia, AOC Pouilly-Fuisse
- 100% chardonnay
- 6–12 miesięcy, 50% wina
- Eleganckie francuskie białe wino wytrawne o świeżych aromatach brzoskwinie, melona i ananasa wzbogaconych o subtelne nuty dębów. 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



# Słynne wina z Bordeaux

W naszej ofercie win z Bordeaux znajdziecie wina z najważniejszych 1<sup>er</sup> Grands Crus Classés, wina sklasyfikowane w 2<sup>eme</sup> Grands Crus Classés – słynnej klasyfikacji z 1855 roku, jak również wina z tak zwaną „drugą etykietą”, których chętnie poszukują znawcy win bordoskich. Trzeba dodać, że są one kilkakrotnie tańsze od swoich słynnych starszych „braci”, co dodatkowo zwiększa ich atrakcyjność na rynku.

Aktualna oferta dostępna na stronie  
**[www.domwina.pl/wina-z-Bordeaux](http://www.domwina.pl/wina-z-Bordeaux)**



Wina z Bordeaux są tak znane i popularne, że ich nazwa weszła na stałe do słownika języka polskiego. Kolor bordowy bowiem pochodzi właśnie od ciemnoczerwonych win znaną z Żyrondy. Na niebywały sukces i bardzo wysoką jakość tych win wpłynęło i wpływa nadal sporo czynników. Przede wszystkim siedlisko czyli środowisko, w którym dojrzewają winogrona. Także umiejętności najlepszych enologów na świecie, doskonały marketing, ale i historia pełna wydarzeń mających wpływ na rozwój winiarstwa na całym świecie. Zaczniemy zatem od historii. Podobnie jak w wielu innych regionach winiarskich Francji, uprawę winorośli w Akwitania na większą skalę rozpoczęli Rzymianie. W okolicach dzisiejszego miasteczka Saint-Émilion winnicę miał antyczny poeta Ozoniusz, który w wierszach i sonetach sławił powstające w swej posesji wino. Dzisiaj na miejscu, gdzie najprawdopodobniej stała willa poety, znajduje się jedna z czterech najważniejszych posiadłości w apelacji Saint-Émilion czyli Château Ausone.

Po Rzymianach pojawili się Frankowie, którzy także kontynuowali tradycje winogrodnicze. Wraz z nadejściem średniowiecza w całej ówczesnej Europie Universalis uprawę winorośli i produkcję wina zajmowały się przede wszystkim klasztory. Winnice wokół Bordeaux już wtedy były wyjątkiem, gdyż w większości należały do rycerstwa i arystokracji.

W roku 1152 córka i spadkobierczyni władcy tych ziem – Eleonora Akwitaniańska – wyszła za małżamka króla Anglii Henryka Plantageneta. Dzięki

temu małżamkowi cała Akwitania wraz z winnicami i portem w Bordeaux, na niemal dwa wieki, stała się częścią angielskiej korony. W naturalny więc sposób bordoskie wina były głównym trunkiem na brytyjskich wyspach, których klimat nie pozwalał na uprawę szlachetnej winorośli.

## Najważniejsze jest siedlisko czyli *terroir*

Francuscy winiarze i sommelierzy pod tym określeniem ukrywają niemal wszystko, co może wpłynąć na rozwój winorośli, a w efekcie i wina. To przede wszystkim klimat w danym regionie, ale i gleba. Jak wiadomo, akurat w przypadku winorośli, im jest ona gorsza, bardziej jałowa i kamienista, tym lepiej. Na takim podłożu rodzi się wprawdzie mniej winogron, które dają znacznie mniej soku, jest on jednak zdecydowanie bardziej skoncentrowany, co w efekcie przynosi się na jakość wina. W Bordeaux mamy dwa najważniejsze typy gleby. Na lewym brzegu Żyrondy w regionach Graves i Médoc spotkamy przede wszystkim gleby żwirowe. Po drugiej stronie rzeki, w takich regionach jak Pomerol czy Saint-Émilion dominuje podłoże wapienne.

Ważnym elementem *terroir* jest ukształtowanie terenu, nachylenie stoków względem słońca, a także bliskość jezior, rzek i oceanu. Często brana jest pod uwagę nawet tradycja winiarska w danym regionie. Przywiązywanie wagi do jest charakterystyczne dla całej Francji. Szczególnego znaczenia nabiera ono w starych regionach, takich jak Burgundia, Dolina Rodanu czy Loary i właśnie w Bor-



### Château Brane-Cantenac 2014

- 🏠 Château Brane-Cantenac
- 📍 Bordeaux, AOC Margaux Grand Cru Classé
- 🍷 77% cabernet sauvignon, 21% merlot, 2% cabernet franc

🕒 24 miesiące

📖 Wino w kolorze głębokiej czerwieni z rubinowymi refleksami. Bardzo elegancki nos - początkowo wyraźnie owocowy; o aromatach przywodzących na myśl dojrzałe maliny i jeżyny. Po chwili pojawiają się nuty wanilii i przypraw, a z czasem także kwiatowe. W ustach doskonała struktura, gęstość i krągłość oraz głęboki, wysoce zniuansowany, zdający się nie mieć końca, finisz. Podawać do pieczonej jagnięciny, dziczyzny, ptactwa, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FDV26\_2014



deaux. Tutejsze winiarnie prowadzone są z wielką dbałością o szczegóły. Zatrudniani w Bordeaux enolodzy podparci tysiącletnim doświadczeniem przodków oraz dysponujący nieograniczonymi niemal finansami tworzą tu wina idealne. Istotną różnicą między poszczególnymi etykietami jest właśnie siedlisko – unikalne miejsce, gdzie rośla winorośli. To ono wpływa na ostateczny charakter, a przede wszystkim wybitność, wina. Francuzi nazywają to *expression du terroir*.

## Słynna klasyfikacja 1855

W roku 1663 w londyńskiej prasie pojawiły się pierwsze wzmianki sugerujące, że jeżeli ktoś chce kupić naprawdę dobre wino, to powinien szukać tego z Château Haut-Brion. W sto lat później angielscy kupcy winni stworzyli pierwszą klasyfikację najlepszych winnic Akwitanii. Ta najślynniejsza, obowiązująca do dziś w niemal niezmienionej formie, powstała na zlecenie Napoleona III w 1855 roku. Z okazji zbliżającej się wystawy światowej w Paryżu cesarz rozkazał wybrać najlepsze wina Bordeaux, aby móc zaprezentować je gościom z całego świata. Trudnego i dość niewdzięcznego zadania podjęli się bordoscy kupcy winni, którzy zastosowali jedno, ale jakże właściwe kryterium – mianowicie cenę, którą dane wino osiągało na rynku na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat. Wyszli oni ze słusznego założenia, że jeżeli ludzie za jakieś wino od dawna płacą więcej, to znaczy, że jest ono tego warte – czyli jest lepsze od innych. W ten sposób kilkadziesiąt spośród setek posiadłości zostało wyróżnionych i zakwalifikowanych do jednej z pięciu klas. Na czele, w *premier cru classé*, mamy dziś pięć wybitnych posiadłości i jednocześnie najślynniejszych win Bordeaux: Château Margaux, Château Lafite Rothschild, Château Latour, Château Mouton Rothschild, oraz Château Haut-Brion. W drugiej klasie znajdziemy między innymi wina z Château Brane-Cantenac, Château Durfort-Vivens, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Wśród posiadłości kolejnej klasy warto wymienić Château Desmirail oraz Château Kirwan i Château Palmer.

## Wielcy nieobecni

Do słynnej klasyfikacji, tworzonej przez kupców giełdy winnej w Bordeaux, mówiąc kolokwialnie nie załapało się wiele ważnych i cenionych dziś posiadłości, czy wręcz całych regionów. A to dlatego, że ich jeszcze wtedy nie było na winiarskiej mapie Akwitanii, albo były, ale po niewłaściwej stronie rzeki. Ci z prawego brzegu wysyłali swoje wina przez port w Libourne, więc (jak do dziś twierdzą złośliwie) zostali pominięci. Dla nich z czasem stworzono dodatkowe klasyfikacje. Najważniejszymi są te dla Pomerol oraz Saint-Émilion. W tej drugiej najważniejsze miejsce zajmują cztery posiadłości, z których najślynniejszą jest Zamek Białego Konia czyli Château Cheval Blanc. W klasyfikacji grand cru znajdziemy także wino Château de la Cour.

Warto pamiętać, że od czasów Napoleona III jedyną istotną zmianą było podniesienie posiadłości Château Mouton Rothschild do pierwszej, najwyższej klasy. Jednak od 1855 roku przybyło w Bordeaux sporo nowych, równie wybitnych winiarni. Dla nich, już w XX wieku, stworzono dodatkową klasyfikację i status *cru bourgeois*. Warto zwrócić uwagę na te wina, bo choć nie są najślynniejsze, często zaskakują wysoką jakością i cieszą stosunkowo niską ceną. Wśród takich posiadłości można wymienić między innymi Château Castera.

Podobna sytuacja miała miejsce w położonym na południu od miasta Bordeaux regionie Graves. W słynnej klasyfikacji pojawiło się jedynie czerwone wino z Château Haut-Brion. O reszcie przypomniano sobie ponad wiek później, kiedy powstała apelacja Pessac-Léognan oraz towarzysząca jej lista najcenniejszych posiadłości, spośród których wymienić można choćby Château Pape Clément oraz Château Bouscaut.

## Co to jest apelacja?

Im słynniejsze i popularniejsze stawały się tak zwane klarety z Bordeaux, tym chętniej je fałszowano. Zrodziło to potrzebę wprowadzenia specjalnego



## Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2014

- 🏠 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
  - 📍 Bordeaux, AOC Pauillac Grand Cru Classé
  - 🍷 65% cabernet sauvignon, 22% merlot, 7% cabernet franc, 6% petit verdot
  - 🕒 18 miesięcy, dąb francuski, 60% nowe beczki, średni stopień wypalenia
  - 📖 Roztaczające aurę elegancji i dojrzałości wino z pamiętnego, za sprawą nieprawdopodobnie długiego i wyjątkowo ciepłego „babiego lata”, rocznika 2014. To właśnie wówczas łagodne promienie słoneczne odcisnęły wyraźne piętno na tym pięknie zbalansowanym winie o zwracającej uwagę długości. Skutecznie uwodzi od momentu nalania do kieliszka emanując aromatami mocno dojrzałych czerwonych i czarnych owoców, wśród których bez trudu zidentyfikować można nuty przywodzące na myśl maliny. Ta fantastyczna owocowość znajduje kontynuację w ustach, gdzie wraz ze znakomitą strukturą taniyczną, prowadzi do wysoce zniuansowanego, smakowitego zakończenia.
  - 🌡️ 16–18°C
  - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FSS24\_2014

systemu kontroli jakości upraw, winifikacji, a także samych win. W efekcie utworzono rozbudowany system apelacji, którego stopień skomplikowania odstrasza część potencjalnych kupców wina. W całym regionie mamy dzisiaj niemal 40 okręgów apelacyjnych. Najprościej tłumacząc, apelacja to zbiór zasad i norm, których musi przestrzegać enolog, jeżeli na etykiecie swojego wina chce zamieścić zastrzeżoną i kontrolowaną nazwę danego regionu. Najważniejszym kryterium w tych przepisach jest obowiązek uprawy winogron wyłącznie na terenach objętych granicami apelacji. Im mniejszy, bardziej zawężony jest to obszar, tym wyraźniej wyczuwamy w kieliszku cechy charakterystyczne dla *terroir*. Im mniejsza apelacja, tym łatwiej kontrolować jakość i utrzymywać powstające w jej ramach wina na stałym, wysokim poziomie. System ten dobrze jest wytłumaczyć na przykładzie położonego na lewym brzegu Żyrondy regionu Médoc. Cały ten obszar należy do ogólnej apelacji Borde-

aux. Jako, że jest to znakomite miejsce do uprawy winorośli, zwłaszcza cabernetów, to sporej części nadano apelację Médoc, z tej z kolei wydzielono mniejszy, lecz lepszy od pozostałych, obszar Haut-Médoc. Następnie spośród wielu gmin Haut-Médoc wydzielono sześć, które bezapelacyjnie (a może właśnie APELACYJNIE) mają najlepsze siedliska w całym regionie. Są to między innymi: AOC Margaux, AOC Pauillac czy AOC St. Julien. Najogólniej mówiąc, im mniejsza apelacja, tym potencjalnie lepsze wina. Uwaga, nie znaczy to jednak, że w większych apelacjach takich jak AOC Bordeaux czy AOC Bordeaux Supérieur nie znajdziemy wyjątkowych win. Oczywiście, że tak – trzeba tylko znaleźć odpowiednio rekomendowane winiarnie. Takim przykładem jest „odkryta” przez Jancis Robinson niewielka, rodzinna posiadłość Château Lamothe-Vincent, w której powstają doskonałe wina. Dodatkowym atutem takich perełek w gąszczu „zwykłych” apelacji jest bardzo korzystny stosunek jakości do ceny.







## Château d'Yquem 2013

🏠 Château d'Yquem

📍 Bordeaux, AOC Sauternes 1er Cru Supérieur

🍷 sémillon, sauvignon blanc

🕒 6–8 miesięcy, dąb francuski

📖 Największe i najsłynniejsze słodkie wino świata powstające z botrytyzowanych gron. Delikatne i niebywale aromatyczne, uwodzi zapachem przywodzącym na myśl morele, ananasy, wanilię i cytrusy. Jeszcze lepsze na podniebieniu: nadzwyczajnie bogate i hojne, bardzo harmonijne, o subtelnej słodyczy po mistrzowsku zrównoważonej rześką kwasowością i długim, orzeźwiającym zakończeniu. Potężny potencjał dojrzewania, obliczony na dekady. Idealne wino do foie gras, kremu z kasztanów, serów z przerostem niebieskiej pleśni i deserów owocowych.

🌡️ 11–12°C

🍷 białe, słodkie

**Kod:** FLU38\_2013

## Najpopularniejsze odmiany winogron

Wina z Bordeaux praktycznie zawsze są winami kupażowanymi, czyli mieszanymi z różnych odmian winorośli. Czasami jest to proporcja 98 procent do 2 procent, jak w przypadku słynnego Château Petrus. Innym razem winogrona wykorzystane do stworzenia danego wina rozdzielone są bardziej równomiernie. Wśród czerwonych szczepów najczęściej wykorzystywane są trzy odmiany, tworzące tak zwaną bordoską mieszankę: cabernet sauvignon, cabernet franc oraz merlot. Część enologów dodaje jeszcze kilka procent petit verdot. Warto jednak pamiętać, że także znane nam bardziej z Nowego Świata malbec i carménère pochodzą znowu z Żyrondy i one również, sporadycznie, pojawią się na kontrekietach bordoskich win.

Nie zapominajmy, że Bordeaux to także wina białe. Tworzy się je głównie z sauvignon blanc oraz z sémillon. Czasem uzupełnia je muscadelle, colombar lub ugni blanc.

Tutejsze białe wina niesłusznie są mniej doceniane i pomijane w klasyfikacjach. Wyjątkiem są tu niezwykle cenne wina słodkie z takich apelacji jak Sauternes czy Barsac. Dzięki wyjątkowemu mikroklimatowi tutejsze owoce pokrywa jesienią szlachetna pleśń. Podobnie jak w Tokaju na Węgrzech, powoduje ona wysychanie winogron, dlatego enolodzy mogą stworzyć tu wyborne wina słodkie. Ich jakość i wartość zauważono już dawno i to właśnie te słodkie wina obok czerwonych wytrawnych

zostały sklasyfikowane w 1855 roku. Najwyższy status premier cru supérieur osiągnęło tu słynne Château d'Yquem. W gronie pozostałych 26 posiadłości znalazło się między innymi Château Doisy-Védrières z Barsac.

## Druga, nie znaczy gorsza

Na koniec jeszcze jedna istotna i warta zapamiętania cecha charakterystyczna dla winiarstwa z Bordeaux. W przeciwieństwie do innych winiarni w Europie czy na świecie nad Żyrondą dominuje zasada, że każda posiadłość tworzy jeden typ wina. Przejmuje ono nazwę winnicy (château) oraz jej wizerunek na etykiecie. Takie wino powstaje z najlepszych owoców, z najstarszych krzewów rosnących na ziemiach należących do posiadłości. W takim przypadku mówimy o głównej, czy też pierwszej, etykiecie. Często jednak producenci decydują się na robienie dodatkowych rodzajów wina. Powstają one z owoców młodszych krzewów lub nieco krócej dojrzewają w beczkach. Takie wina otrzymują tak zwaną „drugą etykietę”. Znawcy bordoskich win chętniej szukają właśnie tych mniej znanych, ale równie doskonałych, win. Nie trzeba dodawać, że są one kilkukrotnie tańsze od swoich słynnych, starszych „braci”, co dodatkowo zwiększa ich atrakcyjność na rynku. Takimi wyjątkowymi „drugimi etykietami” mogą być między innymi: K de Kirwan z Margaux, Marquis de Castera z Médoc, De la Cour z Saint-Émilion oraz Château Petit Vedrières z Sauternes.

# 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)



# Vignobles Delacour



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



## Château de la Cour Saint-Émilion Grand Cru

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



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: FVD03

## Château de la Cour Saint-Émilion

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



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: FVD01

# Château Castera

Winnica o powierzchni 183 hektarów położona jest w samym sercu bordoskiego Médoc i należy do najstarszych w regionie, bowiem została założona w połowie XIV stulecia. W XIX wieku należała do Markiza Martiala Maurice'a de Verthamon, wielkiego miłośnika gładkich, owocowych win. Na jego cześć do dziś produkuje się limitowaną ilość takiego wina (Marquis de Castera). Obecnie Château Castera zarządza stawiający na jakość Thomas C. Press. Wina o bogatych aromatach, delikatnej owocowości i wyraźnie zaznaczonych tanninach sprzedawane są na całym świecie w ilości, która plasuje winiarnię na pozycji lidera wśród posiadłości Crus Bourgeois.



## Château Castera

- 🏠 Château Castera
- 📍 Bordeaux, AOC Médoc, Cru Bourgeois
- 🍷 65% merlot, 25% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, 5% petit verdot
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogaty, wyrafinowany bukiet złożony z aromatów czarnych porzeczek, jagód i czereśni oraz przypraw i kawy. W ustach uderza równowaga między siłą i świeżością, fantastyczny smak ciemnych czereśni wzbogacony o nutę cynamonową oraz dojrzałe, miękkie tanniny. Podawać do pieczonych mięs, wędlin, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FCC01



## Marquis de Castera

- 🏠 Château Castera
- 📍 Bordeaux, AOC Médoc
- 🍷 60% merlot, 40% cabernet sauvignon
- 🕒 40% wina, 6–8 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Czerwone francuskie wino wytrawne o mocnym bukietie złożonym z aromatów ciemnych owoców wzbogaconych o nuty ziołowe. Po zamieszaniu ujawniają się wyraźne aromaty truskawek okraszone nutą rozmarynu. W ustach pełne, świeże i miękkie, soczyste owocowe, o smaku przywodzącym na myśl dojrzałe maliny i czereśnie. Niebawale długie, pełne owocowo, zakończenie. Podawać do pieczonych mięs, wędlin, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FCC02

# Château Petit Védrines

Bordeaux, najslawniejszy region winiarski świata, podzielony jest na apelacje, które same w sobie są osobnymi wielkimi legendami. Sauternes jest jedną z nich, wyjątkowo jednak zbudowaną na winie słodkim. Winnice Doisy-Védrines obsadzone są w większości odmianą sémillon, ale uprawia się tu także sauvignon blanc i muscadelle, z których powstaje bardzo eleganckie, słodkie, charakterystyczne dla apelacji wino. Początki winnicy sięgają połowy XIX wieku, gdy otrzymała ona klasyfikację zème Cru Classé. Do rodziny Castéja posiadłość należy od 1946 roku.



## Château Petit Védrines Sauternes

- 🏠 Château Doisy-Védrines
- 📍 Bordeaux, AOC Sauternes
- 🍷 sémillon, sauvignon blanc
- 🕒 24 miesiące
- 📖 Wino uwodzące aromatami moreli, cytrusów i ananasa wzbogaconymi o subtelne nuty waniliowe. W ustach krągłe i niezwykle bogate, doskonale zrównoważone, o świetnej kwasowości i długim, rześkim finiszu.

- 🌡️ 11–12°C
  - 🍷 białe, słodkie
- Kod: FDW01



# Château Lamothe-Vincent



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



## Château Lamothe-Vincent Blanc Réserve

- 🏠 Château Lamothe-Vincent
- 📍 Bordeaux, AOC Bordeaux
- 🍇 87% sauvignon blanc, 13% sémillon
- 🕒 2–6 miesięcy nad osadem, stalowe tanki
- 📖 Białe wino emanujące zapachem owoców egzotycznych, moreli, cytrusów i kwiatów. Usta dobrze zbudowane i krągłe, zrównoważone, o świeżej kwasowości i długiej końcówce. Podawać do owoców morza, ryb, białych mięs, koziego sera.

- 🌡️ 8–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: FLA06



## Château Lamothe-Vincent Rouge Réserve

- 🏠 Château Lamothe-Vincent
- 📍 Bordeaux, AOC Bordeaux
- 🍇 80% merlot, 20% cabernet franc
- 🕒 9 miesięcy, stalowe tanki i beczki z dębu francuskiego
- 📖 Mocny aromat truskawek, jeżyn, czarnych czereśni, likieru z czarnej porzeczki i lukrecji przemieszany z nutami mineralnymi, przyprawowymi i tostowymi. Usta o średniej budowie, dobrej strukturze, świetnej równowadze oraz dojrzałych, krągłych taniach. Podawać do grillowanego mięsa, dziczyzny, makaronów z czerwonymi sosami, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLA04



## Château Lamothe-Vincent Héritage Rouge

- 🏠 Château Lamothe-Vincent
- 📍 Bordeaux, AOC Bordeaux
- 🍇 80% merlot, 20% cabernet sauvignon
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Wino o wyrafinowanym bukietie złożonym z aromatów czarnych wiśni, jeżyn, nut korzennych i waniliowych. Usta bogate i pełne, eleganckie, o dobrze zintegrowanych, aksamitnych taniach. Długa, świeża, dobrze zrównoważona, mineralna końcówka. Podawać do jagnięciny, pieczonej kaczki, makaronów z czerwonymi sosami, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: FLA01



## Château Lamothe-Vincent Héritage Blanc

- 🏠 Château Lamothe-Vincent
- 📍 Bordeaux, AOC Bordeaux
- 🍇 55% sauvignon blanc, 45% sémillon
- 🕒 6 miesięcy nad osadem, dąb francuski i stalowe tanki
- 📖 Eleganckie aromaty brzoskwiń, ananasów, cytrusów i prażonych orzechów. W ustach dojrzałe i skoncentrowane, o smaku egzotycznych owoców subtelnie wzbogaconym o lekko dymne, mineralne, niemal słone nuanse. Długi, złożony finisz. Podawać do grillowanych owoców morza, ryb, kozich serów.

- 🌡️ 9–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: FLA02



## Château Lamothe-Vincent Rosé

- 🏠 Château Lamothe-Vincent
- 📍 Bordeaux, AOC Bordeaux
- 🍇 40% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc, 30% merlot
- 🕒 1–3 miesiące nad osadem, stalowe tanki
- 📖 Wyraźne aromaty czerwonych owoców, agrestu i cytrusów, okraszone nutą kwiatową wywołującą skojarzenia z różami. Usta owocowe, żywe i miękkie, o smaku przywodzącym na myśl świeżo rozgniecione truskawki. Długi, pełen owocu posmak. Podawać do przystawek, białych mięs.

- 🌡️ 8–11°C
- 🍷 różowe, wytrawne

Kod: FLA05

# Domaine de la Meulière



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

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

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

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

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



## La Meulière Chablis 2020

- 🏠 Domaine de la Meulière
- 📍 Burgundia, AOC Chablis
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 –
- 📖 Zdecydowanie wytrawne, eleganckie i subtelne chablis to białe burgundzkie wino o wyjątkowej i dość łatwo rozpoznawalnej osobowości. Jego bardzo świeży i mineralny nos tworzą aromaty przywodzące na myśl krzemień, zielone jabłko, cytryny, posycie leśne oraz grzyby. W tle pojawiają się akcenty kwiatu lipy, mięty i akacji, a także lukrecji i siana. Na podniebieniu sprężyste i soczyste, dość intensywne w ataku, potem gładkie i subtelne, o przyjemnie długim zakończeniu. Podawać do krewetek, przegrzebków, ceviche, szparagów, ryb i drobiu.
- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FNN01\_2020



## La Meulière Fleurs de Chène Chablis 2017

- 🏠 Domaine de la Meulière
- 📍 Burgundia, AOC Chablis
- 🍷 100% chardonnay
- 🕒 24 miesiące
- 📖 Fantastyczne chablis o bujnym bukicie, za młodu zdominowanym przez aromaty przywodzące na myśl świeże brzoskwinie, a z upływem czasu zyskującym nuty maślane i orzechowe. Na podniebieniu pełne i przyjemnie krągłe, pięknie zrównoważone, o smaku subtelnie zabarwionym niuansami karmelowym oraz drzewnym, dyskretnie zaznaczonym w tle. Podawać do ryb - soli, pstrąga z migdałami, pieczonego drobiu, a także do serów takich jak reblochon czy cantal.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FNN02\_2017





# Henri de Villamont

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



## Henri de Villamont Vosne-Romanée 2018

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Vosne-Romanée

🍷 100% pinot noir

🕒 15 miesięcy

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

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FV112\_2018

## Henri de Villamont Clos de Vougeot Grand Cru 2012

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Clos de Vougeot Grand Cru

🍷 100% pinot noir

🕒 16 miesięcy

📖 Wspaniały, naprawdę długowieczny wielowymiarowy burgund o intensywnej, jak na pinota, barwie i łagodnym bukacie złożonym z aromatów różanych, fiołkowych, jeżynowych i malinowych wzbogaconych o nuty mięty, lukrecji i trufli. Na podniebieniu zachwyca mistrzowskim połączeniem wysublimowanego bogactwa, soczystości i aksamitności oraz harmonią wyrafinowania z mocną strukturą. Niebawale długi finisz sprawia wrażenie, jakby wino nie chciało pozwolić o sobie zapomnieć. Fantastycznie duży potencjał starzenia wynoszący 25 lat, a nawet więcej. Podawać do wołowiny, duszonej jagnięciny, pieczonej cielęciny z grzybami, ptactwa oraz do miękkich serów takich jak époisses, langres, soumaintrain, saint-florentin i cîteaux.

🌡️ 16°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FV114\_2012

## Henri de Villamont Gevrey-Chambertin 2018

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Gevrey-Chambertin

🍷 100% pinot noir

🕒 14 miesięcy

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

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FV110\_2018



## Henri de Villamont Chambolle-Musigny 2019

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Chambolle-Musigny

🍷 100% pinot noir

🕒 14 miesięcy

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

🌡️ 15–17°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FV111\_2019

## Henri de Villamont Grands Echezeaux Grand Cru 2018

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Grands Echezeaux Grand Cru

🍷 100% pinot noir

🕒 16 miesięcy

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

🌡️ 15–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FV115\_2018

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

🏠 Henri de Villamont

📍 Burgundia, AOC Chassagne-Montrachet

🍷 100% chardonnay

🕒 14 miesięcy

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

🌡️ 12°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** FV107\_2019



## Bourgogne Chardonnay Prestige 2018

- 🏠 Henri de Villamont
  - 📍 Burgundia, AOC Bourgogne
  - 🍷 100% chardonnay
  - 🕒 9 miesięcy
  - 📖 Białe burgund o bladziutej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie wspaniała kompozycja aromatów moreli, grejfrutów i zielonych śliwek wzbogaconych o subtelne nuty orzechów, masła i miodu. Na podniebieniu przyjemnie krągłe i mineralne, o bardzo dobrej równowadze pomiędzy soczystym owocem a rześką kwasowością. Wino powstało z winogron uprawianych w dwóch lokalizacjach – Côte de Beaune i Côte Maconnaise. Potencjał tego wina szacowany jest na 4–5 lat. Podawać do białego mięsa, ryb, owoców morza i tart warzywnych.
  - 🌡️ 10–12°C
  - 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FVI02\_2018



## Henri de Villamont Bourgogne Pinot Noir „Cuvée Prestige” 2020

- 🏠 Henri de Villamont
  - 📍 Burgundia, AOC Bourgogne
  - 🍷 100% pinot noir
  - 🕒 14 miesięcy, 40% wina
  - 📖 Czerwony burgund o finezyjnym bukacie złożonym z aromatów czerwonych owoców wzbogaconych o nuty przypraw takich jak cynamon i subtelne niuanse dębowe. Na podniebieniu szlachetny i dystyngowany, przyjemnie krągły, o eleganckich taniach i długim posmaku. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 3–4 lata. Podawać do białych i czerwonych mięs, niezbyt długo dojrzewających serów.
  - 🌡️ 15°C
  - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FVI08\_2020



## Bourgogne Aligoté 2018

- 🏠 Henri de Villamont
  - 📍 Burgundia, AOC Bourgogne Aligoté
  - 🍷 100% aligoté
  - 🕒 10 miesięcy
  - 📖 Białe wino wytrawne o jasnej, słonecznej barwie i dyskretnym nosie złożonym z aromatów przywodzących na myśl kwiaty akacji i limonki. Na podniebieniu soczyste i gładkie, bardzo żywe, o charakterystycznym posmaku orzechów laskowych. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 3–5 lat. Podawać do grillowanych ryb, owoców morza, pieczonych ślimaków, tarty cebulowej i kozich serów.
  - 🌡️ 10–12°C
  - 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FVI01\_2018



## Henri de Villamont Pommard 2018

- 🏠 Henri de Villamont
  - 📍 Burgundia, AOC Pommard
  - 🍷 100% pinot noir
  - 🕒 14 miesięcy
  - 📖 Bogaty, wielowymiarowy burgund rozciągający wokół siebie aurę wrażliwości. Na jego bukiet składają się aromaty przywodzące na myśl jeżyny, czarne leśne jagody, agrest, pestkę wiśni i dojrzałą śliwkę. Z wiekiem rozwijają się nuty skórzane, czekoladowe i pieprzowe. Potrzebuje czasu by w pełni zaprezentować na podniebieniu swą konsystencję, jedną, ale delikatną strukturę, soczystą owocowość i miękką, aksamitną tanię. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 10–12 lat. Podawać do dziczyzny, ptactwa – duszonego i pieczonego, wołowiny, jagnięciny, a także do serów o wyrazistym smaku takich jak époisses, langres, soumaintrain czy comté.
  - 🌡️ 16–17°C
  - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** FVI13\_2018



## Henri de Villamont Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

- 🏠 Henri de Villamont
  - 📍 Burgundia, AOC Crémant de Bourgogne
  - 🍷 100% chardonnay
  - 🕒 18 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
  - 📖 Musujące wino o słonecznej barwie z złotymi refleksami. Ekspresyjny nos rozciąga aromaty jasnych owoców i białych kwiatów wzbogaconych o nuty brioszki. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o złożonym smaku doskonale korespondującym z wyczuwanymi w nosie aromatami. Podawać do homara, sałatek, szarlotki ze śmietaną.
  - 🌡️ 10–12°C
  - 🍷 białe, musujące, wytrawne
- Kod:** FVI04



## Henri de Villamont Meursault 2018

- 🏠 Henri de Villamont
  - 📍 Burgundia, AOC Meursault
  - 🍷 100% chardonnay
  - 🕒 12 miesięcy
  - 📖 Dostojny biały burgund o złotej barwie i wyrazistym bukiecie, na który składają się nuty chlebowe, maślane i migdałowe. Na podniebieniu krągły i dojrzały, wspaniale gładki, o zdumiewająco długim, szlachetnym zakończeniu. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 8–10 lat. Podawać do ryb w śmietanowych sosach, skorupiaków i drobiu w sosach śmietanowych.
  - 🌡️ 12°C
  - 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FVI05\_2018



## Mâcon-Villages 2017

- 🏠 Henri de Villamont
  - 📍 Burgundia, AOC Mâcon-Villages
  - 🍷 100% chardonnay
  - 🕒 –
  - 📖 Białe wino o bladziutej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie wyczuwalne świeże aromaty gruszek i brzoskwiń wzbogacone o nuty białych kwiatów. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, ale niepozabawione krągłości, lekko mineralne, o długim dystyngowanym zakończeniu. Podawać do krewetek, wędzonego hosiosa, risotto i tart warzywnych.
  - 🌡️ 10–11°C
  - 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** FVI03\_2017



# Orbiel & Freres

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

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



## Orbiel & Freres Marsanne Sauvignon Blanc

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

🌡️ 8–10°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod:** FOF01



## Orbiel & Freres Chardonnay

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

🌡️ 9–11°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod:** FOF03



## Orbiel & Freres Grenache Syrah

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

🌡️ 15–17°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** FOF02



## Orbiel & Freres Merlot

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

🌡️ 15–17°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** FOF06



## Orbiel & Freres Cabernet Sauvignon

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

🌡️ 15–17°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** FOF07





# LGI-Wines

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



## Réserve de Marande Syrah

- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 100% syrah
- 4 miesiące
- W nosie bujne i wyraziste aromaty dojrzałych czerwonych owoców połączone z nutami wanilii. W ustach hojne i krągłe, smakowicie owocowe, jedwabiście tanične. Podawać do twardych serów, żeberek oraz grillowanych mięs i warzyw.



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

## Réserve de Marande Gros Manseng

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



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

## Réserve de Marande Cabernet Sauvignon

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



- 17°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** FLG08

## Réserve de Marande Sauvignon Blanc Colombard

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



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

## Réserve de Marande Alicante Bouschet

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



- 16–18°C
- czerwone, półsłodkie
- Kod:** FLG25

## La Camarie Sainte Pinot Noir

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



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** FLG20

## Roche de Belanne Colombard Sauvignon



- LGI-Wines
- Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- colombard, sauvignon blanc
- 30% wina, 5 miesięcy
- Wino o jasnożółtej barwie z refleksami. W nosie świeże i owocowe, o aromatach marakui i zielonego jabłka. W smaku odświeżające, o lekko warzywnych niuansach i subtelnej kwasowości. Podawać do kraba, risotto, marynowanych warzyw, drobiu.

10–12°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** FLG17

## Roche de Belanne Colombard



- LGI-Wines
- Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- colombard
- 30% wina, 5 miesięcy
- 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
- 30% wina, 5 miesięcy
- 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 taniach na finiszu. Podawać do pieczonej wieprzowiny, grzybów, grillowanych warzyw i makaronów w serowych sosach.

16–18°C  
 czerwone, półwytrawne  
**Kod:** FLG23

## Roche de Belanne Carignan Vieilles Vignes



- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays de l'Hérault
- carignan
- 30% wina, 5 miesięcy
- Wino o głębokiej, wiśniowoczerwonej barwie i nosie złożonym z obfitych aromatów czerwonych owoców wzbogaconych o nuty waniliowe. W ustach pełne i esencjonalne, intensywne, o mocno owocowym smaku i miękkich taniach. Podawać z grillowanymi warzywami, gulaszem wołowym.

16–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** FLG18

## Belchapel Sauvignon Blanc Colombard



- LGI-Wines
- Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
- 50% sauvignon blanc, 50% colombard
- 30% wina, 5 miesięcy
- Białe wytrawne wino z południa Francji o cytrynowej barwie z zielonkawymi przeblaskami i wyrazistych aromatach świeżych owoców tropikalnych i grejfrutów. Na podniebieniu rześkie, lekkie, harmonijne i smakowite. Podawać do marynowanych warzyw, grillowanych ryb, skorupiaków lub jako aperitif.

8–10°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** FLG26

## Belchapel Merlot



- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- 100% merlot
- 30% wina, 5 miesięcy
- Wino łączące nowoświatową dojrzałość owocu z elegancką strukturą rodem ze Starożytności. W nosie przyjemne aromaty malin i likieru z czarnej porzeczki, podbite delikatną pikantnością. Mnóstwo owocowości w ustach, w końcówce zaś dotknięcie czarnego pieprzu. Podawać do grillowanych warzyw, cielęciny, smażonej ryby i czekolady.

17°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** FLG03

## La Camarie Sainte Chardonnay



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

10–12°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** FLG19

## Belchapel Cabernet-Syrah



- LGI-Wines
- Langwedocja-Roussillon, IGP Pays d'Oc
- cabernet sauvignon, syrah
- 4 miesiące
- Wino o intensywnym, z subtelną nutą fiołka i tostów. W ustach gładkie, okrągłe, świetnie zbudowane, soczyste owocowe, o niezwykle długim, rześkim zakończeniu. Podawać do czerwonych mięs, dziczyzny i serów.

17°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** FLG06

## Belchapel Cabernet Sauvignon



- LGI-Wines
- Langwedocja, IGP Pays d'Oc
- 100% cabernet sauvignon
- 30% wina, 5 miesięcy
- Wino łączące nowoświatową dojrzałość owocu z elegancką strukturą rodem ze Starożytności. W nosie to klasyczny cabernet sauvignon z bogatymi aromatami likieru z czarnej porzeczki i zielonej papryki. Jedwabisty i owocowy w ustach, z pikantną końcówką. Podawać do sosu bolońskiego, smażonej ryby, sera camembert.

17°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** FLG05










## Arnoux & Fils

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

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










### Vieux Clocher Châteauneuf-du-Pape Symphonie des Galets

-  Arnoux&Fils
-  Dolina Rodanu, AOP Châteauneuf-du-Pape
-  60% grenache, 15% syrah, 15% mourvèdre, 10% cinsault
-  6 miesięcy
-  Wino o bujnym aromacie czerwonych owoców z domieszką nut zwierzęcych i przypraw korzennych. W ustach pełne i dojrzałe, jedwabiście tanične i wspaniale harmonijne. Z upływem lat jego bukiet stanie się bardziej wyrafinowany; pojawiają się aromaty dojrzałych owoców przemieszane z subtelnymi nutami skóry i dziczyzny. Potencjał dojrzewania tego wina szacowany jest na 20 lat. Podawać do dziczyzny, pieczeni wołowej i serów.
-  18–20°C
-  czerwone, wytrawne
- Kod:** FVC06



### Vieux Clocher Saint-Joseph

-  Arnoux&Fils
-  Dolina Rodanu, AOC Saint-Joseph
-  100% syrah
-  –
-  Wino o subtelnym aromacie ciemnych owoców – porzeczek i wiśni. Na podniebieniu świetnie zbudowane, eleganckie i harmonijne, o przyjemnym owocowym smaku wzbogaconym o charakterystyczne dla odmiany syrah nuty pieprzu wyczuwalne także w długim, niebanalnym zakończeniu. Podawać do grillowanych czerwonych mięs i warzyw, zapiekankę, tart na słono, mięs w ciemnych sosach i serów.
-  20°C
-  czerwone, wytrawne
- Kod:** FVC07



## 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 bukietie złożonym z aromatów ciemnych leśnych owoców. W ustach krągłe i świeże, o wyraźnym owocowym smaku wzbogaconym o nuty suszonych prowansalskich ziół subtelnie zaznaczone w tle.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FVC01

## 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 Ventoux Rouge



🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Ventoux

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

🕒 –

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

🌡️ 17–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FVC03



## Vieux Clocher Crozes-Hermitage Petites Collines



🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Crozes-Hermitage

🍇 100% syrah

🕒 –

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

🌡️ 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FVC08

## Vieux Clocher Gigondas Nobles Terrasses Rouge



🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Gigondas

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

🕒 6 miesięcy

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

🌡️ 20°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** FVC05

## Vieux Clocher Vacqueyras



🏠 Arnoux&Fils

📍 Dolina Rodanu, AOP Vacqueyras

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

🕒 6 miesięcy

📖 Czerwone francuskie wino wytrawne z Doliny Rodanu o wyrazistym bukietie 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



# Champagne Devaux



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

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



## Leonce d'Albe Spécial Réserve Brut

- 🏠 Champagne Devaux
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 85% pinot noir, 15% chardonnay
- 🕒 minimum 30 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Wyrazista, długo utrzymująca się 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
- 🍷 musujące, szampan, białe, wytrawne

Kod: FDC16

## Champagne Devaux – Augusta

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



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

Kod: FDC12

## Champagne Devaux Cuvée D 5 Ans d'Age

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

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

Kod: FDC02



## Champagne Devaux – D Millésimé

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

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

Kod: FDC05





## Champagne Philipponnat



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



### Champagne Philipponnat Royal Réserve Brut

- 🏠 Champagne Philipponnat
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 pinot noir, chardonnay, pinot meunier
- 🕒 20–30% rezerw dojrzewa w beczkach
- 🕒 3 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 🍷 Złoty kolor z bursztynowymi przeblaskami i delikatna, żywa, długo utrzymująca się pienistość.
- 📖 Nos początkowo roztacza 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 niuansy 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.
- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, szampan, musujące, wytrawne

Kod: FSZ01



### Champagne Philipponnat Blanc de Noirs 2015

- 🏠 Champagne Philipponnat
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 pinot noir
- 🕒 5–7 lat w butelce nad osadem z drożdży
- 🍷 Elegancki szampan o głębokim złotym kolorze i subtelnej, ale wyraźnej pienistości. Pierwszy nos – świeży i wyrazisty – roztacza aromaty skórki cytrynowej i pomarańczy, by stopniowo rozwinąć nuty dojrzałych owoców z domieszką pieprzu. Na podniebieniu świeży i hojny, o kremowej teksturze i fantastycznej, wyrazistej mineralności. Podawać do drobiu i dzikiego ptactwa, teryn, foie gras lub jako aperitif.
- 🌡️ 8–9°C
- 🍷 białe, szampan, musujące, wytrawne

Kod: FSZ07\_2015

### Philipponnat Clos des Goisses Brut 2012

- 🏠 Champagne Philipponnat
- 📍 Szampania, AOC Champagne
- 🍷 pinot noir, chardonnay
- 🕒 9 lat w butelce nad osadem z drożdży
- 🍷 Legendarny, ceniony przez koneserów szampan powstały z owoców zebranych ze stromej parceli Clos des Goisses słynącej z najlepszej ekspozycji w Mareuil-sur-Ay. Zwraca uwagę złotą barwą i subtelną pienistością. Bardzo ekspresyjny nos początkowo roztacza 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, szampan, musujące, wytrawne

Kod: FSZ06\_2012



# Hiszpania i Portugalia

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

Najlepsze wina czerwone pochodzą z apelacji **Ribera del Duero, Rioja, Priorat i Toro**. Chociaż dominacja win czerwonych jest w przypadku Hiszpanii bezdyskusyjna, na jej obszarze nie brak również znakomitych win białych. Najbardziej zasłużoną sławą cieszy się eleganckie galisyjskie albariño (**Rías Baixas**). Zaraz za nim

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

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

Portugalia może poszczycić się, oprócz znakomitego porto, niespotykanymi w innych częściach świata winami wytrawnymi. Słynne już, pełne mocy i długowieczne tourigi z doliny **Douro** z powodzeniem mogą stawać w szranki z najwspanialszymi czerwonymi winami świata. Coraz więcej ciekawych win powstaje od jakiegoś czasu w **Alentejo, Tejo** i przebudzonym po okresie letargu jednym z najstarszych sklasyfikowanych portugalskich obszarów upraw winnej latorośli – **Dão**. Nieustającym powodzeniem wśród koneserów cieszy się również drugie, obok porto, najśłynniejsze wzmocniane wino świata – madera.

**Yllera**  
BODEGAS & VIÑEDOS

DESEDE 1924  
**RAMÓN BILBAO**  
HARO-RIOJA ALTA

*Santalba*

BODEGA SAN VALERO CARIENA  
**B S V**  
1944

CASA DE  
**VILACETINHO**  
EST. 1790

*ABADIA RETUERTA*  
CRAFTED SPANISH WINES

VENTA SOLIDARIA ONLINE  
**ALVARO PALACIOS**  
SPAIN

**Martín Códax**

**MONT MARÇAL**

**FONSECA**  
PORTO

*Quinta da Beira*  
Arte e Cultura  
1850

**CASAL DA**  
**COELHOIRA**  
WINEGROWERS

EST. 191156  
**ADEGA DE**  
**REDONDO**

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

**FAMILIA**  
**FERNÁNDEZ RIVERA**

**TINTO**  
**PESQUERA**  
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

**FINCA FELLA**

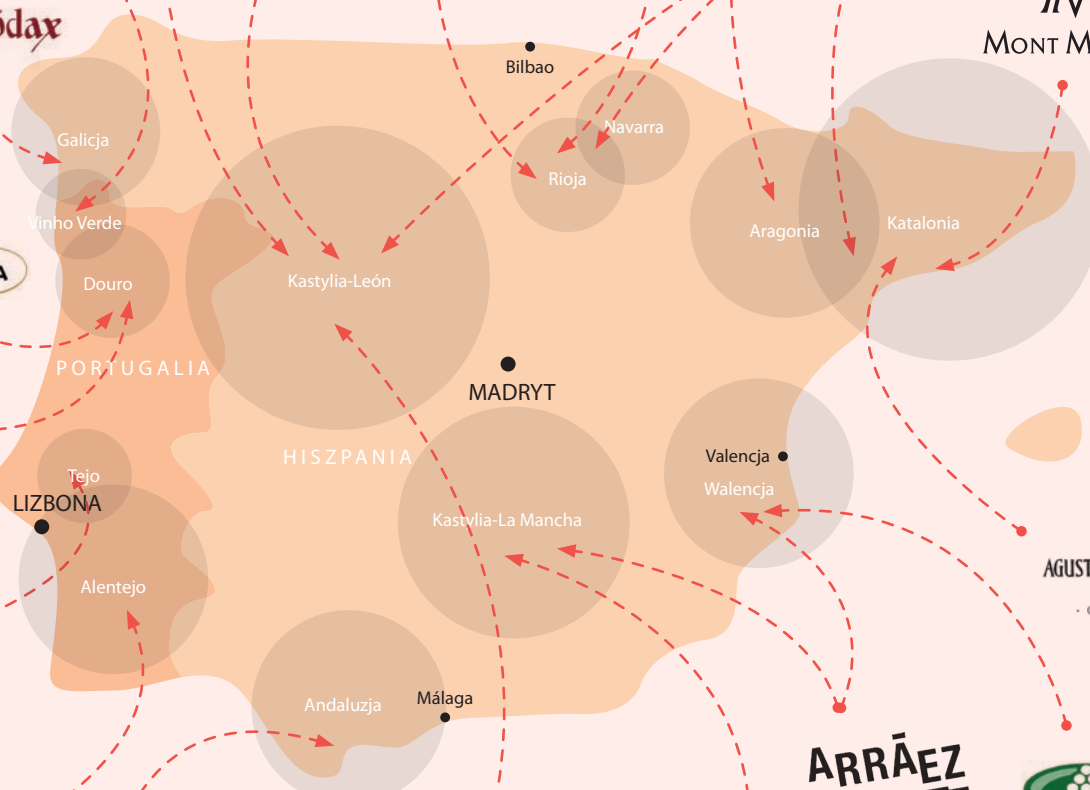
**AGUSTÍ TORRELLÓ MATA**  
· C · A · V · A ·

**ARRÁEZ**  
1950

**Anecoop**

Madera

**BLANDY'S**  
MADEIRA





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



### Abadía Retuerta Selección Especial

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE01



### Abadía Retuerta Pago Negralada

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE03



### Abadía Retuerta Pago Valdebellón

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE07

### Abadía Retuerta Pago Garduña

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE09

### Abadía Retuerta Petit Verdot

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRE10

# Álvaro Palacios

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



## Les Aubaguetes

- 🏠 Álvaro Palacios
  - 📍 Katalonia, DOCa Priorat
  - 🍷 74% garnacha, 25% cariñena, 1% białe odmiany - garnacha blanca i macabeo
  - 🕒 14 miesięcy
  - 📖 Wino z Prioratu powstałe z owoców jednej tylko, położonej na stromym zboczu parceli obsadzonej ponad stuletnią winoroślą. W nosie oszałamia wspaniale złożonym bukietem zdominowanym przez soczystą owocowość z domieszką przypraw i ziół, by po chwili na podniebieniu zachwycić genialną strukturą i fantastyczną równowagą, a także przyjazną krągłością i jedwabistą taniernością. Przy wyrobie tego pełnego harmonii i elegancji prioratu zastosowano rekordowo niską wydajność z hektara wynoszącą 11,17 hl. Swoje optimum wino osiągnie po upływie 10 lat spędzonych w butelce. Podawać do pieczonych czerwonych mięs – wołowiny, jagnięciny, dziczyzny, mięs w ciężkich sosach oraz do dojrzewających serów.
  - 🌡️ 16–18°C
  - 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HAP18**





## Camins del Priorat

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat
- 🍇 garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, merlot
- 🕒 4–6 miesięcy
- 📖 Pełne wigoru wino uwodzące aromatami czerwonych porzeczek i malin przemieszanych z nutami kwiatowymi i mineralnymi. W ustach rześkie i soczyste, jedwabiście taniiczne, mocno owocowe. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, gulaszy, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP14



## Les Terrasses

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat
- 🍇 57% garnacha, 42% cariñena, 1% białe odmiany
- 🕒 12 miesięcy
- 📖 Jedno z najbardziej znanych win Álvaro Palacios skutecznie uwodzi skoncentrowanymi aromatami dojrzałych czarnych wiśni, porzeczek i lukrecji. W ustach pełne i soczyste, jedwabiście taniiczne, harmonijne, o wyraźnym, lekko mineralnym posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, jagnięciny, gulaszy, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP01



## Las Lamas

- 🏠 Bodegas Descendientes de J. Palacios
- 📍 Kastylija-León, DO Bierzo
- 🍇 85% mencía, 11% białych szczepów (palomino, pan y carne, godello, valenciano), 4% innych czerwonych szczepów
- 🕒 14 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wino charakteryzuje się opalizującą purpurową barwą z lekko niebieskimi refleksami. W nosie czyste i eleganckie, o wyrazistych aromatach dojrzałych ciemnych owoców subtelnie wzbogaconych o niuans dębowy. Na podniebieniu wytworne, dobrze zbudowane i harmonijne, o długim, wielowymiarowym zakończeniu. Podawać do pieczeni wołowej, jagnięciny, dziczyzny i dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP15



## Gratallops Vi de Vila

- 🏠 Álvaro Palacios
- 📍 Katalonia, DOCa Priorat
- 🍇 80% garnacha, 19% cariñena, 1% białe odmiany - garnacha blanca, macabeo, px
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Wino rozczajające bujne aromaty owocowe przemieszane z nutami kwiatów i śródziemnomorskich ziół oraz niuansami ziemistymi o lekko mineralnym zabarwieniu. W ustach smakowite, o mocnym owocu okielznanym przez przyprawy i wyraźnie zaznaczone, eleganckie taniiny. Dość wysoka kwasowość wzmacnia odczucie mineralności w długiej, pełnej świeżości, eleganckiej końcówce. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, gulaszu, zapiekankę, serów.

