22 LATA wine4you®

2026

KATALOG WIN



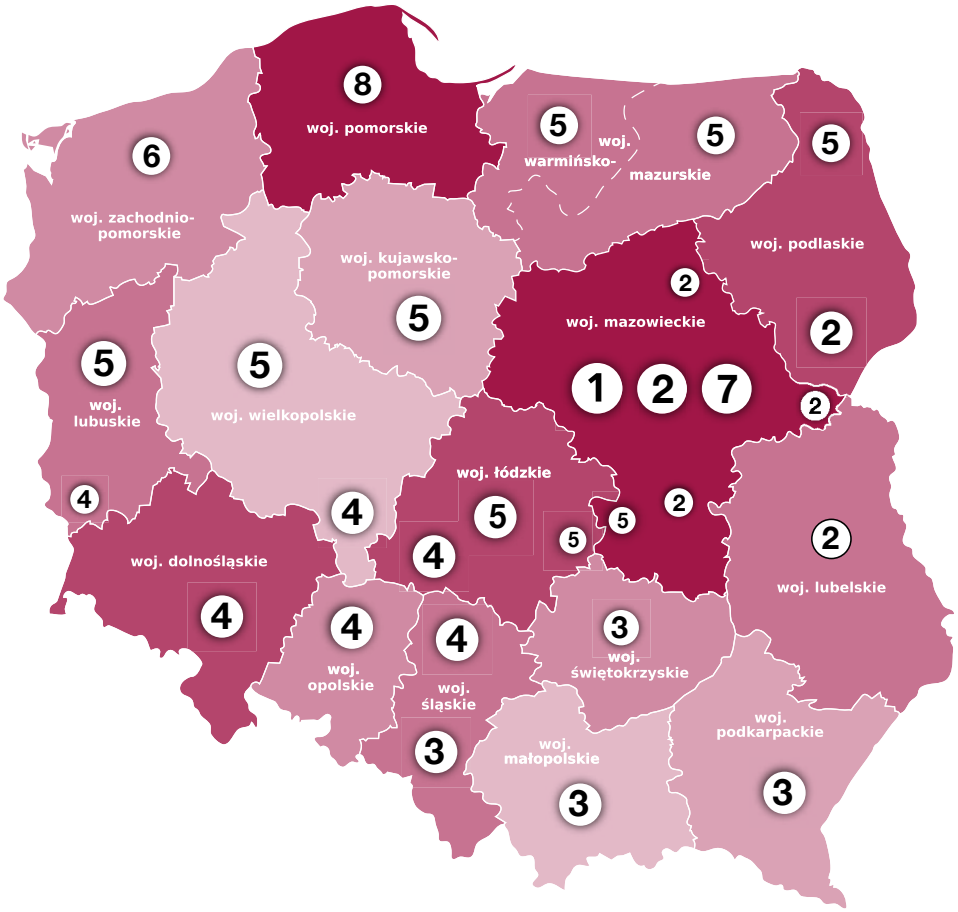
INFOLINIA/ZAMÓWIENIA

T : 663 444 444, (22) 701 71 44
F : (22) 701 71 45
@ : info@wine4you.pl

KRZYSZTOF KASSENBERG
DYREKTOR HANDLOWY

T : 601 176 160
@ : kassenberg@wine4you.pl

PRZEDSTAWICIELE REGIONALNI WINE4YOU
SPRZEDAŻ, SZKOLENIA, SERWIS



1
Ryszard Nowicki
Area Manager
T : 603 336 706
@ : ryszard.nowicki@wine4you.pl

2
Andrzej Sidwa
Area Manager
T : 605 552 241
@ : andrzej.sidwa@wine4you.pl

3
Henryk Mach
Area Manager, sommelier
T : 601 176 170
@ : henryk.mach@wine4you.pl

4
Adrian Skutela
Doradca Handlowy
T : 668 046 500
@ : adrian.skutela@wine4you.pl

5
Maciej Łobejko
Area Manager
T : 603 867 548
@ : maciej.lobejko@wine4you.pl

7
Łukasz Sajnóg
Area Manager
T : 880 775 856
@ : lukasz.sajnog@wine4you.pl

6
Paweł Cieciorski
Area Manager
T : 533 344 006
@ : pawel.cieciorski@wine4you.pl

8
Robert Prądzyński
Area Manager
T : 601 176 169
@ : robert.pradzynski@wine4you.pl

1. Zasady ogólne
Katalog, który trzymasz w ręku jest obowiązującą ofertą **od dnia 01.06.2026**. W ramach współpracy oferujemy szkolenia, doradztwo, przygotowanie/druk kart win oraz akcesoria winiarskie.
Wine4you zastrzega sobie prawo do:
– zmian roczników win w momencie wyczerpania zapasów