- 🌡️ 16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP16



## Finca Dofi

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

- 🌡️ 16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP17



## L'Ermita

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** HAP02



### Villa de Corullón

- 🏠 Bodegas Descendientes de J.Palacios
- 📍 Kastylija-León, DO Bierzo
- 🍷 100% mencía
- 🕒 17 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate, wielowymiarowe wino o aromatach czarnych porzeczek, wiśni, lukrecji i czarnych oliwek z nutami tytoniowymi. W ustach mocne, skoncentrowane, pełne owoce przemieszane z niuansami ziemistymi, piżmowymi i ziołowymi. Długi, intensywny finał o lekko grafitowym zabarwieniu. Podawać do pieczeni wołowej, dziczyzny, gulaszy, dojrzewających serów o mocnym smaku.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HAP04



### Moncerbal

- 🏠 Bodegas Descendientes de J.Palacios
- 📍 Kastylija-León, DO Bierzo
- 🍷 100% mencía
- 🕒 17 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Żywiolowe, smakowite czerwone hiszpańskie wino wytrawne o aromatach dojrzałych czereśni wzbogaconych o subtelną nutę przypraw. Na podniebieniu krągłe i pełne, o przyjemnej mineralności wyczuwalnej także w długim i czystym, zabarwionym świeżą owocowością, posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, dziczyzny, gulaszu, dojrzewających serów o wyrazistym smaku.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HAP07



### Pétalos del Bierzo

- 🏠 Bodegas Descendientes de J.Palacios
- 📍 Kastylija-León, DO Bierzo
- 🍷 100% mencía
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Mocne, skoncentrowane wino o intensywnym bukietie złożonym z aromatów czerwonych i czarnych owoców leśnych, fiołków i kandyzowanej skórki pomarańczowej. W ustach charakterne, dobrze zbudowane, świeże i eleganckie, o subtelnym, ale wyraźnie zaznaczonych taninach. Wino opatrzone jest zwracającą uwagę etykietą, zmieniającą się wraz z kolejnym rocznikiem.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HAP03



*Quiñón de Valmira 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 – wołowych, dziczyzny, jagnięciny oraz do dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HAP19



### La Montesa Crianza

- 🏠 Bodegas Palacios Remondo
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍷 garnacha, tempranillo, mazuelo, graciano
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Wspaniale skoncentrowane czerwone wino uwodzące aromatami konfitur owocowych przemieszanych z nutami dymnymi i korzennymi. W ustach smakowite, pełne owoce i przypraw wzbogaconych o akcenty drewna egzotycznego. Podawać do grillowanych mięs, pieczeni wołowych, jagnięciny, gulaszy, zapiekaneek, serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HAP10



### La Montesa Reserva Especial

- 🏠 Bodegas Palacios Remondo
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍷 garnacha, tempranillo, mazuelo
- 🕒 16 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Pełne ekspresji, bogate wino o aromatach konfitur owocowych, przypraw i dymu. W ustach bardzo dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, świetnie zintegrowanych taninach i długim, smakowitym finiszu. Podawać do grillowanych mięs, pieczeni wołowych, jagnięciny, gulaszy, zapiekaneek, serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HAP13



### La Vendimia Roble

- 🏠 Bodegas Palacios Remondo
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍷 50% tempranillo, 50% garnacha
- 🕒 4 miesiące
- 📖 Pełne świeżości wino rozczajające aromaty śliwek i brzoskwiń przemieszane z nutami lawendy i storczyków. W ustach eleganckie, pełne żywego owocu i niuansów kwiatowych, harmonijne i zbalansowane. Podawać do grillowanych mięs, gulaszy, zapiekaneek, serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HAP09



# Finca Fella

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

## Altado Blanco Verdejo



- 🏠 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylija La Mancha, DO Almansa
- 🍇 100% verdejo
- 🕒 3 miesiące dojrzewania nad osadem z drożdży w tankach stalowych
- 📖 Białe hiszpańskie wino wytrawne o słonecznej barwie wzbogaconej o zielonkawę przebłyki. Wyrazisty i świeży bukiet złożony z aromatów bananów i brzoskwiń przemieszanych z nutami świeżo skoszonej trawy. Na podniebieniu krągłe i harmonijne, o przyjemnej, rześkiej kwasowości i smaku jasnych owoców, a także kopru włoskiego wyczuwanego w długim posmaku. Podawać do dań na bazie ryżu, owoców morza i lekkich serów.

🌡️ 10–12°C  
 🍷 białe, wytrawne  
 Kod: HFV02

## Cala Rey Verdejo Sauvignon Blanc



- 🏠 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylija La Mancha, VdT Castilla
- 🍇 verdejo, sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Białe hiszpańskie wino wytrawne o bladej barwie z zielonymi przebłykami. W ustach dobrze zbudowane i harmonijne, o wyraźnie wyczuwalnych w smaku nutach wywołujących skojarzenia z zielonym jabłkiem oraz owocami tropikalnymi takimi jak ananas i mango. Długi i rześki, zabarwiony anyżkowym niuanssem, posmak. Podawać do ryb, owoców morza i przystawek oraz jako aperitif.

🌡️ 10–12°C  
 🍷 białe, wytrawne  
 Kod: HFV01

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

## Cala Rey Tempranillo Rosé



- 🏠 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylija La Mancha, VdT Castilla
- 🍇 100% tempranillo
- 🕒 –
- 📖 Hiszpańskie różowe wino wytrawne o czystym, fosiowym kolorze i wyrazistych aromatach wiśni i malin. W ustach miękkie i krągłe, doskonale zbalansowane, o długim i rześkim, mocno owocowym zakończeniu. Podawać do ryb, lekkich pierwszych dań i białych mięs.

🌡️ 10–12°C  
 🍷 różowe, wytrawne  
 Kod: HFV03

## El Maso



- 🏠 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylija La Mancha, DO Almansa
- 🍇 100% garnacha tintorera
- 🕒 12 miesięcy, dąb amerykański i francuski
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o wspaniałym bukietie złożonym z aromatów wiśni i czarnych porzeczek przemieszanych z nutami goździków, ziół, cynamonu, kakao i lukrecji, a także niuansami mineralnymi. Na podniebieniu świetnie zbudowane, bogate i esencjonalne, aksamitnie taniące, o bardzo długim, wielowymiarowym posmaku. Podawać do dziczyzny, pieczeni wołowej, duszonych mięs z warzywami.

🌡️ 18–20°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HFV06

## Altado Tinto Monastrell



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

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HFV05

## Cala Rey Tempranillo Syrah



- 🏠 Finca Fella, Fantini Group
- 📍 Kastylija La Mancha, VdT Castilla
- 🍇 80% tempranillo, 20% syrah
- 🕒 –
- 📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i aromatach dojrzałych czerwonych owoców i leśnych jagód. W ustach wyraziście owocowe, świetnie zrównoważone i harmonijne, o długim, mocno zaznaczonym ciemnym owocem wzbogaconym o niuans lukrecji, posmaku. Podawać do grillowanych i pieczonych mięs, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
 Kod: HFV04

# Grupo Yllera

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

W początkach lat 80. XX wieku piąte pokolenie tego winiarskiego rodu – bracia Jesús i Pepe Yllera, którzy dekadę wcześniej przeprowadzili się z położonej w okolicach Valladolid wioski do Rueda, wspólnie ze znanym riojańskim enologiem Ramonem Martinezem zajmującym się tworzeniem w ramach Grupo Yllera win, zdecydowali o wypuszczeniu na rynek obecnie bardzo znanego wina czerwonego Tinto Yllera powstałego w stylu wyraźnie odbiegającym od reszty ówczesnych win – z owoców uprawianych w dorzeczu Duero i dojrzewanego w beczkach przez rok. Ta decyzja w pewnym sensie wywołała sporą rewolucję enologiczną i handlową, jako że wino odniosło ogromny, niekwestionowany sukces.

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



## Bracamonte Crianza

- Grupo Yllera
- Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- tempranillo
- 12 miesięcy, dąb amerykański i francuski
- Hiszpańskie czerwone wino wytrawne o wiśniowej barwie z rubinowymi przebłyskami. W nosie wspaniale złożone, o owocowych aromatach harmonijnie przemieszanych z nutami wanilii, tostów, przypraw, lukrecji i trufli. Na podniebieniu świetnie zbudowane, miękkie, pełne i ekspresyjne, o słodkich, doskonale zintegrowanych tanninach i bardzo długim zakończeniu. Potencjał dojrzewania - do 2025 roku. Podawać do pieczonych lub grillowanych czerwonych mięs, wędzonych kiełbas, dojrzewających serów.
- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** HLC06



## Bracamonte Reserva

- Grupo Yllera
- Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- tempranillo
- 24 miesiące, dąb amerykański i francuski
- Hiszpańskie czerwone wino wytrawne o kolorze ciemnej czeresni z rubinowymi przebłyskami. W nosie złożone, o owocowych aromatach z wyciuciem wzbogaconych o nuty wanilii, przypraw korzennych, lukrecji i trufli. Na podniebieniu prezentuje doskonałą strukturę, świetną kwasowość i pięknie zintegrowaną, miękką, wręcz słodką, taničność. Długi, wielowymiarowy posmak. Potencjał dojrzewania - do 2027 roku. Podawać do czerwonych mięs - pieczonych i grillowanych, wędzonych wędlin i dojrzewających serów.
- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** HLC07



## Bracamonte Roble

- Grupo Yllera
- Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- tempranillo
- 6 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- Wino o atrakcyjnym wiśniowym kolorze z fiołkowymi przebłyskami. Złożony nos roztacza aromaty dojrzałych owoców takich jak morwy i czerwone porzeczki subtelnie wzbogacone o nuty wanilii, przypraw korzennych i prażonych ziaren kawy. Na podniebieniu pełne, o miękkiej, aksamiatnej teksturze i długim, poziomkowo-malinowym zakończeniu okraszonym niuansami waniliowym. Potencjał dojrzewania - do 2025 roku. Podawać do czerwonego mięsa, makaronów z sosami na bazie pomidorów, grillowanych warzyw, a także do serów.
- 14–16°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** HLC20



## Boada Verdejo / Sauvignon Blanc / Chardonnay

- Grupo Yllera
- Kastylia-León, DO Rueda
- verdejo, sauvignon blanc, chardonnay
- 
- Wino o jasnej słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. Fantastycznie złożony bukiet, do którego sauvignon blanc wnosi aromaty owoców tropikalnych takich jak marakuja, ananas i mango, chardonnay dodaje nuty przywodzące na myśl owoc papai, a udziałem verdejo są akcenty cytrusowe i brzoskwiniowe. Całość wzbogacają niuans kwiatowe. Na podniebieniu łagodna, ale wyraźna w smaku, o świetnej strukturze i zdecydowanie rześkiej kwasowości wyczuwalnej także w zabarwionej świeżą owocowością końcówce.
- 8–10°C
- białe, wytrawne
- Kod:** HLC18



## Yllera 9 Meses

- Grupo Yllera
- Kastylia-León, VdT Castilla y León
- tempranillo, cabernet sauvignon
- 9 miesięcy, dąb amerykański
- Hiszpańskie wino wytrawne o wiśniowej barwie z purpurowymi przebłyskami. Wyraźne 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. Potencjał dojrzewania - do 2024 roku. Podawać do czerwonych mięs - grillowanych i duszonych, makaronów, sałatek, warzyw, wędzonych kiełbas i miękkich serów.
- 14–16°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** HLC21



# Grupo Pesquera

## Familia Fernández Rivera

To prężnie działające rodzinne przedsięwzięcie, obecnie zarządzane przez trzecie pokolenie rodziny Fernández Rivera, zawsze jednak winomanom jak świat długi i szeroki kojarzyło się będzie z osobą założyciela – zmarłego w maju 2021 roku legendarnego winiarza i jednego z pomysłodawców utworzenia apelacji Ribera del Duero Alejandro Fernandez.

To on, jako jeden z pierwszych, w latach siedemdziesiątych ubiegłego wieku zaczął robić wina z owoców winorośli odmiany tempranillo uprawianej w okolicach miejscowości Pesquera de Duero. To tutaj, w zakupionej wraz z żoną Esperanzą XVI wiecznej, kamiennej winiarni, powstały pierwsze wina nazwane Tinto Pesquera, które wywołały prawdziwą rewolucję w świecie wina i w efekcie przyczyniły się do utworzenia w 1982 roku apelacji Ribera del Duero obecnie uważanej za jedną z najważniejszych i najbardziej prestiżowych w Hiszpanii. Z biegiem czasu Alejandro Fernández z powodzeniem wcielał w życie kolejne winiarskie projekty – Condado de Haza, Dehesa La Granja i El Vínculo. W tej ostatniej winiarni powstaje jedyne białe wino w Grupie – Alejairén, plasujące się wśród najlepszych białych win świata.



### Tinto Pesquera Reserva



- 🏠 Familia Fernández Rivera – Tinto Pesquera
- 📍 Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- 🍇 100% tempranillo
- 🕒 24 miesiące, dąb francuski
- 📖 Esencjonalne hiszpańskie wino o bogatym bukicie, w którym dominują aromaty dojrzałych owoców przemieszane z nutami tostowymi, przyprawowymi i mineralnymi. Na podniebieniu wytrawne i jedwabiste, soczyste owocowe, o doskonałej kwasowości i długim, lekko dymnym posmaku. Podawać do pieczonego mięsa (wołowina, dziczyzna, ptactwo), dojrzewających serów.

- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HPE02

### Tinto Pesquera Millenium Reserva



- 🏠 Familia Fernández Rivera – Tinto Pesquera
- 📍 Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- 🍇 100% tempranillo
- 🕒 26 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Urzekające, wyjątkowe hiszpańskie wino o złożonym bukicie pełnym aromatów owocowych przemieszanych z nutami palonej kawy, przypraw, cedru i wanilii. W ustach gęste, soczyste i świeże; skoncentrowane i eleganckie, doskonale zrównoważone. Podawać do pieczeni wołowej, mięs z grilla, gulaszy z dziczyzny, serów o mocnym smaku.

- 🌡️ 17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HPE03

### Tinto Pesquera Crianza



- 🏠 Familia Fernández Rivera – Tinto Pesquera
- 📍 Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- 🍇 100% tempranillo
- 🕒 18 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Świetnie zrównoważone hiszpańskie wino wytrawne o intensywnym bukicie pełnym aromatów dojrzałych ciemnych owoców przemieszanych z nutami opadłych liści i przypraw. W ustach bujne, pełne, o dojrzałych taninach i długim posmaku. Podawać do pieczeni wołowej, gulaszy cielęcych, dojrzewających serów z krowiego i koziego mleka.

- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** HPE01

## Tinto Pesquera MXI

🏠 Familia Fernández Rivera – Tinto Pesquera

📍 Kastylija-León, DO Ribera del Duero

🍇 100% tempranillo

🕒 14 miesięcy

📖 Wino o świeżych aromatach dojrzałych jeżyn i malin wzbogaconych o subtelne nuty dębowe.

W ustach wyraźnie owocowe i smakowite, o świetnie zbalansowanej kwasowości, krągłych, doskonale zintegrowanych taninach i wspaniale długim finiszu, w którym przebija się nuta wanilii i toffi. Wino to po raz pierwszy powstało w 2016, a jego pojawienie się na rynku stanowiło ciepłe powitanie kolejnego pokolenia rodziny Fernández Rivera dołączającego do rodzinnego biznesu. Zaleca się dekantację 30 minut przed podaniem. Podawać do dzikiego ptactwa, risotta, carpaccio i grillowanych mięs.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, wytrawne  
Kod: HPE38



## El Vínculo Reserva

🏠 Familia Fernández Rivera – Bodega El Vínculo

📍 Kastylija La Mancha, DO La Mancha

🍇 100% tempranillo

🕒 18 miesięcy, dąb amerykański

📖 Czerwone hiszpańskie wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie i wyrazistych aromatach czarnych owoców przemieszanych z nutami lukrecji i wanilii. W ustach także początkowo dominują czarne owoce; dopiero po chwili pojawia się lukrecja oraz niuanse tostowe. Pełne i krągłe, wspaniale esencjonalne i aksamitne wino, o świetnie wyważonej kwasowości i długim, wyrazistym posmaku. Podawać do duszonych i grillowanych mięs oraz dojrzewających serów.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HPE24



## 20 Aldeas

🏠 Familia Fernández Rivera – Bodegas Condado de Haza

📍 Kastylija-León, DO Ribera del Duero

🍇 100% tempranillo

🕒 14 miesięcy

📖 Wino o wyrazistej wiśniowej barwie, fioletowe na obrzeżach.

Fantastycznie bogaty nos roztacza intensywne aromaty dojrzałych czarnych owoców z domieszką lukrecji, którym towarzyszą nuty wanilii, kawy i karmelu, a także dymu będące skutkiem dojrzewania w beczkach z dębu amerykańskiego.

Na podniebieniu potężne, krągłe i esencjonalne, o znakomitej równowadze między taninami i kwasowością. Soczyste owocowy smak wina wzbogacają długo utrzymujące się nuty tostowe. Potencjał wina szacowany jest na 10 lat od daty winobrania, chociaż już teraz gotowe jest do spożycia. Zaleca się dekantację 30 minut przed podaniem. Podawać do mięs z grilla, carpaccio, pieczonej jagnięciny i dojrzewających serów.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HPE39



## Dehesa la Granja Cosecha Selección

🏠 Familia Fernández Rivera – Dehesa la Granja

📍 Kastylija-León, VdT Castilla y León

🍇 100% tempranillo

🕒 24 miesiące, dąb amerykański

📖 Potężne wino o intensywnych aromatach dojrzałych czarnych owoców wzbogaconych o nuty wanilii i lukrecji. W ustach bogate, o smaku dojrzałych czereśni i likieru z czarnej porzeczki okraszonym niuansami dymnym, przyprawami oraz pieczonych kasztanów. Świeży, elegancki posmak. Zaleca się dekantację. Podawać do czerwonego mięsa – steków wołowych z rusztu, poledwicy jagnięcej w czerwonym winie, ptactwa.

🌡️ 17°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HPE19



## Condado de Haza Crianza

🏠 Familia Fernández Rivera – Bodegas Condado de Haza

📍 Kastylija-León, DO Ribera del Duero

🍇 100% tempranillo

🕒 14 miesięcy, dąb amerykański

📖 Bogate, wielowymiarowe hiszpańskie wino o intensywnych aromatach jeżyn, czarnych porzeczek, śliwek, kandyzowanych wiśni, lukrecji, tostów, wanilii oraz palonej kawy. W ustach owocowe i świeże, fantastycznie skoncentrowane i pełne, o jedwabistych taninach i długim, naznaczonym waniliowym niuansiem, posmaku. Podawać do jagnięciny, pieczeni wieprzowej, kozich serów, pieczonego ptactwa.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HPE10



## Condado de Haza Reserva

🏠 Familia Fernández Rivera – Bodegas Condado de Haza

📍 Kastylija-León, DO Ribera del Duero

🍇 100% tempranillo

🕒 24 miesiące, dąb amerykański

📖 Wspaniale skoncentrowane i hojne hiszpańskie

czerwone wino o intensywnych aromatach dojrzałych czerwonych i czarnych owoców wzbogaconych o nuty lukrecji i przypraw korzennych. Na podniebieniu smakowicie owocowe; w ataku wręcz sprawiające wrażenie słodkiego, o świetnej kwasowości, krągłych taninach i długim, naznaczonym niuansiem lukrecjowym, posmaku. Zaleca się dekantację 30 minut przed podaniem. Podawać do pieczonej jagnięciny, kotlecików jagnięcych, ogona wołowego i dojrzewających serów.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HPE11





# Anecoop

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

Cechy charakterystyczne grupy to różnorodność oferty i 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 rozczajające 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.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, musujące, słodkie
- Kod:** HAN45



## Sol del Mediterraneo

- 🏠 Bodegas Reymos – Ceste (Anecoop)
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 muskat
- 🍷 –
- 📖 Białe, przyjemnie słodkie wino hiszpańskie przepelnione aromatami owoców cytrusowych wzbogaconymi o nuty białych kwiatów. W ustach harmonijne i delikatne, o subtelnej słodyczy i czystym posmaku przywodzącym na myśl dojrzałe winogrona. Podawać do sałatek i deserów owocowych lub jako aperitif.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, słodkie
- Kod:** HAN06



## Viñamas Blanco

- 🏠 Bodegas Reymos – Ceste (Anecoop)
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍷 muskat
- 🍷 –
- 📖 Białe, przyjemne, półsłodkie wino hiszpańskie o eleganckim, charakterystycznym dla muskatu bukacie pełnym aromatów owoców cytrusowych przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach subtelnie słodkie, świeże, zrównoważone. Podawać do sałatek i deserów owocowych lub jako aperitif.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półsłodkie
- Kod:** HAN01



## Viñamas Tinto Dulce

- 🏠 Bodegas Reymos – 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 kończówce. Podawać samo lub jako bazę do sangrii.

- 🌡️ 12–14°C
- 🍷 czerwone, słodkie
- Kod:** HAN16

## 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 Dulce



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

15–17°C  
 czerwone, półsłodkie  
**Kod:** HAN42



## Sol del Rey Blanco Semi Dulce



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

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



## Sol del Rey Tinto Semi Seco



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

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



## Castillo de Chiva Moscatel



- Bodegas Reyms – Cheste (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 stodyczy 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







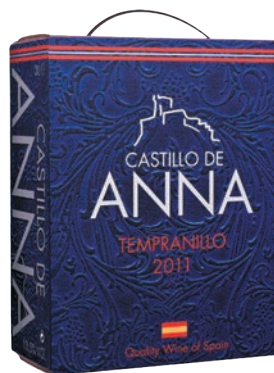
### Castillo de Anna BIB Blanco 3l

- 🏠 Bodega La Viña – La Font de la Figuera
- 📍 Walencja, DO Valencia
- 🍇 macabeo, chardonnay
- 🍷 –
- 📖 Białe rześkie i lekkie wytrawne wino hiszpańskie o aromatach owoców egzotycznych, jabłek i brzoskwiń. W ustach delikatne, owocowe, o dobrej równowadze i czystym posmaku. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs, sałatek.



🌡️ 8–10°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod:** HAN48

objętość: 3l



### 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



### 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, wyraziście kwasowe i nieco pikantne. Podawać do twardych serów, czerwonego mięsa i makaronów.



🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** HAN57

objętość: 5l

### Laderas de UNX Tempranillo Garnacha

- 🏠 Bodega San Martin de Unx
- 📍 Nawarra, DO Navarra
- 🍇 garnacha, tempranillo
- 🍷 –
- 📖 Średnio intensywny czerwony kolor z wyraźnym fioletowym odcieniem, który nadaje mu ekspresji. Hojne w nosie, o bujnych aromatach dojrzałych, czerwonych owoców, dżemu i toffi. Na podniebieniu dobra struktura i równowaga, łagodna tanierność i przyjemnie długi posmak. Podawać do pieczonych i grillowanych czerwonych mięs, dziczyzny i wszelkiego rodzaju gulaszy.



🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** HAN55

### Laderas de UNX Garnacha Blanca

- 🏠 Bodega San Martin de Unx
- 📍 Nawarra, DO Navarra
- 🍇 garnacha blanca
- 🍷 –
- 📖 Kolor słomkowy z metalicznymi refleksami, jasny i żywy. Subtelny aromat białych owoców i cytrusów, wzbogacony o nuty anyżowe i mentolowe. Na podniebieniu świeże, żywe i wyraźne, pięknie zrównoważone i długie. Podawać do warzyw, ryb, owoców morza, kuchni azjatyckiej i białych mięs.



🌡️ 8–10°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod:** HAN53

### Laderas de UNX Rosado Garnacha

- 🏠 Bodega San Martin de Unx
- 📍 Nawarra, DO Navarra
- 🍇 100% garnacha
- 🍷 –
- 📖 Kolor bladuróżowy z lekko fioletowymi refleksami. Subtelny aromat czerwonych owoców i białych kwiatów wzbogacony o nuty anyżu. Świeże, zrównoważone i intensywne usta, dobry balans pomiędzy owocami i kwasowością. Podawać do lekkich dań kuchni śródziemnomorskiej i azjatyckiej opartych na warzywach, owocach morza, ryżu lub jako aperitif.



🌡️ 8–10°C  
 🍷 różowe, wytrawne  
**Kod:** HAN54

# Bodegas Arráez

Winnice, z owoców których powstają w Bodegas Arráez wina znajdują się 90 kilometrów od Morza Śródziemnego, na wysokości od 600 do 800 metrów między dwiema dolinami, których orientacja tworzy mikroklimat śródziemnomorsko-kontynentalny. W połączeniu z ubogimi glebami jest to idealna kombinacja do uprawy wysokiej jakości winogron. Starsza, ponad 40-letnia winorośl, uprawiana jest w postaci pojedynczych krzewów czyli *en vaso*, podczas gdy młodszą prowadzi się w systemie szpalerowym. 30 hektarów obsadzone jest winoroślą głównie lokalnych odmian takich jak monastrell, tempranillo, garnacha tintorera, verdil i moscatel, które doskonale uzupełniają szczepy międzynarodowe w typie cabernet sauvignon i syrah.

Bodegas Arráez to winiarnia zdecydowanie młoda duchem, ale nie tyle ze względu na średni wiek pracowników, co ich stosunek do życia. Przyświecają im jasne zasady i mają wytyczone konkretne cele, do których przede wszystkim należy tworzenie autentycznych, wysokiej jakości win, a także czerpanie z tych działań radości.

Nader istotnym aspektem w Bodegas Arráez jest kreatywność. Jest ona kluczowa podczas całego procesu tworzenia wina, poczynając od prac w winnicy, a na projekcie etykiety zdobiącej butelkę skończywszy. Już na pierwszy rzut oka widać, jak wielką wagę przywiązuje się do etykiet, które w doskonały sposób odzwierciedlają charakter bodegi. Najważniejsze jednak, że opatrzone nimi butelki wypełnia wino o cechach prawdziwie wyjątkowych.

W Bodegas Arráez powstają wina w ramach apelacji DOP Valencia, DOP Jumilla, DOP Utiel-Requena, DOP Alicante i DOP Cava.



## Los Arráez Parcela 0

- 📍 Bodegas Arráez
- 📍 Walencja, DOP Valencia
- 🍷 40% garnacha tintorera, 30% monastrell, 15% cabernet sauvignon, 10% arcos, 5% forçat
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Wielkie czerwone hiszpańskie wino wytrawne powstałe z owoców najlepszych działek. W nosie głębokie, balsamiczne, z przewagą czerwonych owoców i beczki, w ustach potężne i esencjonalne, ale na swój sposób dystyngowane, fantastycznie długie na finiszu. Podawać do zapiekanych mięs, gulaszy, makaronów w stylu śródziemnomorskim.

- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: HRR05**



## 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, wyraźna końcówka oraz przyjemny owocowo-tostowy posmak. Podawać do paelli z chorizo, makaronów z sosami pomidorowymi, wierzpinowy 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, zżwawe, w nosie wiśniowodemowate, a w ustach jedwabiste i przyjemne. Polecane do ciemniejszych ryb, zapiekane, gulaszy i musaki.

- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod: HRR02**

## Canallas Tinto



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

- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod: HRR03**



# Bodegas Ramón Bilbao



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

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



## Mirto

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍷 tempranillo

🕒 24 miesiące, dąb francuski

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

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB10

*Ramón Bilbao Crianza wyróżnia doskonała harmonia między owocowością i aromatami, które pojawiają się podczas dojrzewania w dębowych beczkach. Cenione jest za wielką uniwersalność przy łączeniu z potrawami – doskonale spasuje zarówno do grillowanego łosia jak i do pieczonej jagnięciny. A po za tym, trudno znaleźć człowieka, któremu by to wino nie smakowało.*

## Ramón Bilbao Verdejo

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Kastylia-León, DO Rueda

🍷 100% verdejo

🕒 –

📖 Czyste i błyszczące wino o subtelnym nosie przepelnionym aromatami anżuku 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 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, tustych ryb lub solo.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB11



## Ramón Bilbao Crianza

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍷 tempranillo

🕒 14 miesięcy, dąb amerykański

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

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB04

Objętość 0,375 l

Kod: HRB05



## Ramón Bilbao Rosado

🏠 Bodegas Ramón Bilbao

📍 Rioja, DOCa Rioja

🍷 100% grenache

🕒 –

📖 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



## Cruz de Alba Crianza



- 🏠 Bodegas Cruz de Alba
- 📍 Kastylia-León, DO Ribera del Duero
- 🍇 100% tempranillo
- 🕒 15 miesięcy
- 📖 Bogaty bukiet uderzający mnogością intensywnych aromatów świeżych owoców oraz nut korzennych i mineralnych. Usta pełne, krągłe, doskonale zbudowane i eleganckie, o mocno owocowym smaku przywodzącym na myśl sliwki przemieszane z niuansami cedrowymi i balsamicznymi. Bardzo długa, owocowo-tostowa, jedwabista końcówka. Podawać do wędzonych mięs, carpaccio z wołowiny oraz miękkich serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB22

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB07

## Monte Llano Tinto

- 🏠 Bodegas Ramón Bilbao
- 📍 Rioja, DOCa Rioja
- 🍇 tempranillo
- 🕒 –
- 📖 Młode, lekkie wino o przyjemnych aromatach dojrzałych porzeczek i jeżyn. W ustach delikatne, krągłe i świeże, o długim owocowym posmaku. Podawać do pizzy, makaronów, zapiekank, serów.



- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HRB01

## Bodega Martín Códax

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



## Marieta Albariño



- 🏠 Bodegas Martín Códax
- 📍 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 stylizacji 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



# Bodegas Santalba

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



## Viña Hermosa 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, zapiekanek, serów.

- 14–16°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** HSA01



## Viña Hermosa Blanco

- Bodegas Santalba
- Rioja, DOCa Rioja
- viura
- 

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

- 6–8°C
- białe, wytrawne
- Kod:** HSA09

## 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 nuanсами korzennymi, balsamicznymi i tostowymi. W ustach mocne i skoncentrowane, świetnie zrównoważone i eleganckie, o bardzo długim, lekko przyprawowym posmaku. Brak filtrowania sprawia, że na dnie butelki gromadzi się naturalny osad. Podawać do czerwonych mięs, grzybów (trufle), mocno przyprawionych dań, dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** HSA06

## Viña Hermosa Blanco Semidulce

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOPa Rioja

🍷 100% viura

🍷 –

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

🌡️ 6°C

🍷 białe, półsłodkie

Kod: HSA36



## Santalba Natural Tempranillo

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOPa Rioja

🍷 100% tempranillo

🍷 –

📖 Wino o głębokiej purpurowej barwie powstałe z winogron odmiany tempranillo uprawianych przy zastosowaniu praktyk organicznych i biodynamicznych. W nosie lekko rustykalne aromaty dojrzałych czarnych czereśni, śliwek, tymianku i fiołków. Na podniebieniu wibrująco owocowe, mineralne, o przyjemnej taniowości i rześkiej kwasowości. Podawać do risotto, carpaccio wołowego z parmezanem, makaronów, steku, pieczonego kurczaka, pikantnych dań lub do przystawek.

🌡️ 16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HSA32



## Santalba Organic Tempranillo

🏠 Bodegas Santalba

📍 Rioja, DOPa Rioja

🍷 100% tempranillo

🍷 7 miesięcy, dąb francuski

📖 Powstałe z organicznych upraw winogron odmiany tempranillo wino o głębokiej purpurowej barwie i bujnym bukicie złożonym z aromatów czarnych owoców i dojrzałych śliwek przemieszanych z nutami kwiatowymi, toffi, lukrecji i przypraw. W ustach wyraziste i dobrze zbudowane, krągłe, przyjemnie owocowe, o długim, rześkim posmaku. Podawać do grillowanych mięs, confitu z kaczki, dań na bazie roślin strączkowych.

🌡️ 16°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: HSA33



# Bodegas Agustí Torelló Mata

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



## Cava Kripta Brut Nature Gran Reserva

🏠 Agustí Torelló Mata

📍 Katalonia, DOP Cava

🍷 macabeo, xarel·lo, parellada

🍷 4 lata w butelce nad osadem z drożdży

📖 Legendarne katalońskie białe wino musujące o eleganckim, złożonym bukicie pełnym czystych, owocowych aromatów przemieszanych z subtelnymi nutami tostowymi. W ustach wytrawne, zrównoważone, lekko kremowe, o długotrwałym posmaku dojrzałych owoców. Cava Kripta to dzieło sztuki pod każdym względem. Na jej atuty, poza znakomitą, najwyższej 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, wytrawne

Kod: HAT03



# Mont Marçal

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



## Cava Mont Marçal Gran Cuvée Brut Reserva

- 🏠 Mont Marçal
- 📍 Katalonia, DO Cava
- 🍷 xarel.lo, chardonnay, macabeo, parellada
- 🕒 minimum 15 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Wino o bogatym bukietie złożonym z aromatów świeżych brzoskwiń, cytrusów i kwiatów, a także brioski oraz drożdży wzbogaconych o niuans miodowy. W ustach świeże i owocowe, dobrze zrównoważone, o eleganckiej, długo utrzymującej się pienistości. Podawać do owoców morza, serów owczych, dań z ryżu i makaronu, białych mięs, ryb, sałatek, deserów owocowych lub jako aperitif.

- 🌡️ 6°C
- 🍷 białe, musujące, cava, wytrawne

**Kod:** HMM19

## Cava Aureum Brut Nature Gran Reserva

- 🏠 Mont Marçal
- 📍 Katalonia, DO Cava
- 🍷 chardonnay, pinot noir, xarel.lo, parellada

- 🕒 chardonnay – fermentacja w beczce z dębu francuskiego, całość – przynajmniej 30 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Finezyjne i eleganckie wino o aromacie dojrzałych brzoskwiń i grejpfrutów oraz ciasta drożdżowego i wanilii. W ustach świeże, lekko kremowe, bogate i krągłe, o długim posmaku jabłek, migdałów i kopru włoskiego. Podawać do owoców morza, serów, dojrzewającej szynki, ryb, czekoladowych deserów z orzechami, dań na bazie ryżu lub jako aperitif.

- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, musujące, cava, wytrawne

**Kod:** HMM18

## Cava Palau Brut

- 🏠 Mont Marçal
- 📍 Katalonia, DO Cava
- 🍷 macabeo, xarel.lo, parellada
- 🕒 12 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Białe musujące wytrawne wino hiszpańskie o subtelnych owocowych aromatach i delikatnych bąbelkach. W ustach świeże, harmonijne, o czystym, eleganckim posmaku. Podawać do owoców morza, ryb, zup, dań z ryżu, miękkich serów.

- 🌡️ 6°C
- 🍷 białe, musujące, cava, półwytrawne

**Kod:** HMM01

## Cava Palau Semi Seco

- 🏠 Mont Marçal
- 📍 Katalonia, DO Cava
- 🍷 xarel.lo, macabeo, parellada
- 🕒 12 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Białe musujące półsłodkie wino hiszpańskie o subtelnych aromatach świeżych owoców przemieszanych z nutami drożdży i chleba. W ustach lekko słodkie, świeże, eleganckie, o przyjemnie rześkim posmaku. Podawać do sajonków, dojrzewającej szynki, sorbetów, lodów, ciastek lub jako aperitif.

- 🌡️ 6°C
- 🍷 białe, musujące, cava, półsłodkie

**Kod:** HMM02

## Cava Mont Marçal Extremarium Brut Reserva

- 🏠 Mont Marçal
- 📍 Katalonia, DO Cava
- 🍷 chardonnay, xarel.lo, macabeo, parellada
- 🕒 chardonnay – fermentacja w beczce, całość – minimum 30 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Wino o czystym bukietie złożonym z nut kawowych i waniliowych przemieszanych z aromatami owocowymi, kwiatowymi i mineralnymi. W ustach świeże, lekko kremowe, dobrze zbudowane, o przyjemnym posmaku surowych migdałów i orzechów laskowych. Podawać do dań o wyrazistym smaku, serów, dojrzewającej szynki, ryb, owoców morza, deserów na bazie wanilii i czekolady lub jako aperitif.

- 🌡️ 6°C
- 🍷 białe, musujące, cava, wytrawne

**Kod:** HMM17



## Bodegas San Valero

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



### Arrano Reserva

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

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



### Arrano Garnacha

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

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



### Arrano Cariñena

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

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



### Arrano Garnacha Blanca

- Bodegas San Valero
- Aragonia, DO Cariñena
- garnacha blanca
- 
- Aromatyczne, pachnące kwiatami i egzotycznymi owocami białe hiszpańskie wino z winogron odmiany garnacha blanca pochodzących z trzydziestoletnich, wysoko położonych winnic. Na podniebieniu świeże, obdarzone harmonijną kwasowością i przyjemnie długim zakończeniem. Podawać do kurczaka satay, okonia morskiego z przyprawami, krewetek w tempurze, jagnięciny po libańsku z przyprawami, duszonych żeberek, pieczonej łopatki wieprzowej, miękkich kremowych serów w typie brie czy camembert oraz półtwardych takich jak comté.

- 8–10°C
- białe, wytrawne
- Kod:** HRW01



# González Byass

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

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



## Tío Pepe Tres Palmas Fino 0,5 l

- González Byass
- Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- palomino fino
- 10 lat, system solera
- Kolor bursztynowy, wpadający w miedziany. W nosie symfonia aromatów, od nut dębowych, poprzez wanilię, rumianek, suszone owoce, skórkę pomarańczową aż po karmel. Na podniebieniu potężne, kremowe, słonawe. Pozostawia niezwykle długi, bogaty w doznania finisz o lekko gorzkiej nucie. Podawać do przekąsek, słodkich deserów, dojrzewających wędlin i serów.



- 10–12°C
- białe, wzmacniane, sherry, wytrawne
- objętość: 0,5 l

Kod: HGB22

## Tío Pepe Cuatro Palmas Amontillado 0,5 l

- González Byass
- Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- palomino fino
- 52 lata, system solera
- Mahoniowej barwy wino wzmacniane o delikatnych bursztynowych refleksach. W nosie spektakularne, złożone i głębokie aromaty, przywodzące na myśl szlachetne drewno, cedr, żywicę. Mocno skoncentrowane dzięki bardzo długiemu starzeniu, na podniebieniu niemal przytłaczające i dzikie, na finiszu oferujące jednak piękny balans między kwasowością a aromatami starzonego wina: solą morską, kakao i karmelem. Podawać solo jako wino medytacyjne lub z serami.



- 6–10°C
- białe, wzmacniane, sherry, wytrawne
- objętość: 0,5 l

Kod: HGB23

## Tío Pepe Una Palma Fino 0,5 l

- González Byass
- Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- palomino fino
- 6 lat, system solera
- Wino o słonecznym kolorze ze złotymi refleksami. W nosie potężne, o intensywnym bukiecie złożonym z aromatów kwiatowych, suszonych owoców, cytrusów, z mineralnymi akcentami kredy i soli. Smakowite na języku, odświeżające i lekko słonawe. Finisz długi, pozostawiający goryczkowy posmak orzechów i oliwek. Podawać do ryb, dań na bazie ryżu lub makaronu.



- 6–10°C
- białe, wzmacniane, sherry, wytrawne
- objętość: 0,5 l

Kod: HGB20



## Tío Pepe Dos Palmas Fino 0,5 l



- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 palomino fino
- 🕒 8 lat, system solera
- 📖 Złotobursztynowa barwa. Bardzo złożony i wyrazisty nos, w którym wyczuwalne są aromaty orzechów laskowych, kwiatów, kredy, w tle nieco nut słonych i mineralnych. W ustach intensywne, wspaniale złożone, lekko słonawe, o intrygującym finiszu pozostawiającym posmak prażonych migdałów i suszonych kwiatów. Podawać do sałatek, wędlin, miękkich serów.

🌡️ 6–10°C                      objętość: 0,5 l  
 🍷 białe, wzmacniane, sherry, wytrawne

Kod: HGB21

## Sherry Alfonso Oloroso Seco



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

🌡️ 10–12°C  
 🍷 białe, wzmacniane, sherry, wytrawne

Kod: HGB39

## Solera 1847 Sherry Cream



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

🌡️ 6–10°C  
 🍷 białe, wzmacniane, sherry, słodkie

Kod: HGB08



## Elegante Sweet Cream



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

🌡️ 6–10°C  
 🍷 białe, wzmacniane, sherry, słodkie

Kod: HGB03

## Elegante Medium Sherry



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

🌡️ 8–10°C  
 🍷 białe, wzmacniane, sherry, półwytrawne

Kod: HGB02

## Tío Pepe Sherry Fino



- 🏠 González Byass
- 📍 Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🍷 palomino fino
- 🕒 5 lat biologicznego dojrzewania, system solera
- 📖 Hiszpańskie wino wzmacniane o bladej kolorze i eleganckim bukcie, 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, wzmacniane, sherry, wytrawne

Kod: HGB05





## Manzanilla Domecq

- 🏠 Domecq Bodega Las Copas
- 📍 Andaluzja, DO Jerez-Xérès-Sherry
- 🌿 100% palomino
- 🕒 minimum 2 lata, system solera (dąb amerykański)
- 📖 Jedyne w swoim rodzaju białe wzmocnione wino z południa Hiszpanii o bladobiałym kolorze i bardzo charakterystycznym dla manzanilli bukietie złożonym z dość ostrych aromatów przywołujących na myśl jabłka, rumianek, orzechy, drożdże i chleb, powstałym na skutek biologicznego dojrzewania pod florem, bez dostępu tlenu. Na podniebieniu lekkie, rześkie, zdecydowanie wytrawne, słone w smaku, o subtelnej goryczce i bardzo długim zakoroczeniu. Podawać do dojrzewających wędlin, ogórków konserwowych, orzechów, ryb, owoców morza i dań kuchni orientalnej.

- 🌡️ 5°C
- 🍷 sherry, wzmocnione, białe, wytrawne

Kod: HGB42



## 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 końcówka, długo utrzymujący się finisz, puddingu do serów w typie cabrales lub stilton, puddingu z owocami lub solo jako wino medytacyjne.

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

Kod: HGB19



## 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 kolejnych 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 niuansem dębowym i słonym, z intrygującą goryczką wyczuwalną w długim, niebanalnym zakoroczeniu.
- 🌡️ 8–12°C
- 🍷 sherry, wzmocnione, białe, wytrawne

Kod: HGB41



## Sherry Leonor Palo Cortado 12 YO

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

Kod: HGB40



# *Wina wzmacniane*

Wina wzmacniane tworzą grupę win, do których, na pewnym etapie produkcji, dodano wysokoprocentowy alkohol destylowany z winogron, zwiększając tym samym ich moc. Istnieją dwa główne rodzaje win wzmacnianych: jeden stanowią wina, do których dodano alkoholu w celu przerwania fermentacji, zanim dobiegła ona końca, pozostawiając w winie sporo nieprzefermentowanego cukru (porto); drugi rodzaj stanowią wina, do których dodano alkoholu już po zakończeniu fermentacji (sherry). W efekcie zastosowanej technologii wina z pierwszej grupy są słodkie, a z drugiej – wytrawne.



## Porto

Jedno z najwspanialszych win wzmocnionych – porto – powstaje z owoców winorośli uprawianej w Dolinie Douro położonej w północnej Portugalii, a tradycyjnie dojrzewa w przepastnych piwnicach Vila Nova de Gaia – miejscowości położonej tuż przy ujściu Douro do Atlantyku, po drugiej stronie rzeki w stosunku do miasta Porto. Do niedawna producent był zobowiązany do dojrzewania swego porto dokładnie w tym miejscu – wymagały tego przepisy apelacyjne. Obecnie porto może dojrzewać także w Dolinie Douro czyli tam, gdzie uprawiana jest winorośl, z której owoców powstaje wino. Można je wyrabiać z około dziewięćdziesięciu szczepów, z czego w praktyce wykorzystuje się mniej więcej trzydzieści. Wśród najważniejszych i najczęściej stosowanych są touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão i tinta amarela. Najczęściej porto jest winem czerwonym, powstającym w dwóch stylach – ruby i tawny. Tylko niewielki procent stanowią wina białe.

**Ruby** to porto starzone i kupażowane w wielkich beczkach w celu uniknięcia nadmiernego utlenienia oraz zachowania głębokiej rubinowej barwy i owocowości. Sprzedawane zazwyczaj jako wino trzyletnie, powinno być wypite jako młode, wkrótce po zakupie. Nie rozwija się już w butelce. Lepsza wersja ruby nosi miano reserve – jest winem bardziej skoncentrowanym i lepiej zbudowanym niż wersja podstawowa.

**Tawny** to porto starzone w niewielkich, 550 litrowych lub 600 litrowych beczkach przez kilka lat. W czasie dojrzewania kolor wina przechodzi w płowy (tawny), a bukiet nabiera aromatów suszonych owoców, orzechów i kawy.

Wśród tego typu win wyróżniamy wina podstawowe, zazwyczaj trzyletnie, reserve (zazwyczaj siedmioletnie) i tawny ze wskazaniem wieku, co oznacza, że wino w butelce ma cechy wina 10-, 20-, 30- lub 40-letniego. Informacja ta widnieje na etykiecie. W rzeczywistości takie wino stanowi mieszankę kilku różnych roczników.

W grupie ruby najszlachetniejsze i najcenniejsze, o ogromnym potencjale dojrzewania, jest **vintage port** czyli porto rocznikowe. Jest to wino powstałe z owoców z jednego rocznika, dojrzewane w wielkich beczkach przez co najmniej dwa lata. Musi być butelkowane między drugim a trzecim rokiem po zbiorach. Jest to wino, które spędza wiele lat w butelkach, niemal bez dostępu powietrza. Powstaje tylko w wyjątkowych latach i charakteryzuje się ogromnym potencjałem dojrzewania (do 50 lub więcej lat). Zdecydowanie tańszą wersją porto rocznikowego, ale też pozbawioną wielkiego potencjału dojrzewania jest **Late Bottled Vintage (LBV)** czyli późno butelkowane rocznikowe porto. Jest ono starzone w dużych beczkach przez okres od 4 do 7 lat, a następnie rozlewane do butelek.

W rodzinie tawny czyli wśród win o wyraźnie zaznaczonej oksydacji najcenniejsze są **colheity** czyli wina z pojedynczego rocznika dojrzewane w beczkach przez co najmniej siedem lat, rozlewane do butelek bezpośrednio przed sprzedażą. Niektóre colheity starzone są w beczkach przez dziesięciolecia nabierając wspaniałej złożoności.

Wszystkie porto są winami, których wzmocnienie następuje podczas fermentacji; przerywa się ją z chwilą, gdy mniej więcej jedna trzecia zawartego



Kod: PB017

w gronach cukru zostanie przekształcona w alkohol. W efekcie zabiegu wzmocnienia powstaje wino o mocy od 18 do 22 procent alkoholu.

## Sherry – białe wino wzmocniane

W odróżnieniu od przytłaczającej większości porto, naj słynniejsze hiszpańskie wino wzmocniane – sherry – zawsze jest winem klasyfikowanym jako białe (choć czasami jego barwa jest zaskakująco ciemna na skutek oksydacji), jako że zawsze powstaje z jasnych winogron, najczęściej odmiany palomino fino. Wina te poddaje się wzmocnieniu już po zakończeniu procesu fermentacji, tym samym powstające w efekcie tego zabiegu wino jest wytrawne. Ścisłej rzecz biorąc tradycyjnie sherry były winami wytrawnymi, ale obecnie coraz częściej można natknąć się także na wersje słodkie, jako że władze winiarskie wyraziły zgodę na dosładzanie oloroso słodkim winem z odmiany pedro ximénez. Wspólną cechą win sherry jest dynamiczne dojrzewanie w systemie solera polegającym na mieszaniu różniących się wiekiem partii wina. Celem takiego działania jest otrzymanie wina jednorodnego i posiadającego charakterystyczne dla konkretnego typu wina właściwości aromatyczno-smakowe.

Wina sherry dzielą się na dwie podstawowe grupy – fino – czyli wina wzmocniane do mocy 15–15,5 procent, a potem poddane biologicznemu procesowi dojrzewania *en flor* czyli pod kożuchem z drożdży bez dostępu powietrza. Podczas procesu dojrzewania wino nabiera bardzo specyficznych cech aromatyczno-smakowych, a także zachowuje swą bardzo jasną barwę. Wina fino produ-

kowane w okolicach portowego miasta Sanlúcar de Barrameda określane są nazwą manzanilla.

Drugą grupę stanowią wina poddane procesowi dojrzewania w beczkach w systemie solera, ale przy dostępie tlenu. W gestii mistrza piwnicznego (*capataz*) jest, czy wino zostanie wzmocnione tylko do 15 procent czy jego moc zostanie zwiększona do 17 lub więcej. W tym drugim przypadku nie rozwija się drożdżowy kożuch czyli flor, a wino dojrzewa w tradycyjnym systemie solera przy dostępie tlenu z wiekiem stopniowo ciemniejąc i nabierając struktury, wspaniałej złożoności, a także cech prawdziwie unikalnych, wyróżniających te wina spośród wszystkich innych. W ten sposób dojrzewają wina **oloroso**. Osobną grupę sherry stanowią doskonałe **amontillado** będące owocem dwójakiego rodzaju dojrzewania – biologicznego i oksydacyjnego. Pierwszy etap dojrzewania tego wina przebiega pod florem (tak jak w przypadku fino), a w momencie gdy flor zanika, wino poddaje się dojrzewaniu przy dostępie tlenu, wskutek czego nabiera ciemniejszej barwy, a także wspaniałej złożoności i koncentracji.

## Madera

Kolejnym wielkim winem wzmocnianym jest madera, powstająca na położonej u wybrzeży Afryki wyspie o tej samej nazwie. Tradycyjnie maderę robiono z białych odmian takich jak sercial, verdelho, boal, malvasia i terrantez. Dopiero z czasem dołączyła do nich nieco bardziej pospolita tinta negra mole o ciemnej skórcie, z której obecnie powstaje najwięcej, bo około 80 procent, win. Uprawiane na Maderze winogrona mają naturalną wysoką kwasowość, którą to cechę przeka-



Kod: HGB23



zują wszystkim powstającym na wyspie winom. A są one bez dwóch zdań unikatowe.

Powstają niestosowaną już nigdzie indziej metodą – zatrzymania fermentacji poprzez dodanie winiaku (to akurat zbliża je do innych win wzmacnianych – porto i sherry), a następnie podgrzewania wina w trakcie dojrzewania, aby je utlenić i uodpornić na działanie czasu. Proces podgrzewania może przebiegać dwojako; w przypadku „estufagem” wino umieszczane jest w stalowych tankach ogrzewanych wodą o temperaturze 45–50 stopni Celsjusza przez okres co najmniej trzech miesięcy. Po upływie tego czasu wino odpoczywa przynajmniej przez 90 dni; w tym okresie nabiera cech umożliwiających enologowi wykończenie go, a potem zabutelkowanie.

Wina wybrane do poddania starzenia w systemie „canteiro” przelewane są do beczek i umieszczane na poddaszach winiarni, gdzie panują zazwyczaj najwyższe temperatury. Spędzają tam przynajmniej dwa lata. W tym czasie wino poddawane jest dojrzewaniu przy dostępie tlenu; część wyparowuje sprawiając, że reszta staje się bardziej skoncentrowana. W wyniku takiego procesu dojrzewania madera w smaku nie przypomina żadnego innego wina – pełna jest nut karmelowych, orzechowych, dębowych, korzennych... Natomiast w zasadzie w jej smaku nie wyczuwa się świeżych owoców, tak jak ma to miejsce w przypadku ogromnej większości pozostałych win białych i czerwonych.

Madera powstaje w kilku stylach, które zależą od użytej odmiany winogron:

**sercial** to wino „wytrawne” (technicznie zawiera sporo cukru – 49–68 g/l – ale

z uwagi na wysoką kwasowość określa się je jako wytrawne i mniej więcej tak smakuje),

**verdelho** – półwytrawne,

**bual** – półsłodkie,

**malvasia** – słodkie.

Odmiany te, plus jeszcze jedna, najrzadziej spotykana **terrantez**, klasyfikowane są jako „szlachetne”, w przeciwieństwie do tinta negra mole, której nazwa jeszcze niedawno nie pojawiała się na etykiecie. Powstające z niej wina zazwyczaj sygnowane są jako dry (lub po portugalsku: seco), medium dry, medium rich i rich. Teoretycznie odpowiadają one stylom wymienionym powyżej. Madera może być starzona wyłącznie w używanych i niewypalanych beczkach. Produkcja madery jest bardzo kosztowna, przede wszystkim ze względu na długie leżakowanie i konieczność utrzymywania rezerw. A najmłodsza madera – selected wine – może pojawić się na rynku dopiero po 3 latach. Wina **reserve** są 5 letnie, **old reserve** – 10 letnie, **special reserve** – 10 letnie, wyjątkowo wysokiej jakości. Na etykietach poszczególnych mader można także znaleźć oznaczenia: 5, 10, 15, 20, 30, 40 i od niedawna także 50 lat (te dwa ostatnie typy są bardzo rzadkie). Kolejna kategoria to **colheita** albo **single harvest** – minimum 5 lat starzenia w beczce przed butelkowaniem i najwyższy: **frasqueira/vintage** – minimum 20 lat w beczce. Zwykle jednak nikt nerwowo nie czeka, aż ten czas minie – niedawno jeden z producentów zabutelkował rocznik 1930 gdyż uznał, że dopiero teraz przyszedł na to czas. W beczce zaś leżakuje u niego jeszcze... 1795! Bo długowieczność tych win jest legendarna. ●



Kod: PBM33

# Blandy's

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



## Blandy's Madeira Rainwater

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



- 🌡️ 13–15°C
- 🍷 białe, wzmocniane, madera, słodkie

Kod: PBM18

## Blandy's Madeira Sercial 5 YO

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



- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wzmocniane, madera, słodkie

Kod: PBM17

## Blandy's Madeira Duke of Clarence

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



- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 białe, wzmocniane, madera, słodkie

Kod: PBM01

## Blandy's Madeira 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 zakończeniem. Podawać do suszonych owoców, ciast z miodem, serów lub do cygara czy fajki.



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

Kod: PBM19

## Blandy's Madeira Verdelho 10 YO 0,5 l

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



- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wzmocniane, madera, półwytrawne

objętość: 0,5l

Kod: PBM35



Rocznikowe madery to wina niezwykle; jak żadne inne uosabiają długą drogę do perfekcji. Te wyjątkowe wina po upływie stu lat i więcej zachwycają dojrzałością i fenomenalną złożonością jednocześnie zachowując wigor powszechnie kojarzony z młodością. To one stanowią o wielkości madery. Ich nazwy – malmsey, bual, verdelho, sercial – nie tylko wskazują na odmianę winogron z której powstały, ale także na styl – malmsey są najłodsze i najbogatsze, podczas gdy sercial – najłżejsze i najbardziej wytrawne.



### Blandy's Madeira Terrantez 1980

🏠 Blandy's Madeira

📍 Madera, DOC Madeira

🍷 terrantez

🕒 30 lat, system canteiro, dąb amerykański

📖 Przyjemny nos o nutach karmelu i słodkiej kremowej kawy, podbitych kuszaco zielen tytoniu. W ustach niemal kremowe, ale pełne życia dzięki znakomitej kwasowości, hojne i bogate, o smaku wywołującym skojarzenia z pieczonymi jabłkami, przyprawami i toffi. Finisz długi i mocny, o wyraźnie drzewnym zabarwieniu, zgrabnie urozmaiconym akcentem ziołowym. Podawać do deserów, dojrzewających serów lub solo jako wino medytacyjne.

🌡️ 15–17°C

🍷 białe, wzmacniane, madera, słodkie

Kod: PBM21



### Blandy's Madeira Verdelho 1979

🏠 Blandy's Madeira

📍 Madera, DOC Madeira

🍷 verdelho

🕒 41 lat, system canteiro, dąb amerykański

📖 Bujny bukiet złożony z aromatów toffi, z akcentami świeżych i suszonych moreli, mango i pieczonego ananasa. Na podniebieniu zachwyca intrygującym smakiem, na który składają się subtelne nuty dymne i poszycia leśnego wraz z aromatami sosnowymi. Długa, elegancka końcówka. Podawać do dojrzewającej szynki z melonem, sałatkę z wędzoną kaczką i pomarańczami w roli głównej, foie-gras lub solo jako wino medytacyjne.

🌡️ 15–16°C

🍷 białe, wzmacniane, madera, słodkie

Kod: PBM25



### Blandy's Madeira Verdelho 1976

🏠 Blandy's Madeira

📍 Madera, DOC Madeira

🍷 verdelho

🕒 44 lata, system canteiro, dąb amerykański

📖 Półwytrawna madera o miedzianej barwie ze złotymi niuansami i zielonkawymi refleksami. Bardzo charakterystyczny nos - żywiołowy i eteryczny, złożony z nut balsamicznych oraz aromatów suszonych owoców i przypraw. Na podniebieniu zachwyca wspaniałą strukturą, świeżością, mocą i koncentracją oraz bardzo długim, wielowymiarowym posmakiem pełnym nut balsamicznych, egzotycznego drewna i starzonego rumu. Podawać lekko schłodzoną solo jako wino medytacyjne.

🌡️ 15–16°C

🍷 białe, wzmacniane, madera, półwytrawne

Kod: PBM33



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 młodzieńczą werwą i świeżością, doskonale rokującymi na przyszłość. Na podniebieniu doskonała harmonia pomiędzy wyraźną słodyczą a rzeską kwasowością, 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

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 wzmocnienie wina destylatem sprowadzanym z regionu Cognac. Firma, która na stałe wpisała się w historię portweinu inicjując produkcję Late Bottled Vintage, a także podbijając rynek swoim legendarnym Fonseca Bin 27 Finest Reserve. Jeden z najwyższej cenionych producentów porto rocznikowego.



### 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 wzmocnione o intensywnym bukietie złożonym z aromatów dojrzałych owoców przemieszanych z nutami korzennymi i miodowymi. Na podniebieniu prezentuje delikatną, jedwabistą strukturę i subtelne nuty dębowe doskonale zbalansowane rześką kwasowością. Długi, elegancki, emanujący sliwką finisz. Świetnie na zakończenie posiłku, do migdałów, gorzkiej czekolady i serów pleśniowych.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF008

### Fonseca 20 Year Old Tawny Port

🏠 Fonseca Porto

📍 Dolina Douro, DOC Porto

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

🕒 20 lat

📖 Wino o głębokim bursztynowym kolorze z rdzawymi przebłyskami. Na jego wyjątkowy bukiet składają się aromaty mocno dojrzałych owoców podbitych nutami cynamonowymi, toffi i beczkowymi. Na podniebieniu intensywne, mocarne i złożone, o długim posmaku suszonych owoców i przypraw. Po otwarciu butelki jego walorami można cieszyć się nawet do trzech miesięcy. Świetnie współgra z figami, migdałami i karmelem. Doskonałe dopełni crème brûlée, idealne na zakończenie posiłku podane z orzechami włoskimi i suszonymi owocami.

🌡️ 12–14°C

🍷 czerwone, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF009

### 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 wzmocnione o przepięknej rubinowej barwie i wyraźnym owocowym nosie pełnym nut dojrzałych jeżyn, likieru z czarnej porzeczki, wiśni i śliwek podbitych nutami 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, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF005



## Fonseca LBV

- 🏠 Fonseca Porto
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão, tinta amarela
- 🕒 5 lat
- 📖 Słodkie wino wzmocnione o skoncentrowanych, wręcz gęstych aromatach gorzkiej czekolady i czarnych owoców ze szczyptą lukrecji. Usta potężne, wielowarstwowe, doskonale zbudowane, pełne nianów czekoladowych i jeżynowych. Podawać do serów o wyrazistym smaku (stilton, roquefort), deserów czekoladowych lub jako digestif.

🌡️ 14–16°C

🍷 czerwone, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF006



## Fonseca Quinta do Panascal Vintage Port

- 🏠 Fonseca Porto
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão, tinta amarela
- 🕒 2 lata
- 📖 Słodkie wino wzmocnione rozczajające skoncentrowane aromaty likieru z czarnej porzeczki i czarnej czereśni wzbogacone o nuty gorzkiej czekolady, ziół, czarnego pieprzu i drewna sandałowego. W ustach cudownie bogate i pełne, o mocno owocowym smaku, doskonale zintegrowanych taniach i długiej, świeżej kości. Podawać do orzechów włoskich, serów o wyrazistym smaku, suszonych owoców takich jak morele czy figi.

🌡️ 16°C

🍷 czerwone, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF023



## 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 wzmocnione 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, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF001

## Fonseca Porto Tawny

- 🏠 Fonseca Porto
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão, tinta amarela
- 🕒 3 lata
- 📖 Słodkie wino wzmocnione o płowoczerwonej barwie, przechodzącej w cegląstą na obrzeżach. Uwodzicielski nos rozczajcza 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, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF002

## Fonseca White Port

- 🏠 Fonseca Porto
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🍇 arinto, boal, codega, esgana cão, folgasão, gouveio, viosinho, rabigato
- 🕒 3 lata
- 📖 Białe porto o bogatym nosie pełnym aromatów dojrzałych owoców przemieszanych z nutami miodowymi i dębowymi. Na podniebieniu aksamitnie miękkie, o długim satysfakcjonującym finiszu. Podawać schłodzone jako aperitif w towarzystwie solonych migdałów i oliwek lub w formie drinka z tonikiem, lodem i listkiem świeżej mięty.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wzmocnione, porto, słodkie

**Kod:** PF003



## Quinta da Boeira

Quinta da Boeira to trzyhektarowa posiadłość ze wspaniałym, liczącym kilkaset lat drzewostanem położona w centrum Vila Nova de Gaia. Jej zabudowania 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.

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

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



### Boeira LBV Port

- Quinta da Boeira
- Dolina Douro, DOC Porto
- touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão
- 6 lat
- Słodkie wino wzmocnione powstałe z winogron zebranych w jednym roku, o fiołkowej barwie i wyrazistych aromatach czarnych wiśni przemieszanych z nutami czekolady. Na podniebieniu mocno zbudowane, o smaku dojrzałych ciemnych owoców i przypraw, świetnie zbalansowanej kwasowości i długim, eleganckim zakończeniu. Podawać do owoców, takich jak truskawki, czereśnie i ciemne winogrona, gorzkiej czekolady i serów o wyrazistym smaku.
- 14–16°C
- porto, czerwone, wzmocnione, słodkie



Kod: PBO05

### 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 sultanki. Podawać do wyraźnie przyprawionych dań, mięsa z królika i zająca, wieprzowiny i cielęciny.
- 14–16°C
- porto, czerwone, wzmocnione, słodkie



Kod: PBO01

### 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 przeblyskami. W nosie intensywne aromaty wiśni i ciemnych sliwek. 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
- porto, czerwone, wzmocnione, słodkie



Kod: PBO02

## 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
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB014

## Boeira 20 Years Tawny King Port



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

Kod: PB013



## Boeira 40 Years Tawny Decanter Port

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

- 🌡️ 13–14°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB011

## Boeira 10 Years Tawny Decanter Port

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

- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB008

## Boeira Reserve Tawny Decanter Port

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

- 🌡️ 14–16°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

Kod: PB007



## Boeira Douro White

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Douro
- 🌿 malvasia fina, rabigato, gouveio, fernerão pires

📖 Białe portugalskie wino wytrawne o cytrynowej barwie i świeżych aromatach wywołujących skojarzenia z zielonymi jabłkami, marakują i białymi kwiatami. Na podniebieniu soczyste owocowe, lekkie i przyjemnie rześkie, o długim, czystym, subtelnie mineralnym posmaku. Podawać do ryb, owoców morza i sałatek, a także jako aperitif.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** PB021

## Boeira Douro Reserve Red

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Douro
- 🌿 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz

📖 6 miesięcy, dąb francuski  
📖 Portugalskie czerwone wino wytrawne o głębokiej purpurowej barwie i aromatach dojrzałych czarnych owoców wzbogaconych o elegancję nuty kwiatowe doskonale zharmonizowane z nianusami dębowymi. Na podniebieniu świetnie zbudowane, o żywej kwasowości, mocnym owocu i wyrazistych, ale doskonale zintegrowanych taninach. Podawać do dobrze przyprawionej wołowiny, pieczonej jagnięciny i dojrzejących serów o wyrazistym smaku.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** PB023

## Boeira Douro Red

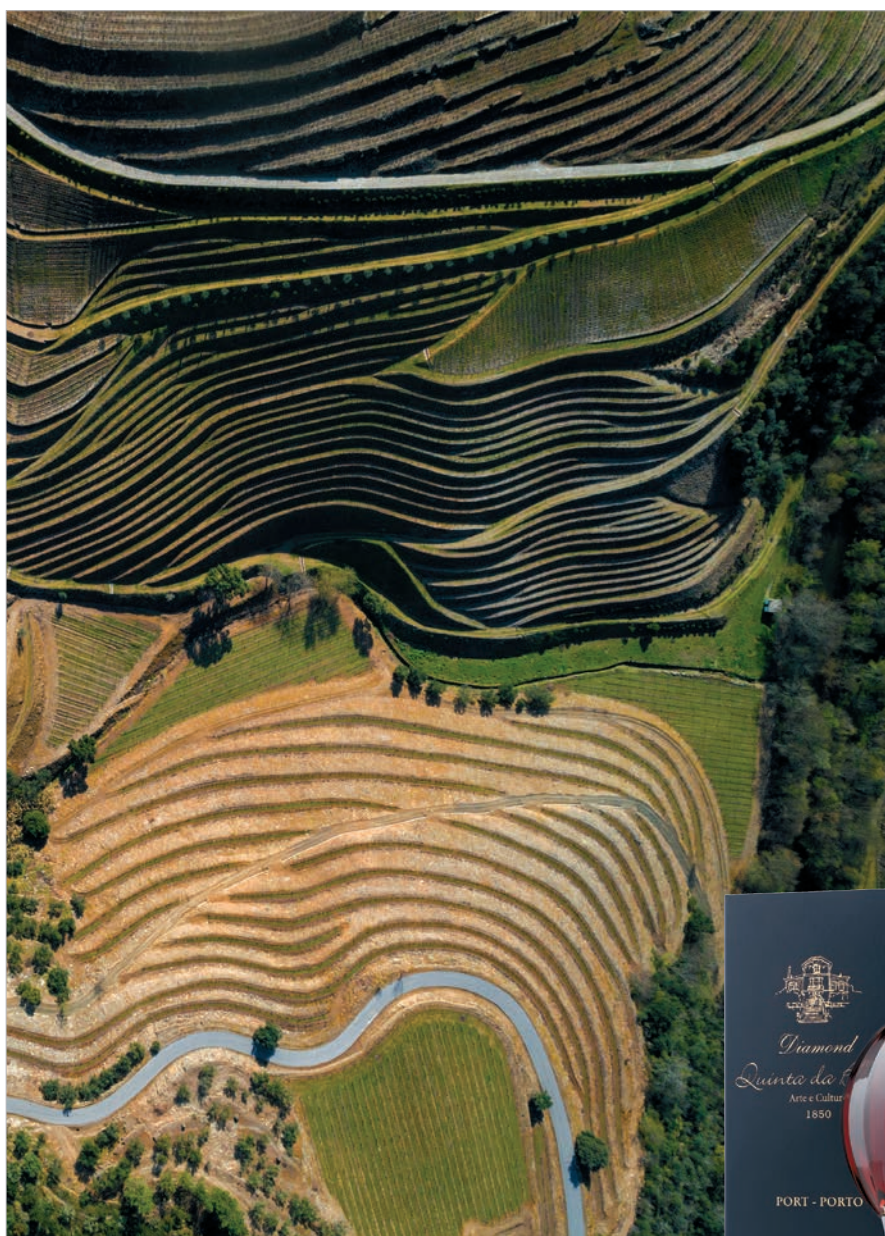
- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Douro
- 🌿 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz

📖 6 miesięcy, dąb francuski, 25% wina  
📖 Czerwone portugalskie wino wytrawne o rubinowej barwie z fiołkowymi przeblaskami. Bogaty bukiet złożony z aromatach dojrzałych czerwonych i czarnych owoców przemieszanych z nutami tostów i gorzkiej czekolady. W ustach dobrze zbudowane i harmonijne, o wyraźnie zaznaczonej, ale świetnie zintegrowanej taniowości i długim, wspaniale owocowym posmaku. Podawać do makaronów, pizzy, duszonych warzyw z mięsem lub bez.



- 🌡️ 13–15°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** PB022



## Boeira Colheita 2005 Port

- 🏠 Quinta da Boeira
- 📍 Dolina Douro, DOC Porto
- 🌿 touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão

📖 7 lat  
📖 Porto tawny z pojedynczego rocznika. Nos czaruje aromatami suszonych owoców, harmonijnie przemieszanych z nutami przypraw korzennych, drewna i karmelu. Na podniebieniu mocne i wyraziste, cudownie wielowymiarowe, o bardzo długim posmaku naznaczonym subtelnym nianusem orzechowym. Podawać n z orzechami, migdałami i suszonymi owocami oraz gorzką czekoladą lub do dojrzejących serów.



- 🌡️ 12°C
- 🍷 porto, czerwone, wzmacniane, słodkie

**Kod:** PB017

## 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, rodzynek 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 gęsiich wątróbek, deserów takich jak sorbet limonkowy lub cytrynowy czy beza ze świeżymi owocami.



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wzmacniane, porto, słodkie

**Kod:** PB006

# Quinta do Casal da Coelheira

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



## 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 taniące. Idealne jako wino medytacyjne lub do cięższych dań z czerwonym mięsem w roli głównej, ze szczególnym uwzględnieniem dziczyzny.
- 🌡️ 17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: PCC07**



*Mythos jest produkowany tylko w wyjątkowych rocznikach, z najwyższej jakości winogron z winnic Casal da Coelheira. To nowoczesne wino o wysokiej koncentracji powstaje z owoców winorośli w wieku conajmniej 35 lat. Jest już gotowe do picia, jednak warto poczekać, leżakując w butelce 8–10 lat zyskuje potężną złożoność.*



## Tubucci

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍇 aragonès, syrah, castelão
- 🕒 –
- 📖 Głęboka purpurowa barwa z fioletowymi refleksami. Wyraźne aromaty czarnych leśnych owoców, porzeczek, jagód, wiśni, a także nuty ziołowe i fiołkowe. Na podniebieniu dobrze zbudowane, gładkie i jedwabiście taniące. Długi, soczysty owocowy posmak. Podawać do wołowiny, makaronów, zapiekank.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: PCC13**



## Casal da Coelheira Reserva Branco

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍇 chardonnay, arinto
- 🕒 częściowa fermentacja w beczce, batonnage
- 📖 Nietuzinkowe nowoczesne białe wino, ale nawiązujące do klasycznego stylu win portugalskich. Nos zdominowany przez eleganckie aromaty świeżych jabłek doskonale zbalansowane z nutami dębowymi. Na podniebieniu świetnie zbudowane, obfite, o przyjemnie orzeźwiającej kwasowości. Doskonale zarówno do dań ziemi, jak i morza – białych mięs i grillowanych ryb.
- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod: PCC02**



## Casal da Coelheira Reserva Tinto

- 🏠 Quinta do Casal da Coelheira
- 📍 Tejo, Vinho Regional Tejo
- 🍇 touriga nacional, touriga franca, cabernet sauvignon
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Powstałe tylko z najwyższej jakości gron wino charakteryzuje głęboka, 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 taniące, o długim owocowym posmaku. Podawać do makaronów z sosami na bazie pomidorów, dojrzejących serów, czerwonego mięsa.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: PCC09**





## Terraços do Tejo Branco



- Quinta do Casal da Coelheira
- Tejo, Vinho Regional Tejo
- fernaõ pires
- 
- Białe nowoczesne wino stanowiące nader udaną kombinację soczystej owocowości i świeżości. Na podniebieniu żywiolowe, wyraźnie rześkie, o przyjemnie owocowym smaku zabarwionym subtelnym niuansem mineralnym. Podawać do ryb o białym mięsie, owoców morza, lekkich sałatek.



- 9–10°C
- białe, wytrawne
- Kod:** PCC03

## Terraços do Tejo Tinto



- Quinta do Casal da Coelheira
- Tejo, Vinho Regional Tejo
- aragonês, syrah, castelão
- 
- W nosie eleganckie aromaty owocowe i przyjemna pikantność. Idealny balans pomiędzy strukturą, kwasowością i nieprzytłaczającą taničnością daje wino świeże i eleganckie, a jednocześnie mocne. Podawać do wędlin, tart warzywnych, zapiekane, grillowanych mięs.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** PCC08

## Coelheira Branco



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



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

# Casa de Vilacetinho



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

## Casa de Vilacetinho Grande Escolha Vinho Verde



- Casa de Vilacetinho
- Minho, DOC Vinho Verde
- avesso, arinto, azal, loureiro
- 
- 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, wytrawne
- Kod:** PVV02

## Vilacetinho Vinho Verde



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

- 10°C
- białe, półwytrawne
- Kod:** PVV01

# Adega de Redondo

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

## Maré Viva Tinto

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Vinho Regional Alentejano
- castelão, aragonês, trincadeira
- 
- Portugalskie czerwone wino wytrawne o rubinowej barwie i świeżym aromacie leśnych owoców zwiastującym orzeźwiająco, harmonijne wino. W ustach łagodne, subtelnie taniżne, o dobrze zbalansowanej kwasowości i przyjemnym owocowym posmaku. Podawać do dań z warzyw i drobiu w lekkich sosach.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: PEN38

## Porta da Ravessa Reserva Tinto

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Vinho Regional Alentejano
- touriga nacional, syrah, alicante bouschet
- 6 miesięcy, dąb francuski
- Czerwone portugalskie wino o intensywnie rubinowej barwie. Bogaty nos emanuje aromatami leśnych jagód i jeżynowej konfitury wzbogaconymi o delikatne nuty wanilii i liści tytoniu. W ustach bogate i aksamitne, o smaku zdominowanym przez dojrzałe ciemne owoce i długiej wyrazistej końcówce. Podawać do wołowyń duszonej w czerwonym winie i pikantnych sosów warzywnych.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: PAR06

## Maré Viva Rosé

- Adega de Redondo
- Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- castelão, aragonês
- 
- Portugalskie różowe łagodnie wytrawne wino o delikatnych aromatach owoców o białym miększu 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, wytrawne

Kod: PAR12

## 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 mięsa, gęsi i kaczki.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: PAR02

## Maré Viva Branco

- Adega de Redondo
- Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- roupeiro, rabo de ovelha
- 
- Portugalskie białe wino wytrawne o cytrynowej barwie i aromatach owoców tropikalnych przemieszanych z nutami cytrusowymi. Na podniebieniu lekkie i rześkie, soczyste owocowe, świetnie zrównoważone. Podawać do ryb i owoców morza, lekkich sałatek lub jako aperitif.



- 8–10°C
- białe, wytrawne

Kod: PAR13

## Maré Viva Selection Tinto

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Alentejo
- aragonês, alicante bouschet, touriga nacional
- 
- Świeże i owocowe czerwone portugalskie wino wytrawne o kwiatowym aromacie z subtelnym waniliowym akcentem. Na podniebieniu eleganckie i aksamitne, o dobrej strukturze i długim finiszem. Podawać do wędlin i dojrzewających serów.



- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: PAR01

## Maré Viva Selection Branco

- Adega de Redondo
- Alentejo, DOC Alentejo
- roupeiro, fernaõ 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



# Wina ekologiczne

## Jak je rozróżnić, po czym je poznać?

Temat win produkowanych ze specjalną troską o środowisko naturalne oraz o naturalność i ekologiczność samego finalnego produktu jest dość skomplikowany z jednego ważnego powodu: wkraczamy tu bowiem w świat pojęć i trendów, które wciąż jeszcze albo nie doczekały się odpowiednich regulacji prawnych, a tym samym ciąży na nich odium wieloznaczności i nieścisłości, albo regulacje te istnieją jedynie w zakresie lokalnym, zwykle związanym z przepisami winiarskimi danego kraju. Nie dość zatem, że z wielkim trudem przychodzi nam oddzielić generalne zasady winiarstwa organicznego od naturalnego, a naturalnego od biodynamicznego, to jeszcze okazuje się, że granice te inaczej przebiegają w USA, Australii, Niemczech czy Szwajcarii.

### Wina z upraw organicznych i wina organiczne

Choć powszechnie posługujemy się dziś terminem „wina organiczne”, w prawodawstwie europejskim funkcjonuje on dopiero od kilku lat. Do roku 2012 na terenie Unii Europejskiej można było produkować (i anonsować na etykietce) tylko wina „z organicznych upraw”. Różnica między jednym a drugim jest dość zasadnicza.

Wina z organicznych upraw to te, które wyprodukowane zostały z owoców zbieranych wyłącznie w winogradach certyfikowanych jako organiczne, w oparciu o konwencjonalne metody winifikacji. W ofercie Domu Wina certyfikaty upraw organicznych mają między innymi takie winiarnie jak Álvaro Palacios. **Wina organiczne** tymczasem to te, które powstały zgodnie z zasadami nie tylko organicznego winogrodnictwa, ale także organicznej winifikacji, jak wina z włoskiej winiarni Cielo e Terra, czy hiszpańskiej Palacios Remondo.

Pierwsze zasady upraw organicznych zostały wytyczone przez założoną w 1972 roku i do dziś istniejącą Międzynarodową Federację Ruchów Organicznego Rolnictwa (IFOAM). Dopiero w 1991 roku nad kwestią wspólnego unormowania zasad organicznej uprawy winorośli pochylili się urzędnicy z całej Europy. W roku 2012 ukazały się unijne rozporządzenia dotyczące nie tylko organicznej uprawy winorośli, ale także zasad organicznej winifikacji.

#### **Najważniejsze zasady organicznej uprawy winorośli dotyczą:**

- Zastąpienia monokultury winnej polikulturą, czyli promocji biologicznej różnorodności m.in. poprzez stosowanie międzyplonów użyźniających glebę oraz hodowlę zwierząt w winnicach

- Dostarczania niezbędnych substancji organicznych do gleby, na której rośnie winorośl, a nie bezpośrednio do rośliny, dzięki czemu zostaje zachowana równowaga biologiczna „żywej materii”
- Zastąpienia syntetycznych środków ochrony roślin specyfikami pochodzenia roślinnego i mineralnego.

### Najważniejsze zasady organicznego winiarstwa dotyczą natomiast:

- Ograniczenia w zastosowaniu drożdży komercyjnych na rzecz fermentacji spontanicznej (o ile to możliwe)
- Ograniczenia o ok. 1/4 dozwolonej ilości SO<sub>2</sub>
- Preferowania wymrażania jako metody klarowania win (o ile to możliwe, ewentualnie stabilizacja z pomocą środków naturalnych takich jak guma arabska).

Należy pamiętać o tym, że aż do roku 2012 określenie „wina organiczne” używane było głównie w winiarstwie nowoświatowym, zaś w Europie, wzorem Francji, stosowano – i nadal stosuje się powszechnie – kategorię „win z upraw biologicznych” (AB – Agriculture Biologique).

### Wina z upraw o charakterze zrównoważonym

Bardziej rozpoznawalne pod angielskim określeniem **sustainable wines**. To specyficzna kategoria, często niesłusznie traktowana jako podgrupa win organicznych. Nie każde bowiem gospodarstwo certyfikowane organicznie/biologicznie musi spełniać wymogi zrównoważonego rozwoju, choć z pewnością winogrodnicy ekologiczni sytuują się bliżej popularnej idei sustainability niż większość winiarzy konwencjonalnych.

W największym skrócie zrównoważony rozwój w rolnictwie, a zatem także winogrodnictwie, zakłada troskę nie tylko o dobrobyt i zdrowie współczesnych beneficjentów działalności rolniczej, ale w równym stopniu troszczy się o los

kolejnych pokoleń mieszkających i pracujących na tej samej ziemi. Wielką wagę przywiązuje się zatem w gospodarstwach/winnicach „zrównoważonych” do ograniczenia do minimum zabiegów mających ujemny wpływ – nawet w perspektywie wieloletniej – na środowisko naturalne (nawożenie, opryski), kontroluje właściwie odprowadzenie nieczystości, gospodarkę wodną i zużycie energii elektrycznej.

Idea winiarstwa „zrównoważonego” staje się dziś niesłychanie popularna, co szczególnie widać np. we współczesnym winogrodnictwie hiszpańskim czy chilijskim. Wśród przykładowych producentów posiadających lokalne certyfikaty zrównoważonego rozwoju wypada wymienić dom szampański Philipponnat (jedną z pierwszych ekologicznych wytwórni w Szampanii), chilijską winiarnię Viña la Rosa, australijską Thorn-Clarke Wines czy francuskie Château de la Cour.

### Oznaczenia certyfikatów ekologicznych występujące w katalogu:



winiarnia z certyfikatem zrównoważonego rozwoju



winiarnia z certyfikatem zrównoważonej uprawy



winiarnia z certyfikatem zrównoważonej produkcji



winiarnia z certyfikatem ekologicznej produkcji



Wino organiczne



Wino przyjazne veganom



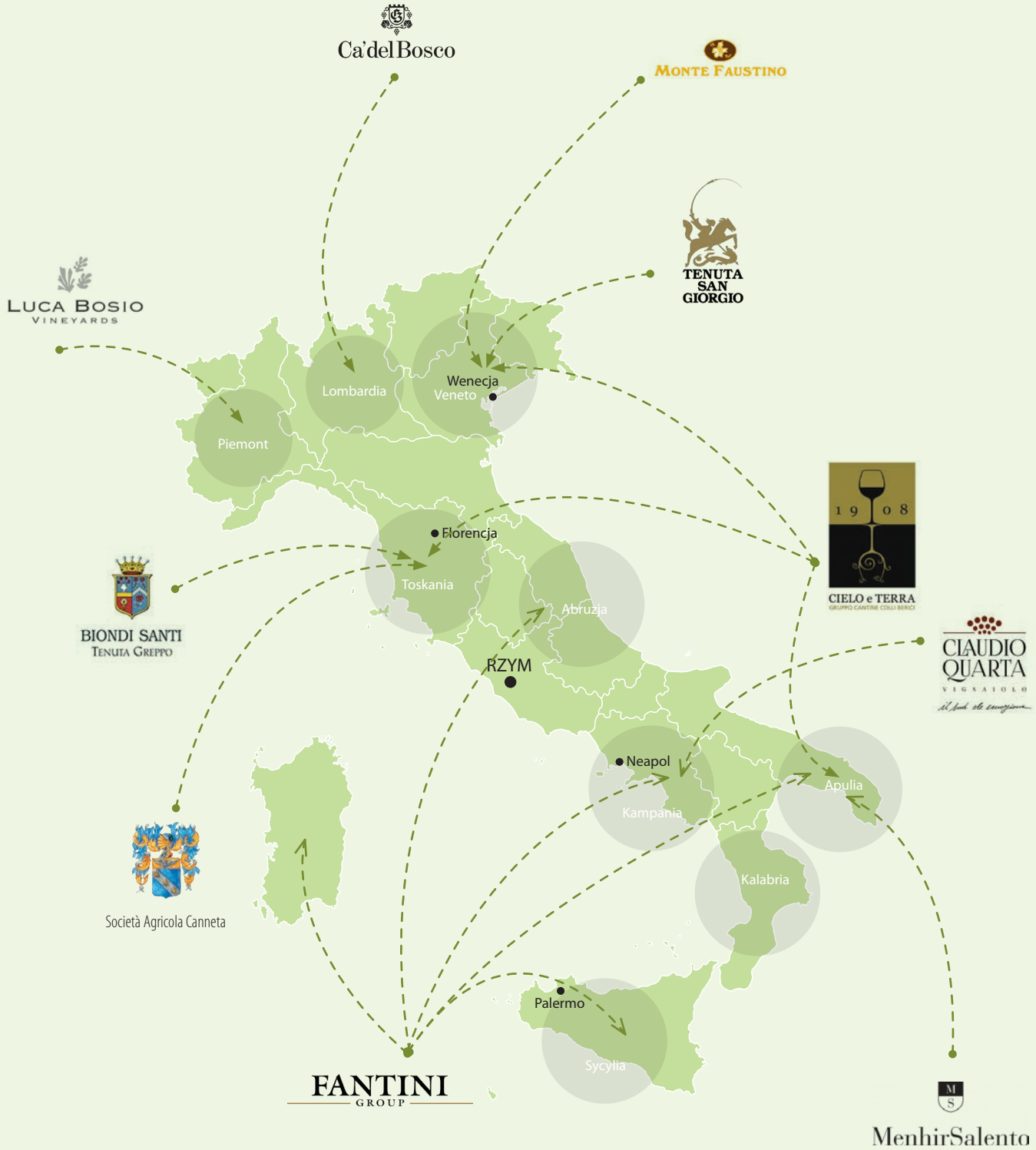
# Włochy

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

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

win z rodziny Valpolicella (od bardolino po amarone z podsuszanych winogron).

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



Ca'delBosco

MONTE FAUSTINO

LUCA BOSIO  
VINEYARDS

TENUTA  
SAN  
GIORGIO

Piemont

Lombardia

Wenecja  
Veneto

Florenca

Toskania

Abruzja

BIONDI SANTI  
TENUTA GREPPO



CIELO e TERRA  
GRUPPO CANTINE COLLABORAZIONE

CLAUDIO  
QUARTA  
VIGNAIUOLO  
*Il Sud è un'emozione*

RZYM

Neapol

Kampania

Apulia

Kalabria

Società Agricola Canneta

Palermo

Sycylia

FANTINI  
GROUP



MenhirSalento



# Cantine Menhir

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



## Menhir Primitivo di Manduria

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, DOC Primitivo di Manduria
- 🍇 100% primitivo
- 🕒 6 miesięcy, dąb francuski, barriques
- 📖 Klasykne wino ze słonecznego południa Włoch rozczajające aromaty bardzo dojrzałych leśnych jagód i sliwek wzbogaconych o subtelne nuty korzenne i dębowe. W ustach soczyste owocowe, wspaniale miękkie i krągłe, o dojrzałych, sprawiające wrażenie słodkich, tanninach i długim, smakowitym zakończeniu. Podawać do dań warzywnych z cykorią, makaronów z sosami, grillowanych mięs.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WMH07

## Menhir Salice Salentino

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WMH02



## Menhir Verdeca

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

- 🌡️ 9–11°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** WMH13



## Menhir Rosato

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

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 różowe, wytrawne

**Kod:** WMH12



## 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 poziomeki, jeżyny i maliny przemieszane z nutami czarnego pieprzu i eukaliptusa. Na podniebieniu dynamiczne, rześkie i zrównoważone, o wyraźnie zaznaczonych, ale doskonale zintegrowanych taniżach 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



## 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 taniży. Całość nieprzeładowana, elegancka, z klasą. Podawać do dań z czerwonego mięsa, królika, jagnięciny.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** WMH08



## CalaMuri

- 🏠 Menhir Salento
- 📍 Apulia, IGT Salento
- 🍇 100% primitivo
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Głęboka rubinowa barwa, z przebyskami 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



# Tenuta San Giorgio

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

*Warto pamiętać, że prosecco produkowane jest metodą Charmata-Martinottiego, która polega na przeprowadzeniu drugiej fermentacji wina w dużych, zamkniętych tankach i zabutelkowaniu pod ciśnieniem. Metodę tę wymyślił Włoch Federico Martinotti i to dzięki niemu możemy dziś delektować się smakiem tych świetnych win musujących zrobionych na bazie autochtonicznego, włoskiego szczepu glera.*



## 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 bladofioletowej 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, zup warzywnych, grillowanych ryb lub solo.

🌡️ 6–8°C  
🍷 białe, musujące, półwytrawne  
**Kod:** WTV13



## Sublime Prosecco Brut

- 🏠 Tenuta San Giorgio
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍷 glera
- 🍷 –
- 📖 Radosne wino musujące idealnie uosabiające wyjątkowy włoski styl życia. Subtelna 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  
🍷 prosecco, musujące, białe, wytrawne  
**Kod:** WSU12



## 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 bukietach, 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, ostrego, marynowanych ryb śródziemnomorskich.
- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 różowe, musujące, prosecco, wytrawne

**Kod:** WSU14



## Sublime Prosecco Brut Edizione Limitata

- 🏠 Tenuta San Giorgio
- 📍 Veneto, DOC Prosecco
- 🍷 glera
- 🍷 –
- 📖 Białe wino musujące o delikatnej pianistości i niebanalnym bukietach 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, wytrawne  
**Kod:** WSU13



## Cielo e Terra

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



### Casa Defra Riserva

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WFC52



### Novapalma Pinot Grigio Organic

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



📖 Powstałe wyłącznie z winogron pochodzących z upraw ekologicznych i posiadające certyfikat ekologiczny włoskiej organizacji CCPB wino o cytrynowym kolorze i aromatach świeżych ananasów przemieszanych z nutami przywodzącymi na myśl skórkę chleba. Na podniebieniu półwytrawne, rześkie i soczyste, o długim, zabarwionym nutą szaławii, posmaku. Doskonale wybór do ryb i białych mięs.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: WFC63



### Novapalma Prosecco Extra Dry Organic

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



📖 Powstałe wyłącznie z winogron pochodzących z upraw ekologicznych i posiadające certyfikat ekologiczny włoskiej organizacji CCPB rześkie musujące wino o słomkowym kolorze i delikatnych aromatach jasnych owoców. Na podniebieniu przyjemnie odświeżające, o subtelnej pienistości i długim, czystym posmaku. Podawać jako aperitif oraz do przekąsek i lekkich dań.

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

Kod: WFC62



### Prosecco 1754 Spumante Casa Defra

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

📖 Cudownie pienne, delikatne wino musujące, rozczarujące aromaty dojrzałych jabłek i gruszek. W ustach chrupkie i soczyste owocowe, lekko wytrawne. Finisz kuszący, roziskrzony i zaostojający apetyt na kolejny łyk. Podawać do lekkich dań, sałatek lub jako aperitif.

- 🌡️ 8°C
- 🍷 białe, musujące, prosecco, wytrawne

Kod: WFC58





## Maestro Primitivo

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia
- 🍇 primitivo

Intensywnie czerwone wino z południa Włoch o uwodzielijskich aromatach owoców leśnych przemieszanych z nutami ziemistymi. W ustach esencjonalne, krągłe i jedwabiste, świetnie wyważone. Podawać do makaronu z ciemnym sosem, dojrzewających serów, dań z salami i papryką.

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

Kod: WFC38



## Gran Maestro Rosso Appassimento

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, IGT Puglia Rosso
- 🍇 primitivo, sangiovese

Wino powstałe z bardzo słodkich, suszonych przez minimum trzy miesiące, ręcznie zbieranych winogron. W ustach intensywnie, bogate i miękkie, ujmujące słodyczą dojrzałych tanin i długim, mocno owocowym, posmakiem. Podawać do czerwonych mięs, dojrzałych serów lub solo.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

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, wytrawne

Kod: WFC48



## Gran Maestro Primitivo di Manduria

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Apulia, DOC Primitivo di Manduria
- 🍇 primitivo

Wino o barwie owocu granatu i bujnym bukacie złożonym z aromatów czarnych porzeczek i powideł sliwkowych, z nutami kakao, tytoniu i wanilii w tle. Na podniebieniu soczyście owocowe, pełne i krągłe, o miękkich, słodkawych taninach i długim posmaku czerwonych porzeczek, przypraw i kawy. Podawać do czerwonych mięs, dziczyzny i wyrazistych serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WFC67



## Gran Passaia Rosso

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Toscana, IGT Toscana
- 🍇 sangiovese, merlot

Czerwone włoskie wino wytrawne roztaczające intensywnie aromaty dojrzałych ciemnych owoców przemieszane z nutami przypraw. Na podniebieniu pełne i krągłe, świetnie zbalansowane, o jedwabistych, wręcz słodkich taninach i długim, czystym posmaku. Podawać do befsztyka i raguót z dzika.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WFC44



## Sante Rive Soave

- 🏠 Cielo e Terra
- 📍 Veneto, DOC Soave
- 🍇 garganega, trebbiano

Wino o delikatnym słomkowym kolorze. W nosie subtelne aromaty kwiatów, cytrusów, w tle mokry kamień. Usta krągłe i miękkie, o umiarkowanej kwasowości i lekkim goryczkowym posmaku. Całość zwiewna i lekka, bardzo elegancka. Podawać do delikatnych serów i nietłustych ryb.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: WFC66



## 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, wytrawne

Kod: WFC15  
Objętość 0,2 l  
Kod: WFC39



## Pinot Grigio Rosé Casa Defra

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

Włoskie różowe wino wytrawne o blad różowej 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, wytrawne

Kod: WFC37



## 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







### Merlot Casa Defra

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

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

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

**Kod:** WFC34



### Cabernet Sauvignon Casa Defra

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

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

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

**Kod:** WFC35



### Terre Allegre Trebbiano

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

📖 Białe rzeńskie 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

# Monte Faustino

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



## Monte Faustino Amarone della Valpolicella

- 🏠 Monte Faustino
- 📍 Veneto, DOCG Amarone della Valpolicella
- 🍇 corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta
- 🕒 36 miesięcy
- 📖 W kieliszku ciemnowiśniowe, nieprzejrzyste, sprawiające wrażenie gęstego. W nosie dojrzałe i bujne, o wyrazistym bukietie 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 Recioto della Valpolicella 0,5 l

- 🏠 Monte Faustino
- 📍 Veneto, DOCG Recioto della Valpolicella
- 🍇 corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta
- 🕒 24 miesiące, dąb francuski
- 📖 Słynne wino deserowe z regionu Veneto. W nosie intensywne, z dominującymi aromatami suszonych śliwek i wiśni. Na podniebieniu wspaniale skoncentrowane, aksamitne, o bogatym słodkim smaku pełnym nut rodzynek, wiśni i migdałów. Polecane do słodyczy, czekolady, serów podawanych z czerwonymi owocami i figami.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, słodkie  
**Kod: WIP68**      objętość: 0,5 l



## Monte Faustino Valpolicella Classico

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

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: WIP65**



## Valpolicella Classico Superiore La Traversagna Ripasso

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

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: WIP66**





# Fantini Group

Fantini Group to prężnie działająca, założona w 1994 roku jako Gruppo Farnese, firma koncentrująca się na produkcji jakościowych win w południowych regionach Półwyspu Apenińskiego, a ostatnio także w Hiszpanii. W ramach grupy powstają wina w Abruzji, Kampanii, Bazylikacie, Apulii i na Sycylii, z czego ponad 92 procent trafia na rynki zagraniczne do 76 krajów. Za wina powstające w poszczególnych regionach odpowiadają zarówno lokalni winemakerzy, będący codziennie na miejscu, jak i nadzorujący ich działania konsultanci. W wypadku win abruzyjskich, sycylijskich i apulijskich jest to Filippo Baccalaro – jednocześnie jeden z założycieli i współników 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.



## Edizione Cinque Autoctoni

- 🏠 Fantini Group
- 📍 Abruzja, VDT

🍷 montepulciano, primitivo, negroamaro, sangiovese, malvasia nera

🕒 13 miesięcy

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

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WKW13



## 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



## Il Teo Primitivo di Manduria

- 🏠 Fantini Group
- 📍 Apulia, DOP Primitivo di Manduria
- 🍷 primitivo

🕒 12 miesięcy

📖 Rubinowoczerwone, bujne, wręcz barokowe wino o złożonym owocowo-pikantnym bukietie, pełnym aromatów śliwek, dżemu wiśniowego i tytoniu. Na podniebieniu cudownie pełne i krągłe, jedwabiste taniące, 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: WFFV21

## 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 smacowitej, długiej końcówce. Podawać do ryb, owoców morza, lekkiego risotto, zupy rybnej.



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: WFFV21





## Bacaro Syrah

- 🏠 Fantini 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:** WFW20



## Bacaro Nero d'Avola

- 🏠 Fantini 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:** WFW19



## ARU

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

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

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WFW74



## Saragat Cannonau

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

–  
Wino z Sardynii o rubinowej barwie z fiołkowymi refleksami. W nosie bogate, o aromatach czereśni i jeżyn, a także fiołków i suszonych płatków róży oraz ziół. Na podniebieniu natychmiast ujawnia charakter eleganckiego i aksamitnego wina, o przyjemnej owocowości, dobrze zintegrowanych taniinach, świetnej kwasowości i długim, czystym posmaku. Podawać do warzywnej lżanii z wędzonych bakłażanów, grillowanej kukurkii 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

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

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



## 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 warzywnej, skorupiaków i owoców morza, grillowanych ryb, sera pecorino lub jako aperitif.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** WFW71



## Luca Bosio Vineyards

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

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



### Luca Bosio Barolo

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

- 🌡️ 20°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: WB001**

### Luca Bosio Barbera d'Alba „Egidio”

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

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: WB004**





## Luca Bosio Moscato d'Asti

- Luca Bosio Vineyards
- Piemont, DOCG Moscato d'Asti
- moscato

–  
 Słodkie wino o ciepłej, złocistej barwie, kuszące aromatami miodu i kwiatów. Na podniebieniu łagodne i eleganckie, o przyjemnie słodkim smaku dojrzałych jasnych owoców i długiej, zabarwionej niansem kwiatowym, kościółce. Podawać jako aperitif lub na zakończenie posiłku do owoców, orzechów lub dojrzałych serów.



- 8°C
- białe, słodkie
- Kod:** WB017

## Luca Bosio Gavi

- Luca Bosio Vineyards
- Piemont, DOCG Gavi
- cortese

4 miesiące dojrzewania nad osadem  
 Wino o słonecznej barwie i aromatach dojrzałych jasnych owoców przemieszanych z nutami białych kwiatów. W ustach delikatne i eleganckie, o przyjemnej kwasowości i długim, czystym posmaku. Idealne jako aperitif lub podane do ryby o białym mięsie.



- 8°C
- białe, wytrawne
- Kod:** WB016

## Luca Bosio 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 dojrzałych 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 dodatkiem przypraw. Na podniebieniu krągłe i aksamitne, pełne harmonii i elegancji. Podawać do serów, makaronów, risotto lub duszonego mięsa.



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

## Luca Bosio Dolcetto d'Alba

- Luca Bosio Vineyards
- Piemont, DOC Dolcetto d'Alba
- dolcetto
- 

Rubinowa barwa z fiołkowymi refleksami. W nosie charakterystyczne dla dolcetto świeże aromaty owocowe z subtelnym dodatkiem przypraw. Na podniebieniu wyrazisty smak czerwonych owoców, przyjemne jedwabiste taniny i doskonała równowaga. Podawać do makaronów w sosach na bazie pomidorów, risotto i serów.