2. Zamówienia
Zamówienia powinny być składane emailem info@wine4you.pl lub telefonicznie: 663 444 444, (22) 701 71 44

3. Logistyka
Zamówienia realizujemy na terenie Warszawy w ciągu 1-2 dni roboczych, poza Warszawą do 3 dni roboczych. Dostawy o wartości poniżej 500 PLN netto realizujemy na koszt odbiorcy.

4. Warunki płatności
Gotówka lub przelew na konto bankowe:
BNP Paribas: 42 1750 0009 0000 0000 4103 1212

5. Reklamacje
Wszelkie niezgodności i reklamacje należy zgłaszać pisemnie niezwłocznie po ich stwierdzeniu. Reklamowane wino należy przekazać przedstawicielowi handlowemu Wine4you lub kierowcy (po akceptacji przedstawiciela).

6. Prawa własności
Dostarczone wino do momentu zapłacenia faktury jest własnością Wine4you Sp. z o.o. Prawa własności pozostają niezmienne, także po przekazaniu towaru osobom trzecim.

Wine 4 You Sp. z o.o., ul. Okulickiego 19, 05-500 Piaseczno, NIP: 1231030757, REGON: 712570433

Sąd Rejonowy Warszawa, XXI Wyd. Gosp. KRS 0000216543
wysokość kapitału zakładowego: 800 000 PLN

WINO na prezent



winoteka.pl

BLIŻEJ NAURY

Coraz więcej winiarzy na całym świecie wraca do tego, co najważniejsze – natury, autentyczności i szacunku do ziemi. Wina tworzone w duchu naturalnym powstają z minimalną ingerencją człowieka, w zgodzie z rytmem przyrody i z dbałością o środowisko.
To wina szczere, pełne życia i charakteru – oddające prawdziwe oblicze winogron, gleby i rąk, które je pielęgnowały. Każda butelka to opowieść o miejscu, tradycji i filozofii, która stawia jakość, równowagę i naturę na pierwszym miejscu.

WINA ORGANICZNE

Wina organiczne powstają z winogron uprawianych zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego. Oznacza to brak syntetycznych nawozów, pestycydów i herbicydów – zamiast nich stosuje się naturalne metody ochrony roślin i nawożenia gleby. Celem jest zachowanie równowagi ekosystemu w winnicy oraz czystości samego owocu. Wina organiczne wyróżniają się czystym, autentycznym smakiem i wyraźnym odzwierciedleniem terroir, z którego pochodzą. To wybór dla osób ceniących harmonię między naturą, człowiekiem i winem.

WINA BIODYNAMICZNE

Wina biodynamiczne powstają w zgodzie z rytmem natury i kalendarzem biodynamicznym, opracowanym przez Rudolfa Steinera. Winnice prowadzone są jak samowystarczalne organizmy – z troską o glebę, rośliny i mikroorganizmy. Winiarze stosują naturalne preparaty z ziół i minerałów, dbając o żywotność gleby i zdrowie winorośli. Wina biodynamiczne wyróżniają się wyjątkową energią i głębią – wielu degustatorów określa je jako „żywe", bo w pełni oddają harmonię natury i pracy człowieka.

WINA NATURALNE

Wina naturalne to powrót do korzeni winiarstwa – tworzone z minimalną ingerencją człowieka i bez sztucznych dodatków. Winogrona pochodzą z upraw prowadzonych w sposób zrównoważony, bez użycia pestycydów czy herbicydów, a fermentacja przebiega spontanicznie, z wykorzystaniem dzikich drożdży obecnych na owocach. Takie wina zachowują pełnię autentycznego charakteru regionu i odmiany winogron. Często są nieprzewidywalne, pełne energii i naturalnej ekspresji – właśnie za to kochają je miłośnicy wina poszukujący prawdziwego, surowego smaku natury.

PET-NATY (PÉTILLANT NATUREL)

Pet-naty to radosna, lekko musująca odsłona win naturalnych, powstająca metodą ancestralną – czyli w wyniku jednej, niedokończonej fermentacji. Wino jest butelkowane zanim fermentacja się zakończy, dzięki czemu naturalny dwutlenek węgla zostaje uwięziony w środku, tworząc delikatne, naturalne bąbelki. Efektem są wina świeże, pełne życia, często lekko mętne i niezwykle aromatyczne. Pet-naty zachwycają lekkością, energią i spontanicznością – to idealny wybór dla tych, którzy szukają wina o swobodnym, naturalnym charakterze i bezpretensjonalnym stylu.

WINA POMARAŃCZOWE

Wino pomarańczowe to w rzeczywistości wino białe, ale powstaje w zupełnie inny sposób niż klasyczne białe wina. Sok z winogron fermentuje razem ze skórkami, co jest techniką charakterystyczną dla win czerwonych. Dzięki temu procesowi trunek zyskuje wyjątkowy kolor, pełniejszy smak oraz delikatną strukturę taninową. Kontakt soku ze skórkami sprawia, że wino nabiera intensywniejszego aromatu – często ziołowego, kwiatowego lub lekko pikantnego. W zależności od odmiany winogron, długości maceracji i sposobu dojrzewania, wina pomarańczowe mogą różnić się intensywnością i charakterem. To styl, który łączy świeżość białego wina z głębią i złożonością czerwonego, oferując niezwykłe doznania – od lekkich i rześkich po pełne, wyraźnie strukturalne.



Château de la Jaubertie to rodzinna posiadłość w sercu Bergerac, której historia sięga XVII wieku. Od kilku dekad prowadzona jest przez Hugha Rymana, jednego z pionierów nowoczesnego, ekologicznego winiarstwa w regionie. Winnica od lat pracuje w certyfikowanym systemie organicznym, a część produkcji powstaje w duchu win naturalnych – bez dodatku siarczynów, z minimalną interwencją w piwnicy.

Trzy wina naturalne Jaubertie – "Pure Rouge", "Pure Blanc" i "Pure Rosé" – to esencja tego podejścia: spontaniczna fermentacja, brak filtracji, czysty wyraz owocu i terroir. Są lekkie, energetyczne i niezwykle pijalne, oddające naturalny rytm życia winnicy oraz filozofię Hugha Rymana – tworzyć wina szczere, autentyczne i pełne życia.



CJ.02 CJ.01 CJ.03

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CJ.02		25	**Les Cepages Oublies Blanc**	**I.G.P. Perigord Sud-Ouest**	40% Semillon, 40%Sauvignon Blanc, 20% Chenin	Winogrona zbierane są ręcznie, wczesnym rankiem, aby zachować ich aromat. Nie dodajemy żadnych chemikaliów ani produktów ubocznych, zgodnie z certyfikatem Vin Nature. Po wytłoczeniu winogron odczekujemy 48 godzin przed fermentacją moszczu, a po 5 do 7 dniach rozpoczyna się naturalna fermentacja alkoholowa. Po jej zakończeniu, fermentacja jabłkowo-mlekowa przebiega naturalnie, stabilizując wino. To białe wino jest naturalnie klarowane, a następnie butelkowane bez filtracji. Jasnożółty kolor, aromat białych i żółtych owoców z nutą gruszki. Do spożywania z sałatkami i daniami z białego mięsa, serami lub samodzielnie jako aperitif.	75cl
CJ.01		24	**Les Cepages Oublies Rouge**	**I.G.P. Perigord Sud-Ouest**	40% Merille, 40$ Fer Servadou, 20% Malbec	Winogrona są zbierane ręcznie, gdy są dojrzałe, a następnie poddawane winifikacji bez dodatku siarczynów, zgodnie z certyfikatem Vin Nature. Po fermentacji w niskiej temperaturze wino jest leżakowane na delikatnym osadzie, aby zachować finezję aromatów oraz dodać złożoności i struktury. Granatowo czerwony kolor z nutami fioletu. Intensywne aromaty czerwonych owoców i dzikich jagód. W smaku okrągłe, świeże i miękkie, z jedwabistymi taninami i nutami świeżych owoców. Podawać jako aperitif lub do grillowanego mięsa i warzyw.	75cl
CJ.03		21	**Petillant Naturel**	**Sud-Ouest**	60% Sauvignon Blanc, 40% Semillon	Winogrona są zbierane mechanicznie przez noc, aby zapobiec utlenianiu, a następnie schładzane i tłoczone pod ciśnieniem 0,8 bara. Nie dodaje się siarki, sok jest naturalnie klarowany, a następnie rozpoczyna się fermentacja. Gdy pozostaje tylko około 16 g/l cukru, schładzamy wino do 5°C, aby zatrzymać fermentację. Kilka tygodni później wino jest ponownie zaszczepiane drożdżami i butelkowane. Fermentacja rozpoczyna się ponownie po 3-4 tygodniach i kończy transformację cukrów. Jasnożółto-zielone, rześkie, z nutami egzotycznych ziół i żółtych owoców, z nutą zielonego jabłka. Drobno bąbelkowane, dobrze zbalansowane, czyste i długie w smaku. Pić jako aperitif lub z surową rybą.	75cl