- 18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** WB010



# Biondi-Santi

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

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

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



## Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2015

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

Kod: WBS18\_2015

## Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 1995

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

16–18°C  
 czerwone, wytrawne

Kod: WBS23\_1995

## Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2012

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

18°C  
 czerwone, wytrawne

Kod: WBS24\_2012



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

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOCG Brunello di Montalcino Riserva
- 🍷 100% sangiovese grosso
- 🕒 36 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Znakomite brunello w klasie riserva powstałe wyłącznie z najlepszych owoców najstarszych, należących do rodziny Biondi-Santi, winogrodów. Wino z rocznika 2013 idealnie uosabia aromaty siedliska, z którego pochodzi. Nos rozciąga bogaty, a przede wszystkim intrygujący bukiet, na który składa się zapach poszycia leśnego jesienną porą, ziół, prawdziwków i wiśni. Za młodu dość ascetyczne w charakterze, ale już wówczas wyrafinowane, prezentujące szlachetną równowagę i elegancję oraz pełną rezerwy delikatność. Na podniebieniu struktura i złożoność stopniowo ujawniają swe niekwestionowane walory wywołując crescendo doznań coraz intensywniejszych wraz z upływem czasu. Rocznik 2013 jest 40 winem w klasie riserva powstałym w winiarni Biondi-Santi od 1888 roku.
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WBS25\_3



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

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

Kod: WBS22\_3



### Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2006

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WBS22\_2006



### Biondi-Santi Rosso di Montalcino 2016

- 🏠 Biondi-Santi, Tenuta Greppo
- 📍 Toskania, DOC Rosso di Montalcino
- 🍷 100% sangiovese grosso
- 🕒 12 miesięcy, dąb sławoński
- 📖 Eleganckie wino o rubinowej barwie i wyrazistym bukietcie, na który składają się nuty czarnych wiśni, granatów i czarnych porzeczek wzbogacone o zapachy wywołujące skojarzenia ze śródziemnomorską roślinnością i słodkimi przyprawami. Na podniebieniu zaskakuje imponującą strukturą i łagodną taniernością, którym towarzyszy charakterystyczna dla win Biondi-Santi świeżość. Bardzo długa, czarująca owocową słodyczą, końcówka.

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WBS19\_2016



### Biondi-Santi Rosso di Montalcino 2018

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

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WBS19\_2018



# Società Agricola Canneta

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



## Toscaleus Chianti Riserva



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

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

## Canneta Brunello di Montalcino



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

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

## Canneta Brunello di Montalcino Riserva



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

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

## Toscaleus Chianti



- 🏠 Società Agricola Canneta
- 📍 Toskania, DOCG Chianti
- 🍷 80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot
- 🕒 –
- 📖 Wino o rubinowej barwie i wyraźnych owocowych aromatach, zwłaszcza śliwek i dojrzałych wiśni. W ustach wytrawne, nieprzesadnie taniiczne, 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

## Toscaleus Vermentino



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

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

## Toscaleus Vin Santo del Chianti 0,375 l



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

- 🌡️ 12–14°C
- 🍷 białe, słodkie
- Kod:** WCH04
- objętość: 0,375l

# Ca'del Bosco

Historia winiarni Ca'del Bosco zaczęła się w połowie lat 60. ubiegłego wieku, w Erbusco, w regionie Franciacorta, kiedy Annamaria Clementi Zanella kupiła małą domkę na wzgórzu otoczony kasztanowcami, lokalnie znany jako „Ca' del bosco”. Maurizio Zanella oczami wyobraźni ujrzał w siedlisku Franciacorty potencjał pozwalający otrzymać z uprawianych w okolicy winnic najwyższej jakości grona, które z powodzeniem będzie można wykorzystać do produkcji zarówno win spokojnych jak i najwyższej klasy musujących. Założona przez

niego winiarnia była pierwszą i po dziś jest tą, której wyroby najlepiej świadczą o niekwestionowanym olbrzymim winiarskim potencjale regionu. Entuzjazm i pasja Maurizia uczyniły z niego lidera włoskiego odrodzenia winiarskiego i zaowocowały założeniem we wczesnych latach 70. awangardowej winiarni. Powstające w niej przy zastosowaniu metody tradycyjnej znakomite, eleganckie i mineralne wina musujące, a także spokojne, po dziś są najlepszymi ambasadorami tego niewielkiego lombardzkiego siedliska.



## Franciacorta Ca'del Bosco Cuvée Prestige



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

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

Kod: PWA01

## Franciacorta Ca'del Bosco Cuvée Prestige Rosé



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

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

Kod: PWA02



# Claudio Quarta

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

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

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

## 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 o głębokiej rubinowej barwie. Wino o eleganckim bukacie 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



## Suavemente

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

- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: WCQ19



## Celebration Falanghina

- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, IGP Campania
- 🍇 falanghina
- 🕒 3 miesiące nad osadem z drożdży, tanki stalowe
- 📖 Białe wino wytrawne z południa Włoch o delikatnych aromatach jasnych owoców. W ustach gładkie, soczyste, rześkie i eleganckie. Podawać jako aperitif oraz do lekkich przekąsek, owoców morza i sałatek śródziemnomorskich.

- 🌡️ 7–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: WCQ01



## Celebration Aglianico

- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, IGP Campania
- 🍇 aglianico
- 🕒 6 miesięcy
- 📖 Wino z południa Włoch z emblematycznej dla Kampanii odmiany ciemnych winogron - aglianico. W nosie dominują dojrzałe czerwone i czarne owoce z subtelną domieszką dębu. Usta stanowią nader harmonijną kontynuację wyczuwanych wcześniej aromatów; one także przepełnione są soczystym owocem podbitym pikantną przyprawową nutą dodatkowo zachwycając dojrzałością i długością. Podawać do makaronów z cięższymi sosami, salami, czerwonych mięs i średnio starzonych serów.

- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: WCQ03



## 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 przebłyskami i bukacie 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 tanierności, doskonalej równowadze i długim, niezapomnianym finiszem. Podawać do dziczyzny, pieczonej jagnięciny, wędlin i długo dojrzewających serów.



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

## Cru Oro di Eméra Primitivo di Manduria

- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Apulia, DOC Primitivo di Manduria
- 🍇 primitivo
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Ciemne, mocne, gęste, intensywne primitivo o bujnym bukietie dojrzałych ciemnych owoców podbitym słodką nutą wanilii, owocu kaka i czarnego pieprzu. W ustach krągłe i esencjonalne, wyraziste, o aksamiatnej tanierności i długim posmaku. Podawać do dojrzewających wędlin - salami i szynki, łazanii z mięsem lub warzywami, pizzy, bakłażanów zapiekanych pod parmezanem, dojrzewających serów takich jak pecorino, parmezan, manchego, cheddar.



- 🌡️ 16–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WCQ12

## Claudio Quarta Greco di Tufo

- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Apulia, DOCG Greco di Tufo
- 🍇 greco
- 🕒 7–9 miesięcy nad osadem z drożdży, stalowe tanki
- 📖 Białe wino wytrawne z południa Włoch o doskonałej równowadze między soczystą owocowością, a świeżością i mineralnością. Na podniebieniu zachwyca świetną budową, szlachetną elegancją, finezją i długim, wyrazistym posmakiem. Podawać do przystawek, ryb, skorupiaków, makaronów z jasnymi sosami, świeżych serów takich jak mozzarella z bawolego mleka.



- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** WCQ16



## Celebration Fiano

- 🏠 Claudio Quarta - Cantina Sanpaolo
- 📍 Kampania, IGP Campania
- 🍇 fiano
- 🕒 3 miesiące nad osadem z drożdży, tanki stalowe
- 📖 Białe wino wytrawne z południa Włoch o bladej, złotej barwie z zielonkawymi przeblaskami i subtelnymi aromatach jasnych owoców. W ustach rześkie, smakowite i eleganckie, o długim czystym posmaku. Podawać do ryb, makaronów z jasnymi sosami lub jako aperitif.



- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** WCQ15

## Greco di Tufo

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



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

## Celebration Primitivo

- 🏠 Claudio Quarta - Tenute Eméra
- 📍 Apulia, IGP Salento
- 🍇 primitivo
- 🕒 6 miesięcy
- 📖 Apuljskie primitivo o wyrazistym bukietie 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 zakorzeniu. Podawać do makaronów, wędlin, czerwonych mięs i dojrzewających serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** WCQ05

## Celebration Negroamaro

- 🏠 Claudio Quarta - Tenute Eméra
- 📍 Apulia, IGP Salento
- 🍇 negroamaro
- 🕒 6 miesięcy
- 📖 Czerwone włoskie wino wytrawne stanowiące kwintesencję apuljskiego 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



# Oliwa

Drzewa oliwne to niesamowite rośliny, które towarzyszą ludzkości od zarania cywilizacji. Uprawiano je już w neolicie, na równi ze zbożami, aby pozyskiwać z ich niewielkich cierpkich owoców płynne złoto – oliwę. Ślady tego, jak ważny był to surowiec, znajdziemy w wielu tekstach kluczowych dla kultur basenu Morza Śródziemnego – wspominają o niej Stary i Nowy Testament, Koran, teksty starogreckie i starorzymskie. Na marginesie warto wspomnieć, że oliwa często wymieniana była w parze z winem. Do dziś bez niej trudno wyobrazić sobie kuchnię wielu krajów z tego regionu świata.

Oliwy, podobnie jak wina, posiadają wiele różnych smaków i aromatów. Ich profil smakowo-zapachowy zależy od odmiany oliwek, z których są tłoczone, oraz terminu zbioru owoców. Najbardziej łagodną oliwę produkuje się z oliwek pochodzących z końcowej fazy zbiorów, natomiast najostrzejszą – z tych zebranych najwcześniej. Oliwy są też poddawane klasyfikacji regionalnej przypominającej system apelacji wi-

niarskich – przykładowo w Hiszpanii znak DOP na butelce oznacza produkt poddawany ścisłej kontroli na każdym etapie i przez to o najwyższej jakości.

Do produkcji oliwy wykorzystuje się cały owoc wraz z pestką. Za pomocą specjalnych pras miażdży się go, a następnie przy użyciu wirówek rozdziela wodę i oliwę, która jest najczęściej poddawana procesowi filtracji w celu uzyskania oliwy przejrzystej. Przedłuża się w ten sposób okres jej przydatności do spożycia.

O dobrej jakości oliwy świadczy dominujący smak owoców (oliwek). Nie należy się bać tego lekko pieprznego, pikantnego smaku, gdyż świadczy on o tym, że mamy do czynienia z dobrą oliwą, którą wytłoczono z wcześnie zebranych oliwek, bogatą w cenne dla organizmu polifenole. Brak zdecydowanego zapachu świadczy o tym, że nie jest to oliwa extra vergine, tylko oliwa przetworzona chemicznie. Im bardziej „drapie”, tym lepiej!



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



### Fantini oliwa z oliwek extra vergine 0,5 l

Fantini Group

Abruzja

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

oliwa  
objętość: 0,5 l

Kod: WfV60

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

Fantini Group

Abruzja

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

oliwa  
objętość: 0,5 l

Kod: WfV59



# Europa

## Pozostałe kraje

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

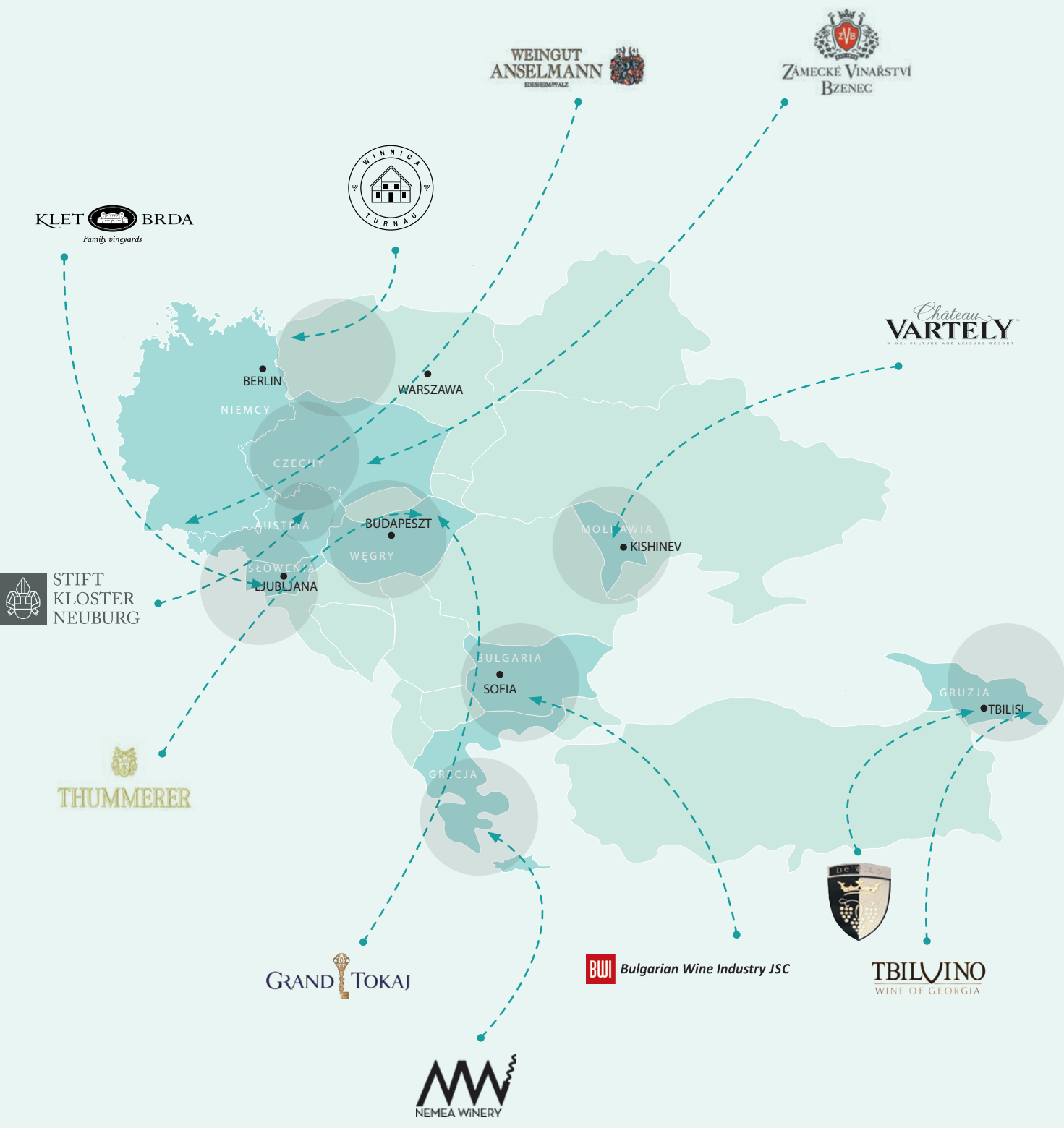
W krajach należących jeszcze niedawno do Bloku Wschodniego, lata komunizmu dokonały spustoszenia w tradycyjnym winiarstwie. Dopiero ostatnie dekady XX wieku pozwoliły zrekonstruować wschodnioeuropejskie winiarstwo. Grupa Dom Wina może pochwalić się współpracą z najwybitniejszymi producentami z tej części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

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

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

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

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





# Stift Klosterneuburg



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



## Stift Klosterneuburg Zweigelt

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

- 🌡️ 13–14°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: OSK05

## Stift Klosterneuburg Blaufränkisch

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

- 🌡️ 13–14°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: OSK04



## Cuvée Patronis

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

- 🌡️ 16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: OSK06

## Stift Klosterneuburg Zierfandler Rotgipfler

- 🏠 Stift Klosterneuburg
- 📍 Gumpoldskirchen, Thermenregion
- 🍷 zierfandler, rotgipfler
- 🕒 –
- 📖 Zierfandler Rotgipfler najlepiej udaje się w gminie Gumpoldskirchen – tutejsze wina charakteryzują się szczególną pikantnością. Bogaty i złożony bukiet tego półwytrawnego kupażu przywodzi na myśl tropikalne owoce, w ustach zaś wino jest soczyste, prezentujące niemal barokowe bogactwo smaków. Podawać do kuchni orientalnej i smażonych przekąsek.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: OSK03



## Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner

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

- 🌡️ 8–9°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: OSK02



## Stift Klosterneuburg Wiener Gemischter Satz

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

- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: OSK01



# BWI Bulgarian Wine Industry

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



## Telish Chardonnay

- Castra Rubra
- Nizina Tracka
- 100% chardonnay
- 

Lekkie, białe, bułgarskie wino wytrawne roztaczające aromaty owoców cytrusowych, zielonych jabłek i dojrzałych gruszek. W ustach krągłe i soczyste, o świeżej, czystej końcówce. Podawać do warzyw, owoców morza, miękkich serów.

- 6–8°C
- białe, wytrawne

**Kod:** BTE13

## Telish Merlot

- Castra Rubra
- Nizina Tracka
- merlot
- 

Świeży i owocowy bułgarski merlot o aromatach karmelu, miodu, wiśni i ziół wyczuwanych także w ustach. Rześki i elegancki, o przyjemnie owocowym smaku okraszonym z lekką dymną nutą. Podawać do mięs i wędlin na zimno, makaronów z sosami.

- 15–16°C
- czerwone, wytrawne

**Kod:** BTE01

## Telish Cabernet Sauvignon

- Castra Rubra
- Nizina Tracka
- cabernet sauvignon
- 

Wytrawne wino bułgarskie o eleganckim, typowym dla cabernet sauvignon nosie, w którym wyczuwalne są owoce czarnej porzeczki i wiśni na pikantnym i ziemistym tle. W ustach świeże i soczyste, przyjemnie taniżne, o smaku przywodzącym na myśl wiśnie, orzechy i paprykę. Podawać do dań z mięsa wołowego, steków z gęstymi sosami.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

**Kod:** BTE02



# Zámecké Vinařství Bzenec

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



## Collection 1508 Rulandské Bílé

- Zámecké Vinařství Bzenec
- Morawy, Vinařská Oblast Morava, Jakostní Víno Odrudové
- 100% pinot blanc
- 
- Przejrzyste wino o słonecznej barwie i subtelnych kwiatowo-owocowych aromatach przemieszanych z nutami chlebowymi. W ustach czyste i szlachetne, o przyjemnej limonkowej kwasowości i długiej, lekko mineralnej końcówce. Wino dobrze komponuje się z wędzonymi rybami i mięsami, a także z pasztetami i twardymi serami kozimi.

- 10–12°C
- białe, wytrawne

**Kod:** MZB04

## Collection 1508 Ryzlink Vlašský

- Zámecké Vinařství Bzenec
- Morawy, Vinařská Oblast Morava, Jakostní Víno Odrudové
- ryzlink vlašský
- 
- Wytrawne białe wino roztaczające aromaty przywodzące na myśl dojrzałe żółte melony i jabłka podbite niuansiem 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 Modré

- Zámecké Vinařství Bzenec
- Morawy, Vinařská Oblast Morava, Jakostní Víno Odrudové
- pinot noir
- 
- Wytrawne wino o barwie owocu granatu i bukicie złożonym z aromatów świeżych, dojrzałych czereśni i truskawek. Na podniebieniu bardzo eleganckie, o smaku idealnie korespondującym z nosem, gładkich taninach i przyjemnym, długim zakończeniu przywodzącym na myśl dojrzałe czerwone owoce. Podawać do pieczenia lub dzicyzny oraz do potraw z grzybów.

- 13–16°C
- czerwone, wytrawne

**Kod:** MZB13



## Collection 1508 Frankovka

- Zámecké Vinařství Bzenec
- Morawy, Vinařská Oblast Morava, Jakostní Víno Odrudové
- frankovka
- 
- Wytrawne wino o 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 dzicyzną, ciemnymi mięsami czy stekami, a także serami i wędlinami.

- 13–16°C
- czerwone, wytrawne

**Kod:** MZB10



## Collection 1508 Chardonnay

- Zámecké Vinařství Bzenec
- Morawy, Vinařská Oblast Morava, Jakostní Víno Odrudové
- chardonnay
- 
- Delikatne półwytrawne wino o jasnozłotej barwie i aromatach wywołujących skojarzenia z dojrzałymi gruszkami i suszonymi ziołami. W ustach krągłe i soczyste, o żywej kwasowości i przyjemnie długim posmaku. Wino dobrze komponuje się z przystawkami, mięsami z białym sosem, stekami czy wędzoną rybą.

- 10–12°C
- białe, półwytrawne

**Kod:** MZB01





## Sekt 1876 Brut

- 🏠 Zámecké Vínarství Bzenec
- 📍 Morawy, Sparkling Czech Wine
- 🍷 riesling, pinot noir, chardonnay, pinot blanc
- 🕒 co najmniej 3 lata w butelce nad osadem z drożdży
- 📖 Powstałe przy zastosowaniu metody tradycyjnej morawskie wino musujące o eleganckim bukietcie złożonym z aromatów jasnych owoców z subtelną domieszką nut drożdży i brioszki będących wynikiem 36 miesięcznego dojrzewania w butelce nad osadem po drugiej fermentacji. Na podniebieniu rześkiej, szlachetnej i eleganckiej, o długim, wyrazistym posmaku. Podawać do lekkich przystawek, owoców morza, tart warzywnych lub jako aperitif.

- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, musujące, wytrawne

Kod: MZB46



## Starák

- 🏠 Zámecké Vínarství 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, cielićny.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB36



## Ego Veltlínské Zelené

- 🏠 Zámecké Vínarství Bzenec
- 📍 Vlnářská Oblast Morava, Podoblast Znojemska, Pozdní Sběr
- 🍷 grüner veltliner
- 🕒 50% vina
- 📖 Białe morawskie wino wytrawne o aromatach dojrzałych jasnych owoców i cytrusów wzbogaconych o subtelne nuty ziół i białego pieprzu. W ustach pełne i złożone, o doskonale wyważonej kwasowości i charakterystycznej dla odmiany grüner veltliner pikantności. Podawać do Wiener Schnitzel, dań kuchni azjatyckiej, drobiu, a nawet do karczochów i grillowanych szparagów.

- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB40



## Ego Rulandské Bílé & Rulandské Sédé & Chardonnay

- 🏠 Zámecké Vínarství Bzenec
- 📍 Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Jakostní Víno Odrudové
- 🍷 pinot blanc, pinot gris, chardonnay
- 🕒 –
- 📖 Białe morawskie wino wytrawne o delikatnych aromatach świeżych jasnych owoców pestkowych i cytrusów. Na podniebieniu lekkie, rześkie i łagodne, o przyjemnej kwasowości i czystym posmaku. Podawać do wędzonych ryb, drobiu, pasztetów, białych sosów.

- 🌡️ 8–9°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB41



## Ego Ryzlink Vlašský

- 🏠 Zámecké Vínarství Bzenec
- 📍 Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Jakostní Víno s Přívlastkem Pozdní Sběr
- 🍷 welschriesling
- 🕒 –
- 📖 Białe morawskie wino wytrawne o cytrynowym kolorze i rześkich aromatach cytrusów wzbogaconych o subtelne nuty ziołowe i mineralne. Na podniebieniu wyraziste, o przyjemnej cytrusowej kwasowości i lekko miodowym posmaku. Podawać do warzyw, zup, ryb słodkowodnych, dojrzewających serów.

- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB38



## Ego Chardonnay

- 🏠 Zámecké Vínarství Bzenec
- 📍 Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Podoblast Slováká, Pozdní Sběr
- 🍷 chardonnay
- 🕒 –
- 📖 Morawskie białe łagodnie wytrawne wino o jasnozłotej barwie i eleganckim bukietcie złożonym z aromatów dojrzałych brzoskwiń i kandyzowanego ananasa wzbogaconych o nuty orzechowe. Na podniebieniu przyjemnie krągłe, o lekko kremowej strukturze, świetnej kwasowości i rześkim posmaku. Podawać do przystawek, ryb, owoców morza, a także drobiu z sosem śmietanowym.

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB39



## Collection 1508 Sauvignon Blanc

- 🏠 Zámecké Vínarství Bzenec
- 📍 Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Jakostní Víno Odrudové
- 🍷 100% sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Wytrawne wino o cytrynowym kolorze z zielonkawymi przeblyskami. 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 Víno Odrudové
- 🍷 riesling
- 🕒 –
- 📖 Wytrawne białe wino o jasnozłotej barwie i eleganckim bukietcie 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 przystawkę, dania z lekko przyrządzonych ryb czy cielićny.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: MZB05



## Collection 1508 Pálava

- 🏠 Zámecké Vínarství Bzenec
- 📍 Morawy, Vlnářská Oblast Morava, Víno s Přívlastkem Výběr z Hroznů
- 🍷 pálava
- 🕒 –
- 📖 Mieniące 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



# Nemea Winery

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

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

## Ampelomythos Retsina

🏠 Nemea Winery

📍 Attica, Centralna Grecja

🍷 savvatiano, roditis

🌿 —

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

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** GNE22



## Ampelomythos White Dry

🏠 Nemea Winery

📍 Nemea, Peloponez

🍷 savvatiano, roditis

🌿 —

📖 Greckie białe wino wytrawne o jasnozłotym kolorze i wesołych aromatach cytrusów, koniczyny i egzotycznych owoców. W ustach lekkie i orzeźwiające, pełne wigoru. Podawać do lekkich dań warzywnych, z ryb i drobiu.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** GNE18



## Ampelomythos Rose

🏠 Nemea Winery

📍 Nemea, Peloponez

🍷 agiorgitiko

🌿 —

📖 Greckie różowe wino wytrawne o świeżych aromatach czerwonych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. Na podniebieniu łagodne, miękkie i rześkie, o przyjemnie aromatycznym, czystym finiszu. Podawać do lekkich sałatek, przystawek i białych mięs.

🌡️ 13–15°C

🍷 różowe, wytrawne

**Kod:** GNE19



## Ampelomythos Red Semi Sweet

🏠 Nemea Winery

📍 Nemea, Peloponez

🍷 agiorgitiko

🌿 —

📖 Greckie półsłodkie czerwone wino o świeżych aromatach dojrzałych malin, jeżyn i śliwek. W ustach krągłe, subtelnie taniżne, o zmysłowej słodyczy harmonijnie zbalansowanej rześką kwasowością i przyjemnie owocowej końcówce. Podawać solo lub do lekkich ciast z owocami.

🌡️ 14–15°C

🍷 czerwone, półsłodkie

**Kod:** GNE23



## 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

## 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, wiesiołka, jaśminu i bergamotki. Na podniebieniu pełne, o dość wysokiej kwasowości i wyczuwalnych w smaku subtelnym nutach maślanym 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

## Malagouzia Signature Collection White Dry



- Nemea Winery
- Nemea, Peloponez, PGI Peloponnese
- 100% malagouzia
- 

Greckie białe wino wytrawne o jasnozielonej barwie i wyrazistych aromatach limonki oraz moreli. W ustach świetna struktura, intensywna owocowość, umiarkowana kwasowość, imponujący długi finisz. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs, makaronów i półtwardych serów.

- 8–10°C
- białe, wytrawne
- Kod:** GNE02

## Assyrtiko Signature Collection White Dry



- Nemea Winery
- Nemea, Peloponez, PGI Peloponnese
- 100% assyrtiko
- 

Białe greckie wino wytrawne o cytrynowej barwie i zielonkawymi przeblaskami. W nosie nuty cytrusowe przeplatają się z aromatem zielonego jabłka, brzoskwiń i ananasa. Na podniebieniu dość mocno zbudowane, wyraźnie mineralne, o przyjemnie rześkiej kwasowości wyczuwalnej także w długim, czystym posmaku. Podawać do tłustych ryb z dodatkiem cytryny oraz do owoców morza.

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod:** GNE01

## Ampelomythos Red Dry



- Nemea Winery
- Nemea, Peloponez
- 100% agiorgitiko
- 

Greckie czerwone wino wytrawne o wyrazistych aromatach czarnych porzeczek, śliwek, cynamonu i innych przypraw. W ustach lekkie i świeże, soczyste owocowe, subtelnie taniżne. Podawać do dobrze przyprawionych, ale niezbyt ciężkich dań, takich jak pieczone warzywa czy ptactwo z grilla.

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

## 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 taniżne, o doskonale zrównoważonej kwasowości oraz intensywnym, długim, wibrującym posmaku. Podawać do pieczonych czerwonych mięs, makaronów i serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** GNE04

## Agiorgitiko Varietals Collection Red Dry



- Nemea Winery
- Nemea, Peloponez, PGI Peloponnese
- 100% agiorgitiko
- 

Greckie czerwone wino wytrawne stanowiące doskonałą ekspresję odmiany agiorgitiko. Jego bukiet zdominowany jest przez świeże aromaty dojrzałych truskawek, czereśni i wiśni przemieszane z nutami przypraw korzennych i czekolady. W ustach krągłe i aksamitne, o świetnie zbalansowanej kwasowości i długim, rześkim posmaku. Podawać do czerwonego mięsa i dań z pikantnymi sosami.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** GNE08



# Tbilvino

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



## Georgian Valleys Khvanchkara

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

- 🌡️ 12–14°C
- 🍷 czerwone, półsłodkie

Kod: GGV12

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

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

## Georgian Valleys Alazani Valley Red Semi-Sweet



- 🏠 Tbilvino
- 📍 Kachetia
- 🍷 saperavi, rkatsiteli
- 🕒 –
- 📖 Półsłodkie czerwone wino gruzińskie o subtelnym aromacie dojrzałych, świeżych ciemnych owoców. W ustach krągłe i aksamitne, o przyjemnym smaku z nutą słodyczy doskonale zrównoważoną rześką kwasowością. Podawać do czurczcheli, tart wiśniowych, galaretek.

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

## Georgian Valleys Kindzmarauli



- Tbilvino
- Kachetia, Kindzmarauli
- saperavi
- 
- 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 kończącej. Podawać jako aperitif, do gotowanych ryb, skorupiaków, krewetek oraz drobiu.

- 8–9°C
- czerwone, półsłodkie

Kod: GGV11

## Georgian Valleys Tsinandali



- Tbilvino
- Kachetia, Tsinandali
- rkatsiteli, mstsvane
- 
- 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 kończącej. Podawać do sałatek, grillowanych warzyw, kurczaka w cytrynowym sosie, gotowanych ryb.

- 8–9°C
- białe, wytrawne

Kod: GGV04

## Georgian Valleys Tbilisi Red Dry



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

- 16–17°C
- czerwone, wytrawne

Kod: GGV05

## Georgian Valleys 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 kończącej. Podawać do smażonych i grillowanych mięs, pieczonego kurczaka, twardych serów, gulasz wołowych.

- 16–17°C
- czerwone, wytrawne

Kod: GGV08

*Gruzja przebojem weszła na światowe rynki wina dzięki takim firmom jak Tbilvino. Nowoczesność w technologii idzie tu w parze z szacunkiem dla tradycji i stosowaniem autochtonicznych odmian.*

## Georgian Valleys Mukuzani



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

- 16–17°C
- czerwone, wytrawne

Kod: GGV09

## Georgian Valleys Tbilisi White Dry



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

- 8–9°C
- białe, wytrawne

Kod: GGV01

## Georgian Valleys Sachino Red Semi Dry



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

- 16–17°C
- czerwone, półwytrawne

Kod: GGV14

## Georgian Valleys Sachino White Semi Dry



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

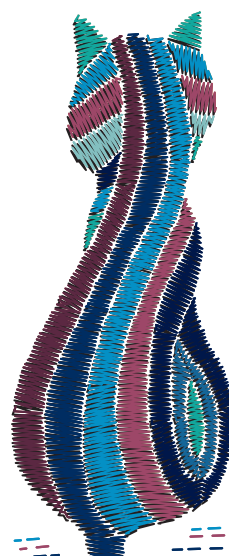
- 8–9°C
- białe, półwytrawne

Kod: GGV13



# Batono

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



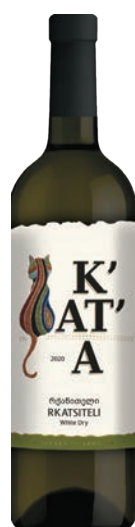
## K'AT'A Alazani White Semi Sweet

- Batono
- Kachetia
- rkatsiteli, mtsvane
- 

Białe półsłodkie wino gruzińskie o subtelnych kwiatowo-owocowych aromatach. W ustach harmonijne, przyjemne i łagodne, o smaku zabarwionym delikatną nutą 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 Saperavi

- Batono
- Kachetia
- saperavi
- 

Gruzjińskie 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, ragu i dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: GKA02



### K'AT'A Mukuzani

- Batono
- Kachetia
- 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, raguóit i dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: GKA06

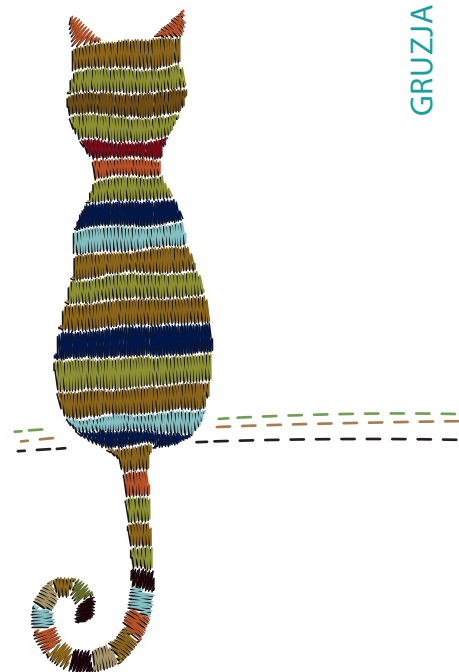


### K'AT'A Mukuzani Qvevri

- 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 bukicie 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 zakorńczeniu. Podawać do pieczonego mięsa – dziczyzny i ptactwa, gulaszy wołowych i twardych serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: GKA07

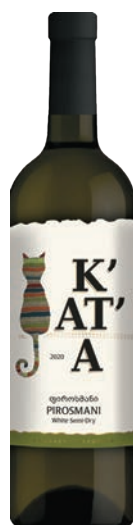


### K'AT'A Pirosmani Red Semi Dry

- 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 niuanssem, zakończeniu. Podawać do wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym i schabu ze sliwką.

- 16–18°C
- czerwone, półwytrawne

Kod: GKA03



### K'AT'A Pirosmani White Semi Dry

- Batono
- Kachetia
- rkatsiteli, mtsvane
- 
- Białe gruziańskie 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 posmaku. Podawać do sałatek owocowych, tarty z jasnymi owocami, ciast z jabłkami.

- 8–10°C
- białe, półwytrawne

Kod: GKA08



### K'AT'A Alazani Red Semi Sweet

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

- 16–18°C
- czerwone, półsłodkie

Kod: GKA05



# Weingut Anselmann

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

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



## Anselmann Riesling Classic

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 riesling

🍷 –

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

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** DAN13

## Anselmann Weißburgunder Kabinett

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 weißburgunder

🍷 –

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

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** DAN36



## Anselmann Grauburgunder Classic

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 grauer burgunder

🍷 –

📖 Bogate, złożone i bardzo harmonijne wino, satysfakcjonujące pod każdym względem – od jasnożółtej, apetycznej barwy, poprzez obfity bukiet aromatów dojrzałych jabłek, moreli, nut egzotycznych owoców: ananasa i grapefruita, aż po doskonale wrażenia w ustach – wino jest soczyste, pełne i aromatyczne. Świetnie pasuje do kuchni śródziemnomorskiej i wytrawnych tart.

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** DAN33



## Anselmann Gewürztraminer Spätlese

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 gewürztraminer

🍷 –

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

🌡️ 8–10°C

🍷 białe, półsłodkie

**Kod:** DAN32



## Anselmann Ortega Beerenauslese 0,375 l

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 ortega

🍷 –

📖 Szlachetne słodkie wino deserowe charakteryzujące się elegancką złotą barwą i nadzwyczajnym owocowym bukietem, niosącym aromaty pomarańczy, moreli i pigwy, a także delikatne nuty kwiatowe i subtelny zapach prażonych migdałów. W ustach eksplodują słodczy świetnie zrównoważonej elegancką owocową kwasowością i olbrzymie bogactwo aromatów. Podawać do deserów, serów z niebieską pleśnią i lekkich pasztetów.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, słodkie

**Kod:** DAN34

objętość: 0,375 l



## Anselmann Spätburgunder

🏠 Weingut Anselmann

📍 Palatynat

🍷 spätburgunder

🍷 –

📖 Potężny pinot noir o pięknym rubinowoczerwonym kolorze. Intensywny, bardzo ekspresyjny bukiet, mocno owocowy i przywodzący na myśl truskawki, maliny i wiśnie, z delikatnymi nutami kwiatowymi. W ustach bogactwo i soczystość przy stosunkowo wysokim poziomie alkoholu, co w połączeniu z wielością aromatów tworzy złożone, harmonijne wino o bardzo długim finiszu. Podawać do wyrazistych dań mięsnych z jagnięciny lub dziczyzny.

🌡️ 15–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** DAN02



# Château Vartely

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



## Château Vartely Chardonnay

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Codru
- 🍷 chardonnay
- 🌿 –
- 📖 Rześkie i lekkie mołdawskie chardonnay o świeżych cytrusowych aromatach wzbogaconych o niuansy miodowe, orzechowe i waniliowe. Na podniebieniu przyjemnie rześkie, o łagodnym smaku jasnych owoców. Podawać jako aperitif lub do ziółowych serów (z miodem).



- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** MVA10

## Château Vartely Fetească Regală

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Codru
- 🍷 fetească regală
- 🌿 –
- 📖 Białe mołdawskie wino wytrawne o słomkowej barwie i bujnych aromatach polnych kwiatów przemieszanych z nutami świeżo skoszonej trawy. W ustach delikatne i jedwabiste, o wibrującej kwasowości i smaku przywodzącym na myśl morele.



- 🌡️ 7–8°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** MVA46

## Château Vartely Merlot

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 merlot
- 🌿 –
- 📖 Mołdawskie wino wytrawne o wyraźnych owocowych aromatach wzbogaconych o nuty skórzaną. Pełne, jedwabiste, o przyjemnym długim posmaku. Podawać do dojrzewających serów, mięs z grilla i smażonych, dziczyzny.



- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** MVA14

## Château Vartely Rosé

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 merlot
- 🌿 –
- 📖 Mołdawskie różowe wino wytrawne o przyjemnych aromatach świeżych czerwonych owoców wzbogaconych o delikatne nuty kwiatowe. W ustach dobrze zbudowane, rześkie, o smaku będącym kontynuacją owocowych aromatów. Podawać do lekkich sałatek, serów, grillowanych ryb, białych mięs lub solo w letni dzień.



- 🌡️ 8°C
- 🍷 różowe, wytrawne
- Kod:** MVA53

## Château Vartely Cabernet Sauvignon

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🌿 –
- 📖 Mołdawskie wino wytrawne o wyrazistym aromacie świeżych wiśni i czarnych porzeczek. W ustach ładnie zbalansowane, krągłe i jedwabiste, o czystym owocowym posmaku. Podawać do mięs z grilla, półtwardych serów, grzybów z patelni.



- 🌡️ 15–16°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** MVA13



## Château Vartely Pastoral

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍇 cabernet sauvignon

—  
 📖 Tradycyjne mołdawskie słodkie wino wzmocnione o smaku dojrzałej ciemnej czereśni, czekolady, kawy i rodzynek. Podawać do serów z niebieską pleśnią, ciast śliwkowych, pieczonych jabłek lub solo.



- 🌡️ 12–13°C
- 🍷 czerwone, wzmocnione, słodkie

Kod: MVA44

## Château Vartely Chardonnay Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Codru
- 🍇 chardonnay

—  
 📖 Półslodkie mołdawskie chardonnay. W nosie nuty dojrzałych bananów, ananasów, kwiatów polnych i chleba. W ustach przyjemnie krągłe i świeże, o smaku przywodzącym na myśl soczyste jabłka i gruszki. Podawać jako aperitif lub do warzyw w maśle, skorupiaków i serów.



- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, półslodkie

Kod: MVA25



## Chardonnay Sweet Botrytis 0,5 l

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍇 100% chardonnay

—  
 📖 Bogaty bukiet słodkich aromatów, wśród których dominują dojrzałe jabłka, brzoskwinie i ananasy przemieszane z nutami miodowymi. W ustach hojne, o przyjemnej słodyczy doskonale zrównoważonej rześką kwasowością. Podawać do serów pleśniowych, cytrusowych deserów lub panna cotty.

- 🌡️ 11–13°C
- 🍷 białe, słodkie

objętość: 0,5 l

Kod: MVA63



## Château Vartely Merlot Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍇 merlot

—  
 📖 Czerwone półslodkie wino mołdawskie o aromatach wiśni i leśnych jagód z niuansem cynamonowym w tle. Na podniebieniu dobrze zbudowane, łagodnie taniące, o przyjemnym owocowym zakończeniu. Podawać do półtwardych serów, wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym lub solo.



- 🌡️ 13–14°C
- 🍷 czerwone, półslodkie

Kod: MVA23

## Château Vartely Pinot Noir Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍇 pinot noir

—  
 📖 Czerwone półslodkie 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, półslodkie

Kod: MVA24

## Château Vartely Cabernet Sauvignon Semi Sweet

- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Valul lui Traian
- 🍇 cabernet sauvignon

—  
 📖 Czerwone półslodkie wino mołdawskie o przyjemnym aromacie świeżych ciemnych owoców. W ustach krągłe i miękkie, o smaku przywodzącym na myśl konfitury i dojrzałe owoce leśne. Podawać do półtwardych serów, wieprzowiny w sosie słodko-kwaśnym lub solo.



- 🌡️ 13–14°C
- 🍷 czerwone, półslodkie

Kod: MVA22

## Individuo Cabernet Sauvignon/Merlot Rosé



- 🏠 Château Vartely
- 📍 Bugeac, Południowa Mołdawia
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot
- 🕒 –
- 📖 Świetnie zharmonizowane, eleganckie wino różowe, w którym świeżość cabernet sauvignon i żywiłowość merlota łączą malinowe aromaty. Dobrze zbudowane, rześkie wino z klasą i charakterem. Podawać do lekkich sałatek, ryb o białym mięsie, przekąsek lub jako aperitif.

🌡️ 8–12°C  
 🍷 różowe, wytrawne  
**Kod: MVA58**

## Individuo Fetească Neagră



- 🏠 Château Vartely
- 📍 Bugeac, Południowa Mołdawia
- 🍷 fetească neagră
- 🕒 6 miesięcy
- 📖 Wino o wyjątkowej teksturze i wyrafinowanym charakterze. Lekko pikantne aromaty świeżych owoców leśnych wyczuwalne są zarówno w bogatym nosie jak i smaku wina. Świetna kwasowość równowagi delikatną słodyczą tanin. Niecodziennej całości dopełnia długi, zabarwiony ciemnym owocem, aksamitny posmak. Podawać do duszonych policzek wieprzowych z boczniakami i warzywami, kaszanki, doprawionych na ostro żeberek wieprzowych, rogan josh z jagnięciną.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: MVA59**

## Individuo Traminer/Sauvignon Blanc



- 🏠 Château Vartely
- 📍 IGP Codru
- 🍷 traminer, sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Eleganckie białe wino o charakterystycznym dla traminera ekspresyjnym kwiatowym bukietem wzbogaconym o subtelne nuty cytrusowe. Na podniebieniu dobrze zbudowane, świeże i finezyjne, o przyjemnej kwasowości i lekko mineralnym smaku. Podawać do sałatek, lekkich dań kuchni orientalnej lub solo w letni dzień.

🌡️ 8–12°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod: MVA56**



## Individuo 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 wina charakteru. Na podniebieniu świetna struktura, doskonale zintegrowane tanniny, mocno owocowy smak wzbogacony o subtelne nuty dębowe i pieprzowe. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, makaronów z mięsnymi sosami, tart, zapiekane i dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: MVA60**

## Individuo 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 skórzanego. 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**

## Individuo 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**



# Grand Tokaj

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

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

## Grand Tokaj Cuvée N°8

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 furmint, hárslevelű

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



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: WTK01

## Grand Tokaj Muscat Blanc

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 sárgamuskotály

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



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, półwytrawne

Kod: WTK03

## Grand Tokaj Aszú 5 Puttonyos 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji DHC
- 🍷 furmint, hárslevelű, zéta, kabar, kövérszőlő, sárgamuskotály

🕒 przynajmniej 18 miesięcy  
📖 Imponujące wino o wspaniałym, bujnym bukietie 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
- 🍷 białe, słodkie

Kod: WTK06

objętość: 0,5 l

## Grand Tokaj Aszú 6 Puttonyos 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji DHC
- 🍷 furmint, hárslevelű, zéta, kabar, kövérszőlő, sárgamuskotály

🕒 przynajmniej 18 miesięcy  
📖 Wspaniałe słodkie wino o aromatach suszonych moreli, wiosennych kwiatów rumianku, suszonych pomarańczy i tropikalnych owoców wzbogaconych delikatną nutą różowego pieprzu. Intryguje połączeniem zapachów dżemu śliwkowego i morelowego dobrze komponujących się z jego owocową naturą. Na podniebieniu zachwyca doskonałą strukturą i złożonością smaków, a także idealną równowagą i harmonią między solidną słodyczą i rześką kwasowością.



- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, słodkie

Kod: WTK07

objętość: 0,5 l

## 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 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
- 🍷 białe, słodkie

Kod: WTK05

objętość: 0,5 l

## Grand Tokaj Late Harvest 0,5 l

- 🏠 Grand Tokaj
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Tokaji OEM
- 🍷 furmint, hárslevelű, sárgamuskotály

—  
📖 Na bogaty bukiet tego wina z późnego zbioru składają się pomarańczowa owocowość, świeżość limonki i charakterystyczna, krucha nuta suchych zbotrytyzowanych winogron. W ustach dominuje smak przejrzałych jagód aszú wzbogacony o nuty gruszki, pigwy i tropikalnych owoców oraz zachwyca doskonałą równowagą pomiędzy słodyczą i kwasowością.



- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, słodkie

Kod: WTK04

objętość: 0,5 l

# Thummerer Pince

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



## Thummerer Egri Bikavér Classicus



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

🌡️ 16–17°C  
 ○ czerwone, wytrawne  
**Kod: WTU04**

## Thummerer Egri Bikavér Superior



- 📍 Thummerer Pince
- 📍 Eger, Egri Bikavér Superior DHC
- 🍷 40% kékfrankos, 25% merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 5% syrah
- 🕒 18 miesięcy, dąb węgierski
- 📖 Wielki węgierski kupaż i prawdziwy egri bikavér w najlepszym wydaniu. Fantastyczny nos rozczuchający aromaty jeżynowe, sliwkowe i czekoladowe. Na podniebieniu świetna struktura, elegancko, dobrze zintegrowane taniny i doskonała równowaga oraz długi, subtelnie pikantny posmak. Podawać do pieczonej kaczki, łagodnych serów, czerwonych mięs i łososia wędzonego.

🌡️ 17–18°C  
 ○ czerwone, wytrawne  
**Kod: WTU06**

## Thummerer Bertram Egri Cuvée



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

🌡️ 16–17°C  
 ○ czerwone, wytrawne  
**Kod: WTU03**



# Winnica Turnau

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



## Winnica Turnau Classique Brut

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

- 8–10°C
- białe, musujące, wytrawne
- Kod:** PWT17

## Winnica Turnau 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 sładeczne czerwone wino wytrawne o aromatach dojrzałych ciemnych owoców. Usta dobrze zbudowane, o smaku wywołującym skojarzenia z czarnymi czereśniami, lekko pikantne, o wyraźnie zaznaczonej, ale jednak fachowo okiełznanej tanierności. Podawać do serów, wędlin, czerwonego mięsa, dziczyzny.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** PWT08



## Winnica Turnau 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 grejpfruta. 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
- Kod:** PWT12



## Winnica Turnau Wino Lodowe 0,375 l

- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% johanner
- 
- 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 przerosłem niebieskiej pleśni, twardych serów dojrzewających, deserów.

- 8–10°C
- białe, słodkie
- Kod:** PWT11



## 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 nianse czekoladowe harmonijnie współgrające z tostowo-dymną obecnością beczki podkreślonej migdałem. W ustach szlachetne i eleganckie, łagodnie tanične, o doskonałej kwasowości przywodzącej na myśl truskawki. Idealny wybór do kaczki lub tłustych ryb.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** PWT09



## Winnica Turnau Solaris



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% solaris

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

- 8–10°C
- białe, wytrawne
- Kod: PWT02**

## Winnica Turnau Seyval Blanc



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% seyval blanc

—  
 Białe wytrawne wino z rodzimych winogron o aromacie przywodzącym na myśl kwiaty, pomarańcze i mango. Pełne i kremowe w ustach, o solidnie zbudowanej, równoważącej słodycz chrupkiej kwasowości. Podawać do dań kuchni azjatyckiej, owoców morza, makaronów.

- 8–10°C
- białe, wytrawne
- Kod: PWT01**

## Winnica Turnau 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 brzoskwińnią słodyczą i delikatną kwasowością. Podawać do sałatek, białego mięsa, deserów, serów lub jako aperitif.

- 8–10°C
- białe, półsłodkie
- Kod: PWT04**

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

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod: PWT10**

## Winnica Turnau Perle



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% seyval blanc

—  
 Orzeźwiająco, lekko musujące wino o świeżych aromatach kruchoego jabłka i limonki. W ustach przyjemne, perliste, o delikatnej brzoskwińowej słodyczy wyczuwalnej w smaku. Podawać jako aperitif, do sałatek i delikatnych serów.

- 8–10°C
- białe, lekko musujące, półwytrawne
- Kod: PWT16**

## Winnica Turnau Rosé



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

—  
 Orzeźwiająco 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 Riesling



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% riesling

—  
 Riesling reprezentuje szlachetność, opartą na wysokiej chrupkiej kwasowości i kompozycji zapachów zielonego jabłka, limonki i cytryn. Jego wyjątkowy charakter podkreśla aromat melona z delikatnie zaznaczoną nutą jaśminową. W smaku jabłkowo-grejfrutowe, 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 witalność odmiany. Podawać jako aperitif lub do ryb, owoców morza oraz białego i czerwonego mięsa.

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod: PWT03**

## Winnica Turnau Hibernial



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% hibernial

—  
 Białe półwytrawne wino o intensywnym bukacie złożonym z aromatów przywodzących na myśl liście czarnej porzeczki, marakuje i pokrzywy. 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 Ambre



- Winnica Turnau
- Zachodniopomorskie
- 100% solaris

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

- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod: PWT15**



# Vinska Klet „Goriška Brda”



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



## Bagueri Rebula

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



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

- 🌡️ 11–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** SGB13



Winnice Goriška Brda rozpościerają się łagodnie na wzgórzach, na których z każdej strony stoku można sadzić winorośl. Tajemnica tkwi w doborze odmian. Chłodniejsze, mniej nasłonecznione stoki właściwe są dla odmian białych, a tam, gdzie jest cieplej – czerwonych. Ten sekret dał możliwość tworzenia jednych z najlepszych win Słowenii, co potwierdzają coraz liczniej zdobywane medale.