MARC KREYDENWEISS

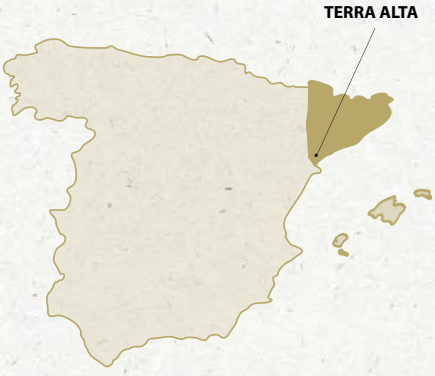
Marc Kreydenweiss to jeden z pionierów biodynamicznej uprawy winorośli w Alzacji. Rodzinna winnica, zlokalizowana w Andlau, istnieje od kilku pokoleń i słynie z wyjątkowych terroir – szczególnie granitowych i łupkowych siedlisk. Od lat 80. Marc prowadził gospodarstwo w duchu biodynamiki, wierząc, że żywa gleba i naturalny rytm natury są kluczem do autentycznego wina. Dziś stery w winnicy przejął jego syn Antoine Kreydenweiss, który kontynuuje filozofię ojca. Wina Kreydenweiss wyróżniają się elegancją, mineralnością i głębią, będąc kwintesencją pojęcia vins de terroir.



MK.01 MK.02 MK.03

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MK.01			**Lune à Boire – Blanc**	Alsace	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer	***Wino wytrawne.*** Wino powstało z winogron zakupionych od zaprzyjaźnionych winiarzy, którzy wyznają tę samą filozofię co my. Rolnictwo ekologiczne wg ECOCERT. Owocowy nos, dynamiczne, soczyste i okrągłe podniebienie. Przystępne i bezpretensjonalne wino, idealne na pierwsze spotkanie z przyjaciółmi. Wino polecane do ryb, wędlin, serów oraz jako aperitif. Temperatura serwowania od 10 do 20°C. 12,5% Alkoholu, 3,1 g/l cukru resztkowego, 6,4 g/l kwasowości całkowitej w kwasie winowym.	75cl
MK.02		23	**Lune à Boire – Orange**	Alsace	Gewurztraminer, Pinot Gris, Sylvaner	***Wino wytrawne.*** Mieszanka alzackich terroirów, wapienia i różowego piaskowca. Wino powstało z winogron zakupionych od zaprzyjaźnionych winiarzy, którzy wyznają tę samą filozofię co my. Rolnictwo ekologiczne Ecocert. Mocne wino o korzennych nutach, zrównoważone świeżością i mineralnością. Wino idealne na pierwsze spotkanie z przyjaciółmi. Temperatura serwowania od 10 do 20°C. 12,5% alkoholu, 0,6 g/l cukru resztkowego, 5,5 g/l kwasowości całkowitej w kwasie winowym.	75cl
MK.03		22	**Lune à Boire – Rouge**	Alsace	Pinot Noir	***Wino wytrawne.*** Wino powstało z winogron zakupionych od zaprzyjaźnionych winiarzy, którzy wyznają tę samą filozofię co my. Rolnictwo ekologiczne wg Ecocer. Wino wykwintne i owocowe, o wspaniałej konsystencji w ustach, wino idealne do dzielenia się nim z przyjaciółmi. Podawać do wędliny, serów, czerwonego mięsa. Serwować przy 14-16 °C, przed podaniem wino należy zdekantować.	75cl

Herència Altés to rodzinna winnica z hiszpańskiego regionu Terra Alta w Katalonii, założona przez Núrię Altés i Rafaela de Haan. Ich celem od początku było pokazanie potencjału lokalnych odmian, zwłaszcza Garnachy (Grenache), w ekologicznej i zrównoważonej uprawie. Wina Herència Altés łączą nowoczesność z tradycją – powstają z winorośli rosnących na starych, wapiennych glebach, a ich styl cechuje świeżość, czystość owocu i elegancja. To jedne z najbardziej autentycznych i cenionych win z Terra Alta, regularnie nagradzane za wyjątkowe oddanie terroir i pasję rodziny Altés.