## 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 niuans miodowe, waniliowe i orzechowe. Podawać do cielęciny, drobiu, ryby przyrządzonej na ostro, grillowanych warzyw, makaronu z bazyliowym pesto, pstrąga z rozmarynem.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** SGB07



## Bagueri Cabernet Sauvignon

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

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** SGB08



## Bagueri Merlot

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

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** SGB09



## Villa Brici Sauvignon Blanc



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

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



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** SGB41

## Villa Brici Pinot Grigio



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

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



- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** SGB01

## Villa Brici Merlot



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

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** SGB03



## Quercus Cabernet Sauvignon



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

🍷 30% wina, duże beczki dębowe, 12 miesięcy nad osadem z drożdży  
📖 Wino o wyraźnym aromacie czarnych porzeczek, zielonej papryki, drewna cedrowego i mięty. W ustach pełne i krągłe, o ładnie zintegrowanych taninach i dobrej kwasowości. Podawać do 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 marakują. Na podniebieniu zmysłowe, dobrze zbudowane, rześkie, o delikatnie pikantnej kořnicówce. Podawać jako aperitif, do świeżych sałatek, lekkich serów i ryb.



- 🌡️ 10–11°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** SGB16

## Quercus Merlot



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

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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** SGB04



# Nowy świat

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

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

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

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

BODEGA  
**GARZON**  
URUGUAY

**THORN-CLARKE**  
— BAROSSA WINEMAKERS —

*Glaetzer*  
BAROSSA VALLEY

  
**GOLAN HEIGHTS WINERY**

  
**GRUPO FOSTER LORCA**

SCHEID FAMILY WINES  
  
MONTEREY

**UNDURRAGA**  
ESTABLISHED IN 1885

IZRAEL

POŁUDNIOWA  
AFRYKA

AUSTRALIA

NOWA ZELANDIA

URUGWAJ  
ARGENTYNA

CHILE

  
**LYNGROVE**  
STELLENBOSCH  
SOUTH AFRICA

**SAINT CLAIR**  
MAREBOROUGH

  
**VIÑA LA ROSA**  
INNOVANDO DESDE 1824

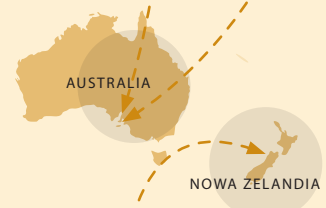
  
**TOSCANINI**  
FAMILY OF WINES SINCE 1908

ANNO 1811  
  
**BABYLON'S**  
*Coak*

  
**DIEMERSFONTEIN**  
WINE & COUNTRY ESTATE

**BODEGAS CARRAU**  
*Paulavan*

KALIFORNIA





## Grupo Foster Lorca

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

### Enrique Foster Reserva Malbec

- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco
- 🍷 malbec



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



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



### Lamita Chardonnay

- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍷 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 Malbec

- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍷 malbec
- 🕒 30% wina

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



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

### Lamita Cabernet Sauvignon

- 🏠 Grupo Foster Lorca
- 📍 Mendoza
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🕒 30% wina

📖 Czerwone wytrawne wino o intensywnej barwie oraz zapachu słodkiej papryki i świeżych sliwek. W ustach dobrze zbudowane, o gładkiej teksturze i długiej, bogatej końcówce. Podawać do pieczeni wołowej, gulaszy, zapiekanek.



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



## Mauricio Lorca Gran Ópalo Blend

Grupo Foster Lorca

Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco

malbec, syrah, petit verdot

Fantastycznie skomponowane wino stanowiące nader udane zestawienie subtelnej słodyczy i miękkiej taničnosti charakterystycznych dla malbeka z siłą syraha i petit verdot. Zwraca uwagę intensywnie rubinową barwą z fiołkowymi refleksami. W nosie eksplozja czerwonych owoców przemieszanych z nutami przypraw i skóry. Na podniebieniu wyrazista struktura, głębia i długi elegancki finisz. Podawać do czerwonych pieczonych i grillowanych mięs, makaronów, ryżu, serów o wyrazistym smaku, czekolady, suszonych owoców, a także deserów na bazie mascarpone.

14–16°C

czerwone, wytrawne

Kod: ARF14



## Lorca Fantasia Malbec/Syrah

Grupo Foster Lorca

Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco

malbec, syrah

30% wina, 6 miesięcy, 50% dąb amerykański, 50% dąb francuski

Głęboka, intensywnie czerwona barwa.

Przyjemny, świeży aromat dojrzałych malin przemieszany z nutami przyprawowymi i miętowymi. Usta dobrze zbudowane, młode i owocowe, o zbalansowanej kwasowości i wyraźnym, długim posmaku. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, makaronów w stylu śródziemnomorskim oraz do czekolady.

14–16°C

czerwone, wytrawne

Kod: ARF02



## Lorca Fantasia Cabernet Sauvignon

Grupo Foster Lorca

Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco

cabernet sauvignon

30% wina, 6 miesięcy, 50% dąb amerykański, 50% dąb francuski

Intensywny nos złożony z aromatów dojrzałych, słodkich czarnych śliwek i tarty borówkowej. Na podniebieniu miękkie, o subtelnych taninach, przyjemnej kwasowości oraz imponującej kończącej zabarwionej nutą świeżej mięty i liści tytoniu. Podawać do grillowanych, pieczonych lub wędzonych mięs, gulaszy i dań na bazie grzybów. Doskonale smakuje także z czekoladą.

14–16°C

czerwone, wytrawne

Kod: ARF03



## 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



*Dzięki zredukowanej ilości owoców wino zyskuje na koncentracji tanin i witalności. Woda bogata w minerały dostarczana jest do winnic z topniejących śniegów pobliskich Andów.*

## Mauricio Lorca Ópalo Syrah

Grupo Foster Lorca

Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco

syrah

–

Wspaniały, wielowarstwowy, czysty bukiet złożony z aromatów czerwonych i czarnych owoców, pieprzu i mięty, z lekko grafitowym akcentem. W ustach fantastycznie złożone, o żywej kwasowości, miękkiej teksturze i łagodnych, aksaminnych taninach. Bardzo uniwersalne w kuchni; pasuje zarówno do ryb, cielęciny i drobiu jak i czerwonych mięs. Także do makaronów, dań na bazie ryżu, gulaszy. Z powodzeniem sprawdzi się w towarzystwie czekolady i suszonych owoców.

14–16°C

czerwone, wytrawne

Kod: ARF12



## Lamita Syrah

Grupo Foster Lorca

Mendoza

syrah

30% wina

Czerwone wytrawne wino argentyńskie o intensywnie 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



## Enrique Foster Ique Torrontés

Grupo Foster Lorca

La Rioja, Valle de Famatina

torrontés riojano

–

Ekspresyjny bukiet złożony z aromatów owocowych cytrusowych wzbogaconych o subtelne nuty jaśminowe. W ustach świeże i lekkie, przyjemnie owocowe, o długim, rześkim posmaku. Podawać jako aperitif, a także do ryb (ceviche), owoców morza i dań kuchni azjatyckiej.

8°C

białe, wytrawne

Kod: ARF19



## Enrique Foster Ique Malbec

Grupo Foster Lorca

Mendoza, Vista Flores, Valle de Uco

malbec

10% wina, 6 miesięcy, 50% dąb amerykański, 50% dąb francuski

Świeże, młode wino o wyraźnym owocowym charakterze. Intensywny nos roztacza aromaty czerwonych owoców wzbogacone o nuty białego pieprzu. W ustach dobrze zbudowane, subtelnie tanične, o przyjemnie długim posmaku. Można podawać zarówno do drobiu, ryb i cielęciny, jak i do czerwonych mięs.

14–16°C

czerwone, wytrawne

Kod: ARF20





## Thorn-Clarke

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



### Shotfire Barossa Quartage Red Blend

- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, merlot
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Mocno aromatyczny kupaż z Barossy roztańczający zapach fiołków i przypraw. Usta świetnie zbudowane, aksamitnie taniżne, pełne soczystego owocu wzbogaconego o nuty korzenne i poszycia leśnego. Podawać do grillowanego mięsa, zapiekank, serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** ATC04



### Shotfire Barossa Shiraz

- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 shiraz
- 🕒 14–16 miesięcy, dąb amerykański i francuski
- 📖 Klasyczny shiraz z Barossy o purpurowej barwie i aromatach ciemnych owoców przemieszanych z nutami drewna cedrowego, kawy i przypraw. Usta smakowite, bardzo owocowe, o smaku przywodzącym na myśl dojrzałe jeżyny i śliwki, miękkich taniach i długiej końcówce. Podawać do pieczeni wołowej, steków, dziczyzny.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** ATC03



### Thorn-Clarke Single Vineyard Selection Mataro

- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 mataro
- 🕒 18 miesięcy, używane beczki
- 📖 Wino o uderzającej, atramentowoczerwonej barwie z fioletowymi refleksami. Bujny nos szafuje aromatami dojrzałych czarnych owoców i przypraw. W ustach zachwyca smakiem jeżyn wzbogaconym o nuty przypraw korzennych, a także jedwabistymi taniach oraz długim, złożonym finiszem. Podawać do pieczeni wołowej, jagnięciny, dziczyzny, dojrzewających serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** ATC42

## William Randell Shiraz



- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 shiraz
- 🕒 24 miesiące, dąb francuski
- 📖 Bogate, wielowymiarowe wino o intensywnych aromatach jeżyn, likieru z czarnej porzeczki i kawy. W ustach dobrze zbudowane, esencjonalne, o kremowej strukturze, jedwabistych taniach i długim posmaku. Podawać do pieczenia wołowej, gulaszu z dziczyzny i steków.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- 🏷️ Kod: ATC07

## Thorn-Clarke Single Vineyard Selection Riesling



- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Eden Valley
- 🍷 riesling
- 🕒 –
- 📖 Powstałe z owoców wysoko położonych winnic Eden Valley wino o piaskowym kolorze z zielonkawymi refleksami i ekspresyjnym bukicie złożonym z aromatów cytryn, limonek, kwiatów i przypraw. Na podniebieniu doskonale zrównoważone, lekko mineralne, czyste i rześkie, o smaku grejpfrutów 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

## Thorn-Clarke Single Vineyard Selection Shiraz



- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 shiraz
- 🕒 18 miesięcy, używane beczki
- 📖 Wino o bardzo ciemnej, niemal czarnej barwie z czerwono-fioletowymi przebłyskami. W nosie wyczuwalne aromaty jeżyn, sliwek i przypraw podbitych niuansami kwiatowymi. Na podniebieniu bogata struktura i feeria smaków kojarzonych z dojrzałymi malinami i soczystymi czarnymi czereśniami z domieszką pieprzu. Wspaniałe, długie, hojne i eleganckie; prawdziwe wino z klasą. Podawać do pieczenia jagnięcej, dziczyzny, grillowanych mięs, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- 🏷️ Kod: ATC44

## Terra Barossa Cuvée



- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 shiraz, cabernet sauvignon, petit verdot
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogaty australijski kupacz z Barossy o intensywnym bukicie złożonym z aromatów dojrzałych owoców i czekolady subtelnie wzbogaconych o nuty kwiatowe. Usta dobrze zbudowane, pełne niuansów sliwkowych i przypraw oraz czarnych porzeczki, lukrecji i gorzkiej czekolady. Miękkie i słodkie tani, długi owocowy posmak. Podawać do pieczenia, makaronów z sosami mięsnymi, zapiekank, dojrzewających serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- 🏷️ Kod: ATC11

Wszystkie wina Thorn-Clarke powstają według dewizy „bez pośpiechu”, a kilka z nich, np. William Randell czy Shotfire Shiraz, regularnie otrzymują na konkursach noty powyżej 90 punktów.

## Terra Barossa Shiraz



- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 Barossa
- 🍷 shiraz
- 🕒 12 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Klasyczny shiraz przepelniony aromatami słodkich jagód, sliwek i przypraw. Usta doskonale zharmonizowane z nosem, o miękkich taniach i długim, pełnym owocem posmaku. Podawać do wędlin, pieczonych mięs, makaronów z sosami mięsnymi, dojrzewających serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- 🏷️ Kod: ATC10

## Milton Park Shiraz



- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 South Australia
- 🍷 shiraz
- 🕒 6–9 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Klasyczny shiraz o wręcz atramentowej barwie i bukicie przepelnionym owocowymi aromatami okraszonymi nutami gorzkiej czekolady i przypraw. W ustach dobrze zbudowane, przyjemnie tanczne, o wyraźnym sliwkowo-przyprawowym posmaku. Podawać do grillowanych mięs, zapiekank, 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 bukicie pełnym aromatów brzoskwiń, gruszek i cytrusów przemieszanych z nutami kwiatowymi. Usta dobrze zbudowane, rześkie, pełne owoców wzbogaconego o nuty prażonych orzechów. Podawać do ryb, owoców morza, dań na bazie warzyw.



- 🌡️ 8°C
- 🍷 białe, wytrawne
- 🏷️ Kod: ATC02

## Cool Woods Shiraz



- 🏠 Thorn-Clarke Wines
- 📍 South Australia
- 🍷 shiraz
- 🕒 6–9 miesięcy, dąb amerykański i francuski
- 📖 Fantastycznie owocowe, świeże, w pełni oddające charakter odmiany shiraz wino o przyjemnym, aromatycznym nosie i zrównoważonych, krągłych ustach oraz długim, rześkim posmaku. Podawać do wędlin, makaronów z mięsnymi sosami.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- 🏷️ Kod: ATC08



## Glaetzer Wines

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



### The Eye of Rã

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 sliwki z przyprawami korzennymi, aromaty świeżych, dojrzałych jeżyn i nuty cedru. Fascynująca, mocna natura wina nabiera wyrazistości wraz z upływem czasu w kieliszku.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: AST12



### 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 sliwki 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 Bishop

Glaetzer Wines

Barossa, Barossa Valley

shiraz

16 miesięcy

Bogate, esencjonalne wino o głębokiej purpurowej barwie z przebłyskami 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 Anaperenna

Glaetzer Wines

Barossa, Barossa Valley

shiraz, cabernet sauvignon

16 miesięcy

Intensywny, nieprzejrzysty kolor i bukiet złożony z aromatów czarnej porzeczki, lukrecji i przypraw. Usta pełne, mocno zbudowane, ale eleganckie, subtelnie mineralne, o doskonale zintegrowanych, miękkich tanninach. Podawać do befsztyka wołowego, zeberek, dziczyzny.

16–18°C

czerwone, wytrawne

Kod: AST03



### Glaetzer Wallace

Glaetzer Wines

Barossa, Barossa Valley

shiraz, grenache

16 miesięcy (tylko shiraz)

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

18°C

czerwone, wytrawne

Kod: AST01



# Viña la Rosa



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



## Ossa

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- 🍷 carménère, cabernet sauvignon, syrah, merlot
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Plasujące się wśród najlepszych, wyjątkowe chilijskie wino o głębokiej intensywnej rubinowej barwie i bogatym, złożonym bukietcie, w którym aromaty likieru z czarnej porzeczki, mięty i przypraw przeplatają się z nutami leśnych owoców, lukrecji, czekolady, tytoniu i drewna cedrowego. W ustach pełne soczystego owocu z przyprawami, bardzo esencjonalne, jedwabiste, dojrzałych, świetnie zintegrowanych taninach i bardzo długim posmaku. Podawać do kaczki, jagnięciny, pasztetu z gęsich wątrobek, carpaccio z wołowiny, dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI20

## Don Reca Cuvée



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- 🍷 merlot, cabernet sauvignon, shiraz, carménère
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Ciemnorubiniowe, nieprzejrzyste wino o intensywnym, skoncentrowanym bukietcie uwodzącym nutami czerwonych owoców i mięty. W ustach pełne owocu, czekolady, likieru z czarnej porzeczki i nut mięty. Miękkie, doskonale zintegrowane taniny, długi posmak. Podawać do udźca 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
- 🍷 carménère, cabernet franc
- 🕒 11 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Szczególne wino powstałe z owoców winogrodów uprawianych w najlepszych siedliskach dla odmiany carménère. Zwraca uwagę intensywnie rubinowym kolorem i fantastycznym nosem ujawniającym aromaty czerwonych owoców i czarnej porzeczki, podkreślone przez subtelne nuty tytoniu, czekolady i dębu. W ustach skoncentrowane i miękkie, o jedwabistej teksturze, wyrazistych taninach i długim, wielowymiarowym posmaku. Podawać do polędwicy z dziczyzny, curry, przepiórki z grilla.

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

## La Capitana Carménère



- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, Valle Cachapoal, DO Peumo
- 🍷 carménère
- 🕒 9 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate wino o złożonym bukietcie pełnym aromatów słodkich śliwek, malin i czarnych porzeczek przemieszanych z nutami gorzkiej czekolady. Usta smakowite, pełne owocu, krągłe i zmysłowe, o jedwabistej strukturze, dojrzałych taninach 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 Merlot

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 merlot
- 🌱 –
- 📖 Czerwone chilijskie wino wytrawne o intensywnej ciemnopurpurowej barwie. Roztacza wokół aromaty czarnych czereśni, jagód i przypraw wzbogaconych o nuty kawowe. W ustach miękkie, bardzo owocowe, jedwabiście tanične, długie. Podawać do czerwonych mięs, pieczonej kaczki lub kurczaka, wiewprzowiny, 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 owocu 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, ostrego, 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 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



## La Palma Cabernet Sauvignon

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 cabernet sauvignon
- 🌱 –
- 📖 Lekkie, przyjemne do picia czerwone wytrawne wino z Chile o wyraźnym aromacie likieru z czarnej porzeczki, wiśni, jagód, drewna cedrowego i czekolady. Usta bogate, pełne owocu, subtelnie tanične, o świeżym posmaku. Podawać do pieczonego mięsa, gulaszy, dojrzewających serów, ciasta czekoladowego z lodami waniliowymi.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** CHI01



*Gonzalo Cárcamo – główny enolog Viña La Rosa – uważa, że produkcja wina stanowi idealne połączenie nauki i sztuki, proces angażujący wszystkie zmysły. On sam największą satysfakcję czerpie z tego szczególnego momentu, w którym tworząc wino, zbliża się do pełni i doskonałości.*

## Big Fat Llama Cabernet Sauvignon/ Merlot

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 cabernet sauvignon, merlot
- 🌱 –
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Chile rozczajające 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, wiewprzowiny, serów.

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** CHI38



## La Capitana Cabernet Sauvignon/Merlot

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

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



## Big Fat Llama Chardonnay

- 🏠 Viña La Rosa
- 📍 Dolina Centralna, DO Valle de Cachapoal
- 🍷 chardonnay
- 🌱 –
- 📖 Białe wino wytrawne z Chile o wyraźnych aromatach dojrzałych owoców tropikalnych, bogatym, pełnym smaku, przyjemnej kwasowości i długiej końcówce. Podawać do ryb, owoców morza, białych mięs, sałatek lub solo.

🌡️ 8–10°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod:** CHI36



## Big Fat Llama Merlot

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

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod:** CHI37



## Cien y Cerro Sauvignon Blanc

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



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

- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** CHI25



## Cien y Cerro Merlot

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



Pełne owocowo, ciemnopurpurowe wytrawne wino chilijskie o świeżych, wyraźnie wyczuwalnych zarówno w nosie jak i ustach, nutach czarnych czereśni, jagód, likieru z czarnej porzeczki i przypraw. Łagodne, przyjemne do picia. Podawać do grillowanych mięs, pieczonej kaczki lub kurczaka, wieprzowiny, pizzy pepperoni, dojrzewających serów, smażonej ryby z frytkami.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI27



## Cien y Cerro Carménère

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



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

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI28



## Cien y Cerro Cabernet Sauvignon / Merlot

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



3 miesiące, dąb francuski, 25% wina o aromatach wiśni i porzeczek wzbogaconych o nuty mięętowe. Na podniebieniu miękkie, przyjemne, o smaku likieru z czarnej porzeczki i jeżyn oraz wyraźnym, owocowym posmaku. Podawać do czerwonych mięs, makaronów, gulaszy, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI29



## Cien y Cerro Carménère Reserva

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



9 miesięcy, dąb francuski, 50% wina Czerwone chilijskie wino wytrawne o aromatach dojrzających śliwek oraz jeżyn okraszonych niuansami kawowymi i gorzkiej czekolady. W ustach smakowicie owocowe, lekko kwasowe, o długim posmaku. Podawać do kotletów jagnięcych, cielęciny, zapiekane ziemniaczanych, makaronów z pomidorowymi sosami, kremowych serów, suszonych owoców.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI34



## Cien y Cerro Cabernet Sauvignon Reserva

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



9 miesięcy, dąb francuski, 50% wina Czerwone chilijskie wino wytrawne uwodzące przepięknym bukietem pełnym aromatów czerwonych owoców okraszonych niuansami kawowymi i gorzkiej czekolady. Usta smakowite, soczysto owocowe, skoncentrowane, o długim, wyraźnym posmaku. Podawać do grillowanych czerwonych mięs, kotletów jagnięcych, zapiekane makaronów z mięsnymi sosami.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI35



## Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon

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



3 miesiące, 25% wina, dąb francuski Subtelne, czerwone wytrawne wino z Chile zachwycające aromatami czarnej czereśni, likieru z czarnej porzeczki i mięty. W ustach pełne owocowo, skoncentrowane, miękkie. Podawać do jagnięciny, gulaszy, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI19



## Quinta Las Cabras Chardonnay

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



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

- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** CHI17



## Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon Merlot

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



3 miesiące, 25% wina, dąb francuski Subtelne czerwone wino wytrawne z Chile zachwycające aromatami jagód, czereśni i porzeczek okraszonych niuansami mięętowym. W ustach miękkie, krągłe, o przyjemnie owocowym smaku. Podawać do czerwonych mięs, makaronów, gulaszy, serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** CHI18







## Viña Undurraga

Viña Undurraga z siedzibą w dolinie Maipo należy do grona najstarszych, prawdziwie pionierskich winiarni chilijskich. Została założona w 1885 roku przez Don Francisca Undurraga Vicuña. Pierwsze winnice obsadzono 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. W 1891 roku zebrano pierwsze owoce pod nadzorem przybyłego z Francji specjalisty monsieur Pacoteaux, a już kilkanaście lat później pierwsze skrzynki pinot noir wyruszyły w podróż do Stanów Zjednoczonych czyniąc Viña Undurraga pierwszym chilijskim producentem eksportującym wina do USA. Po nagrodach zdobytych podczas ważnych targów w Europie, wina wychodzące spod ręki zatrudnianych przez Francisca enologów trafiają do Kolumbii, Meksyku, a w latach 40., po przejęciu sterów przez Don Pedro Undurraga Fernandez, można je znaleźć w sklepach ponad sześćdziesięciu krajów świata. Obecnie dostępne są w ponad siedemdziesięciu, na pięciu kontynentach.



### Tarichú Gran Reserva Carménère

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 carménère
- 🕒 70% wina, 9 miesięcy, dąb francuski, amerykański
- 📖 Wino o głębokiej, purpurowej barwie. W nosie dojrzałe owoce, przyprawy i odrobina beczki idące w parze z dotknięciem mokki i tytoniu. Świeże i soczyste, pełne słodkich i miękkich tanin. Nowoczesne wino o świetnej równowadze między owocowością i nutami dębu. Doskonale w zestawieniu z pieczonymi mięsami i dojrzewającymi serami.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** CTA10



### Tarichú Merlot Reserva

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 merlot
- 🕒 50% wina, 3 miesiące
- 📖 Wino o głębokiej rubinowej barwie rozczajające intensywne aromaty ciemnych owoców. Na podniebieniu zrównoważone, dobrze zbudowane, harmonijne. Doskonale do makaronów, pieczonych i duszonych mięs oraz łagodnych serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** CTA06

### Tarichú Sauvignon Blanc Reserva

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Wino o słomkowej barwie z zielonkawym przełykiem. W nosie aromaty dojrzałych cytrusów, na podniebieniu wytrawne, rześkie i owocowe. Doskonale jako aperitif lub dodatek do sałatek, ryb i owoców morza.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** CTA07

### Tarichú Carménère Reserva

- 🏠 Viña Undurraga
- 📍 Dolina Centralna
- 🍷 carménère
- 🕒 50% wina, 3 miesiące
- 📖 Wino o głębokiej, rubinowej barwie oraz bukietem, w którym dojrzałe owoce łączą się z zapachem przypraw i odrobiną beczki. Na podniebieniu dobrze zbudowane, przyjemnie taniące, o długim posmaku. Doskonale dodatek do czerwonych mięs, makaronów i serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** CTA08

## Tarichú Cabernet Sauvignon/Syrah



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

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: CTA04**

## Tarichú Carménère



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

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: CTA05**

## Tarichú Sauvignon Blanc



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

🌡️ 8–10°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod: CTA11**



## Tarichú Cabernet Sauvignon



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

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

## Tarichú Cabernet Sauvignon Reserva



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

🌡️ 16–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: CTA09**

## Tarichú Merlot



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

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

## Tarichú Red Blend



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

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



## 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 pozwalała na specjalizację nasadzenia według odmian winogron w podregionach, które dla każdego szczepu zapewniają odpowiednie siedlisko. W chłodniejszym Marlborough uprawia się to, z czego Nowa Zelandia słynie, czyli sauvignon blanc, ale też chardonnay, pinot gris, rieslinga czy gewurztraminera. W cieplejszej Hawkes Bay przeważają odmiany czerwone – cabernet sauvignon, malbec, merlot, syrah.

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

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

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

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

### Tuatara Bay Sauvignon Blanc

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

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



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne
- Kod:** NZE30



### Saint Clair Pioneer Block Pinot Noir

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



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

## Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc



- Saint Clair Family Estate
- Marlborough
- sauvignon blanc
- 

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

- 8°C
- białe, wytrawne

**Kod:** NZE03

## Saint Clair Vicar's Choice Pinot Noir



- Saint Clair Family Estate
- Marlborough
- pinot noir
- 8 miesięcy
- Fantastyczny bukiet złożony z aromatów świeżych wiśni, czerwonych porzeczek i malin.

W ustach także soczyste owocowe, o świetnej kwasowości i miękkich taniach oraz długim, eleganckim posmaku. Podawać do czerwonych mięs, makaronów z sosami pomidorowymi i grzybowymi, smażonej ryby.

- 18°C
- czerwone, wytrawne

**Kod:** NZE05

## Saint Clair Marlborough Origin Sauvignon Blanc



- Saint Clair Family Estate
- Marlborough
- sauvignon blanc
- 

Cudownie rześkie nowozelandzkie białe wino wytrawne 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



## 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, grillowanych mięs i warzyw.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

**Kod:** NZE01

## 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, grejfruta i czarnej porzeczki przemieszanych z nutami mineralnymi. W ustach skoncentrowane, bogate, o doskonałej strukturze i długim posmaku. Podawać do ostrego, muszli św. Jakuba, łososia, białej ryby smażonej na patelni.

- 8–10°C
- białe, wytrawne

**Kod:** NZE09



# 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.

## Lyngrove Platinum Pinotage

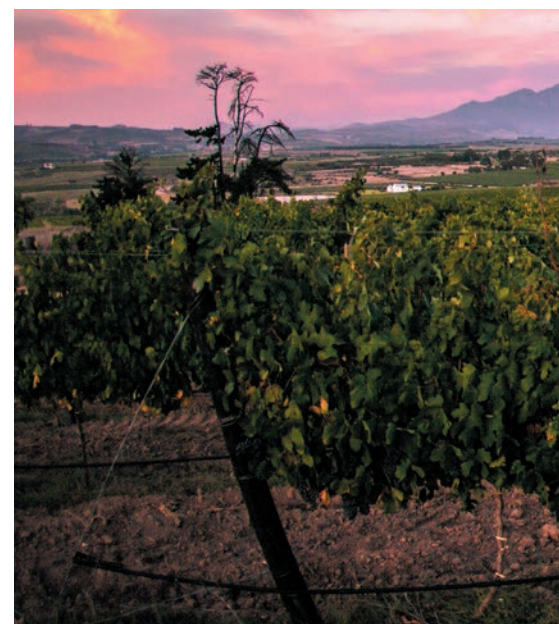
- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍷 pinotage

🕒 15 miesięcy, dąb francuski i amerykański  
📖 Cudownie skoncentrowane wino o aromatach leśnych jagód, przypraw i czekolady. W ustach świetnie zbudowane, pełne dojrzałego owocu, jedwabiste, przyjemnie taniące, o długim posmaku. Podawać do jagnięciny, pieczonej sarniny ze słodkim sosem z borówki brusznicy.



- 🌡️ 15–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RPA12



## Lyngrove Platinum Shiraz

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



- 🌡️ 15–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RPA11

## Lyngrove Collection Shiraz

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍷 shiraz
- 🕒 –
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Republiki Południowej Afryki o ciemnorubiniowej barwie i aromatach dojrzałych jagód, wanilii i gorzkiej czekolady. W ustach zdecydowanie owocowe, przyjemnie taniące, o długim posmaku. Podawać do grillowanych mięs i warzyw, mięs w sosach i dojrzewających serów.



- 🌡️ 15–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RPA06

## Lyngrove Collection Sauvignon Blanc

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍷 sauvignon blanc
- 🕒 –
- 📖 Bardzo aromatyczne, białe wino wytrawne z Republiki Południowej Afryki uwodzące wyraźnym zapachem fig i cytrusów. W ustach świeże i lekkie, o smaku owoców tropikalnych i długim, orzeźwiający finisz. Podawać do owoców morza lub solo w letni dzień.



- 🌡️ 8–10°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: RPA03



## Lyngrove Reserve Chardonnay

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍇 chardonnay
- 🍷 50% wina – fermentacja w beczkach z dębu francuskiego
- 📖 Złożone białe wytrawne wino o bogatym bukietcie pełnym aromatów owoców tropikalnych, prażonych migdałów i nut biskoptowych. 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, Stellenbosch
- 🍇 70% shiraz, 30% pinotage
- 🍷 14 miesięcy, dąb francuski i amerykański, używane beczki 300 l
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Republiki Południowej Afryki uwodzące aromatami jeżyn, anyżu i fiołków. W ustach krągłe, wyraźnie taniżne, o długim, czekoladowo-kawowym posmaku. Podawać do pieczonej dziczyzny, risotto z bekonem.

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



## Lyngrove Reserve Cabernet Sauvignon

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🍷 15 miesięcy, dąb francuski, beczki 300 l
- 📖 Wino o głębokiej rubinowej barwie i klasycznych dla cabernet sauvignon aromatach czarnych porzeczek przemieszanych z nutami cedrowymi i grafitowymi. Na podniebieniu krągłe i pełne, o gładkich taniżach i skoncentrowanym smaku wywołującym skojarzenia z czarnymi porzeczkami i wiśniami w gorzkiej czekoladzie. Stanowi doskonały wybór zarówno do grillowanych mięs jak i makaronów w gęstych, kremowych sosach.

🌡️ 15–18°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: RPA23**



## Lyngrove Collection Pinotage

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Coastal Region, Stellenbosch
- 🍇 pinotage
- 🍷 –
- 📖 Świeże, lekkie i aromatyczne czerwone wino wytrawne z Republiki Południowej Afryki roztańczające 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**



## Daddy West Chardonnay / Viognier

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Western Cape
- 🍇 chardonnay, viognier
- 🍷 –
- 📖 Bardzo udany, świeży i lekki, cudownie aromatyczny kupaż chardonnay i viogniera roztańczający mocny zapach cytrusów i brzoskwiń, których nuty wyczuwalne są później także w smaku wina. Podawać do pieczonego kurczaka, grillowanej ryby lub lekkiej letniej sałatki.

🌡️ 8–10°C  
 🍷 białe, wytrawne  
**Kod: RPA22**



## Daddy West Cabernet Sauvignon/Merlot

- 🏠 Lyngrove Estate
- 📍 Western Cape
- 🍇 cabernet sauvignon, merlot
- 🍷 –
- 📖 Świeże, młode wino o aromacie czerwonych owoców z nutami ziołowymi. W ustach rześkie i krągłe, o przyjemnie owocowym smaku. Świetne na każdą okazję, a do lasagne z mięsem pasuje wprost idealnie.

🌡️ 16°C  
 🍷 czerwone, wytrawne  
**Kod: RPA21**



# Babylon's Peak

Babylon's Peak to rodzinna winiarnia położona na zboczach Gór Paardeberg, pomiędzy Malmesbury i Paarl. Rodzina Basson z sukcesami gospodaruje na tych terenach od czterech pokoleń, przekazując sobie wiedzę i pasję związaną z uprawą winorośli z pokolenia na pokolenie. Należące do rodziny winogrody są bardzo rozległe, ale najstarsza i najcenniejsza winnica rozciąga się tuż koło domu. Jest nią licząca 40 lat duma rodziny, jeden z najstarszych w RPA winogradów obsadzonych ciętą na głowę odmianą chenin blanc. Pierwsze wino pod własną marką panowie Basson wypuścili zaledwie w 2003 roku, wcześniej wszystkie winogrona sprzedawali do spółdzielni. Obecnie z wielką dbałością o każdy szczegół uprawiają, zbierają i przetwarzają swoje winogrona pomagając im przeistoczyć się w znakomite, doskonale odzwierciedlające siedlisko Swartlandu, wina.



## Babylon's Peak SMG

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 shiraz, mourvèdre, grenache
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Głęboka rubinowoczerwona barwa i mocny nos złożony z aromatów dojrzałych ciemnych owoców oraz przypraw, białego pieprzu i kawy. Wspaniałe, pełne, doskonale zbudowane usta o świetnej kwasowości, przyjemnych, aksamitnych taninach i długim posmaku. Idealne wino do pieczonych mięs, wędlin i dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBB07



## Babylon's Peak Pinotage

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 pinotage
- 🕒 10 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Eleganckie, finezyjne, mocno owocowe w charakterze czerwone wino wytrawne. Na podniebieniu żywe i krągłe, łagodnie taniiczne, o złożoności stanowiącej prawdziwe odzwierciedlenie granitowych gleb, na których uprawiana jest winorośl. Podawać do duszonych mięs, w tym gulaszu z ogonów wołowych.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBB06

**79,50 zł**  
punkty klubowe: 16

## Babylon's Peak Chenin Blanc

- 🏠 Babylon's Peak Private Cellar
- 📍 Coastal Region, Swartland
- 🍷 chenin blanc
- 🕒 –
- 📖 Świeże, pełne owocu wino o lekko tropikalnym charakterze, 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 taninach i przyjemnie długim, owocowym posmaku. Podawać do slimaków, duszonych mięs, boeuf bourguignon.

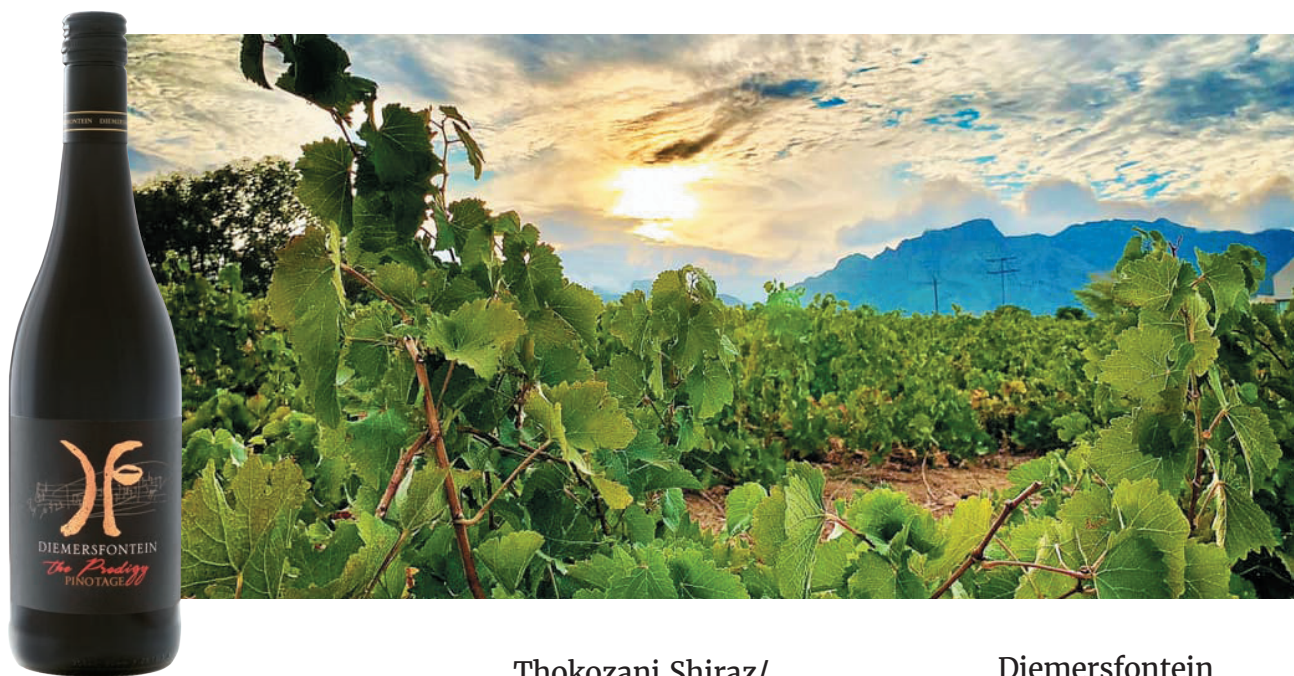
- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RBB08



# Diemersfontein Wines

Diemersfontein to wspaniała posiadłość położona w Wellington, w odległości 45 kilometrów od Kapsztadu, będąca od trzech pokoleń w posiadaniu rodziny Sonnenberg. Oprócz doskonale wyposażonej nowoczesnej winiarni, w której powstają jedne z najbardziej znanych przylądkowych win z odmiany pinotage, na jej terenie znajduje się także przytulny i wysmakowany pensjonat, gdzie w ciszy i spokoju można odpocząć od zgiełku codzienności. Oprócz fascynacji winem, w posiadłości praktycznie na każdym kroku widać i czuć miłość do muzyki, której geneza sięga lat drugiej wojny światowej, kiedy z pobliskich chat zamieszkiwanych przez włoskich jeńców rozlegały się na całą okolicę wspaniałe wykonania słynnych arii operowych. Różne projekty z powodzeniem organizowane po dziś w Diemersfontein Estate tylko potwierdzają, że wino i muzyka stanowią parę idealną.



## The Prodigy Pinotage

🏠 Diemersfontein Wines

📍 Western Cape

🍇 95% pinotage, 5% shiraz

🕒 10 miesięcy, dąb francuski

📖 „Prodigy” to inaczej „zdolniacha”. To także brytyjski zespół z lat 90. składający się z takich „młodych zdolnych”. Ale przy okazji to jeszcze i nazwa wina wytworzonego z obiecującego i prawdziwie afrykańskiego szczepu. Przebojowo owocowe wino emanujące bogatymi aromatami morwy i jeżyny. W ustach także dominuje soczysty owoc, tym razem za sprawą wszechobecnych w smaku nut truskawkowych, wiśniowych i śliwkowych, którym towarzyszą subtelne, pięknie zrównoważone nianse dębowe. Podawać do grillowanych mięs, pieczonej kaczki, duszonej jagnięciny, a nawet do sufletu czekoladowego.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RDF12



## Thokozani Shiraz/ Mourvèdre / Viognier

🏠 Diemersfontein Wines

📍 Coastal Region, Wellington

🍇 80% shiraz, 19% mourvèdre, 1% viognier

🕒 9–10 miesięcy, dąb francuski

📖 Esencjonalne wino o ciemnowiśniowym kolorze i aromatach dojrzałych czarnych owoców, lukrecji, toffi, wanilii i gorzkiej czekolady. W ustach łagodne i krągłe, jedwabiście tanične, o smaku stanowiącym nader harmonijne połączenie dojrzałego, soczystego owocu oraz kawy z domieszką czekolady. Podawać do grillowanych warzyw i mięs, wędlin, zapiekanek, dojrzewających serów.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RDF18



## Diemersfontein Harlequin Shiraz/ Pinotage

🏠 Diemersfontein Wines

📍 Western Cape

🍇 72% shiraz, 28% pinotage

🕒 12 miesięcy, dąb francuski (pinotage)

📖 Kupaż shiraza i pinotage uwodzący bukietem czarnej porzeczki i śliwek z nutą mokki. W ustach pełne, o soczystych taniinach, pozostawiające intensywny owocowy posmak. Podawać do pieczonej jagnięciny, dań kuchni malajskiej, grillowanych mięs i warzyw.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

Kod: RDF13



# Bodega Garzón



Wino z Bodega Garzón wywołało w roku 2017 sensację, gdy znalazło się na liście 100 najlepszych win świata magazynu „Wine Spectator”. To był Tannat 2015 Reserva. Uznanie magazynu błyskawicznie wywindowało pozycję tego małego kraju wśród światowych krytyków. Bodegas Garzón zasługuje na uwagę pod każdym względem. Winnice rozciągają się na łagodnych wzgórzach atlantyckiego wybrzeża na wysokości 160 m n.p.m. Odległy o 18 km ocean kształtuje tu klimat i pogodę. Przyjemna świeża bryza morska owiewa winorośle.

Geologicznie obszar bodegi znajduje się na tzw. krystalicznej bazie tzn. tej części skorupy ziemskiej, która jest najbardziej pierwotna, nie pokryta żadnymi późniejszymi osadami. Gdy taka skała eroduje, powstaje doskonała gleba zwana balastem. Taki proces trwa miliony lat. Balast ma doskonałą przepuszczalność wody oraz zawiera szereg minerałów, z których korzystają winorośle.

Każda działka ma inną charakterystykę z uwagi na różnice w położeniu, nachyleniu, wilgotności, ekspozycji słońca i charakterystyki gleby. Winnica jest organiczna i zrównoważona, tzn. zużycie energii oraz chemikaliów ograniczone jest do minimum.

Obrazu dopełnia supernowoczesna winiarnia o imponującej architekturze wtopionej w krajobraz. Założycielem i właścicielem posiadłości jest Alejandro Bulgheroni.



## Garzón Balasto

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 45% tannat, 25% cabernet franc, 18% petit verdot, 12% marselan

🕒 20 miesięcy, dąb francuski

📖 Wspaniałe, wielowymiarowe wino o głębokiej czerwonej barwie i bujnym bukietie złożonym z aromatów świeżych czerwonych i czarnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty przypraw. Na podniebieniu soczyste owocowe, żywe i kipiące energią, fantastycznie zbudowane, długie. Idealne do pieczeni z dziczyzny, mięsa z grilla lub dojrzewających serów o intensywnym aromacie.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** UBG15

## Garzón Single Vineyard Tannat

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 100% tannat

🕒 12–18 miesięcy, dąb francuski

📖 Mocno zbudowany tannat uwodzący eleganckim bukietem, na który składają się aromaty wiśni i truskawek, ciemnych śliwek oraz nut tytoniu i gorzkiej czekolady. W ustach zachwyca świeżością i soczystością, a także krągłą budową, harmonią i długim wibrującym posmakiem. Idealny wybór do jagnięciny, dojrzewających serów oraz syjącego cassoulet z mięsem kaczki.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** UBG06



## Garzón Albariño Reserva

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 albariño

🕒 3–6 miesięcy nad osadem z drożdży, tanki stalowe

📖 Eleganckie wino o bładoocytrynowej 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 sałatek z krewetkami i cytrusami, grillowanych owoców morza oraz do ceviche.

🌡️ 10–11°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** UBG11



## Garzón Tannat Reserva

🏠 Bodega Garzón

📍 Region Wschodni – Maldonado

🍇 100% tannat

🕒 6–12 miesięcy, dąb francuski

📖 Purpurowa barwa i uderzający świeżością nos roztaczający aromaty przywodzące na myśl dojrzałe owoce takie jak śliwki i maliny wzbogacone o subtelne nuty korzenne. Usta soczyste, świetnie zbudowane, o dojrzałych taninach i wyraźnie wyczuwalnej mineralności. Najlepiej komponuje się z dziczyzną, duszoną jagnięciną z ziołami oraz serami pleśniowymi z prażonymi orzechami włoskimi.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** UBG04



## Garzón 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 Franc/ Tannat



- Bodega Garzón
- Region Wschodni – Maldonado
- cabernet franc, tannat
- 
- Wyrazisty nos złożony z aromatów dojrzałych czerwonych i czarnych owoców oraz nut przyprawowych i ziołowych. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, ale dość łagodnych i dobrze zintegrowanych taninach oraz długim, pełnym owocem posmaku. Podawać do pieczonej wieprzowiny, curry drobiowego z pomidorami, indyka w sosie słodko-kwaśnym, pieczonego pstrąga, tarty z szpinakiem oraz do serów – koziego, camemberta czy fontiny.

16–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** UBG02

## Garzón Tannat/ Merlot



- 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



*Marselan Reserva z Bodegas Garzón – wino z najnowocześniejszej bodegi w Urugwaju. Soczycie owocowe, o smaku przywołującym na myśl porzeczki, leśne jagody, maliny i wiśnie w połączeniu z subtelnymi nutami pieprzu i lukrecji.*

## 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, miętych i eukaliptusowych. Na podniebieniu gładkie i krągłe, łagodnie taniące, o smaku czerwonych owoców i lekko mineralnej końcówce. Idealne do pieczonych mięs z warzywami, duszonej wieprzowiny z ziemniakami i fasolą oraz serów o wyrazistym smaku.

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

## Garzón Pinot Rosé de Corte



- Bodega Garzón
- Region Wschodni – Maldonado
- 85% pinot noir, cabernet franc, marselan
- 3 miesiące dojrzewania nad osadem z drożdży w tankach stalowych
- 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 czerwieńnych. Podawać do bruschetty z anchois, sałatki nicejskiej, hummusu, owoców morza, lekkich smażonych ryb i tarty z łososiem.

8–10°C  
 różowe, wytrawne  
**Kod:** UBG07



## Juan Toscanini e Hijos

W 1894 roku Juan Toscanini z żoną opuścili rodzinną Genuę i osiedlili się w urugwajskim regionie Río de la Plata, w Canelón Chico, 30 km na północ od Montevideo. W 1908 roku Juan założył własną bodegę. Obecnie należące do rodziny winogrody zajmują powierzchnię 75 hektarów w Paso Cuello i Canelón Chico. Bliskość Atlantyku skutkuje dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą, dzięki czemu tutejsza winorośl daje owoce o niebywałej koncentracji aromatów i smaków.



### Ganador Gran Reserva Selección Especial

- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- cabernet sauvignon, merlot, tannat
- dąb francuski, 18 miesięcy
- Powstające tylko w najlepszych rocznikach potężne, esencjonalne czerwone wino wytrawne. Fantastycznie bogaty nos rozczłupa aromaty ciemnych owoców i przypraw korzennych, wzbogacone odrobiną tytoniu. W ustach bardzo skoncentrowane, owocowe, fiołkowe, z pojawiającymi się nutami czekolady i mokki. Delikatny atak, bardzo dobra struktura, aksamitne tanniny i niebywale długi finisz. Podawać do steka, kotletów jagnięcych, gorzkiej czekolady.

- 18–20°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** UTS42

### Ganador Gran Reserva Tannat

- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- tannat
- 12 miesięcy, dąb amerykański
- Czerwone, wytrawne wino o purpurowej barwie i eleganckim bukietem złożonym z aromatów ciemnych owoców oraz nut tytoniu, kawy i przypraw. W ustach soczyste i znakomicie zbudowane, o wyraźnie zaznaczonych, ale świetnie zintegrowanych tanninach i długim, wibrującym posmaku. Podawać do dziczyzny, duszonej jagnięciny z ziołami oraz do serów.



- 18–20°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** UTS40

### Ganador Gran Reserva Chardonnay

- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- chardonnay
- 10 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- Białe, wytrawne wino o bogatym bukietem złożonym z aromatów jasnych owoców podbitych niansem beczkowym. Na podniebieniu eleganckie i łagodne, o subtelnie owocowym smaku wzbogaconym o nuty przypraw, wyważonej kwasowości i długim, niebanalnym zakończeniu. Podawać do drobiu, pieczonych ryb, lekkich sałatek i miękkich serów.



- 10–12°C
- białe, wytrawne
- Kod:** UTS39

### Ganador Gran Reserva Cabernet Sauvignon

- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- cabernet sauvignon
- 12 miesięcy, dąb francuski
- Czerwone, wytrawne wino o głębokiej rubinowej barwie i wyraźnych aromatach czarnych porzeczek przemieszanych z nutami dębowymi. Na podniebieniu krągłe i pełne, o dobrze zintegrowanych tanninach i mocno owocowym smaku wywołującym skojarzenia z czarnymi porzeczkami i wiśniami w czekoladzie. Podawać do grillowanych mięs, zapiekanek i dojrzewających serów.



- 18–20°C
- czerwone, wytrawne
- Kod:** UTS41

## Ganador Reserva Tannat



- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- tannat
- 
- Czerwone, wytrawne wino o aromatach jeżyn, malin i leśnych jagód wzbogaconych o nuty przypraw, lukrecji i tytoniu. W ustach wyraźnie zaznaczona tanićność, typowa dla odmiany tannat, świetna struktura, a także doskonale wyważona kwasowość. Podawać do grillowanej i pieczonej wołowiny oraz jagnięcego ragu.

18–20°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** UTS36

## Ganador Reserva Chardonnay



- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- chardonnay
- 
- Złożone, eleganckie białe wino wytrawne o wyraźnych aromatach cytrusów i owoców tropikalnych wzbogaconych o niuans mineralny. W ustach jedwabiste, doskonale zbalansowane, o przyjemnej kwasowości i długim, rześkim, owocowo-waniliowym posmaku. Podawać do lekkich tart, sałat i ryb gotowanych na parze.