BA.39



BA.40

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
BA.39		18	**Llunari Orange Skin Contact Altes Pomarańczowe Naturalne**	**D.O. Terra Alta**	Garnatxa Blanca	**Wino wytrawne.** Intensywny złoty kolor z pomarańczowymi refleksami. Doskonała intensywność aromatu, z nutami zielonej pigwy i skórki pomarańczowej, kopru włoskiego i migdałów. Długi finisz przypominający surowe migdały.	75cl
BA.40		20	**Musaranya White Naturalne Herencia ORGANIC**	**D.O. Terra Alta**	Garnatxa Blanca	**Wino wytrawne.** Jasnosłomkowy kolor z zielonkawym z jasnymi refleksami. Aromat świeży, bardzo wyrazisty waha się między owocami a białymi kwiatami, z obecnością drożdży i dzikim, korzennym finiszem. Długi finisz.	75cl

ESCHENHOF HOLZER





EH.01



EH.02



EH.03



EH.04



EH.05

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
EH.01		22	**Grüner Veltliner LIMIT**	**Wagram**	Grüner Veltliner	Naturalne wino pochodzące z austriackiego regionu Wagram. Producent Holzer nie ma sztywnych poglądów na temat wina – i za to go kochamy! Ten Grüner Veltliner to reinterpretacja szczepu winorośli: mnóstwo cynamonu, skórki pomarańczowej i gałki muszkatołowej. Orzeźwiające i gaszące pragnienie wino Grüner Veltliner pobudzi Twoje kubki smakowe jako aperitif, a jednocześnie idealnie komponuje się z różnymi lekkimi i delikatnymi daniami. Sałatki, sushi i ceviche z pewnością wzbogacą Twoje doznania kulinarne! WOW!	75cl
EH.02		23	**Gruner Veltliner RAW WHITE**	**Wagram**	Grüner Veltliner	Pét-nat to wino musujące produkowane w procesie jednej fermentacji. Moszcz jest butelkowany w trakcie fermentacji – zatem producent Holzer użył do zabutelkowania swojego pet-nata butelek z zakrętką, które zazwyczaj stosuje się tylko do piwa. Proces fermentacji moszczu kończy się w butelce, tworząc naturalne musoawanie. Każda butelka Raw White zachowuje drożdże (które nadają mu więcej smaku), a producent nie dodaje w ogóle siarczynów – nie ma takiej potrzeby – osad drożdżowy pełni tu rolę naturalnego konserwantu. Wino smakuje owocowo i wprowadza do stołu wspaniałą atmosferę i radość. Prawie jak dobre zimne piwo na grillu, ale w formie wina. Butelkę można ponownie zamknąć, ale radzimy po prostu ją dopić.	50cl
EH.03		21	**Zweigelt Simply Red**	**Wagram**	Zweigelt	Wino produkowane jest z winogron uprawianych w sadach we wschodniej części regionu Wagram. Lessowa gleba nadaje winu krągłość i owocowość, a fermentacja w stalowych kadziach podkreśla jego świeżość i czysty jagodowy charakter. Wino naturalne wyprodukowane ze szczepu Zweigelt. Jagodowy i delikatny aromat, zdominowany przez dojrzałą wiśnię, czerwoną porzeczkę i subtelną pikantność. Smak jest lekki, pełny, wypełniający usta i przyjemnie okrągły, a jednocześnie świeży. Delikatne taniny i bogata owocowość sprawiają, że wino jest łatwe w odbiorze i można się nim delektować właściwie od razu po zabutelkowaniu. Efektem końcowym jest nowoczesne, owocowe czerwone wino z odzwierciedlające terroir.Doskonałe do codziennych dań: pizzy, makaronów i lekko doprawionych dań mięsnych. Lekkość i jagodowy charakter wina sprawiają, że dobrze komponuje się również z grillowanymi warzywami i serami. Doskonale sprawdzi się również schłodzone w letnie dni lub w innych nieskomplikowanych sytuacjach.	75cl
EH.04		21	**Sauvignon Blanc Orange**	**Wagram**	Sauvignon Blanc	Eschenhof Holzer Sauvignon Blanc to naturalne wino produkowane w regionie Wagram w Austrii. To pomarańczowe wino powstaje ze szczepu Sauvignon Blanc. Wino naturalne, bez dodatku siarczynów. Ręczne zbiory winogron, spontaniczna fermentacja, niefiltrowane. Dojrzewało przez 36 miesięcy w używanych beczkach dębowych. Bardzo ciekawe, inne niż wszystkie wina pomarańczowe. Wino z dużym potencjałem starzenia – producent rekomenduje pić je nawet do 2032 roku.	75cl
EH.05		21	**Beerenauslese Rose**	**Wagram**	Roesler	Czerwone, naturalne, słodkie wino deserowe. Wino kategorii Beerenauslese wyprodukowane w 100% ze szczepu Rosler (krzyżówki powstałej w Austrii w 1970 roku). Owoce fermentowały spontaniczne w małej beczce, a cukier resztkowy jest na poziomie 90-100 g. Pachnie słodkimi owocami, brzoskwiniami, odrobinę miodowo i woskowo. W ustach poziomkowe i wiśniowe, z mocną kwasowością, bardzo odświeżające i soczyste. Wino op dużym potencjale starzenia. Wyjątkowe!	37,5cl