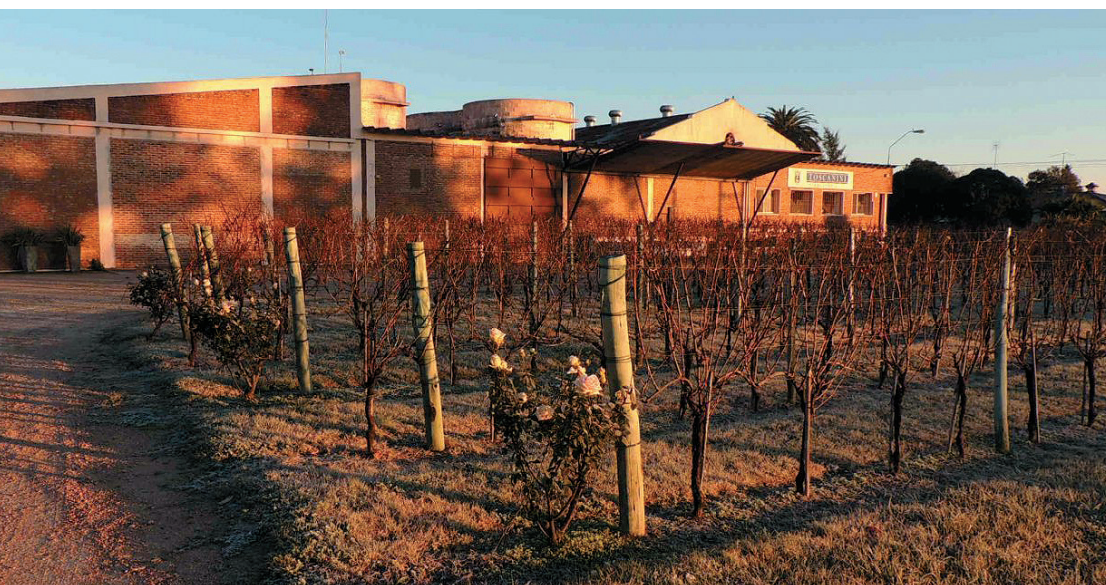
8–10°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** UTS34

## Ganador Reserva Cabernet Sauvignon



- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- cabernet sauvignon
- 
- Czerwone, wytrawne wino o głębokiej rubinowej barwie i zmysłowym aromacie porzeczeki przemieszanym z nutami dębowymi. W ustach dobrze zbudowane i wyraźne, soczyste owocowe, o miękkiej strukturze i długim, przyjemnym finiszu. Podawać do mięsnych dań w wyrazistych sosach.

18–20°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** UTS38



## Ganador Reserva Merlot



- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- merlot
- 
- Czerwone, wytrawne wino o rubinowej barwie i aromatach dojrzałych ciemnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty korzenne. W ustach krągłe i miękkie, soczyste owocowe, o łagodnej tanićności i długim, rześkim posmaku. Podawać do cassoulet z kaczki oraz dojrzewających serów.

18–20°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** UTS37

## Ganador Blanco



- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- chardonnay, sauvignon blanc
- 
- Białe, wytrawne wino o subtelnym bukietem, w którym dominują aromaty białych brzoskwiń i dojrzałych grejfrutów wzbogacone o nuty kwiatowe i mentolowe. Na podniebieniu rześkie, smakowicie owocowe, o świetnej kwasowości i długim, czystym posmaku. Podawać do lekkich sałatek, dań z drobiu oraz ryb.

8–10°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** UTS33

## Ganador Tinto



- Juan Toscanini e Hijos
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- merlot, tannat
- 
- Czerwone, wytrawne wino o intensywnym aromacie dojrzałych ciemnych owoców wzbogaconym o subtelne nuty ziołowe. Na podniebieniu dobrze zbudowane, świeże i krągłe, przyjemnie tanićne, o długim, czystym posmaku. Podawać do grillowanych mięs, pizzy, makaronów z sosami na bazie pomidorów.

18–20°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** UTS35



# Bodegas Carrau

Winiarska epopeja rodu Carrau rozpoczęła się w dniu 2 kwietnia 1752 roku gdy rybak Don Francisco Carrau Vehils nabył małą winnicę w wiosce Vilassar de Mar (obecnie w obrębie Barcelony w Katalonii). Przez kolejne 268 lat aż do dziś rodzina Carrau nieprzerwanie uprawia winorośl i robi wino, choć już na całkiem innej działce i na innym kontynencie.

Potomek pierwszego winiarza w rodzie Juan Carrau z żoną i dwoma walizkami wsiadł w roku 1930 na pokład transatlantyku płynącego do Urugwaju i tam zbudował swój nowy dom, a z czasem założył również winnicę. Kolejne pokolenia też poszły tą drogą. W roku 1976 rodzina założyła firmę Bodegas Carrau, dziś będącą pod kierownictwem Javiera. Celem inwestycji było uzyskanie doskonałej jakości win i ich eksport. Carrauowie sprowadzili winorośle z wyselekcjonowanych klonów wolne od wirusów, co było wydarzeniem rewolucyjnym jak na tamte czasy. Cel został szybko osiągnięty. Wina z Bodegas Carrau sprzedawane są dziś do 14 krajów na 4 kontynentach. Winorośl uprawia się w dwóch winnicach w regionie Canelones położonym w odległości 39 km na północ od stolicy. Szczególnie malownicza jest posiadłość Colón z kolonialnym domem i pięknym parkiem. Dumą Bodegas Carrau są wina z odmiany tannat, będące dziś znakiem rozpoznawczym urugwajskiego winiarstwa.



## Amat Tannat

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍇 100% tannat
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- 📖 Jedno z najlepszych czerwonych win urugwajskich o bogatym, eleganckim bukietie złożonym z aromatów czerwonych owoców i lukrecji okraszonych subtelną kokosową nutą z domieszką świeżego tytoniu. W ustach mocne, doskonale zrównoważone, o miękkich taninach i długim posmaku. Wino opisane w słynnej książce Neila Becketta *1001 win, których warto spróbować*. Podawać do czerwonego mięsa, w szczególności wołowiny i jagnięciny z grilla oraz do dojrzewających serów.

- 🌡️ 18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** UCP03

## Juan Carrau Tannat de Reserva

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍇 100% tannat
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate, mocne wino o złożonym bukietie pełnym nut czerwonych owoców, drewna cedrowego i fiołków. W ustach smakowite, krągłe i długotrwałe. Podawać do czerwonych mięs, dojrzewających serów, deserów czekoladowych.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** UCP09

## Juan Carrau 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

- 🏠 Bodegas Carrau
- 📍 Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 🍇 100% tannat
- 🕒 9 miesięcy, dąb amerykański
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Urugwaju o złożonym bukietie pełnym aromatów jagód, wiśni i malin przemieszanych z nutami lukrecji i przypraw. W ustach pełne, aksamitnie taniące, o długim posmaku. Podawać do wołowiny, wędlin, makaronów, serów.



- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod:** UCP07

## Juan Carrau Sauvignon Blanc



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 100% sauvignon blanc
- 
- Elegancje białe wytrawne wino o wyraźnych cytrusowych aromatach okraszonych nutą ziołową. W ustach rześkie i delikatne, o przyjemnym, lekko cytrusowym posmaku. Podawać do sałatek, pikantnych dań z owoców morza, białych mięs lub jako aperitif.

10°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** UCP14

## Juan Carrau Cabernet Sauvignon



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 100% cabernet sauvignon
- 
- Czerwone wytrawne wino o bukicie pełnym aromatów owocowych przemieszanych z nutami ziołowymi. W ustach krągłe, przyjemnie tanične, o świeżym posmaku. Podawać do mięs, wędlin, makaronów.

16–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** UCP15

## Juan Carrau Sauvignon Blanc „Sur lie”



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 100% sauvignon blanc
- 6 miesięcy nad osadem („sur lie”)
- Elegancje białe wino o wyraźnych owocowych aromatach gujawy i grejpfruta okraszonych nutą ziołową. W ustach przyjemnie rześkie, dobrze zbudowane, o długim, czystym posmaku. Podawać do sałatek, pikantnych dań z owoców morza, białych mięs w sosach słodko-kwaśnych.

10°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** UCP25

## Gran Reserva Juan Carrau Tannat / Cabernet



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc
- 18 miesięcy
- Wino powstające z najlepszych owoców pochodzących z działek o bardzo niskiej wydajności. Wspaniały bukiet złożony z aromatów czerwonych owoców, śliwek, pigw i fiołków oraz nut przypraw, tytoniu i czekolady. Na podniebieniu świetnie zbudowane, zachwycające wyrazistą strukturą taničną i długim, wielowymiarowym posmakiem. Podawać do pieczeni wołowej i jagnięcej, grillowanych mięs, dojrzewających serów.

16–18°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** UCP54

*Petit Manseng do dzisiaj jest rzadko spotykanym szczepem w Urugwaju, co czyni powstałe z niego wino jeszcze bardziej wyjątkowym. Jest to bardzo specjalny projekt Javiera Carrau i jego syna Marcosa.*

## Gran Reserva Juan Carrau Petit Manseng



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 90% petit manseng, 10% sauvignon gris
- 10 miesięcy, dąb francuski
- Intrygujące wino o złotożółtej barwie i aromatach miodu przemieszanych z nutami owoców tropikalnych, a także nianusami maślanymi. W ustach sporo świeżej kwasowości, a jednocześnie odrobina słodyczy, dobra struktura i długi posmak. Dobrze komponuje się z miękkimi serami, drobiem, tłustymi rybami, a także deserami owocowymi.

12–14°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** UCP53

## Juan Carrau Chardonnay



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- 100% chardonnay
- 
- Elegancje 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

## Casa de Varzi Blanco



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- chardonnay, viognier
- 
- Elegancje białe wino wytrawne o wyraźnych aromatach dojrzałego melona i brzoskwiń. W ustach lekkie, pełne świeżości, długie. Podawać do przystawek, sałatek oraz dań z owoców morza.

10°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** UCP60

## Casa de Varzi Rosado



- Bodegas Carrau
- Region Południowy – Canelones, VCP Uruguay
- merlot, moscato giallo
- 
- Rześkie i lekkie różowe półwytrawne wino o wyraźnych aromatach róż i jaśminu. W ustach subtelne, harmonijne, przyjemnie owocowe, o świeżym posmaku. Podawać do makaronów, sałatek lub solo.

10°C  
 różowe, półwytrawne  
**Kod:** UCP27



# 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 ha. Winogrody są zlokalizowane w 6 regionach winiarskich, tzw. AVA (American Viticultural Area) tj.: Monterey, Central Coast, Arroyo Seco, Hames Valley, San Lucas i California. Obszar ten rozciąga się w 4 strefach klimatycznych, co pozwala na dostosowanie siedlisk do wymagań nasadzonej odmiany. Łącznie uprawia się tu 40 odmian winogron oraz 20 klonów pinot noir.

Scheid Family Wines dysponuje jedną z najnowocześniejszych winiarni w Kalifornii, kontrolując cały proces produkcji, od własnych upraw po etykietowanie butelek. Areał upraw rozciąga się na przestrzeni 90 mil w różnych strefach klimatycznych. Np. region I ma klimat przybliżony do francuskiej Burgundii, region II Bordeaux, zaś region III przypomina warunki panujące w Dolinie Renu w Niemczech.

Generalnie apelacja Monterey charakteryzuje się chłodnym klimatem z częstym występowaniem mgieł, silnych wiatrów, umiarkowaną temperaturą i niskim poziomem opadów. Kombinacja porannej mgły i wiatru spowalnia fotosyntezę, co powoduje wydłużenie wegetacji i spowalnia dojrzewanie owoców. Winobranie odbywa się tu dwa tygodnie później niż w innych regionach Kalifornii. Późniejszy zbiór podnosi intensywność smaków i aromatów owoców, pogłębia ich kolor i uwypukla cechy odmian.



## Ranch 32 Chardonnay

- Scheid Family Wines
- Kalifornia, Monterey County, Arroyo Seco AVA
- 100% chardonnay
- 12 miesięcy, dąb francuski
- Fantastycznie bogaty, wielowarstwowy nos rozczuchający 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



## Ranch 32 Cabernet Sauvignon

- Scheid Family Wines
- Kalifornia, Monterey County
- 100% cabernet sauvignon
- 12 miesięcy, dąb francuski i amerykański
- W nosie aromaty jeżyn, czarnych porzeczek i dojrzałych śliwek. Na podniebieniu rozwija się kontynuując dotychczasowe odczucia, dodatkowo ujawniając nuty waniliowo-kawowe. W ustach dosyć mocno zbudowane, giętkie i soczyste, zachwycające świetnie zintegrowaną taniernością i długim, lekko dymnym finiszem. Podawać do pieczeni wołowej, wędlin, dziczyzny i dojrzewających serów.

- 16–18°C
- czerwone, wytrawne

Kod: USS09

## VDR – Very Dark Red

- Scheid Family Wines
- Kalifornia, Hames Valley, Monterey County
- 60% petit verdot, 40% petite syrah
- 12 miesięcy, dąb amerykański i węgierski
- Wino o wyjątkowo adekwatnej nazwie; rzeczywiście jest bardzo ciemnej barwy, w dużej mierze będącej dziełem petit verdot, którego owoce cechuje intensywny kolor, mocne taniny i nader wyrazisty smak. Niewielkie jagody petite sirah wnoszą do kupażu nieprawdopodobną długość i dodatkowo podbijają już i tak wyrazistą tanierność. 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 Cabernet Sauvignon



- 🏠 Scheid Family Wines
- 📍 Kalifornia, Monterey County
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski, amerykański i węgierski
- 📖 Intensywny, zachęcający nos kuszący aromatami jeżyn, leśnych jagód i dojrzałych śliwek doskonale zintegrowanymi z nutami tostowymi, przypraw i kawy. Na podniebieniu świetnie zbudowane, pełne i miękkie, soczyste, o długim posmaku dojrzałych, czarnych owoców. Podawać do pieczonej wołowiny i jagnięciny, risotto z leśnymi grzybami, grillowanych warzyw i dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS04

## Long Valley Ranch Red Blend



- 🏠 Scheid Family Wines
- 📍 Kalifornia, Monterey County
- 🍇 30% petite syrah, 25% merlot, 18% petit verdot, 13% syrah, 9% tempranillo, 5% cinsault
- 🕒 11 miesięcy, dąb francuski, amerykański i węgierski
- 📖 Zachwycający bujnymi aromatami nos przywodzący na myśl śliwki, wiśnie, jeżyny i leśne jagody doskonale zintegrowane z wyrazistymi nutami mokki, estragonu oraz domieszki cedru. W ustach dobrze zbudowane, o doskonałej strukturze i soczystości owocowym smaku zwiernionym zdecydowaną nutą czarnych owoców. Podawać do pieczonych i grillowanych mięs, tart z grzybami i warzywami, wędlin i dojrzewających serów.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS05

## 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. Świetne zarówno do pieczonej ryby, białego mięsa czy owoców morza, jak i lekkich sałatek.

- 🌡️ 10–12°C
- 🍷 białe, wytrawne

Kod: USS16



*Scheid Family Wines dysponuje jedną z najnowocześniejszych winiarni w Kalifornii, kontrolując cały proces produkcji, od własnych upraw po etykietowanie butelek. Areał upraw rozciąga się na przestrzeni 90 mil w różnych strefach klimatycznych.*

## 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 tanninach. Doskonałe do pieczonej połędwiczki wieprzowej w ziołach i risotto.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS17

## William Wright Pinot Noir Reserve



- 🏠 Scheid Family Wines
- 📍 Kalifornia, Monterey County
- 🍇 pinot noir
- 🕒 12 miesięcy, dąb francuski
- 📖 W nosie bukiet aromatów czarnych wiśni i porzeczek, dojrzałych malin, śliwek i owoców granatu, z lekkimi akcentami wanilii i kawy. Na podniebieniu eleganckie i subtelne, przyjemnie krągłe, o dobrej strukturze i długo utrzymującej się, pozostawiającej tostowy posmak, końcówce. Podawać do smażonych grzybów, pieczonego łososia i pieczeni.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

Kod: USS01

## William Wright Chardonnay



- 🏠 Scheid Family Wines
- 📍 Kalifornia, Monterey County
- 🍇 chardonnay
- 🕒 8–10 miesięcy, dąb francuski, 20% nowe beczki
- 📖 Białe kalifornijskie wino o bujnym bukiecie 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



# Golan Heights Winery



Wzgórze Golan to bajkowo piękna kraina na pograniczu Izraela i Syrii. W latach 70. XX wieku miejsce krwawych bitew, dziś jest siedzibą firmy uznawanej za jedną z najważniejszych winiarni w Izraelu pod względem jakości, innowacji technologicznych i wielkości produkcji. Od założenia w 1983 roku Golan Heights Winery wypuściła na rynek trzy wiodące marki – Yarden, Gamla i Hermon. Głównym winemakerem jest Victor Schoenfeld, wyróżniony tytułem Człowieka Roku 2015 magazynu „Czas Wina”. Nie ma roku, aby jego wina nie zdobyły prestiżowych nagród. Tylko w sezonie 2016/2017 wina z serii Yarden otrzymały 4 złote medale na konkursie Mundus Vini. Yarden Cabernet Sauvignon zwyciężył w swojej kategorii, otrzymał też prestiżową platynową nagrodę na konkursie organizowanym przez magazyn „Decanter”.



## Yarden Katzrin Red Bordeaux Style

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 cabernet sauvignon, merlot
- 🕒 24 miesiące, dąb francuski
- 📖 Czerwone wytrawne wino z Izraela rozczajające mocne aromaty dojrzałych czarnych owoców wzbogacone o nuty tytoniu, ziemi, kwiatu pomarańczy, przypraw, śródziemnomorskich ziół i gorzkiej czekolady. Usta mocne, gęste, krągłe i złożone, o bardzo długiej końcówce. Wino o niebagatelnym potencjale dojrzewania szacowanym na 25 lat. Podawać do grillowanego udźca jagnięcego, chateaubriand, pieczeni wołowej.

- 🌡️ 18–20°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: IZY58**



## Yarden Cabernet Sauvignon

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Bogate, skoncentrowane wino o aromatach dojrzałych jeżyn, czereśni, śliwek i likieru z czarnej porzeczki przemieszanych z nutami waniliowymi, tostowymi i przyprawowymi. W ustach doskonale zbudowane, jedwabiste, o długim, złożonym posmaku. Podawać do grillowanego steka z pieprzem, pieczonej gęsi, jagnięciny.

- 🌡️ 18–22°C
- 🍷 czerwone, wytrawne
- Kod: IZY05**



## Yarden Cabernet Sauvignon El Rom Vineyard

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 cabernet sauvignon
- 🕒 18 miesięcy, dąb francuski
- 📖 Żywiołowe, potężne, wielowymiarowe wino uwodzące bogatym bukietem, na który składają się aromaty jeżyn, likieru z czarnej porzeczki i przypraw wzbogacone o nuty ziemiste oraz ziołowe. W ustach skoncentrowane, o świetnej kwasowości, jedwabistych 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**

Wina z izraelskiej winiarni Golan Heights Winery są całkowiec koszerne, to znaczy nadają się do obchodzenia religijnych świąt żydowskich przez cały rok – łącznie z Paschą.



### Yarden Cabernet Sauvignon Magnum 1,5 l

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 100% cabernet sauvignon

🕒 18 miesięcy, dąb francuski

📖 Bogate, skoncentrowane czerwone wino wytrawne o aromatach dojrzałych jeżyn, czereśni, sliwek i likieru z czarnej porzeczki przemieszanych z nutami waniliowymi, tostowymi i przyprawowymi. W ustach doskonale zbudowane, jedwabiste, o długim, złożonym posmaku. Podawać do grillowanego steaka z pieprzem, pieczonej gęsi, jagnięciny.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY61

objętość: 1,5 l



### Yarden Chardonnay Magnum 1,5 l

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 100% 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.

🌡️ 10–12°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** IZY72

objętość: 1,5 l

### Yarden Katzrin Chardonnay

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 chardonnay

🕒 9 miesięcy nad osadem z drożdży, dąb francuski

📖 Pełne, wspaniałe wielowymiarowe białe wino o aromatach dojrzałych gruszek, soczystych jabłek i owoców tropikalnych przemieszanych z nutami maślanymi, przypraw i wanilii. W ustach bogate, o smaku stanowiącym harmonijne połączenie soczystej owocowości i niuansów drzewnych, świetnej strukturze i złożonym, długim posmaku. Podawać do steków z tuńczyka, kaczki w pomarańczach, szaszłyków z grzybami leśnymi.

🌡️ 10–14°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** IZY09



### Yarden Blanc de Blancs Sparkling

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 chardonnay

🕒 minimum 5 lat w butelce nad osadem z drożdży

📖 Musujące wino o przyjemnym bukicie złożonym z nut cytrusowych i kwiatowych uzupełnionych o aromaty zielonego jabłka, niuans mineralne i przypieczonej bagietki. Usta złożone, lekko kremowe, rześkie i smakowite. Podawać do pacyficznego łososia, tarty z grzybami leśnymi lub jako aperitif.

🌡️ 8–10°C

🍷 musujące, białe, wytrawne

**Kod:** IZY55



### Yarden Rosé Sparkling

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍷 70% chardonnay, 30% pinot noir

🕒 minimum 5 lat w butelce nad osadem z drożdży

📖 Różowe wytrawne wino musujące z Izraela o intensywnie owocowym bukicie złożonym z aromatów truskawek, cytrusów i gruszek przemieszanych z nutami kwiatowymi, szarlotki, bagietki i prażonych orzechów. W ustach czyste, rześkie i eleganckie. Podawać do tatarskiego, tuńczyka, pieczonego kurczaka, pierożków z nadzieniem dyniowym, ciasta z malinami.

🌡️ 8–10°C

🍷 musujące, różowe, wytrawne

**Kod:** IZY56





## Yarden Merlot

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 100% merlot

🕒 15 miesięcy, dąb francuski

📖 Bogate, skoncentrowane czerwone wino wytrawne z Izraela o aromatach jagód i likieru z czarnej porzeczki przemieszanych z nutami skórki pomarańczowej i przypraw. W ustach doskonale zbudowane, złożone, o długiej, owocowo-przyprawowej końcówce. Podawać do pieczonej jagnięciny z leśnymi grzybami, polędwicy w sosie na bazie zredukowanego czerwonego wina, dojrzewających serów.

🌡️ 18–22°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY06



## Yarden 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 Viognier

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 viognier

🕒 część wina – fermentacja w beczkach z dębu francuskiego

📖 Aromatyczne białe wino wytrawne z Izraela rozczyszczające zapach świeżych brzoskwiń, moreli i kwiatów przemieszane z niuansami przyprawowymi. W ustach bogate, dobrze zbudowane, eleganckie. Podawać do dań z drobiu i cielęciny, łagodnych serów.

🌡️ 10–14°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** IZY12



## 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:** IZY07



## 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 gotębi w sosie z wina.

🌡️ 16–18°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY07



## Yarden 2T

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 touriga nacional, tinta c7o

🕒 18 miesięcy, dąb francuski

📖 Fantastyczny bukiet stanowiący mieszankę aromatów czereśni i śliwek z nutami czekoladowymi, kwiatowymi, przyprawowymi i dębowymi. Mocne, skoncentrowane, pełne i smakowite w ustach, o bardzo długiej, intensywnie owocowej końcówce. Podawać do jagnięciny w ziołach, pieczonej kaczki, grillowanych żeberek.

🌡️ 18–20°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY57



## Yarden Sauvignon Blanc



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- sauvignon blanc
- 3 miesiące, dąb francuski
- Aromatyczne izraelskie wino rozczające zapach owoców tropikalnych, cytrusów i nut ziołowych wzbogacony o niuans waniliowy. W ustach złożone, świeże, o długim owocowym posmaku. Podawać do świeżych ryb, tataru z tuńczyka, grillowanych sardynek, drobiu, świeżego lub dojrzewającego sera z koziego mleka.

8–10°C  
 białe, wytrawne  
**Kod:** IZY13

## Yarden Gewürztraminer



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- gewürztraminer
- 
- Aromatyczne półwytrawne 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 tajsju, pizzy z serem gruyere, potraw z curry lub jako aperitif.

8–10°C  
 białe, półwytrawne  
**Kod:** IZY14

## Yarden Heights Wine 0,375 l



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- gewürztraminer
- 
- Bardzo aromatyczne białe słodkie wino z Izraela rozczające zapach dojrzałych jabłek, gruszek, cytrusów i owoców tropikalnych przemieszany z nutami polnych kwiatów. W ustach wyraziste, wielowarstwowe, słodkie, o bogatym i długim finiszu. Podawać jako deser lub do pasztetu z gęsim wątróbkę.

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



## Gamla White Riesling



- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- riesling
- 
- Młode i świeże białe półwytrawne wino z Izraela o atrakcyjnym bukietem 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  
**Kod:** IZY18  
 Objętość 0,375 l  
**Kod:** IZY27

## Gamla Cabernet Sauvignon Magnum 1,5 l

- Golan Heights Winery
- Galilea, Galilee
- 100% 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.

18–20°C  
 czerwone, wytrawne  
**Kod:** IZY64  
 objętość: 1,5 l



## Gamla Chardonnay

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 chardonnay

🕒 4 miesiące, dąb francuski

📖 Aromatyczne białe wino wytrawne z Izraela rozczuchające zapach cytrusów, gruszek i bananów zrównoważony przez subtelne nuty dębowe i waniliowe. W ustach delikatne i krągłe, o długim, rześkim posmaku. Podawać do grillowanego łososia, świeżych sardynek, miękkich serów, dań na bazie jajek.



🌡️ 10–14°C

🍷 białe, wytrawne

**Kod:** IZY23

Objętość 0,375 l

**Kod:** IZY30

## Gamla

### Sauvignon Blanc

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 100% sauvignon blanc

🕒 —

📖 Lekkie i rześkie białe wino wytrawne z Izraela o aromatach guawy, limonki i owoców tropikalnych wzbogaconych o nuty kwiatowe i świeżo 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 Brut

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 pinot noir, chardonnay

🕒 minimum 12 miesięcy w butelce nad osadem z drożdży

📖 Białe musujące izraelskie wino o atrakcyjnym bukietie złożonym z delikatnych aromatów kwiatów pomarańczy i zielonych jabłek wzbogaconych o nuty owoców tropikalnych i poziomek. W ustach dobrze zbudowane i eleganckie, o długim, rześkim zakończeniu. Podawać do ryba, sushi lub jako aperitif.



🌡️ 6–7°C

🍷 musujące, białe, wytrawne

**Kod:** IZY26



## 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

## Gamla Merlot

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 merlot

🕒 9 miesięcy, dąb francuski

📖 Pełne soczystego owocu czerwone wino izraelskie o aromatach malin i likieru z czarnej porzeczki wzbogaconych o nuty dębowe, przypraw i ziół. W ustach krągłe, świeże, o mocno owocowym smaku i długim, eleganckim zakończeniu. Podawać do kaczki w pomarańczach, cielęciny, makaronów.



🌡️ 18–22°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY20

## Gamla Syrah

🏠 Golan Heights Winery

📍 Galilea, Galilee

🍇 syrah

🕒 12 miesięcy, dąb francuski

📖 Urzekające czerwone wino o charakterystycznych dla syraha aromatach dymu, jeżyn i nutach ziemistych. W ustach dobrze zbudowane, krągłe, pełne owocu okraszonego przyprawami, długie. Podawać do kotletów jagnięcych, soczystych steków w sosie z leśnych grzybów.



🌡️ 18–22°C

🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY19



## Mount Hermon Red

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec, petit verdot
- 🍷 —

📖 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, dojrzałego sera brie.

- 🌡️ 15–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY01  
**Objętość:** 0,375 l  
**Kod:** IZY03



## Mount Hermon White

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 sauvignon blanc, chardonnay, viognier, sémillon
- 🍷 —

📖 Lekkie, orzeźwiające białe wino wytrawne z Izraela o aromatach cytrusów, melona, brzoskwiń, zielonego jabłka i owoców tropikalnych. W ustach smakowite, o dobrej strukturze i świeżym, czystym posmaku. Podawać do serów kozich, grillowanego pstrąga, pieczonego kurczaka.

- 🌡️ 10°C
- 🍷 białe, wytrawne

**Kod:** IZY02  
**Objętość:** 0,375 l  
**Kod:** IZY04

Znajomość sztuki tworzenia wina bardzo trafnie została swego czasu skomentowana przez Daniela Rogova uważającego, że Golan Heights Winery zbiera recenzje i punkty, dzięki którym może rywalizować z najlepszymi wytwórcami Kalifornii, Francji czy Włoch, a Victor Schoenfeld i jego drużyna muszą rzeczywiście znać się na rzeczy.



## Mount Hermon Indigo

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 cabernet sauvignon, syrah
- 🍷 —

📖 Świeże i młode czerwone wino wytrawne z Izraela uwodzące aromatami dojrzałych śliwek i jagód wzbogaconymi o nuty przypraw i kakao. W ustach dobrze zbudowane, o intensywnym smaku dojrzałych ciemnych owoców, przyjemnej taniowości i długiej końcówce. Podawać do soczystych hamburgerów, pizzy, musaki.

- 🌡️ 15–17°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY37



## Mount Hermon Cabernet Sauvignon

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 100% cabernet sauvignon
- 🍷 —

📖 Czerwone wytrawne wino z Izraela rozczajające świeże aromaty dojrzałych wiśni, malin i śliwek uzupełnione nutami ziołowymi. Na podniebieniu lekkie i rześkie, łagodnie tanične, o przyjemnym owocowym smaku i długiej końcówce. Podawać do żeberka w malinowym sosie barbecue, grillowanych kotletów jagnięcych, a nawet do pizzy z pieczarkami na cienkim cieście.

- 🌡️ 16–18°C
- 🍷 czerwone, wytrawne

**Kod:** IZY76



## Mount Hermon Moscato

- 🏠 Golan Heights Winery
- 📍 Galilea, Galilee
- 🍇 muscat canelli
- 🍷 —

📖 Lekkie wino deserowe o bogatym bukcie złożonym z aromatów ananasów, brzoskwiń, mandarynek i cytryn przemieszanych z nutami kapryfolium, jaśminu i przypraw. W ustach smakowite, o subtelnej pienistości i przyjemnej słodkości. Podawać do deseru zabaglione, brzoskwiń zapiekanych pod kruszonką lub solo.

- 🌡️ 6–8°C
- 🍷 białe, słodkie

**Kod:** IZY36



# *Najlepsze alkohole mocne*

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.



ENGLAND ICELAND  
MARTIN MILLER'S GIN

STEWART'S  
FINEST

MOLLY  
MALONE  
IRISH WHISKEY

THE  
WOODSMAN



FETTERCAIRN  
HIGHLAND SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY 1824

Scotland's Smallest Distillery  
EDRADOUR  
ESTABLISHED 1825

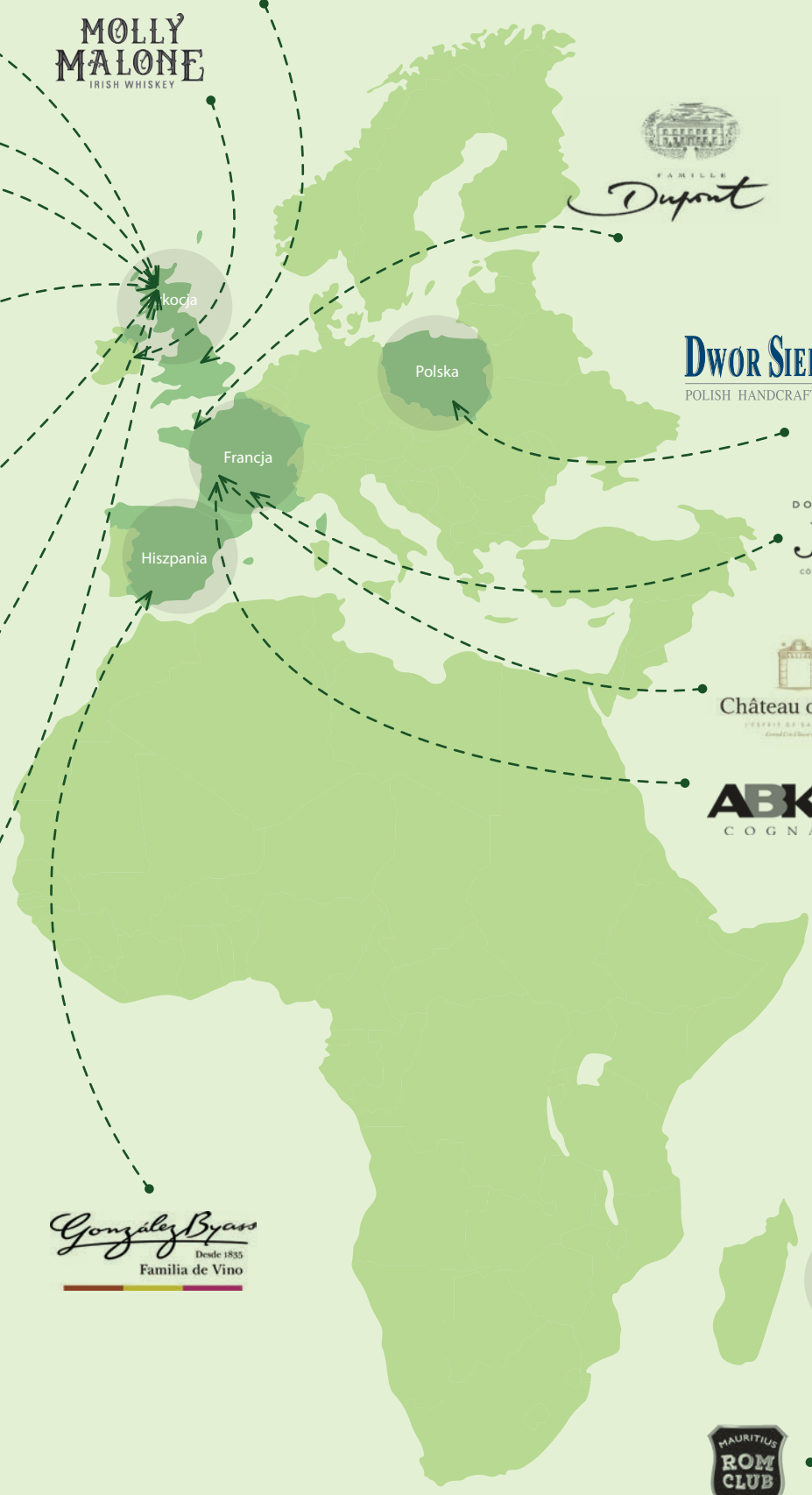


THE DALMORE  
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

WHYTE & MACKAY



González Byass  
Desde 1835  
Familia de Vino



DWOR SIERAKOW  
POLISH HANDCRAFTED VODKA

DOMAINE DE  
JOÿ  
CÔTES DE GASCOGNE  
ARMAGNAC

Château d'Arche  
UN PAYS DE LAURENNE  
Grand Cru Classé en 1955

ABK6  
COGNAC

Mauritius





## Domaines ABK6



ABK6 to Single Estate Cognac, czyli koniak z pojedynczej posiadłości. Każdy etap produkcji odbywa się w wytwórni Francisa Abecassisa (od jego nazwiska pochodzi nazwa koniaków). Posiadłość ta, z 240 hektarami winnic, jest jedną z największych w apelacji Cognac. Każda z winnic cieszy się doskonałym nasłonecznieniem i ma bardzo dobrą wystawę. Kredowe gleby, takie jak w Szampanii, decydują o elegancji i wielkim potencjale starzenia otrzymywanych destylatów.

Od niedawna, w swej kolejnej posiadłości położonej na Południu Francji, w krainie słynącej z olbrzymich przestrzeni, tabunów siwych koni, stad czarnych byków i różowych flamingów, Francis Abecassis prowadzi organiczną uprawę pszenicy wyróżniającej się wyrazistością i elegancją. To z niej, i macerowanych organicznych jagód jałowca, tworzy tam zupełnie wyjątkowy, przesycony duchem Camargue, gin.



# Gin



### ABK6 Estate Gin Bio

🏠 Domaines ABK6

📍 Camargue



📖 Wyjątkowy gin przesycony duchem Camargue – położonego na południu Francji regionu słynącego z nieokiełznanymi przestrzeniami, dzikich koni, byków i różowych flamingów od wieków koegzystujących na tym niesamowitym terytorium. W należącej do Francisa Abecassisa posiadłości położonej w samym sercu tej niewiarygodnej krainy prowadzona jest organiczna uprawa pszenicy wyróżniającej się wyrazistością i elegancją; to z niej i macerowanych organicznych jagód jałowca powstaje ten krystaliczny, połyskujący gin. Zachwyca eleganckim nosem, w którym dominuje aromat jałowca subtelnie wzbogacony o nuty cytrusów i białych kwiatów. Na podniebieniu gładki i miękki, odznaczający się świeżością i wyrazistym smakiem. Podawać schłodzony jako składnik koktajlu lub w formie long drinka z tonikiem.

% 40%

objętość: 0,70 l

○ gin

Kod: FAB11



## ABK6 XO Renaissance Single Estate Cognac

- 🏠 Domaines ABK6
- 📍 Nowa Akwitania, AOC Cognac
- 🕒 minimum 10 lat
- 📖 Elegancki koniak o złotobursztynowej barwie i dystyngowanym bukicie złożonym z aromatów drzewnych, przypraw korzennych, lukrecji, skórki pomarańczowej i suszonych fig. Na podniebieniu wyrazisty, o smaku, w którym dominują nuty orzechów włoskich i laskowych, cedru i kandyzowanych owoców. Bardzo długi, wyrafinowany finisz. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 XO Renaissance czas ten wynosi 30-35 lat. objętość: 0,70 l
- % 40%
- 🍷 koniak

Kod: FAB07



## ABK6 Extra Single Estate Cognac

- 🏠 Domaines ABK6
- 📍 Nowa Akwitania, AOC Cognac
- 🕒 minimum 10 lat
- 📖 Pełny i bogaty koniak o eleganckiej barwie starego złota, wyjątkowym charakterze i wielkiej złożoności, której nabral podczas kilkudziesięcioletniego dojrzewania w dębowych beczkach. Zachwycę wyrafinowanym nosem rozczajającym 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, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 Extra niektóre nawet 50 lat. objętość: 0,70 l
- % 40%
- 🍷 koniak

Kod: FAB05

# Koniac



## ABK6 VSOP Single Estate Cognac

- 🏠 Domaines ABK6
- 📍 Nowa Akwitania, AOC Cognac
- 🕒 minimum 4 lata
- 📖 Wielowarstwowy bukiet, na który składają się akcenty drzewne i pieczonych owoców oraz nuty maślanych bułeczek, jabłek i cynamonu. W ustach złożony, o świetnej strukturze i długim posmaku naznaczonym subtelnym niansem waniliowym i beczkowym. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 VSOP czas ten wynosi 7-8 lat.

% 40%      objętość: 0,70 l  
 🍷 koniak  
 Kod: FAB02



## ABK6 VS Pure Single Estate Cognac

- 🏠 Domaines ABK6
- 📍 Nowa Akwitania, AOC Cognac
- 🕒 minimum 2 lata
- 📖 W nosie początkowo pojawiają się aromaty waniliowe przemieszane z nutami drzewnymi, które ewoluują w kierunku zapachu świeżych owoców z domieszką miodu. Na podniebieniu gładki, o przyjemnym owocowym smaku wzbogaconym o nianse waniliowe. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 VS Pure Single czas ten wynosi 3-4 lata.

% 40%      objętość: 0,70 l  
 🍷 koniak  
 Kod: FAB01



## ABK6 XO Family Reserve Single Estate Cognac

- 🏠 Domaines ABK6
- 📍 Nowa Akwitania, AOC Cognac
- 🕒 minimum 10 lat
- 📖 Bogaty bukiet zwraca uwagę nutami drewna i przypraw; z czasem pojawiają się aromaty lukrecji, skórki pomarańczowej i suszonych fig. Na podniebieniu wspaniale wielowymiarowy, o smaku stanowiącym doskonały przykład harmonii aromatów orzechów włoskich i laskowych, cedru i kandyzowanych owoców. Fantastycznie długi, gładki i finezyjny. Jest to koniak powstały z destylatów pochodzących z jednej posiadłości, które dojrzewały w beczkach znacznie dłużej, niż wymagają przepisy apelacyjne; w przypadku ABK6 XO Family Reserve czas ten wynosi 20, a nawet 25 lat.

% 40%      objętość: 0,70 l  
 🍷 koniak  
 Kod: FAB03



# Calvados Dupont

Do posiadłości rodziny Dupont w Normandii, w samym sercu regionu Pay's d'Auge, należy 30 hektarów obsadzonych jabłoniemi sadów, z których owoców powstają znakomite cydry i calvadosy. Tradycja produkcji calvadosu w rodzinie Dupont została zapoczątkowana przez Jules'a Dupont w II połowie XIX wieku; zajmował się nią obok hodowli bydła. W latach 30. ubiegłego wieku stery rodzinnego biznesu przejął syn Louis, ale to dopiero przedstawiciel kolejnego pokolenia – Etienne – rozpoczynający zarządzanie firmą w latach 80. skupił się na produkcji jakościowej. Powiększył areał sadów, udał do regionu Cognac by poznać najlepsze techniki podwójnej destylacji, intensywnie działał na rzecz utworzenia AOC Pay's d'Auge. Od początku jego rządów posiadłość Dupont podąża drogą, której wyznacznikiem jest wysoka jakość. W procesie produkcji cydrów i calvadosów ręcznie sortuje się jabłka; także w tym przypadku, tak jak przy tworzeniu wina, najważniejszy jest surowiec. Tylko z owoców najwyższej jakości można otrzymać trunk w pełni odzwierciedlający charakter zarówno jabłek jak i siedliska, z którego pochodzą.



## Famille Dupont Calvados Pays d'Auge

### 30 ans

- 🏠 Famille Dupont
- 📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge
- 🕒 minimum 30 lat, drewniane wypalane beczki o poj. 1200 l, a potem 400 l
- 📖 Jasnomahoniowy, przejrzysty calvados o potężnym, wyrazistym, nieco słodkim bukietie złożonym z aromatów kwiatów, cytrusów, miodu i przypraw przemieszanych z nutami tostowymi. W ustach równie intensywny, a przy tym elegancki, o smaku przywodzącym na myśl wanilię, drewno, kandyzowane jabłka i przyprawy. Długo utrzymujący się posmak. Pić jako digestif, świetnie pasuje do cygara.

% 40% objętość: 0,70 l

○ calvados

Kod: FFD09



## Famille Dupont Calvados Pays d'Auge Fine

- 🏠 Famille Dupont
- 📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge
- 🕒 minimum 2 lata, 50% nowych beczek
- 📖 Czysta złotożółta barwa. Aromat elegancki, złożony, bardzo intensywny, można wyczuć w nim jabłka, wanilię i cytrusy podbite delikatną ziemiastością. Na podniebieniu pełny i rześki, o smaku świeżych i suszonych owoców oraz wanilii. Całość bogata i dobrze zintegrowana. Podawać jako aperitif solo lub na lodzie.

% 40% objętość: 0,70 l

○ calvados

Kod: FFD01



## Famille Dupont Calvados Réserve

- 🏠 Famille Dupont
- 📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge
- 🕒 3 lata, 25% nowych beczek
- 📖 Calvados o czystszej i jasnej barwie bursztynu. Początkowo łagodny nos rozwija intensywnie aromaty zielonego jabłka i geranium wzbogacone o nuty miętowe. Nawet w opróżnionym kieliszku długo utrzymuje się bogaty bukiet. Na podniebieniu spójny, nieco gorzkawy, w pierwszej chwili o wyraźnym smaku zielonego jabłka, później bardziej wytrawny, roślinny, o szerokim spektrum aromatów. Podawać jako aperitif solo lub na lodzie lub z kroplą wody w celu uwolnienia aromatów.

% 40% objętość: 0,70 l

○ calvados

Kod: FFD03



## Famille Dupont Calvados Hors d'Age

- 🏠 Famille Dupont
- 📍 Normandia, AOC Calvados du Pays d'Auge
- 🕒 6 lat, 25% nowych beczek
- 📖 W kieliszku złotożółty, o delikatnych miedzianych refleksach. Po zamieszczeniu uwalnia przyjemne złożone aromaty owocowe (jabłko, banan) i kwiatowe (róża, jaśmin) oraz subtelną nutę drewna. W ustach czysty, jedwabisty i łagodny, słodki w ataku, o wyrazistym smaku wywołującym skojarzenia z dojrzałymi jabłkami. Doskonały w roli zarówno aperitif jak i digestif. Podawać solo lub na lodzie.

% 40% objętość: 0,70 l

○ calvados

Kod: FFD05

# Alto del Carmen

Pisco to typ winiaku uzyskanego z wina powstałego z winogron z rodziny muskatów. To narodowy trunk w Chile. Jest podstawą wielu drinków, z których najpopularniejszym jest pisco sour. Destylarnia Alto del Carmen jest częścią i chlubą Capel Holding powstałego w 1934 roku. Koncern produkuje 200 000 ton winogron rocznie. Posiada 60 procent rynku chilijskiego i jest światowym liderem w produkcji pisco (6 milionów dziewięciolitrowych skrzynek rocznie), a także członkiem Millionaire's Club zrzeszającego producentów marek o rocznej sprzedaży ponad miliona skrzynek.



## Pisco Alto del Carmen Reservado Transparente

- 🏠 Alto del Carmen
- 📍 Chilean Denomination of Origin
- 🌿 muskat aleksandryjski, moscatel rosado
- 🕒 co najmniej rok w stalowych tankach
- 📖 Bezbarwne pisco powstałe z wybranych winogron odmiany muskat. Na podniebieniu owocowe, o smaku lekko zabarwionym niuansami cytrusowymi. Dzięki dwukrotnej destylacji i trzykrotnej filtracji Alto del Carmen Reservado Transparente to świetnie zbalansowane, krągłe pisco w pełni oddające kwiatowo-owocowy charakter muskatów.

% 40% objętość: 0,70 l  
 ○ pisco  
 Kod: CHP04

# Pisco



## 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.

% 40% objętość: 0,70 l  
 ○ pisco  
 Kod: CHP01



## 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 bukiecie charakterystycznym dla muskatów wzbogaconym o aromaty suszonych owoców i wanilii. W ustach doskonały balans smaku słodkich winogron, wanilii i bananów. Podawać solo lub z lodem.

% 40% objętość: 0,70 l  
 ○ pisco  
 Kod: CHP02



## Pisco Alto del Carmen Envejecido

- 🏠 Alto del Carmen
- 📍 Chilean Denomination of Origin
- 🌿 muskat
- 🕒 co najmniej 2 lata, dąb amerykański
- 📖 Pisco o bursztynowym kolorze ze złotymi refleksami. W zapachu dominują aromaty dębowe, kandyzowanych owoców i toffi. Na podniebieniu delikatne i krągłe, o fantastycznym smaku przywodzącym na myśl starzoną brandy, wzbogaconym o subtelny niuans waniliowy. Podawać solo.

% 40% objętość: 0,70 l  
 ○ pisco  
 Kod: CHP03



# Czym jest *armaniak* ?

Armaniak jest winiakiem czyli naturalną wódką gronową o kontrolowanej nazwie pochodzenia AOC. Powstaje ze spirytusów otrzymywanych z wina gronowego, wytwarzanego wyłącznie z białych odmian winogron takich jak folle blanche, ugni blanc i colombard, a także jurançon blanc, meslier saint-françois, mauzac, clairette de gascoigne, graille i baco 22A uprawianych w regionie Armagnac w Gaskonii – historycznej krainie położonej w południowo-zachodniej Francji.

Armaniak cieszy się na świecie opinią najlepszej i najszlachetniejszej wódki (oprócz koniaku). Zastrzeżony obszar, na którym uprawia się winogrona przeznaczone do wyrobu armaniaku, podzielony jest na trzy okręgi: Haut-Armagnac, Armagnac Tenarèze i Bas-Armagnac.

## **Historia**

Armaniak jest najstarszym winiakiem wyrabianym masowo w ściśle określony sposób. Pierwsze zapiski określające

winiak pędzony w południowo-zachodniej Francji nazwą armaniak pojawiają się w XIV wieku. Początkowo, tak jak w przypadku winiaków powstających na innych obszarach, armaniak był uważany za lekarstwo na rozliczne dolegliwości niewiele mając wspólnego z eleganckim trunkiem określanym tą nazwą obecnie. Zasadnicze normy dotyczące wyrobu armaniaku oraz zastrzeżenie jego nazwy nastąpiło na mocy dekretu rządu francuskiego z 25 maja 1909 roku.

## Produkcja

Winifikacja moszczu przeznaczonego do produkcji armaniaku jest całkowicie naturalna. Po trwającej średnio 12 dni fermentacji powstaje lekkie, surowe i nieklarowane wino o mocy 8–9 procent i stosunkowo wysokiej zawartości kwasów. Fermentacja jest prowadzona w niskiej temperaturze, dzięki temu wino, a co za tym idzie i destylat, ma przyjemniejszy smak oraz aromat.

Destylacja odbywa się tak samo jak w przypadku koniaku – nie później niż do 31 marca roku następnego po zbiorach, w aparatach do pracy ciągłej, ogrzewanych bezpośrednio ogniem.

Zbudowane z miedzi elektrolitycznej aparaty destylacyjne zwane *alambic armagnacais* pracują bez przerwy pięć miesięcy i zatrzymywane są jedynie w przypadku awarii. Destylacja odbywa się wyłącznie w docelowych zakładach, które nie skupują gotowych destylatów od drobnych producentów, lecz jedynie odfermentowane wino. Niewielkie ilości wina są poddawane dwukrotnej destylacji w aparatach typu *alambic charentais* i po odleżakowaniu służą do wzbogacenia produktu finalnego. Moc młodego, bezbarwnego i aromatycznego destylatu musi się zawierać, na mocy dekretu z 31 sierpnia 1972 roku, w przedziale 52–72 procent.

Młode spirytusy leżakują 5–20 lat w chłodnych piwnicach lub w pomieszczeniach naziemnych, początkowo w nowych, a później w starych beczkach (pièces) o pojemności 400–420 litrów. Wykonane są one z czarnego dębu pochodzącego głównie z okolic Monlezun d'Armagnac, mającego duży wpływ na walory aromatyczno-smakowe późniejszego armaniaku.

Po zakończeniu dojrzewania sporządza się odpowiedni zestaw armaniaku, który jest mieszaniną dwóch lub większej ilości destylatów oraz wody, tak aby zredukować moc wódki do poziomu około 40 procent i ewentualnie niewielkiej ilości naturalnych nalewów aromatyczno-smakowych. Armaniaki rocznikowe (vintage), sporządzane są z destylatów pochodzących z tego samego roku.

## Armaniak w kuchni

Armaniak nadaje się zarówno do konsumpcji w kieliszkach koniakowych, po posiłku, jako digestif, jak i do sporządzania wielu napojów mieszanych. Młody armaniak może także służyć jako dodatek do potraw.

Można go podać do przystawek przygotowanych na bazie wędzonego łososia, do wędlin, foie gras lub na deser do tarty cytrynowej. Młode armaniaki wykorzystuje się do flambiowania (skorupiaków, mięs, ciast) i sosów. Dobrze komponują się też z serami z przerostem niebieskiej pleśni takimi jak fourme czy roquefort. Stary armaniak świetnie pasuje do dań łączących w sobie smaki słony i słodki, takich jak perliczka z owocami, pierś kaczki z miodem, a także do deserów w rodzaju tarte tatin, tort „czarny las” czy mus czekoladowy.

Armaniak, szczególnie ten długo dojrzewany, o bogatym bukiecie, w którym wyczuć można aromaty drewna, tostów, dymu, kawy i kakao, doskonale komponuje się z delikatną kenijską kawą. Młodszy, pełen wigoru armaniak smakował będzie znakomicie z pełnym mocy naparem z etiopskich ziaren kawy.



Kod: FRJ37





## Domaine de Joÿ

Posiadłość powstała za sprawą wielkiego uczucia, które do ojczyzny armaniaku zaczęła żywić na przełomie XIX i XX wieku pewna szwajcarska rodzina – Marguerite i Paul Gessler.

Składa się na nią 170 hektarów korzystających z dobrodziejstwa klimatu oceanicznego winnic. Spora część działek ma południową wystawę, co umożliwia spokojny rozwój i dojrzewanie winogron. Dla wyrobu armaniaku esencjonalne są trzy szczepy: ugni blanc, bacco i folle blanche. To za ich sprawą tutejsze armaniaki mogą pochwalić się subtelnością, harmonią i równowagą. Wszystkie poddawane są destylacji na miejscu, a następnie dojrzewaniu w dębowych beczkach. W czasie tego długiego czasami trwającego i kilkadziesiąt lat okresu stają się fantastycznie aromatycznym i wysublimowanym eliksirem o głębokiej barwie bursztynu.

W 2005 roku Domaine de Joÿ zdobyła certyfikat zrównoważonego rolnictwa „Sustainable Agriculture”, a w 2019 „High Environmental Value Level 3” promujący produkty rolnicze powstające w oparciu o poszanowanie bioróżnorodności i zasobów wodnych.



### Domaine de Joÿ Bas-Armagnac VSOP 5 ans

🏠 Domaine de Joÿ

📍 Gaskonia, AOC Bas-Armagnac

🌿 bacco, ugni blanc

🕒 5 lat, dąb francuski, nowe beczki

📖 Pięcioletni armaniak o jasnej, miedzianej barwie i dyskretnym bukcie 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 gorzkości kończące i lekko dymnym posmaku. Podawać do wędzonego łososia, kawioru, foie gras, wędlin, tarty cytrynowej oraz do serów z przerostem niebieskiej pleśni takich jak fourme d'ambert czy roquefort.

% 40.5%

○ armaniak

Kod: FRJ01

objętość: 0,70 l

### Domaine de Joÿ Bas-Armagnac XO 10 ans

🏠 Domaine de Joÿ

📍 Gaskonia, AOC Bas-Armagnac

🌿 bacco, ugni blanc

🕒 10 lat, dąb francuski, nowe beczki

📖 Dziesięcioletni armaniak o złotej barwie i wspaniale złożonym nosie pełnym aromatów kwiatowych i waniliowych z wyraźnie zaznaczonym niansem drzewnym w tle. W ustach łagodny, o waniliowo-przyprawowym smaku i długiej dębowej kończące. Podawać do kaczk po pekińsku, gołębi, dojrzewających sznyck, grillowane piersi z kaczki, grzybów shiitake, marchewkowego purée, kandyzowanego ananasa, serów z przerostem niebieskiej pleśni, tarty tatin na ciepło.

% 40.5%

○ armaniak

Kod: FRJ02

objętość: 0,70 l

### Domaine de Joÿ Bas-Armagnac HOR'S D'AGE 15 ans

🏠 Domaine de Joÿ

📍 Gaskonia, AOC Bas-Armagnac

🌿 bacco, ugni blanc

🕒 15 lat, dąb francuski, nowe beczki

📖 Piętnastoletni armaniak o bursztynowej barwie przechodzącej w brąz. W nosie łagodny, o dominujących aromatach 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, kończące. Podawać do wędzonego łososia, foie gras, mięs na zimno, perliczki z owocami, piersi kaczki z miodem, deserów czekoladowych takich jak tort czarny las, musu czekoladowego lub z mocną etiopską kawą.

% 40.5%

○ armaniak

Kod: FRJ03

objętość: 0,70 l



## By Joÿ Armagnac 1981

🏠 Domaine de Joÿ

📍 Gaskonia, AOC Armagnac

🌿 bacco, ugni blanc

🕒 40 lat, dąb francuski

📖 Elegancki czterdziestoletni armaniak o jasnopomarańczowej barwie i złożonym bukietcie, w którym wyraźnie przewijają się aromaty mandarynek i wanilii. Na podniebieniu szlachetny i delikatny, o subtelnym smaku przypraw wspartym przez niuanse waniliowe, mandarynkowe i świeżego drewna. W finiszu intensywny początkowo smak słodczy i przypraw łagodzą ujawniające się z czasem nuty waniliowe i czekoladowe, do których dołącza powoli gasnąca nuta czarnej herbaty. Podawać po posiłku, obok szklanki wody lub filiżanki finezyjnej kenijskiej kawy, albo z cygarem.

% 40%

objętość: 0,70 l

○ armaniak

Kod: FRJ27



## By Joÿ Armagnac 1971

🏠 Domaine de Joÿ

📍 Gaskonia, AOC Armagnac

🌿 bacco, ugni blanc

🕒 50 lat, dąb francuski

📖 Bogaty i wspaniale zrównoważony pięćdziesięcioletni armaniak o głębokiej pomarańczowej barwie. W nosie początkowo słodki, kwiatowy i delikatny; po chwili pojawiają się aromaty prażonych orzechów i drewna. Na podniebieniu dystygnowany, o intrygującym smaku, w którym wyczuć można nuty suszonych śliwek, piernika i lukrecji. Długa, zabarwiona subtelnym niuansiem owocowym, kośćcówka. Podawać po posiłku, do cygara lub filiżanki delikatnej kenijskiej kawy.

% 40%

objętość: 0,70 l

○ armaniak

Kod: FRJ37



# Dictador

Pod koniec XVIII wieku hiszpański kolonista Severo Arango y Ferro przybył do Kolumbii, by pobierać podatki dla Królestwa Hiszpanii. Zyskał nawet bardzo znaczący przydomek: Dictador. Doszło jednak do nieoczekiwane go zdarzenia; otóż Hiszpan zakochał się w... rumie. Zauroczony smakiem i elegancją wytwarzanego tu trunku został jego największym producentem i sprzedawcą. 160 lat później, w 1913 roku, jego potomek Don Julio Arangoy Parra założył firmę Destileria Colombiana, która obecnie podbija świat najlepszym karaibskim rumem.



## Rum Dictador 16 YO

Destileria Colombiana

Kolumbia

16 lat, system solera

Niezwykle bogate doświadczenie zarówno dla ciała, jak i duszy. Rum Dictador 16 YO szczydzi się wybornym smakiem stworzonym przez uznanego master blendera Hernana Parra Arrango, którego rodzina od trzech pokoleń doskonali rumy Dictador. Urzeka głęboką mahoniową barwą i wielowymiarowym bukietem stanowiącym mieszankę ciemnej czekolady, rodzynek i kawy z delikatną nutą dębu.

% 40%

objętość: 0,70 l

rum

Kod: KR37



## Rum Dictador 24 YO

Destileria Colombiana

Kolumbia

24 lata, system solera

Głęboki brązowy kolor z czerwonymi przebłyskami. W nosie wyczuwalne aromaty cytrusów i przypraw wzbogacone o nuty ciemnej czekolady, dębu i suchych nasion. Do tego aksamitna kawa, słodka lukrecja i syrop klonowy. Na podniebieniu bardzo intensywny, a jednocześnie łagodny, o smaku cytrusów z cynamonem w tle. Pozostawia w ustach na długo ciężki i oleisty posmak suchych nasion, dębu i syropu klonowego.

% 40%

objętość: 0,70 l

rum

Kod: KR38

# González Byass

González Byass to winiarnia będąca prawdziwym bohaterem Andaluzji. W liczącej prawie 200 lat bodeczie powstaje najslynniejsze na świecie sherry Tío Pepe, a także destyluje się alkohole mocne które, zanim trafią do koneserów, przez lata dojrzewają w beczkach po sherry. Tu powstaje również brandy de jerez. W 2014 roku Światowe Stowarzyszenie Dziennikarzy Winiarskich uznało González Byass za najlepszą winiarnię w Hiszpanii i szóstą najlepszą winiarnię świata.



# Brandy



## Lepanto Brandy de Jerez Oloroso Viejo Solera Gran Reserva

🏠 González Byass

📍 Andaluzja, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

🌿 100% palomino

🕒 15 lat, system solera (dąb amerykański)

📖 Znakomita brandy z linii Lepanto to jedyna brandy de jerez powstająca od początku do końca, łącznie z procesem destylacji, w Andaluzji. Lepanto OV dojrzewa w systemie solera, najpierw 12 lat w beczkach po sherry Tío Pepe, a potem jeszcze 3 lata w beczkach po sherry Oloroso Viejo. Ma intensywny bursztynowy kolor z ciemniejszymi miedzianymi refleksami i czyste, pełne wigoru aromaty orzechów, przypraw i drewna. W ustach wielowymiarowa, wspaniale złożona i elegancka. Podawać solo lub z lodem.

% 36%

🍷 brandy

**Kod:** HGB11

objętość: 0,70 l



## 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: 0,70 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 dojrzewaniu skończywszy, odbywał się w Jerez, w Andaluzji. Lepanto PX dojrzewa w systemie solera, najpierw 12 lat w beczkach po sherry Tío Pepe, a potem 3 lata w beczkach po 30-letniej sherry Noe ze szczepu pedro ximénez. Cieszy oko ciemnobursztynową barwą z mahoniowymi przeblyskami. 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: 0,70 l



# 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. Choć Martin Miller odszedł w roku 2013, jego dziedzictwo żyje nadal. Od momentu pojawienia się na rynku w 1999 roku Martin Miller's Gin nieustająco zdobywa nagrody za wyjątkową jakość, przyznawane przez wiodących w branży światowych ekspertów. W ciągu ostatnich 10 lat zdobył więcej złotych i platynowych medali niż jakikolwiek inny gin, i to podczas najbardziej prestiżowych konkursów takich jak The World Spirits Awards, San Francisco World Spirits Competition, ISC and IWSC, Beverage Testing Institute of Chicago.



# Gin

## Martin Miller's Gin Westbourne England Iceland

🏠 Martin Miller's Ltd

📍 Anglia, Islandia

🌿 –

📖 Świeży i delikatny gin, zachwycający aromatami pieprzu i cynamonu z cytrusowymi nutami skórki pomarańczowej. Na podniebieniu bogaty, o wyraźnym smaku jałowca i nutach ogórka, cynamonu i gałki muszkatołowej. Finisz długi, wytrawny. Doskonały gin do klasycznych koktajli.

% 45.2%

🍷 gin

objętość: 0,70 l



Kod: HRB41

## Martin Miller's Gin Original England Iceland

🏠 Martin Miller's Ltd

📍 Anglia, Islandia

🌿 –

📖 Klasyczny bukiet charakterystycznych dla ginu aromatów: jałowca, arcydzięgla, lukrecji i gałki muszkatołowej z dodatkiem suszonej skórki cytrynowej, pomarańczowej i limonkowej. Doskonale zbalansowany, odświeżający gin, o współczesnym charakterze, który świetnie sprawdzi się w koktajlach.

% 40%

🍷 gin

objętość: 0,70 l



Kod: HRB40

# Jak powstaje *whisky*?

Przez ostatnie 200 lat nie zmienił się zasadniczo sposób robienia whisky. Potrzebne do tego są trzy składniki: woda, jęczmień i drożdże. Tradycyjnie jest pięć faz produkcji: słodowanie, zacieranie, fermentacja, destylacja i dojrzewanie. Poniżej opis każdej z faz.

1

## **Słodowanie / Malting**

Jęczmień zawiera skrobię, którą trzeba zamienić na rozpuszczalny cukier, aby drożdże przerobiły go na alkohol. W tym celu ziarna muszą przejść proces kiełkowania, zwany słodowaniem. Każda z destylarni ma swoje preferencje dotyczące typu stosowanego jęczmienia. Ważne jest, aby z jęczmienia można było uzyskać jak najwięcej cukru. Ziarna są moczone w ciepłej wodzie przez 2–3 dni, a następnie rozkładane na podłodze budynku zwanego malting house. Później są regularnie obracane, aby utrzymać je w stałej temperaturze.

Na skalę komercyjną używa się do tego wielkich rotujących bębnow.

Kiedy jęczmień zaczyna puszczać pędy zatrzymuje się kiełkowanie przez suszenie ziaren w suszarni. Do ogrzewania suszarni tradycyjnie używa się dymu z torfu i ten moment ma wpływ na smak i zapach finalnego spirytusu, bowiem zależy on od typu używanego torfu i długości czasu suszenia. Tak spreparowany jęczmień nazywamy sładem (*malt*). Kolejnym etapem jest zmielenie go i usunięcie łusek i innych niepożądanych elementów. ●

2

## **Zacieranie / Mashing**

Zmielony sład zwany *grist* zostaje dodany do ciepłej wody i w niej dochodzi do ekstrakcji rozpuszczonego cukru. Woda zwykle pochodzi z czystego, zaufanego lokalnego źródła dlatego większość destylarni na świecie zlokalizowana jest w pobliżu strumieni, rzek lub jezior. Charakter wody może istotnie wpływać na smak spirytusu z uwagi na zawartość rozpuszczonych minerałów wypływających przez strumienie płynące przez granit, torf lub skały. Kombinację rozpuszczonego sładu z wodą wlewa się do wielkich kadzi zwanych *mash tun* i miesza tam przez kilka godzin.

Podczas tego procesu cukier rozpuszcza się w zacierze. Uzyskany płyn z rozpuszczonym cukrem nosi nazwę brzezka (*wort*). Ten proces powtarza się trzykrotnie, każdorazowo z podnoszoną temperaturą wody, aby wyekstraktować maksymalną ilość cukru. Tylko brzezka z dwóch pierwszych cykli jest wykorzystywana. Płyn z trzeciego jest zlewany do kadzi ze świeżo zmielonym sładem (*grist*). Pozostałości np. łuski czy kiełki to tzw. wysłodziny, inaczej młóto (*draff*), które wykorzystuje się do produkcji paszy dla zwierząt. ●



3

## Fermentacja / Fermentation

Brzeczka jest chłodzona i przelewana do wielkich zbiorników zwanych *washbacks*. Zbiorniki tradycyjnie były robione z drewna, ale dziś w wielu destylarniach używa się tanków ze stali nierdzewnej. Tu dodaje się drożdży i zaczyna się fermentacja. Drożdże zamieniają cukier w alkohol. Gorzelnicy bardzo uważnie wybierają szczep drożdży, bo może

on mieć wpływ na finalny smak spirytusu. Zwykle fermentacja trwa ok. 48 godzin, ale niektóre destylarnie wydłużają ten czas, aby osiągnąć zamierzony efekt. Uzyskany płyn ma niski poziom alkoholu, od 5% do 10%, jak piwo lub ale. Na tym etapie można z płynu zrobić piwo, ale jeśli chcemy zrobić whisky przejdziemy do kolejnego etapu – destylacji. ●

4

## Destylacja / Distillation

W Szkocji zacier tradycja nakazuje destylować dwa razy. W Irlandii odbywają się trzy destylacje, ale od tej reguły zdarzają się wyjątki w obu krajach.

Alembiki (*stills*) są wykonane z miedzi, w dolnej części mają kształt miski, następnie idąc w górę zwężają się, aby u szczytu przybrać kształt rury zwanej szyją (*neck*). Wszystkie alembiki działają na tej samej zasadzie, ale nieco różnią się kształtem i proporcjami, co ma wpływ na smak i charakter uzyskiwanego z nich spirytusu.

Smukłe kotły destylacyjne z dłuższą szyją dają lekki, prosty spirytus, zaś szersze, bardziej przysadziste produkują spirytus pełniejszy, o bogatszym smaku. Alembiki pracują w parach. Najpierw zacier wlewa się do większego kotła (*wash still*), gdzie jest podgrzewany. Płyn w alembiku po osiągnięciu odpowiedniej temperatury zaczyna parować i pary alkoholu unoszą się, aż docierają szyją do kondensera, gdzie ulegają skropleniu. Uzyskany na tym etapie alkohol nazywa się *low wines* (surów-

ka gorzelnicza), który w dalszej kolejności trafia do mniejszego kotła zwanego *spirit still*. Wszystkie osady pozostałe po destylacji w pierwszym alembiku są przetwarzane na paszę dla zwierząt (młoto). W kolejnej fazie produkcji powstaje alkohol o mocy 65–75%, który gorzelnik dzieli na trzy części. Spirytus z początku destylacji, który nosi nazwę *foreshots* (przedgony), ma wysoki poziom alkoholu i zawiera wiele składników (estry) wpływających niekorzystnie na aromat destylatu, dlatego przelewany jest do pierwszego alembika (*wash still*) i poddawany powtórnej destylacji. Odcina się również końcową frakcję destylatu zwaną *feints* lub *tails* (pogony), zawierającą fuzle. Ją również dodaje się do pierwszego kotła, wzbogacając *low wines* przed kolejną destylacją. Najważniejszy jest alkohol ze środkowej fazy destylacji, zwany sercem (*heart*). To on jest bazą do dalszej produkcji i kierowany jest do starzenia, by z czasem stać się whisky. ●

5

## Dojrzewanie / Maturation

Spirytus wlewa się do dębowych beczek. Najpopularniejsze są beczki wcześniej używane do starzenia bourbonu lub produkcji hiszpańskiej sherry. Spirytus musi spędzić w beczce minimum 3 lata zanim zgodnie ze szkockim prawem będzie mógł nosić nazwę scotch whisky. Podczas dojrzewania destylat łączy się z naturalnymi związkami z drewna, co nadaje whisky charakterystyczny smak i aromat. Drewno jest porowate, więc z czasem trafia do wnętrza beczki powietrze ze środowiska, w którym się ona znajduje. Dlatego miejsce, gdzie znajdują

się beczki, ma duży wpływ na unikalny charakter whisky. Jakość powietrza, temperatura i wilgotność w miejscu, gdzie magazyny są zlokalizowane (np. na wyspie nad morzem lub w górach w środku łądu), wpłyną na końcowy produkt. Po upływie każdego roku dojrzewania poprzez parowanie ubywa około 2% objętości spirytusu. To zjawisko zwane *angel's share* ma wpływ na to, że starsze whisky są trudniej dostępne i mają wyższą cenę. Po prostu z czasem w beczce jest coraz mniej whisky do za-butelkowania. ●



Kod: WWM02

## Co to jest single malt whisky?

Szkocka whisky to jeden z najpopularniejszych alkoholi mocnych na świecie. Jednym z rodzajów szkockiej whisky jest *single malt*. Zainteresowanie konsumentów tym rodzajem whisky od wielu lat dynamicznie rośnie. Termin ten odnosi się do whisky, która jest produkowana w jednej destylarni, wyłącznie ze słoju jęczmiennego, następnie starzona i butelkowana. Alternatywą do *single malt* jest *blended malt*, która składa się z połączenia whisky *single malt* powstających w różnych destylarniach. Dawniej stosowane były nazwy *vatted malt* lub *pure malt*, ale dla uporządkowania terminologii Scotch Whisky Association zabroniła używania tych terminów.

*Single malt* whisky są produkowane w różnych miejscach na świecie, ale najpopularniejsze pochodzą ze Szkocji, Irlandii i Japonii. Nazwa *scotch* może być używana tylko w odniesieniu do *single malt* produkowanej w Szkocji.

## Co to jest blended whisky?

Najpopularniejsze na świecie to whisky mieszana – *blended* (np. Stewart's, Cluny). *Blended* często używane są do robienia koktajli lub mieszania z soft drinkami. Dzieje się tak, ponieważ są tańsze od whisky *single malt* i nie mają tak subtelnego aromatu.

*Blended* whisky powstaje poprzez zmieszanie kilku różnych whisky razem. Muszą to być *single malty* (zrobione w 100% z jęczmienia) i whisky robione z innych zbóż (nazywane *grain whisky*). Pochodzą one z różnych destylarni i są w różnym wieku. Whisky miesza się ze sobą, aby uzyskać gładki, bardziej złożony smak. Każdy z składników wnosi w to swój wkład. Niektóre blendy mogą zawierać nawet 50 różnych whisky – *single malt* i *single grain*.

Regułą jest, że im więcej młodej, zbożowej whisky w mieszance, tym produkt tańszy.

Niektóre whisky mieszane mają na etykiecie podany wiek. Odnosi się do najmłodszego składnika whisky. Pozostałe mogą być jego rówieśnikami lub być starsze.



Kod: WWM43



## Edradour Distillery

Edradour to najmniejsza, tradycyjna destylarnia w Szkocji, która osiągnęła światową sławę. Firma została założona w 1825 roku i działa do dziś, będąc ostatnim bastionem Single Malt Whisky wytwarzanej w dużym stopniu ręcznie. Destylarnia szczyty się tym, że jej whisky posiadają aż 25 cech – aromatów i smaków – charakterystycznych dla Single Malt Scotch Whisky z regionu Highland.



### Edradour 10 YO Highland Single Malt Scotch Whisky

Edradour Distillery Co. Ltd

Highland

10 lat, beczki po sherry oloroso

Leżakująca w beczkach po sherry oloroso whisky o bukietie złożonym z aromatów jabłek, słoju, migdałów i wanilii z domieszką sherry i dymu. W ustach bogata, kremowa, lekko słodowa, z akcentami orzechowymi i przyprawowymi. W długim finiszu dominują nuty sherry.

40%

whisky słodowa

objętość: 0,7 l

Kod: WHE01  
Objętość 0,05 l  
Kod: WHE02





## Edradour-Ballechin 8YO, Double Malt – Double Cask

🏠 Edradour Distillery Co. Ltd

📍 Highland

🍷 leżakuje w beczkach po sherry oloroso oraz beczkach po bourbonie

📖 Ośmioletnia szkocka whisky powstała w destylarni Edradour z dwu whisky słodowych Edradour i Ballechin; pierwsza leżakuje w beczkach po sherry oloroso, druga w beczkach po bourbonie. Jest to bogata i aromatyczna whisky, którą cechuje idealna równowaga pomiędzy aromatami owoców i sherry (Edradour), a zapachami dymu i przypraw (torfowa Ballechin) oraz fantastycznie długi, ciepły, słodki finisz zabarwiony lekko pikantnym niuansiem torfowym.

% 46%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WSV13

## Edradour 12 YO Caledonia Highland Single Malt Scotch Whisky

🏠 Edradour Distillery Co. Ltd

📍 Highland

🍷 12 lat, beczki po sherry oloroso

📖 Wyjątkowa whisky o naturalnym kolorze skomponowana z zawartości beczek wybranych przez szkockiego pieśniarza Dougiego MacLean i nazwana na cześć jego słynnej piosenki Caledonia. Zaskakuje aromatami suszonych fig, rodzynek, goździków i owoców cytrusowych. W ustach bogata, o smaku złożonym z nut orzechowych i pomarańczowych oraz przyprawowej, lekko wytrawnej, dobrze zbalansowanej końcówce. Niefiltrowana na zimno.

% 46%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WHE03  
Objętość 0,05 l  
Kod: WHE04

## Ballechin 10 YO Highland Single Malt Scotch Whisky

🏠 Edradour Distillery Co. Ltd

📍 Highland

🍷 10 lat, beczki po bourbonie i sherry oloroso

📖 Silnie torfowa (50 ppm), o naturalnym kolorze i bogatym dymnym charakterze whisky dojrzewiana w beczkach po bourbonie i sherry oloroso, która swą nazwę wzięła od zamkniętej w 1927 roku, sąsiadującej z Edradour, małej destylarni w Perthshire. Charakteryzuje ją świeży zapach torfu wzbogacony o aromaty sosny i waty cukrowej. W ustach syrop ziołowy. Końcówka wytrawna z nutami popiołu z cygar. Niefiltrowana na zimno.

% 46%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WHE14  
Objętość 0,05 l  
Kod: WHE22



# Fettercairn Distillery

Fettercairn to najstarsza, licencjonowana destylarnia w Highland. Założył ją w 1824 roku Aleksander Ramsey, adaptując na potrzeby zakładu stary młyn w Nethermill. Niestety w 1829 roku Ramsey musiał sprzedać przedsiębiorstwo z powodu kłopotów finansowych. Nowym właścicielem została rodzina Gladstonów, co okazało się przełomowe dla całej historii whisky, bowiem syn Williama Gladstona John został premierem brytyjskiego rządu i wpłynął na zmianę przepisów, umożliwiając dynamiczny rozwój branży. Jednorożec z herbu założyciela pozostał na butelce jako symbol najwyższej jakości, unikalnej whisky słodowej – Fettercairn.



## Fettercairn 16 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 16 lat, beczka po sherry oloroso, beczka po sherry palo cortado  
 📖 Whisky o wyrazistej miodowej barwie z brązowymi przebłyskami. W nosie zachwycą wielowymiarowym bukietem złożonym z aromatów przywodzących na myśl oprószone cukrem migdały, suszone owoce i starzone drewno. Na podniebieniu fantastycznie złożona, o smaku mango, moreli, skórki cytrynowej i suszonych na słońcu rodzynek wzbogaconym o nuty orzechów włoskich, lekko palonej kawy, kakao i lukrecji. Finisz wyrazisty, zdominowany przez słony karmel, drewno sandałowe i lukrowany piernik. Podawać najpierw solo, a potem z niewielką domieszką zimnej wody - rozcieńczona otwiera się, eksponując w bukietcie aromaty owoców tropikalnych.

% 46,4%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM76



## Fettercairn 12 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 12 lat, beczki po bourbonie, biały dąb amerykański  
 📖 Dojrzewana przez 12 lat w beczkach po bourbonie z białego dębu amerykańskiego whisky o słonecznomiodowej barwie z bursztynowymi refleksami. Zachwycą bukietem złożonym z aromatów wanilii, gruszek i przypraw, a także niebanalnym smakiem przywodzącym na myśl rześkie nektaryniki, owoce tropikalne i świeżo paloną kawę. Zapadający w pamięć finisz wywołujący skojarzenia z rodzynekami sułtankami i toffi.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM37



## Fettercairn 22 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Fettercairn Distillery

📍 Highland

🕒 22 lata, beczki po bourbonie, biały dąb amerykański  
 📖 Dojrzewana przez 22 lata w beczkach z dębu amerykańskiego po bourbonie whisky o bursztynowym kolorze i aromatach bananów, owoców cytrusowych, rodzynek, fig i pierników. W smaku wyczuwalne gruszki, karmelizowane pomarańcze i kawa, uzupełnione o nuty lukrecji, wiśni, sliwek i melasy.

% 47%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM53



## 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

# The Whisky Works

Whisky Works to marka powołana do życia przez Whisky Makera i Blendera Gregga Glassa w 2017 roku z zamiarem oferowania whisky dla ludzi potrafiących cieszyć się życiem.

Celem przyświecającym przedsięwzięciu była chęć dzielenia się upodobaniem do ciekawych whisky zarówno w nowoczesnym jak i tradycyjnym stylu, począwszy od słodowych, poprzez zbożowe, a na mieszanych skończywszy.

Każda whisky Whisky Works jest produktem jednorazowym, butelkowanym bez filtracji na zimno czy podbarwiania, w mocy najbardziej odpowiedniej do charakteru konkretnej whisky. Każda jest wypuszczana na rynek w małych partiach, w liczbie poniżej 2500 indywidualnie numerowanych butelek, nigdy więcej nie powtarzających się.



## Whisky Works 29 YO Glaswegian Single Grain Scotch Whisky

🏠 The Whisky Works

📍 Speyside

🕒 9 lat, biały dąb amerykański

📖 Dojrzewana długie lata w beczkach z białego dębu amerykańskiego klasyczna whisky zbożowa o bogatym bukacie złożonym z aromatów toffi i wanilii wzbogaconych o akcenty przypraw korzennych, suszonego kokosa i soczystego ananasa oraz subtelnie słodkim smaku dopełnionym nutami karmelizowanego crème brulee. Istnieje zaledwie 1 642 indywidualnie numerowanych butelek tej 29-letniej whisky Single Grain, z których każda została zabutelkowana z naturalną mocą, bez dodatku barwnika i bez filtracji na zimno.

% 54,2%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM40



## Whisky Works Quartermaster 11 YO Blended Scotch Whisky

🏠 The Whisky Works

📍 Szkocja

🕒 11 lat, beczki po karaibskim rumie, sherry i bourbonie

📖 11-letnia szkocka whisky mieszana, której unikalną kompozycję smaków tworzą whisky zbożowe z Highland i stody ze Speyside łączące się w mieszance wzbogaconej podczas okresu dojrzewania w beczkach po karaibskim rumie, sherry i bourbonie. Dojrzewająca w beczkach po rumie whisky zbożowa zyskuje słodycz i nuty przyprawowe; część z niej finiszowana jest w beczkach po sherry pedro ximénez. Dwa malty ze Speyside, jeden leżakowany w białym dębie amerykańskim, a drugi w beczkach po sherry, zestawiane są potem z whisky zbożową tworząc ekskluzywną szkocką whisky mieszaną o złotej barwie i żywym charakterze, na który składają się dojrzały, roztańczający aromaty brzoskwiń w rumie z nutami imbiru i kawy nos oraz wspaniale złożone usta o smaku orzechów i migdałów z domieszką rodzynek i skórek pomarańczy. Wyprodukowano tylko 2134 numerowanych butelek.

% 46,4%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky mieszana

Kod: WWM43



## Whisky Works King of Trees 10 YO Highland Blended Malt Scotch Whisky

🏠 The Whisky Works

📍 Highland

🕒 10 lat, beczka po bourbonie, beczka z białego dębu amerykańskiego, beczka z dębu szkockiego

📖 Przy produkcji tej whisky zastosowano rzadki proces dojrzewania – wykorzystano drewno z dwustuletnich dębów szkockich powalonych przez wiatr na terenie posiadłości w Highland. Dąb szkocki rzadko daje wolne od sęków klepki potrzebne do produkcji beczek, a te powalone wiekowe drzewa dostarczyły odpowiedniego drewna tylko na jedną beczkę. Początkowo whisky dojrzewała w beczkach po bourbonie (first fill) i beczkach z białego dębu amerykańskiego (refill), a następnie część whisky finiszowana była w beczkach ze szkockiego dębu, aby podkreślić aromaty jesiennych owoców i wzbogacić smak o nuty słodkiego cynamonu i przypraw korzennych. Powstało zaledwie 2 157 numerowanych butelek, bez filtracji na zimno i bez dodatku barwnika.

% 46,5%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa mieszana

Kod: WWM42



## Whisky Works 20 YO Speyside Single Malt Scotch Whisky

🏠 The Whisky Works

📍 Speyside

🕒 20 lat, beczki z białego dębu amerykańskiego oraz 7 miesięcy, beczki po koniaku

📖 Świetny zioliowy i kwiatowy single malt wyprodukowany w 1998 roku, dojrzewający najpierw 20 lat w beczkach z białego dębu amerykańskiego, a potem przez siedem miesięcy w beczkach po wydestylowanym także w 1998 roku koniaku. To dzięki wykończeniu w beczkach po koniaku whisky zyskała słodkie zioliowe i fiołkowe aromaty, a także wyczuwalne w smaku nuty mlecznej czekolady, złocistego syropu, imbiru oraz truskawek ze śmietaną. Wyprodukowano tylko 1618 numerowanych butelek.

% 47,1%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM41



# Dalmore Distillery

Założona w 1839 roku destylarnia Dalmore znajduje się na północnym wybrzeżu Zatok Firth of Cromarty w Północnej Szkocji. Wszystko tu sprzyja produkcji whisky, 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 podściółkowy magazyn zapewnia idealne warunki dla starzenia alkoholi z Dalmore.

Słynne poroże – symbol destylarni, umieszczony na każdej butelce, nawiązuje do legendy rodu MacKenzie – XIX-wiecznych właścicieli destylarni. W 1263 roku przodek klanu ocalił na polowaniu króla Szkocji Aleksandra III przed rozszalałym jeleniem, za co otrzymał szlachectwo i herb z wizerunkiem rogatego łba zwierzęcia.



## Dalmore Aged 25 YO Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

- 🍷 beczki z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, sherry palomino, finał w beczkach po porto tawny
- 📖 Początkowo dojrzewa w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie. Potem jedna część kontynuuje dojrzewanie w 25-letnich beczkach po sherry palomino, a druga – w beczkach po bourbonie z 1980 roku. Następnie obie części są zestawiane w beczkach po bourbonie, a potem całość przelewana do beczek po porto tawny. Ten niecodzienny sposób dojrzewania dał efekt w postaci zupełnie wyjątkowej whisky o bujnych aromatach egzotycznych owoców, marcepana, wanilii, toffi i ciasta figowego. Na podniebieniu wyczuwalne są nuty skórki pomarańczowej, czekoladowych truflii, lukrecji, słodkiej śliwki i moczonych w sherry rodzynek. Na finiszu uwagę zwracają niuanse przywodzące na myśl cukier trzcinowy, syrop klonowy, gorzką czekoladę i pikantny piekniek.

% 42%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM06



## Dalmore King Alexander III Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

- 🍷 beczki po bourbonie, sherry Matusalem, maderze, marsali, porto i winie cabernet sauvignon
- 📖 Unikalna whisky stworzona ze śmiałością i dużą dozą artyzmu w celu upamiętnienia uratowania króla Szkocji Aleksandra III w 1263 roku. Jest jedyną w świecie słodową whisky dojrzewającą w sześciu różnych beczkach: po bourbonie, sherry Matusalem, maderze, marsali, porto i winie cabernet sauvignon. Za sprawą tej wyjątkowej kombinacji może poszczycić się doskonałą harmonią, unikalną złożonością oraz gładkością. Bogaty nos roztacza aromaty czerwonych i egzotycznych owoców i świeżych kwiatów. Na podniebieniu wspaniale wielowymiarowa, o smaku przywodzącym na myśl skórki cytryny, startą wanilię, krem karmelowy i miazdżone migdały. Na finiszu emanująca nutami imbiru, słodkiego cynamonu i gałki muszkatołowej.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM05



## Dalmore Aged 18 YO Single Malt Scotch Whisky

🏠 Dalmore Distillery

📍 Highland

- 🍷 18 lat; najpierw w beczkach z białego dębu amerykańskiego po bourbonie, potem w beczkach po 30-letniej sherry Matusalem
- 📖 Ta wyjątkowa whisky przez pierwsze 14 lat była poddawana starzeniu w beczkach z dębu amerykańskiego, a następnie 4 lata w beczkach po 30-letniej sherry Matusalem. Nos emanuje aromatami wanilii i ciemnej czekolady wzbogaconymi o nuty pomarańczy i cynamonu. W ustach kandyzowane cytrusy, kawa, gałka muszkatołowa i goździk. W długim finiszu przewijają się cytrusy, dąb i przyprawy.

% 43%

objętość: 0,7 l

🍷 whisky słodowa

Kod: WWM03







## John E McPherson & Sons

Od XIII wieku klan McPherson zamieszkiwał region Badenoch na wyżynach Szkocji, bogaty w legendy i wydarzenia historyczne. Klan rozślawił Ewen McPherson, żyjący w I-ej połowie XVIII wieku, który walczył u boku Karola Edwarda Stewarta w bitwie pod Prestonpans za co został wyjęty spod prawa i musiał ukrywać się przez wiele lat.

Szef klanu McPherson zawsze znany jako Cluny McPherson (1804-1885) zamieszkiwał zamek Cluny Castle w Laggan (Inverness-shire, Highland). W 1857 roku Cluny McPherson użył swojego imienia whisky stworzonej w wytwórni John E McPherson & Sons, pozwalając również na umieszczenie na etykiecie herbu i klanowego motto „touch not a cat bot a glove”.

Z biegiem czasu ostatecznie straciła swą pierwotną nazwę – ale pamięć o słynnej whisky przetrwała. Dziś jej spadkobiercą i producentem jest wielka grupa Whyte & Mackay. Obecnie naczelnikiem klanu jest Sir William McPherson of Cluny and Blairgowrie.



### Cluny

🏠 John E McPherson & Sons

📍 Szkocja

🕒 minimum 36 miesięcy, beczki po bourbonie

📖 Cluny jest trunkiem o wyraźnie szkockim, choć nienarzucającym się charakterze. Jest szkocka, bo wyraźnie czuć w niej składniki słodowe i torfowo-dymne, ale też owocowe – bananów, brzoskwini z puszki, suszonych owoców i bakalii, a także migdałów i orzechów (a nawet orzechówki!). W smaku bogata i również orzechowa, z nutkami karmelu.

% 40%

○ whisky mieszana

Kod: WWM60

## J&G Stewart & Co



### Stewart's Finest Blended Scotch Whisky

🏠 J&G Stewart & Co

📍 Szkocja

🕒 minimum 3 lata w beczkach dębowych

📖 Dobrej jakości mieszana szkocka whisky o bogatych aromatach miodu, ciemnej czekolady i mandarynek. W ustach gładka, o dobrze zbalansowanym smaku. Posiada wyraźne elementy stylu single malts ze Speyside. Jest świetnym przykładem tradycyjnej sztuki mieszania szkockich whisky. Idealna do koktajli.

% 40%

○ whisky mieszana

Kod: WWM80

Objętość 0,35 l

Kod: WWM81

## Lombard Brands

# Whisky



### Storm Blended Malt Scotch Whisky

🏠 Lombard Brands Ltd.

📍 Szkocja

🕒 3 lata

📖 Storm to bardzo specyficzny, wyraźnie naznaczony wpływem morza blended malt. Do stworzenia tego unikalnego profilu smakowego wykorzystano beczki z whisky słodową pochodzące z najbardziej ekstremalnie położonych szkockich destylarni. Powstałe na dzikim szkockim wybrzeżu mocno morskie w charakterze, zabarwione słonym niuansiem, malts o nutach tostowych, dymnych i słonych zestawiono z najbliższymi i najstarszymi single malts pochodzącymi z żywych terenów Speyside. W efekcie połączenia tych diametralnie różnych whiskies otrzymano produkt o bardzo swoistym charakterze. W nosie wyczuwalne aromaty wanilii, suszonych moreli i słonego karmelu. Na podniebieniu prażony jęczmień, sól morską, pieprz i orzechy w miodzie. W finiszu pojawiają się słodkie przyprawy.

% 43%

○ whisky mieszana słodowa

Kod: WST01

objętość: 0,70 l



# Whyte & Mackay

SZKOCJA



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

## Woodsman

🏠 Whyte & Mackay

📍 Szkocja

🌳 nowe beczki z dębu amerykańskiego i beczki po bourbonie  
📖 Cechuje ją bogata, ciepła, złotobrzowa barwa i wyraźnie waniliowe aromaty przemieszane z subtelnymi nutami dymnymi. W smaku także wyczuwalne niuanse waniliowe z domieszką przypraw korzennych i delikatną dymną słodyczą. Przyjemny, bezpretensjonalny, lekko słodkawy posmak. Whisky dojrzewała w nowych beczkach z białego dębu amerykańskiego zrobionych specjalnie do tego celu w Ohio oraz w podwójnie wypalanych beczkach po bourbonie, dzięki czemu mocno naznaczona jest waniliową słodyczą i niuansiem dymnym. Idealna whisky do drinków.

% 40%

○ whisky mieszana

Kod: WWM69

## González Byass

Unikalna whisky z Hiszpanii, leżakowana w beczkach po sherry pedro ximénez.



### Nomad Outland Whisky Sherry Cask

🏠 González Byass

📍 Andalużja

🕒 9-12 lat, beczki po bourbonie, sherry oloroso i pedro ximénez

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

Zwyczajowo beczki po sherry ekspediowane są do destylarni w Szkocji.

W przypadku Nomada postępuje się jednak niekonwencjonalnie, wysyłając mieszankę destylatów dojrzevaną początkowo w Szkocji przez okres 5–8 lat, a potem jeszcze, po połączeniu, kolejne 3 lata w beczkach po sherry oloroso, do winiarni Nomad w Andalużji na południu Hiszpanii, by tam zakończyła proces dojrzewania w beczkach po sherry z odmiany pedro ximénez. Podczas tego ostatniego, 12 miesięcznego, etapu dojrzewania Nomad nabiera niepowtarzalnego charakteru. Cieszy oko wspaniałą topazową barwą z wyraźnymi przebłyskami. Intryguje 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 niansem waniliowym i rodzynekowym. Całość zachwyca subtelną elegancją i długim, głębokim posmakiem.

% 41.3%

objętość: 0,70 l

🍷 whisky mieszana

Kod: HGB12

## Château D'Arche

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



### Whisky d'Arche

🏠 Château d'Arche

📍 Bordeaux

🕒 5 lat

📖 Whisky d'Arche powstaje z połączenia dwóch destylatów ze słoju jęczmiennego produkowanych tak jak tradycyjne single malt ze Szkocji. Dojrzewa w beczkach dębowych przez cztery i pół roku. Potem 6 miesięcy leżakuje w starannie wybranych beczkach po winie Sauternes Château d'Arche Grand Vin. Charakteryzuje ją delikatnie złota barwa i niezbyt intensywny, ale długo utrzymujący się aromat, przede wszystkim owocowy, ale wzbogacony o nuty orzechów, marcepana, miodu i gąłki muszkatołowej. Na podniebieniu jest dobrze zbalansowana i zniuansowana – z początku są wyczuwalne suszone owoce, migdały i akcenty orzechowe, później pojawia się także suszona skórka cytryny, drewno i nuty zbożowe, a także lekki smak miodu i wanilii. Całość pozostawia długi, gładki posmak i wrażenie pięknej harmonii.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 whisky słodowa

Kod: FAR01

# Whisky



# Molly Malone Premium Irish Whiskey

Piękna młoda kobieta o obfitych kształtach i wąskiej tali. Zwykła straganiarka. DNA Irlandii – tak po latach ochrzczili ją współziomkowie. Jej nawoływania do zakupu krabów i małży, uzupełnione rytmem pchanego drewnianego wózka, nadały ton jednej z najbardziej rozpoznawalnych pieśni irlandzkich wszech czasów. O Molly Malone śpiewają żeglarze, ją przywołują kibice na stadionach Aviva i Croke Park w Dublinie.

Ta tradycyjna ballada stała się nieformalnym hymnem Dublina. Richard Lombard-Chibnall, założyciel i pomysłodawca projektu Whiskey Molly Malone, pochodzi z rodziny, która od niemal 300 lat zajmuje się dystrybucją słabych i mocnych trunków. Swój najnowszy projekt odpał ledwo rok temu, ale irlandzką Whiskey Molly Malone znają już smakosze w kilkunastu krajach.

Trzydziestoletnie doświadczenie w handlu alkoholami pozwoliło Richardowi poznać irlandzki przemysł spirytusowy na wskroś: wybrał do stworzenia tej whiskey słody o szczególnych walorach smakowych. Głównie pochodzą one z amerykańskich beczek dębowych *Quercus alba*. Delikatnie słodka i lekka whiskey ma odzwierciedlać charakter postaci legendarnej Molly Malone.

Dojrzewa w beczkach po bourbonie. To nadaje jej miękkości i wyczuwalnej słodczy. Aby dąb nie stłumił charakteru trunku, beczki pochodzą z drugiego użycia. Warto pamiętać, że bourbon, który był ich pierwszym lokatorem, wyjąłwił je delikatnie, pochłaniając kokosowe i waniliowe walory garbników. Dzięki temu beczka staje się delikatniejsza wobec znajdującego się w niej płynu.

Artur Boruta

To produkowana rzemieślniczo, w małych partiach, irlandzka whiskey premium.



## Molly Malone Premium Irish Whiskey

🏠 The Molly Malone Whiskey Co.

📍 Irlandia

🍷 beczki po bourbonie, biały dąb amerykański

📖 Molly Malone Irish Whiskey to produkowana rzemieślniczo, w małych partiach, irlandzka whiskey premium idealnie oddająca charakter swojej kultowej imienniczki – legendarnej postaci irlandzkiego folkloru, o której pieśń, będąca nieoficjalnym hymnem Dublina, często rozbrzmiewa w tamtejszych pubach, szczególnie podczas meczów reprezentacji Irlandii w rugby. Ta lekka i subtelnie słodka w smaku whiskey została zestawiona z najlepszymi, starannie wybranych irlandzkich słodowych i zbożowych whiskeys powstałych we wiodących destylarniach Irlandii. Następnie całość poddano dojrzwaniu w beczkach z amerykańskiego dębu (second fill) wzmacniających bogaty, a jednocześnie subtelny aromat trunku, nie przytłaczając jednocześnie jego lekkiego, wysublimowanego stylu. Jako że Molly Malone stanowi wizerunek Irlandii jako kraju, nie jest przypisana do żadnej konkretnej destylarni.

% 40%

objętość: 0,70 l

🍷 whiskey mieszana

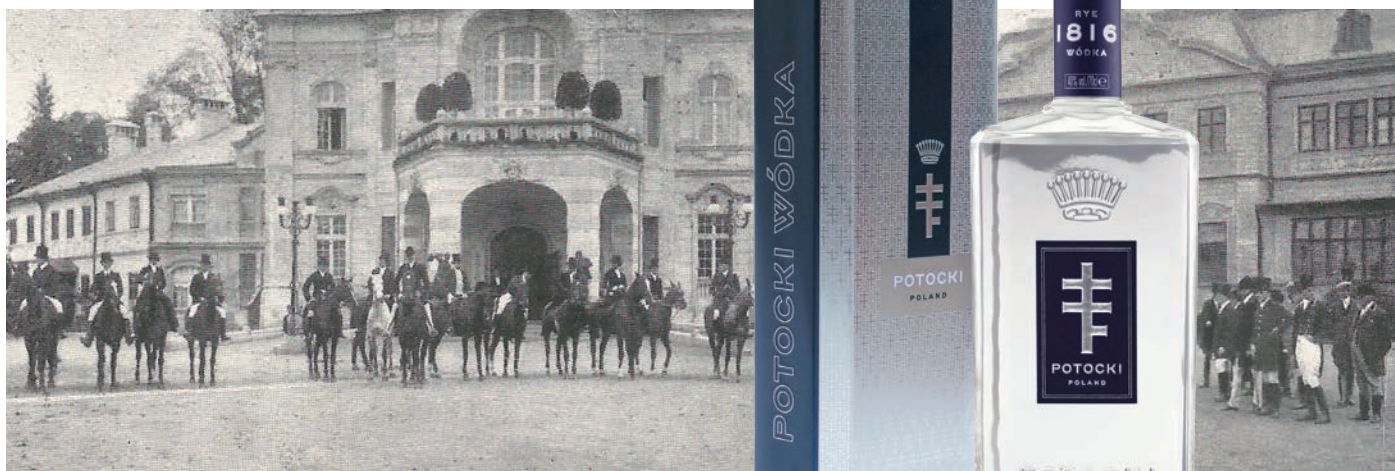
Kod: IMM01\_KART



## Wódka Potocki

Działalność gorzelni Potockich w Łańcucie zaczęła się w 1816 roku i trwała nieprzerwanie aż do 1944. Potomek założyciela, Jan Roman Potocki, wskrzesił tę tradycję w roku 2002, wprowadzając Wódkę Potocki na rynki europejskie, a następnie amerykański i azjatycki. W tej wódce wszystko jest polskie i najwyższej jakości. Dwukrotnie destylowana, ale nie filtrowana, tak aby przywołać autentyczny, prawdziwy smak polskiego żyta i wyrazić charakter tradycyjnej wódki.

Szczególnie wyjątkowy jest jej długi finisz, który zawdzięcza dokładnej selekcji żyta, krystalicznej wodzie i starannej kontroli temperatury podczas destylacji.



# Wódka

### Wódka Potocki

📍 Polska

📖 Historia wódki Potocki ściśle związana jest z gorzelniczą działalnością rodziny Potockich prowadzoną w Łańcucie i trwającą nieprzerwanie od 1816 do 1944 roku. Tradycję tę wskrzesił w 2002 roku potomek rodu Jan Roman Potocki, wprowadzając Wódkę Potocki na światowe rynki. W tej wódce wszystko jest polskie i najwyższej jakości. Nie jest filtrowana, a destylowana tylko dwukrotnie, co pozwoliło otrzymać produkt o bardzo charakterystycznym, domowym i spizarnianym, przyjemnym dla podniebienia, smaku. Uwagę zwraca długi, oryginalny, subtelnie słodkawy finisz. Wódkę „Potocki” można pić zarówno jako aperitif, jak i do dań lubiących mocny „akompaniament”.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka

**Kod:** VP001\_PUSZKA

Wódka Potocki bez puszeki

**Kod:** VP001





## ***...dawno temu w dworze...***

*...mieszkała piękna tajemnicza kobieta. Różnie o niej mówiono – wiedźma, zielarka, uzdrowicielka. Kochała i rozumiała naturę. Zbierała zioła, polne kwiaty, owoce z dzikich drzew i krzewów. Legenda głosi, że potrafiła robić mikstury, które przywracały zdrowie i młodość, a nawet... zapewniały nieśmiertelność. Mijały wieki, ludzie rodzili się i umierali, a tajemniczą kobiecą postać wciąż widywano w dworze i okolicy. Również i dziś, gdy zapada zmierzch, postać młodej kobiety czasami pojawia się między drzewami sierakowskiego parku...*

*Wódki z Sierakowa powstają według receptur z legendarnej przeszłości, dlatego jej duch wciąż jest tu obecny.*

**DWOR SIERAKÓW**

POLSKA WÓDKA RZEMIEŚLNICZA



## Dwór Sieraków Superior

📍 Polska

📄 Biała wódka smakowa zestawiona ze spirytusu zbożowego, destylatów sliwkowych i jabłkowych oraz nalewów na dziką różę, wanilię, ziarno owsa i rodzyunki.  
Efekt: wyjątkowa, kryształczna wódka z łagodnym dotknięciem owocu.