RENNER &
rennersistas

Renner Sistas to nowa generacja winiarzy z austriackiego Burgenlandu, prowadzona przez siostry Stefanie, Susanne i Georga Rennerów (tak, brat również jest częścią zespołu, ale to siostry nadają ton). Przejęły rodzinne winnice w Gols, w sercu regionu Neusiedlersee, wprowadzając świeże spojrzenie oparte na organicznej i biodynamicznej uprawie. Ich wina – głównie z Blaufränkisch, Pinot Noir, Grüner Veltliner i Welschriesling – są naturalne, żywe i pełne charakteru, łącząc precyzję z radością eksperymentu. Renner Sistas to symbol kobiecej energii w świecie wina i jedno z najciekawszych nazwisk współczesnego austriackiego winiarstwa.



RE.01 RE.02 RE.03 RE.05

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
RE.01		23	**Intergalactic Rennersistas BIO Demeter**	**Burgenland**	Muskat Ottonel, Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Welschriesling	Wino nie z tej ziemi! Pikantny, cierpki i aromatyczny biały kupaż. Wesoły i bardzo swobodny, łatwy do picia z nutą skórki. Przyjemna gałka muszkatołowa. Certyfikat biodynamiczny Demeter. Jednym z kluczowych elementów opowieści o winie naturalnym jest to, że wino naturalne to nie tylko wino, ale i ludzie. A najlepsi winiarze naturalni to rodziny. Rodzina Rennerów to już trzecie pokolenie winiarzy, a najnowszy rocznik objął stery w 2014 roku. To Stefanie i Susanne, znane jako Rennersista, a od 2020 roku ich brat Georg. Ręcznie uprawiają 12 hektarów ziemi i wszystko posiada certyfikat biodynamiczny. Niektóre z tych miejsc są naprawdę wyjątkowe, jak na przykład Altenberg, oferując unikalne terroir, a do tego starannie wyselekcjonowane winogrona, które nadają winu złożoność i lokalny charakter. Lub, jak sami to określają, „po prostu naprawdę dobre wina".	75cl
RE.02		23	**Gewurz Rennersistas BIO Demeter**	**Burgenland**	Gewürztraminer, Pinot Gris	Pomarańczowe wino biodynamiczne (certyfikat Demeter) i naturalne (produkowane metodą naturalną). Spontaniczna fermentacja. Winogrona nie są odszypułkowane, całe grona są macerowane przez tydzień na skórkach. Wino podczas procesu winifikacji leżakowało w glinianych amforach i używanej 500-litrowej beczce. Wino rustykalne, niefiltrowane. Dojrzewają na osadzie. Bogate w intensywne aromaty połączone z delikatną taniną na finiszu. Mała bomba zapachowa. Radosna, a zarazem skoncentrowana. Wyczuwalne aromaty brzoskwini, kwiatu róży, melona, cytryny w połączeniu z lekko ziemistymi i ziołowymi nutami. Delikatne taniny, które wspaniale podkreślają urzekające aromaty. Mętny wygląd, intensywnie pomarańczowy kolor – czyli wino naturalne w swoim najlepszym wydaniu.	75cl
RE.03		23	**Zweigelt Rennersistas BIO Demeter**	**Burgenland**	Zweigelt	Biodynamiczne i naturalne czerwone wino. Rennersistas Zweigelt to czerwone wino o soczystym i żywym charakterze, niczym mineralny szept, który budzi zmysły. W nosie jeżyny i wiśnie tańczą z lekko dzikim, buntowniczym aromatem, ale nie tracąc przy tym gracji, przypominając nam, że nie wszystkie wina czerwone przestrzegają zasad. Soczysty owoc, dzika żywotność i mineralny podtekst przywodzący na myśl glinę i wapień, z których powstało. Winogrona odmiany Zweigelt fermentują spontanicznie w stalowych beczkach ze stali nierdzewnej i dojrzewają na osadzie w dużych, używanych dębowych beczkach, dając w efekcie żywe wino o aromatach jeżyny i wiśni, z lekko nieokiełznaną nutą, która nadaje mu niepowtarzalny urok. To nietypowe czerwone wino, aromatyczne i pełne charakteru, a jednocześnie łatwe do pokochania od pierwszego łyku. W smaku lekkie i świeże, idealne do pizzy z sosem pomidorowym lub dań z makaronem czy risotto o wyrazistym charakterze, zachęcając do delektowania się nim bez ograniczeń. Wino, które łatwo się pije, a jednocześnie pozostawia po sobie ślad.	75cl
RE.04		23	**Superglitzer Rennersistas BIO Demeter**	**Burgenland**	47% Zweigelt, 42% Blaufränkisch, 9% Pinot Noir, 2% St. Laurent	"Czerwone wino naturalne i biodynamiczne. Wprowadzenie do czerwonego świata win z winnicy Rennersistas. Fermentacja spontaniczna. Wino dojrzewało przez 8 miesięcy na osadzie w neutralnym drewnie (225–3000 litrów) i glinianych amforach. Nieklarowane, niefiltrowane, produkowane tradycyjną metodą, bez użycia enzymów i innych dodatków z minimalną ilością siarczynów. Świeże, soczyste, radosne czerwone wino, które wywołuje uśmiech na twarzy. Delektuj się jego lekkością i prostotą. W winie dominują czerwone jagody, akcenty przypraw, ziemi i minerałów. Smak średnio-pełny, idealnie zintegrowana kwasowość, wspaniała świeżość i rześkość. Zdrowe niuanse śmiałości i dzikości w aromacie i smaku, stopniowo zanikające w kieliszku. Najlepiej będzie smakowało w towarzystwie mięs z grilla lub duszonych, czerwonych sosów do makaronu czy pizzy. Jeśli chcesz delektować się nim z jedzeniem, schłodź butelkę do około 13-15°C. Najlepiej nawet trochę bardziej - tym bardziej wyrazisty będzie wspaniały owocowy charakter."	75cl

SŁOWENIA | DOLNA STYRIA/HALOZE

ZAVEC
FAMILY ESTATE

Zavec Brothers to rodzinna winnica z regionu Štajerska w północno-wschodniej Słowenii, prowadzona przez braci, których łączy miłość do wina i natury. Uprawiają swoje winnice w sposób zrównoważony i przyjazny środowisku, z minimalną interwencją w winiarni, aby zachować czystość owocu i charakter terroir. Ich wina – świeże, aromatyczne i pełne energii – doskonale oddają ducha nowoczesnego słoweńskiego winiarstwa. To autentyczne wina bliżej natury, tworzone z pasją i szacunkiem do ziemi.