% 40%

🍷 wódka smakowa gatunkowa



Dwór Sieraków Superior Limited Edition

objętość: 0,7 l

Kod: VSI17



Dwór Sieraków Superior w pudełku

objętość: 0,7 l

Kod: VSI10\_UNP

# Wódka



Dwór Sieraków Superior  
w ozdobnym pudełku

objętość: 0,5 l

Kod: VSI02\_PN

Wódka bez pudełka

Kod: VSI02\_K



Dwór Sieraków Superior bez opakownia

objętość: 0,7 l

Kod: VSI10\_E



Edycja limitowana

Dwór Sieraków Superior w drewnianej skrzynce

objętość: 4,5 l

Kod: VSI18



## POLSKA WÓDKA RZEMIEŚLNICZA



### Dwór Sieraków Starzona w Beczce 0,7 l w pudełku

🏠 Dom Wina sp. z o.o.

📍 Polska

🕒 36 miesięcy

📖 Wydestylowana z żyta, kukurydzy i jęczmienia, a następnie leżakowana przez 36 miesięcy w dębowych beczkach wódka o jasnobursztynowym kolorze i wspaniałym bukietie złożonym ze słodkich aromatów wanilii, jabłek i gruszek.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka smakowa gatunkowa

**Kod:** VSI07\_UNP

Wódka bez pudełka

**Kod:** VSI07\_E



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

🏠 Dom Wina sp. z o.o.

📍 Polska

🕒 –

📖 Powstała z polskich ziemniaków wódka o lekko słodkich aromatach biszkoptów, 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

Wódka 0,5 l w pudełku

**Kod:** VSI15\_PUD

Wódka 0,5 l bez pudełka

**Kod:** VSI15



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

🏠 Dom Wina sp. z o.o.

📍 Polska

🌿 —

📖 Kolor bładobrzaskwiniowy z delikatnymi fiołkowymi przebłyskami. W nosie marynowana śliwka, aromaty brzoskwini, lukrecji, konfitury z róży, pigwa, miód. Na podniebieniu wódka jest półwytrawna, o smaku przywodzącym na myśl suszone śliwki, lukrecję, miód, melisę i gorzkie zioła. Pozostawia posmak brzoskwiń i suszonych moreli. Na końcu deserowa czekolada.

% 40%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka smakowa gatunkowa

Kod: VSI19\_UNP

Wódka bez pudełka

Kod: VSI19



## Dwór Sieraków Pieprzowa 0,7 l w pudełku

🏠 Dom Wina sp. z o.o.

📍 Polska

🌿 —

📖 Dwór Sieraków Pieprzowa w ozdobnym pudełku. W tej klasycznej polskiej 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 sp. z o.o.

📍 Polska

🌿 —

📖 Wyprodukowana na bazie spirytusu zbożowego i czarnego bzu, uszlachetniona dodatkami owocowymi, korzennymi i ziołowymi. Pierwsze wrażenie słodczy w nosie delikatnie przykrywa migdałowa gorzyczka. 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





# Palona

Z PRYWATNEJ KOLEKCJI PUŁKOWNIKA BORUTY



## Dwór Sieraków Palona Pułkownika Boruty w drewnianej skrzynce

🏠 Dom Wina sp. z o.o.

📍 Polska

🌿 —

📖 Palenie wódki, czyli dodawanie do niej karmelu, jest tradycją tonącą w mrokach historii. Przepalanki należały do ulubionych napitków ułanów II Rzeczypospolitej. Gdy alkohol był naprawdę mocny, odrobina cukru łagodziła ostrość trunku, a dodatki maceratów nadawały mu szlachetność. Przepalanki robiono zarówno wtedy, gdy armia stała w polu, jak i we dworach w czasach pokoju. Wódka Palona z kolekcji pułkownika robiona jest ze spirytusu żytniego z prażonych ziaren, z dodatkiem karmelu i kompozycji zmacerowanych ziół. Jej wysokoprocentową moc przykrywają zapachy i smaki kakao, rozmarynu, ziół, miodu i gorzkiej czekolady.

% 52%

objętość: 0,7 l

🍷 wódka smakowa gatunkowa

**Kod:** VS112\_SKR

Wódka bez skrzynki

**Kod:** VS112\_N



# Litchquor

Litchquor Ltd to jedna z liczących się i cenionych destylarni maurytyjskich, która specjalizuje się w rozwoju jakościowych alkoholi wysokoprocentowych. Wszystkie rumy wytwarzane są w limitowanych ilościach, produkowane są z trzciny cukrowej zebranej na żyznych, wulkanicznych terenach na wyspie Mauritius. Kluczowym produktem destylarni Litchquor jest rum Gold of Mauritius. To hołd dla zapierających dech w piersiach krajobrazów, spektakularnych szczytów górskich, białych plaż, błękitnych lagun, a zwłaszcza wielokulturowej populacji oraz tradycji.



## Rom Club Mauritius Caramel Liqueur

🏠 Litchquor Ltd

📍 Mauritius

🍷 –

📖 Mauritius Rom Club Caramel to idealne połączenie rumu maurytyjskiego i słodkiego karmelu. Zarówno w jego aromacie jak i smaku można wyczuć nuty toffi i białej czekolady sprawiające, że likier jest kuszący i bogaty.

## Rom Club Mauritius Sherry Spiced

🏠 Litchquor Ltd

📍 Mauritius

🍷 beczka po sherry

📖 Rum leżakowany w beczkach po sherry. W nosie wyraźnie wyczuwalne nuty migdałów i wiśni maraschino. Na podniebieniu mocny i gładki, o bogatym smaku z nutami melasy, czekolady, orzechów i wanilii. Do degustacji z lodem lub w koktajlach.

## Rom Club Mauritius White

🏠 Litchquor Ltd

📍 Mauritius

🍷 –

📖 Rum o czystym i przyjemnym aromacie, w którym wyczuwalne są subtelne nuty kokosa, wanilii i imbiru. Jego bogaty smak przywodzi na myśl miękką, słodką pomarańczę i orzech kokosowy. Doskonały rum do wykorzystania w tropikalnych koktajlach.

## Rom Club Mauritius Classic Spiced

🏠 Litchquor Ltd

📍 Mauritius

🍷 –

📖 Powstający z trzciny cukrowej uprawianej na wulkanicznym podłożu wyspy Mauritius rum o wyrazistych aromatach suszonych owoców i przypraw, wśród których wyraźnie wybija się nuta cynamonu. W ustach łagodny, gładki i aksamitny, o przyjemnie długim posmaku. Podawać w formie tropikalnych koktajli lub solo.

% 40%  
○ rum

objętość: 0,70 l

% 40%  
○ rum

objętość: 0,70 l

% 40%  
○ rum

objętość: 0,70 l

% 40%  
○ rum

objętość: 0,70 l

Kod: PWA05

Kod: PWA04

Kod: PWA03

Kod: PWA13



## Próbki zapachowe

Na ocenę walorów wina składają się wrażenia wzrokowe, smakowe i zapachowe. Dla wielu degustatorów ocena zaczyna się i – dla wielu – kończy właśnie na nosie.

Są tacy specjaliści, którzy z bogactwa zapachów unoszących się nad powierzchnią wina potrafią wyczytać niemal wszystko. Czy wino jest stare czy młode, jak długo i w jaki sposób dojrzewało, ile czasu będzie można je jeszcze przechowywać. Stąd tak wielką wagę w szkoleniu adeptów degustacji przywiązuje się właśnie do tego etapu oceny wina.

Problem jednak w tym, że bogactwo zapachów i skojarzeń ludzkich jest niemal nieograniczone. Na każdym winiarskim kursie czy towarzyskich spotkaniach przy winie najczęściej powtarzaniem stwierdzeniem jest: „Wiem! Znam ten zapach! Tylko, co to jest...?”

Rozwiązanie problemu jest tylko jedno: wąchać, wąchać, i jeszcze raz wąchać. A potem zapamiętywać. Dlatego właśnie wymyślono zestaw podstawowych zapachów, które znajdują się w różnych winach. Od białych do czerwonych, od wytrawnych – po słodkie. Do każdego zestawu dodajemy ułatwiający naukę polskojęzyczny przewodnik „Zapachy wina” autorstwa Jeana Lenoir (w formacie pdf).

Do każdego zestawu otrzymasz polskojęzyczny przewodnik „Zapachy Wina” autorstwa Jeana Lenoir w formacie pdf.



### 54 Aromaty wina

Komplet 54 próbek zapachowych Le Nez du Vin

Najważniejsze, kompletne dzieło Jeana Lenoira umożliwiające wycwiczenie powonienia. Umieszczony w czerwonej szkatule zestaw składa się z 54 próbek zapachowych najwyższej jakości oraz przewodnika w języku polskim zawierającego wstęp o zapachach win i charakterystykę 54 najważniejszych aromatów, które można znaleźć w winie.

Kod: FLN 01

**Idealne na prezent!**  
sprawdź na [domwina.pl](http://domwina.pl)



kod dw	nazwa produktu	dostawca
FLN01	Komplet 54 próbek zapachowych Le Nez du Vin - Aromaty wina	Jean Lenoir
FLN02	Komplet próbek zapachowych Le Nez du Vin - Czerwone i białe wina	Jean Lenoir
FLN03	Komplet próbek zapachowych Le Nez du Vin - Białe wina i szampany	Jean Lenoir
FLN04	Komplet próbek zapachowych Le Nez du Vin - Czerwone wina	Jean Lenoir
FLN05	Komplet próbek zapachowych Le Nez du Vin - Błędy w winie	Jean Lenoir
FLN06	Komplet próbek zapachowych Le Nez du Vin - Nowa beczka dębowa	Jean Lenoir
FLN07	Komplet próbek zapachowych Le Nez du Vin - Podstawowe aromaty	Jean Lenoir
FLN12	Komplet próbek zapachowych Le Nez du Vin - Aromaty whisky	Jean Lenoir

# Coffee *and* Wine

sweets by Consonni • spirits by Dom Wina

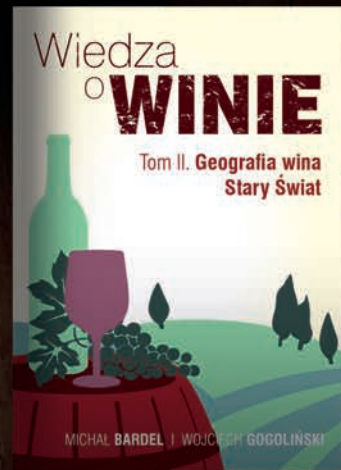
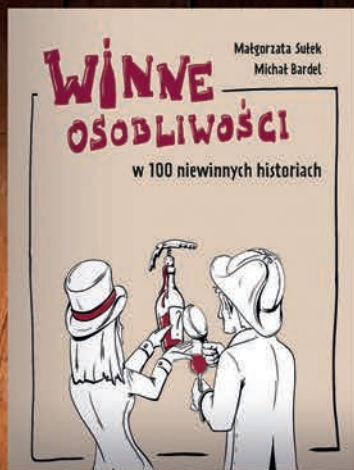
*Drodzy Miłośnicy Sztuki i Wina, zapraszamy na świetny deser lub przekąski i lampkę wina w Coffee&Wine w Krakowie przy ul. Szpitalnej 34, **vis a vis Teatru im. J. Słowackiego.** Członkowie Klubu Domu Wina skorzystają tu ze swoich przywilejów.*



Rezerwacje i zamówienia  
telefonicznie: 12 422 33 34 lub mail: [kontakt@coffeeandwine.pl](mailto:kontakt@coffeeandwine.pl)

Kraków, ul. Szpitalna 34  
[facebook.com/coffeeandwine.consonni](https://facebook.com/coffeeandwine.consonni)





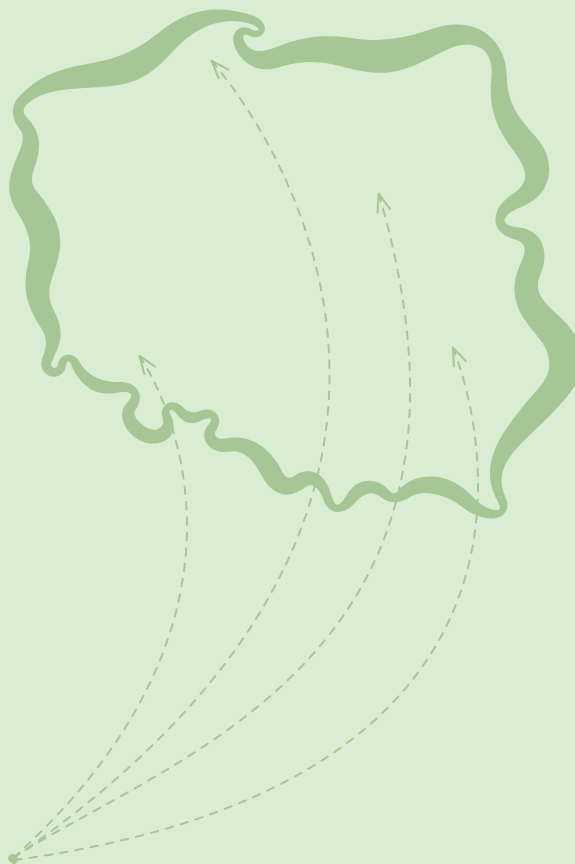
# CZAS WINA

Księgarnia online zaprasza  
na degustację książek  
[czaswina.pl](http://czaswina.pl)

# WYBRANE WINA Z OFERTY HURTOWEJ HORECA

## SUPERHURT

- Szybka dostawa towaru na terenie całej Polski
- Niskie minimum logistyczne
- Wina od renomowanych producentów
- Opieka indywidualnego doradcy
- Dobór win pod kątem menu i preferencji klienta







CHI36

CHI37

HAN51

HAN50

HAN60

HAN59

HAN58

HAN57

WFC11

WFC12



FSZ01

FDC02

FDC16

FCE05

HMM01

HMM02

HMM19

PWT16

PWT17

PWA01

WFC39



WFC58

WFC62

WSU12

WSU14

PWA02

ARF19

ARF51

ATC02

CHI04

CHI17

CTA07



DAN13

FCE01

FCE04

FDV01

FLA06

FLG21

FLG26

FOF01

FOF03

GGV04

GGV13

## Oferta win dedykowanych do HORECA

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
<b>WINA BANKIETOWE</b>										
CHI36	0,75	Big Fat Llama Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. chardonnay		–	126
CHI37	0,75	Big Fat Llama Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. merlot		–	126
HAN51	0,75	Sol del Rey Blanco Semi Seco	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. macabeo, malvasia, merseguera		–	47
HAN50	0,75	Sol del Rey Tinto Semi Seco	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. tempranillo, monastrell		–	47
HAN60	0,75	Fuente de Sueños Blanco Semi Seco	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. macabeo, malvasia, merseguera		–	47
HAN59	0,75	Fuente de Sueños Tinto Semi Seco	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. tempranillo, monastrell		–	47
HAN58	5	Torre Tallada Blanco 5 l	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	wyt. macabeo, malvasia, merseguera		–	42
HAN57	5	Torre Tallada Tinto 5 l	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	wyt. tempranillo, monastrell		–	42
WFC11	0,75	Terre Allegre Trebbiano	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	●	półwyt. trebbiano		–	82
WFC12	0,75	Terre Allegre Sangiovese	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	●	półwyt. sangiovese		–	82
<b>PROJEKT ETYKIETA DEDYKOWANA</b>										
HOR01	0,75	Private Label Blanco Semi Seco	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. macabeo, malvasia, merseguera		–	–
HOR02	0,75	Private Label Tinto Semi Seco	Bodega La Vina – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	●	półwyt. tempranillo, monastrell		–	–
<b>HORECA – WINA DO KART WIN</b>										
<b>Szamapny i wina musujące</b>										
FSZ01	0,75	Royale Réserve Brut	Champagne Philipponnat	Francja	Szampania	🍷	wyt. pinot noir, chardonnay, pinot meunier		3 lata	35
FDC02	0,75	Champagne Devaux Cuvée D 5 Ans d'Age	Champagne Devaux	Francja	Szampania	🍷	wyt. 55% pinot noir, 45% chardonnay		5 lat	34
FDC16	0,75	Leonce d'Albe Spécial Réserve Brut	Champagne Devaux	Francja	Szampania	🍷	wyt. 85% pinot noir, 15% chardonnay		30 miesięcy	34
FCE05	0,75	Clérotstein Auxerrois	Cave de Cléebourg	Francja	Alzacja	🍷	wyt. auxerrois		9 miesięcy	14
HMM01	0,75	Cava Palau Brut	Mont Marçal	Hiszpania	Katalonia	🍷	półwyt. macabeo, xarel.lo, parellada		12 miesięcy	54
HMM02	0,75	Cava Palau Semi Seco	Mont Marçal	Hiszpania	Katalonia	🍷	półsl. xarel.lo, macabeo, parellada		12 miesięcy	54
HMM19	0,75	Cava Mont Marçal Gran Cuvée Brut Reserva	Mont Marçal	Hiszpania	Katalonia	🍷	wyt. xarel.lo, chardonnay, macabeo, parellada		15 miesięcy	54
PWT16	0,75	Winnica Turnau Perlè	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	🍷	półwyt. seyval blanc		–	115
PWT17	0,75	Winnica Turnau Classique Brut	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	🍷	wyt. seyval blanc, pinot noir i chardonnay		–	114
PWA01	0,75	Franciacorta Ca`del Bosco Cuvée Prestige	Ca`del Bosco	Włochy	Lombardia	🍷	wyt. 83% chardonnay, 12% pinot nero, 5% pinot bianco		25 miesięcy	91
WFC39	0,2	Prosecco Casa Defra 0,2 l	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	🍷	wyt. glera		–	81
WFC58	0,75	Prosecco 1754 Spumante Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	🍷	wyt. glera		–	81
WFC62	0,75	Novapalma Prosecco Extra Dry Organic	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	🍷	wyt. glera		–	80
WSU12	0,75	Sublime Prosecco Brut	Tenuta San Giorgio	Włochy	Veneto	🍷	wyt. glera		–	79
WSU14	0,75	Sublime Prosecco Rosé Extra Brut Millesimato	Tenuta San Giorgio	Włochy	Veneto	🍷	wyt. 90% glera, 10% pinot noir		–	79
PWA02	0,75	Franciacorta Ca`del Bosco Cuvée Prestige Rosé	Ca`del Bosco	Włochy	Lombardia	🍷	wyt. pinot ero, chardonnay		30 miesięcy	91
<b>Wina białe</b>										
ARF19	0,75	Enrique Foster Ique Torrontés	Grupo Foster Lorca	Argentyna	La Rioja	●	wyt. torrontés riojano		–	121
ARF51	0,75	Lamita Chardonnay	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	●	wyt. chardonnay		–	120
ATC02	0,75	Milton Park Chardonnay	Thorn-Clarke Wines	Australia	South Australia	●	wyt. chardonnay		–	123
CHI04	0,75	La Palma Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. chardonnay		–	126
CHI17	0,75	Quinta Las Cabras Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. chardonnay		–	127
CTA07	0,75	Tarichú Sauvignon Blanc Reserva	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	●	wyt. sauvignon blanc		–	128
DAN13	0,75	Anselmann Riesling Classic	Weingut Anselmann	Niemcy	Palatynat	●	wyt. riesling		–	108
FCE01	0,75	Cléebourg Riesling Grande Réserve	Cave de Cléebourg	Francja	Alzacja	●	wyt. riesling		–	14
FCE04	0,75	Cléebourg Gewürztraminer Grande Réserve	Cave de Cléebourg	Francja	Alzacja	●	wyt. gewürztraminer		–	14
FDV01	0,75	Château Petit Vedrines Sauternes	Château Doisy-Vedrines	Francja	Bordeaux	●	sl. sémillon, sauvignon blanc		24 miesiące	23
FLA06	0,75	Château Lamothe-Vincent Blanc Réserve	Château Lamothe-Vincent	Francja	Bordeaux	●	wyt. 87% sauvignon blanc, 13% sémillon		2–6 miesięcy nad osadem	24
FLG21	0,75	Roche de Belane Colombar	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	●	półwyt. colombar		–	31
FLG26	0,75	Belchapel Sauvignon Blanc Colombar	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	●	wyt. 50% sauvignon blanc, 50% colombar		–	31
FOF01	0,75	Orbiel & Freres Marsanne Sauvignon Blanc	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	●	wyt. 90% marsanne, 10% sauvignon blanc		–	29
FOF03	0,75	Orbiel & Freres Chardonnay	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	●	wyt. chardonnay		–	29
GGV04	0,75	Georgian Valleys Tsinandali	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	●	wyt. rkatsiteli, mtsvane		–	105
GGV13	0,75	Georgian Valleys Sachino White Semi Dry	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	●	półwyt. rkatsiteli		–	105





HMC05 HRB14 IZY02 IZY09 IZY14 IZY23 IZY25 IZY36 MVA57 MVA63 NZE03 NZE09 NZE10



NZE30 OSK01 PCC02 PCC12 PVV01 PVV02 PWT01 PWT02 PWT03 PWT04 PWT05 PWT10



PWT11 PWT12 PWT15 PWT16 RBB04 RPA03 SGB07 SGB15 SGB16 UBG01 UCP08 UCP14 UCP53



USS16 WBO17 WFC36 WFC48 WFC66 WFW21 WTK05 HRB15 MVA58 PWT06 WFC37

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
HMC05	0,75	Marieta Albarino Semi Seco	Bodegas Martín Códax	Hiszpania	Galicja	●	półwyt. albariño	–	51	
HRB14	0,75	Ramón Bilbao Verdejo	Bodegas Ramón Bilbao	Hiszpania	Kastylija-León	●	wyt. verdejo	–	50	
IZY02	0,75	Mount Hermon White	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	wyt. sauvignon blanc, chardonnay, viognier, sémillon	–	149	
IZY09	0,75	Yarden Katzrin Chardonnay	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	wyt. chardonnay	9 miesięcy, dąb francuski	145	
IZY14	0,75	Yarden Gewürztraminer	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	półwyt. gewürztraminer	–	147	
IZY23	0,75	Gamla Chardonnay	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	wyt. chardonnay	4 miesiące, dąb francuski	148	
IZY25	0,75	Gamla White Riesling	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	półwyt. riesling	–	147	
IZY36	0,75	Mount Hermon Moscato	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	●	st. muscat canelli	–	149	
MVA57	0,75	Individo Fetească Regală/Riesling	Château Vartely	Mołdawia	IGP Codru	●	wyt. fetească regală, riesling	–	111	
MVA63	0,5	Chardonnay Sweet Botrytis	Château Vartely	Mołdawia	IGP Valul lui Traian	●	st. chardonnay	–	110	
NZE03	0,75	Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt. sauvignon blanc	–	131	
NZE09	0,75	Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt. sauvignon blanc	–	131	
NZE10	0,75	Saint Clair Marlborough Origin Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt. sauvignon blanc	–	131	
NZE30	0,75	Tuatara Bay Sauvignon Blanc	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	●	wyt. sauvignon blanc	–	130	
OSK01	0,75	Stift Klosterneuburg Wiener Gemischter Satz	Stift Klosterneuburg	Austria	Wiedeń	●	wyt. grüner veltliner, welschriesling, riesling, weissburgunder, chardonnay, gewürztraminer, muskateller	–	98	
PCC02	0,75	Casal da Coelheira Reserva Branco	Casal da Coelheira	Portugalia	Tejo	●	wyt. chardonnay, arinto	batonnage	71	
PCC12	0,75	Coelheira Branco	Casal da Coelheira	Portugalia	Tejo	●	wyt. fernão pires, verdelho, arinto	–	72	
PVV01	0,75	Vilacethino Vinho Verde	Casa de Vilacethino	Portugalia	Minho	●	półwyt. avesso, arinto, azal, loureiro	–	72	
PVV02	0,75	Casa de Vilacethino Grande Escolha Vinho Verde	Casa de Vilacethino	Portugalia	Minho	●	wyt. avesso, arinto, azal, loureiro	–	72	
PWT01	0,75	Winnica Turnau Seyval Blanc	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	półwyt. 100% seyval blanc	–	115	
PWT02	0,75	Winnica Turnau Solaris	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt. solaris	–	115	
PWT03	0,75	Winnica Turnau Riesling	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt. riesling	–	115	
PWT04	0,75	Winnica Turnau Johanniter	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	półst. johanniter	–	115	
PWT05	0,75	Winnica Turnau Hibernal	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	półwyt. hibernal	–	115	
PWT10	0,75	Winnica Turnau Chardonnay	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt. chardonnay	5 + 3 miesiące	115	
PWT11	0,375	Wino lodowe	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	st. johanniter	–	114	
PWT12	0,375	Winnica Turnau Szlachetny zbiór	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	st. solaris	–	114	
PWT15	0,75	Ambre	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt. solaris	18 miesięcy, drewno akajowe	115	
PWT16	0,75	Winnica Turnau Perlé	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	wyt. seyval blanc	–	115	
RBB04	0,75	Babylon's Peak Chenin Blanc	Babylon's Peak	RPA	Swartland	●	wyt. chenin blanc	–	134	
RPA03	0,75	Lyngrove Collection Sauvignon Blanc	Lyngrove Estate	RPA	Stellenbosch	●	wyt. sauvignon blanc	–	132	
SGB07	0,75	Bagueri Chardonnay	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	●	wyt. chardonnay	12 miesięcy, dąb francuski	116	
SGB15	0,75	Quercus Pinot Grigio	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	●	wyt. pinot grigio	6 miesięcy „sur lie”	117	
SGB16	0,75	Quercus Sauvignon Blanc	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	●	wyt. sauvignon blanc	6 miesięcy „sur lie”	117	
UBG01	0,75	Garzón Viognier de Corte	Bodega Garzón	Urugwaj	Maldonado	●	wyt. viognier	3 miesiące	137	
UCP08	0,75	Juan Carrau Chardonnay de Reserva	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	●	wyt. chardonnay	6 miesięcy, dąb francuski	140	
UCP14	0,75	Juan Carrau Sauvignon Blanc	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	●	wyt. sauvignon blanc	–	141	
UCP53	0,75	Gran Reserva Juan Carrau Petit Manseng	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	●	wyt. 90% petit manseng, 10% sauvignon gris	10 miesięcy, dąb francuski	141	
USS16	0,75	Long Valley Ranch Chardonnay	Scheid Family Wines	USA	Kalifornia	●	wyt. chardonnay	12 miesięcy, dąb francuski	143	
WBO17	0,75	Luca Bosio Moscato d'Asti	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	●	st. moscato	–	87	
WFC36	0,75	Pinot Grigio Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	●	półwyt. pinot grigio	–	81	
WFC48	0,75	Gran Maestro Bianco Appassimento	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	●	wyt. chardonnay, fiano	–	62	
WFC66	0,75	Sante Rive Soave	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	●	wyt. garganega, trebbiano	–	81	
WFFV21	0,75	Bacaro Grillo	Cantina Cellaro, Fantini Group	Włochy	Sycylia	●	wyt. grillo	–	84	
WTK05	0,5	Grand Tokaj Édes Szamorodni	Grand Tokaj	Węgry	Tokaj-Hegyalja	●	st. furmint	12 miesięcy, dąb węgierski	112	

## Wina różowe

HRB15	0,75	Ramón Bilbao Rosado	Bodegas Ramón Bilbao	Hiszpania	Rioja	●	wyt. garnacha	–	50
MVA58	0,75	Individo Cabernet Sauvignon/Merlot Rosé	Château Vartely	Mołdawia	Bugeac	●	wyt. cabernet sauvignon, merlot	–	111
PWT06	0,75	Rosé	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	●	półwyt. 50% rondo, 50% regent	–	115
WFC37	0,75	Pinot Grigio Rosé Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	●	wyt. pinot grigio	–	81





ARF02 ARF03 ARF20 ARF23 ARF52 ATC01 ATC10 CHI01 CHI02 CHI09 CHI18 CHI19



CHI21 CTA05 CTA08 CTA10 FCC01 FLA04 FLG03 FLG05 FLG06 FLG23 FOF02 FOF06 FOF07



FVD01 FVD03 GGV08 GGV14 HAP01 HAP03 HAP09 HAP10 HAP14 HRB04 IZY01 IZY05 IZY18



MVA60 NZE05 NZE48 OSK05 PCC06 PCC09 PWT07 PWT08 PWT09

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
ARF02	0,75	Lorca Fantasia Malbec/Syrah	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	60% malbec, 40% syrah	30% wina, 6 miesięcy	121
ARF03	0,75	Lorca Fantasia Cabernet Sauvignon	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	cabernet sauvignon	–	121
ARF20	0,75	Enrique Foster Ique Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	malbec	10% wina, 6 miesięcy	121
ARF23	0,75	Enrique Foster Reserva Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	malbec	12 miesięcy	120
ARF52	0,75	Lamita Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	•	wyt.	malbec	30% wina	120
ATC01	0,75	Milton Park Shiraz	Thorn-Clarke Wines	Australia	South Australia	•	wyt.	shiraz	6–9 miesięcy, dąb amerykański	123
ATC10	0,75	Terra Barossa Shiraz	Thorn-Clarke Wines	Australia	Barossa	•	wyt.	shiraz	12 miesięcy, dąb amerykański	123
CHI01	0,75	La Palma Cabernet Sauvignon	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	cabernet sauvignon	–	126
CHI02	0,75	La Palma Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	merlot	–	126
CHI09	0,75	La Capitana Carménère	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	9 miesięcy, dąb francuski	125
CHI18	0,75	Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	cabernet sauvignon, merlot	25% wina, 3 miesiące	127
CHI19	0,75	Quinta Las Cabras Cabernet Sauvignon	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	90% cabernet sauvignon, 5% merlot, 5% syrah	25% wina, 3 miesiące	127
CHI21	0,75	Don Reca Cuvée	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	merlot, cabernet sauvignon, shiraz, carménère	12 miesięcy, dąb francuski	125
CTA05	0,75	Tarichú Carménère	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	–	129
CTA08	0,75	Tarichú Carménère Reserva	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	50% wina, 3 miesiące	128
CTA10	0,75	Tarichú Gran Reserva Carménère	Viña Undurraga	Chile	Dolina Centralna	•	wyt.	carménère	70% wina, 9 miesięcy	128
FCC01	0,75	Château Castera	Château Castera	Francja	Bordeaux	•	wyt.	65% merlot, 25% c. sauvignon, 5% c. franc, 5% petit verdot	12 miesięcy, dąb francuski	23
FLA04	0,75	Château Lamothe-Vincent Rouge Réserve	Château Lamothe-Vincent	Francja	Bordeaux	•	wyt.	80% merlot, 20% cabernet franc	9 miesięcy	24
FLG03	0,75	Belchapel Merlot	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	merlot	–	31
FLG05	0,75	Belchapel Cabernet Sauvignon	LGI-Wines	Francja	Langwedocja	•	wyt.	cabernet sauvignon	–	31
FLG06	0,75	Belchapel Cabernet-Syrah	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	cabernet sauvignon, syrah	4 miesiące	31
FLG23	0,75	Roche de Belanne Merlot	LGI-Wines	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	półwyt.	merlot	–	31
FOF02	0,75	Orbiel & Freres Grenache Syrah	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	85% grenache, 15% syrah	–	29
FOF06	0,75	Orbiel & Freres Merlot	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	merlot	–	29
FOF07	0,75	Orbiel & Freres Cabernet Sauvignon	Orbiel & Freres	Francja	Langwedocja-Roussillon	•	wyt.	cabernet sauvignon	–	29
FVD01	0,75	Château de la Cour Saint-Émilion	Vignobles Delacour	Francja	Bordeaux	•	wyt.	94% merlot, 6% cabernet franc	–	22
FVD03	0,75	Château de la Cour Saint-Émilion Grand Cru	Vignobles Delacour	Francja	Bordeaux	•	wyt.	85% merlot, 15% cabernet franc	12 miesięcy, dąb francuski	22
GGV08	0,75	Georgian Valleys Saperavi	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	•	wyt.	saperavi	–	105
GGV14	0,75	Georgian Valleys Sachino Red Semi Dry	Tbilvino	Gruzja	Kachetia	•	półwyt.	saperavi, rkatsiteli	–	105
HAP01	0,75	Les Terrasses	Álvaro Palacios	Hiszpania	Katalonia	•	wyt.	57% gamacha, 42% cariñena, 1% białe odmiany	12 miesięcy	40
HAP03	0,75	Pétalos del Bierzo	Bodegas Descendientes de J.Palacios	Hiszpania	Kastylija-León	•	wyt.	mencia	6 miesięcy, dąb francuski	41
HAP09	0,75	La Vendimia Roble	Bodegas Palacios Remondo	Hiszpania	Rioja	•	wyt.	50% tempranillo, 50% gamacha	4 miesiące	41
HAP10	0,75	La Montesa Crianza	Bodegas Palacios Remondo	Hiszpania	Rioja	•	wyt.	gamacha, tempranillo, mazuelo, graciano	12 miesięcy	41
HAP14	0,75	Camins del Priorat	Álvaro Palacios	Hiszpania	Katalonia	•	wyt.	gamacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, merlot	4–6 miesięcy	40
HRB04	0,75	Ramón Bilbao Crianza	Bodegas Ramón Bilbao	Hiszpania	Rioja	•	wyt.	tempranillo	14 miesięcy, dąb amerykański	50
IZY01	0,75	Mount Hermon Red	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	•	wyt.	c. sauvignon, merlot, c. franc, malbec, petit verdot	–	149
IZY05	0,75	Yarden Cabernet Sauvignon	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	•	wyt.	cabernet sauvignon	18 miesięcy, dąb francuski	144
IZY18	0,75	Gamla Cabernet Sauvignon	Golan Heights Winery	Izrael	Galilea	•	wyt.	cabernet sauvignon	12 miesięcy, dąb francuski	147
MVA60	0,75	Individuo Rara Neagră/Malbec/Syrah	Château Vartely	Moldawia	Bugeac	•	wyt.	rara neagră, malbec, syrah	6 miesięcy	111
NZE05	0,75	Saint Clair Vicar's Choice Pinot Noir	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	•	wyt.	pinot noir	8 miesięcy	131
NZE48	0,75	Saint Clair Pioneer Block Pinot Noir	Saint Clair Estate Wines	Nowa Zelandia	Marlborough	•	wyt.	pinot noir	10 miesięcy, dąb francuski	130
OSK05	0,75	Stift Klosterneuburg Zweigelt	Stift Klosterneuburg	Austria	Tattendorf	•	wyt.	zweigelt	8 miesięcy	98
PCC06	0,75	Casal da Coelhoira Reserva Tinto	Casal da Coelhoira	Portugalia	Tejo	•	wyt.	touriga nacional, touriga franca, cabernet sauvignon	12 miesięcy	71
PCC09	0,75	Coelhoira Tinto	Casal da Coelhoira	Portugalia	Tejo	•	wyt.	alicante bouchet, touriga nacional, touriga franca	–	71
PWT07	0,75	Winnica Turnau Cabernet	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	•	wyt.	55% c. cantor, 35% c. cortis, 10% c. forsa	9 miesięcy, dąb amerykański	114
PWT08	0,75	Winnica Turnau Rondo Regent	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	•	wyt.	50% rondo, 50% regent	9 miesięcy, dąb amerykański	114
PWT09	0,75	Winnica Turnau Pinot Noir	Winnica Turnau	Polska	Zachodniopomorskie	•	wyt.	pinot noir	11 miesięcy, dąb sławorski	114





RDF13 RPA04 RPA08 SGB04 SGB05 SGB09 UBG04 UBG05 UCP07 UCP09 UCP54



USS04 USS05 USS17 WB001 WB003 WB008 WB010 WCH01 WCH02 WPC02 WFC34



WFC38 WFC47 WFC67 WVF19 WVF20 WKW13 WIP65 WIP67 WMH02 WMH07 WMH08



PF001 PF002 PF005

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region / apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka / dojrzewanie	nr. strony
RDF13	0,75	Diemersfontein Harlequin Shiraz Pinotage	Diemersfontein Wines	RPA	Western Cape	•	wyt.	72% shiraz, 28% pinotage	12 miesięcy (pinotage)	135
RPA04	0,75	Lyngrave Collection Pinotage	Lyngrave Estate	RPA	Stellenbosch	•	wyt.	pinotage	–	133
RPA08	0,75	Lyngrave Reserve Shiraz/Pinotage	Lyngrave Estate	RPA	Stellenbosch	•	wyt.	70% shiraz, 30% pinotage	14 miesięcy	133
SGB04	0,75	Quercus Merlot	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	•	wyt.	merlot	30% wina	117
SGB05	0,75	Quercus Cabernet Sauvignon	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	•	wyt.	cabernet sauvignon	30% wina	117
SGB09	0,75	Bagueri Merlot	Vinska Klet „Goriška Brda”	Słowenia	Primorska	•	wyt.	merlot	24 miesiące	116
UBG04	0,75	Garzón Reserve Tannat	Bodega Garzón	Urugwaj	Maldonado	•	wyt.	tannat	6–12 miesięcy, dąb francuski	136
UBG05	0,75	Garzón Reserve Marselan	Bodega Garzón	Urugwaj	Maldonado	•	wyt.	marselan	6–12 miesięcy, dąb francuski	137
UCP07	0,75	Juan Carrau Tannat	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	•	wyt.	tannat	9 miesięcy, dąb amerykański	140
UCP09	0,75	Juan Carrau Tannat de Reserva	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	•	wyt.	tannat	12 miesięcy, dąb francuski	140
UCP54	0,75	Gran Reserva Juan Carrau Tannat Cabernet	Bodegas Carrau	Urugwaj	Canelones	•	wyt.	tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc	18 miesięcy	141
USS04	0,75	Long Valley Ranch Cabernet Sauvignon	Scheid Family Wines	USA	Kalifornia	•	wyt.	cabernet sauvignon	12 miesięcy	143
USS05	0,75	Long Valley Ranch Red Blend	Scheid Family Wines	USA	Kalifornia	•	wyt.	petite syrah, merlot, petit verdot, syrah, tempranillo, cinsault	11 miesięcy	143
USS17	0,75	Long Valley Ranch Pinot Noir	Scheid Family Wines	USA	Kalifornia	•	wyt.	pinot noir	8 miesięcy, dąb francuski	143
WB001	0,75	Luca Bosio Barolo	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	nebbiolo	3 lata, dąb francuski	86
WB003	0,75	Luca Bosio Nebbiolo d'Alba	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	nebbiolo	2 lata	87
WB008	0,75	Luca Bosio Barbera d'Asti	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	barbera	–	87
WB010	0,75	Luca Bosio Dolcetto d'Alba	Luca Bosio Vineyards	Włochy	Piemont	•	wyt.	dolcetto	–	87
WCH01	0,75	Toscalego Chianti	Società Agricola Canneta	Włochy	Toskania	•	wyt.	80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot	–	90
WCH02	0,75	Toscalego Chianti Riserva	Società Agricola Canneta	Włochy	Toskania	•	wyt.	80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% merlot	–	90
WPC02	0,75	Brunello di Montalcino	Società Agricola Canneta	Włochy	Toskania	•	wyt.	sangiovese grosso	36 miesięcy	90
WFC34	0,75	Merlot Casa Defra	Cielo e Terra	Włochy	Veneto	•	półwyt.	merlot	–	82
WFC38	0,75	Maestro Primitivo	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	•	półwyt.	primitivo	–	81
WFC47	0,75	Gran Maestro Rosso Appassimento	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	•	wyt.	primitivo, sangiovese	–	81
WFC67	0,75	Gran Maestro Primitivo	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	•	wyt.	primitivo	12 miesięcy	81
WV19	0,75	Bacaro Nero d'Avola	Cantina Cellaro, Fantini Group	Włochy	Sycylia	•	wyt.	nero d'avola	–	85
WV20	0,75	Bacaro Syrah	Cantina Cellaro, Fantini Group	Włochy	Sycylia	•	wyt.	syrah	–	85
WKW13	0,75	Edizione Cinque Autoctoni	Fantini, Fantini Group	Włochy	Abruzja	•	wyt.	montepulciano, primitivo, negroamaro, sangiovese, malvasia nera	13 miesięcy	84
WIP65	0,75	Monte Faustino Valpolicella Classico	Monte Faustino	Włochy	Veneto	•	wyt.	corvina, corvinone, rondinella, molinara	–	83
WIP67	0,75	Amarone della Valpolicella	Monte Faustino	Włochy	Veneto	•	wyt.	corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta	36 miesięcy	83
WMH02	0,75	Menhir Salice Salentino	Cantine Menhir	Włochy	Apulia	•	wyt.	80% negroamaro, 20% malvasia nera	6 miesięcy	78
WMH07	0,75	Menhir Primitivo di Manduria	Cantine Menhir	Włochy	Apulia	•	wyt.	primitivo	6 miesięcy	78
WMH08	0,75	Quota 29	Cantine Menhir	Włochy	Apulia	•	wyt.	primitivo	–	78
<b>Wina wzmacniane</b>										
PFO01	0,75	Fonseca Porto Ruby	Fonseca Porto	Portugalia	Dolina Douro	porto	śl. wz.	t. nacional, t. franca, t. roriz, t. barroca, t. cão, t. amarela	3 lata	67
PFO02	0,75	Fonseca Porto Tawny	Fonseca Porto	Portugalia	Dolina Douro	porto	śl. wz.	t. nacional, t. franca, t. roriz, t. barroca, t. cão, t. amarela	3 lata	67
PFO05	0,75	Fonseca Bin 27 Finest Reserve	Fonseca Porto	Portugalia	Dolina Douro	porto	śl. wz.	t. nacional, t. franca, t. roriz, t. barroca, t. cão, t. amarela	3–4 lata	66





ARF51      ARF52      ARF53      ARF54      CHI36      CHI37      CHI38      CHI39



HAN53      HAN54      HAN55      HAN39      HAN43      HAN51      HAN40      HAN42      HAN50      HAN60      HAN59      HSA09



HSA36      HSA01      MVA25      MVA22      MVA23      MVA24      RPA22      RPA21      WFC11      WFC49      WFC12      WFC50

## Oferta SUPERHURT – minimalne zamówienie 120 butelek

kod	poj.	nazwa	producent	kraj	region	apelacja	kolor	typ	odmiany	beczka	nr. strony
-----	------	-------	-----------	------	--------	----------	-------	-----	---------	--------	------------

### ARGENTYNA

#### Grupo Foster Lorca

ARF51	0,75	Lamita Chardonnay	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	–	●	wyt.	chardonnay	–	120
ARF52	0,75	Lamita Malbec	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	–	●	wyt.	malbec	30% wina	120
ARF53	0,75	Lamita Cabernet Sauvignon	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	–	●	wyt.	cabernet sauvignon	30% wina	120
ARF54	0,75	Lamita Syrah	Grupo Foster Lorca	Argentyna	Mendoza	–	●	wyt.	syrah	30% wina	121

### CHILE

#### Viña la Rosa

CHI36	0,75	Big Fat Llama Chardonnay	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	chardonnay	–	126
CHI37	0,75	Big Fat Llama Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	merlot	–	126
CHI38	0,75	Big Fat Llama Cabernet Sauvignon Merlot	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	70% cabernet sauvignon, 30% merlot	–	126
CHI39	0,75	Big Fat Llama Cabernet Sauvignon	Viña la Rosa	Chile	Dolina Centralna	DO Valle de Cachapoal	●	wyt.	cabernet sauvignon	–	126

### HISZPANIA

#### Bodega La Viña – La Font de la Figuera

HAN53	0,75	Laderas de UNX Garnacha Blanca	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Nawarra	DO Navarra	●	wyt.	garnacha blanca	–	48
HAN54	0,75	Laderas de UNX Rosado Garnacha	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Nawarra	DO Navarra	●	wyt.	garnacha	–	48
HAN55	0,75	Laderas de UNX Tempranillo Garnacha	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Nawarra	DO Navarra	●	wyt.	garnacha, tempranillo	–	48
HAN39	0,75	Sol del Rey Blanco Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	wyt.	macabeo, malvasia, merseguera	–	41
HAN43	0,75	Sol del Rey Blanco Semi Dulce	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półsl.	macabeo, malvasia, merseguera	–	47
HAN51	0,75	Sol del Rey Blanco Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	macabeo, malvasia, merseguera	–	47
HAN40	0,75	Sol del Rey Tinto Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	wyt.	tempranillo, monastrell	–	47
HAN42	0,75	Sol del Rey Tinto Semi Dulce	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półsl.	tempranillo, monastrell	–	47
HAN50	0,75	Sol del Rey Tinto Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	tempranillo, monastrell	–	47
HAN60	0,75	Fuente de Sueños Blanco Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	macabeo, malvasia, merseguera	–	47
HAN59	0,75	Fuente de Sueños Tinto Semi Seco	Bodega La Viña – La Font de la Figuera	Hiszpania	Walencja	DO Valencia	●	półwyt.	tempranillo, monastrell	–	47

#### Bodegas Santalba

HSA09	0,75	Viña Hermosa Blanco	Bodegas Santalba	Hiszpania	Rioja	DOCa Rioja	●	wyt.	viura	–	52
HSA36	0,75	Viña Hermosa Blanco	Bodegas Santalba	Hiszpania	Rioja	DOCa Rioja	●	półsl.	viura	–	53
HSA01	0,75	Viña Hermosa Joven	Bodegas Santalba	Hiszpania	Rioja	DOCa Rioja	●	wyt.	tempranillo, garnacha	–	52

### MOŁDAWIA

#### Château Vartely

MVA25	0,75	Château Vartely Chardonnay Semi-Sweet	Château Vartely	Mołdawia	IGP Codru	–	●	półsl.	chardonnay	–	110
MVA22	0,75	Château Vartely Cabernet Sauvignon Semi-Sweet	Château Vartely	Mołdawia	IGP Valul lui Traian	–	●	półsl.	cabernet sauvignon	–	110
MVA23	0,75	Château Vartely Merlot Semi-Sweet	Château Vartely	Mołdawia	IGP Valul lui Traian	–	●	półsl.	merlot	–	110
MVA24	0,75	Château Vartely Pinot Noir Semi-Sweet	Château Vartely	Mołdawia	IGP Valul lui Traian	–	●	półsl.	pinot noir	–	110

### POŁUDNIOWA AFRYKA

#### Lyngrove Estate

RPA22	0,75	Daddy West Chardonnay Viognier	Lyngrove Estate	RPA	Western Cape	–	●	wyt.	chardonnay, viognier	–	133
RPA21	0,75	Daddy West Cabernet Sauvignon/Merlot	Lyngrove Estate	RPA	Western Cape	–	●	wyt.	cabernet sauvignon, merlot	–	133

### WŁOCHY

#### Cielo e Terra

WFC11	0,75	Terre Allegre Trebbiano	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGP Puglia	●	półwyt.	trebbiano	–	82
WFC49	0,75	Terre Allegre Bianco Semi Sweet	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGT Puglia	●	półsl.	trebbiano	–	82
WFC12	0,75	Terre Allegre Sangiovese	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGT Puglia	●	półwyt.	sangiovese	–	82
WFC50	0,75	Terre Allegre Sangiovese Semi Sweet	Cielo e Terra	Włochy	Apulia	IGT Puglia	●	półsl.	sangiovese	–	82





DOM  WINA  
HURT  
ROK ZAŁOZENIA 1996

# PLATFORMA HURTOWA

Platforma służy do składania zamówień  
na produkty alkoholowe online przez firmy posiadające  
koncesję B na sprzedaż win lub C – na sprzedaż alkoholi mocnych.

**To wygodny sposób zaopatrywania sklepu, restauracji czy baru.**

## Platforma HURTOWA umożliwia:

- składanie zamówień **24 godziny na dobę** przez 7 dni w tygodniu
- **szybką dostawę** towaru
- dostęp do całej oferty Domu Wina w **cenach hurtowych netto**
- oszczędność czasu
- niskie minimum logistyczne
- dostęp do **użytecznych informacji** o każdym winie, producencie, regionie pochodzenia, odmianie winorośli, foodpairingu itp.

Aby zarejestrować się online wystarczy wejść na

[hurt.domwina.pl](http://hurt.domwina.pl)













# WAKACJE *z winem*

**NOWA  
TRASA**

## Francuskim szlakiem gotyku i impresjonistów

NORMANDIA – BRETAGNIA – PARYŻ

5–11 czerwca

### Ogrody Wina w Dworze Sieraków

OGRODY WINA I WINNICE MAŁOPOLSKI

2–5 czerwca

### Wina i sery w Sandomierzu

PODRÓŻE Z POLSKIM WINEM

16–19 czerwca

### Winiarski grand tour po Węgrzech

8 NAJWAŻNIEJSZYCH REGIONÓW W 8 DNI

3–10 lipca

### Weekend ze smakiem w Krakowie

PODRÓŻ PRZEZ KULINARNE ZAKĄTKI MIASTA

22–24 lipca

### Festiwal Operowy w Salzburgu

MOZART I WIEDEŃSCY FILHARMONICY

10–13 sierpnia

### Wielkie wina Katalonii

CAVA – PRIORAT – MONTSANT

7–11 września

### Wina wokół jeziora Garda

VENETO – PROSECCO – TRYDENT

11–17 września 2022

### Winobranie w Słowenii


GORIŠKA BRDA – STYRIA – LUBLANA

21–25 września

**NOWA  
TRASA**

**NOWA  
TRASA**

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

 Podróże z winem



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