PET-NAT

Vegan

ZRÓWNOWAŻONA UPRAWA



CC.07

WINO POMARAŃCZOWE

Vegan

ZRÓWNOWAŻONA UPRAWA



CC.08

NIE FILTROWANE

Vegan

ZRÓWNOWAŻONA UPRAWA



CC.09

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CC.07		23	**PET-NAT White Natural sparkling Wine Zavec**	**Štajerska Slovenija/ Haloze**	50% Chardonnay, 30% Welschriesling, 20% Sauvignon blanc	***Wino wytrawne.*** Musujące wino wytrawne. Wino pétillant-naturel - bez wtórnej fermentacji, butelkowane jeszcze przed zakończeniem fermentacji pierwotnej, bez usuwania osadu drożdżowego. Winogrona zbierane ręcznie. Wino dojrzewało na osadzie w butelce. W nosie jak i w ustach przywołujące skojarzenie dojrzałego jabłka, gruszki, pomelo, pomarańczy i truskawki. W ustach wyczuwalna soczysta kwasowość z długim, słonym, mineralnym finiszem. Serwować w temperaturze 5-6 °C.	75cl
CC.08		22	**LOST & FOUND Skin Contact Orange Wine Zavec**	**Štajerska Slovenija/ Haloze**	50% Chardonnay, 40% Welschriesling, 10% Sauvignon blanc **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Winogrona zbierane ręcznie. Maceracja na zimno przez 48 godzin, następnie fermentacja spontaniczna ze skórkami winogron oraz fermentacja malolaktyczna. Wino dojrzewało w beczkach barrique i toneaux przez 12 miesięcy. W kieliszku o głęboko bursztynowo-pomarańczowej barwie. W nosie wyraźne aromaty jabłka, kandyzowanych owoców, skórki pomarańczy, suszonej śliwki i moreli. W ustach o dobrej strukturze i średniej kwasowości. Podawać z całą gamą dań kuchni wegeteriańskiej oraz wegańskiej. Wspaniale z wszelkiego rodzaju kaszami oraz roślinami strączkowymi. Serwować w temperaturze 10-12 °C.	75cl
CC.09		22	**FURMINT Skin Contact Barrel Fermented Zavec**	**Štajerska Slovenija/ Haloze**	Furmint **6 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Jasny, żółto-złoty kolor z zielonymi refleksami. Winogrona zbierane ręcznie. Wino niefiltrowane, dojrzewało na osadzie w beczkach barrique przez 6 miesięcy. Nos aromatyczny, bogaty w nuty mineralne oraz cytrusowe, z zaznaczonym jabłkiem, sianem i lekką nutą pieprzu. W ustach niezwykle świeże, rześkie, o średniej kwasowości, krągłe, z wyczuwalną przyjemną nutą mineralną. Podawać z rybami, drobiem czy pikantnymi potrawami. Serwować w temperaturze 8-10 °C.	75cl

WINA Z SOKU POMARAŃCZY I GRAPEFRUTA

Tarongino to wyjątkowy projekt z Walencji, gdzie zamiast winogron fermentuje się sok z ekologicznych pomarańczy. Założyciele, bracia García, pochodzą z rodziny sadowników i postanowili połączyć tradycję uprawy cytrusów z pasją do naturalnego winiarstwa. Proces powstawania Tarongino przebiega bez dodatku siarczynów, barwników czy aromatów – wyłącznie naturalna fermentacja soku z pomarańczy, mandarynek lub grejpfrutów. Efektem są lekkie, świeże i niezwykle oryginalne trunki, będące alternatywą dla klasycznego wina – autentyczne, ekologiczne i w 100% „bliżej natury".



TA.01 TA.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
TA.01		N/V	**Tarongino Vino de Naranjas Valencjanas Wino z soku pomarańczy**	Valencia Hiszpania		***Wino półwytrawne.*** Jasnobursztywnowy kolor ze złotymi refleksami. Wyczuwalne aromaty pomarańczy z delikatnymi nutami cytryny połączone z lekkimi nutami pigwy, miodu i kwiatu. Zaleca się podawać bardzo zimne, w temperaturze około 5°C, jako aperitif, dodatek do lekkich posiłków lub deserów. **Low alkohol wine. Wino o niskiej zawartości alkoholu 7% alk.**	75cl
TA.02		N/V	**Tarongino Vino de Pomelo Wino z grejpfruta**	Valencia Hiszpania		***Wino półwytrawne.*** To napój naturalny, inny, elegancki i niepowtarzalny. Barwa bladoróżowa. Wyczuwalne aromaty grejpfruta oraz innych cytrusów z dodatkiem ziół oraz kopru włoskiego z nutami balsamicznymi. Idealna równowaga pomiędzy świeżością, słodyczą i lekko gorzkimi nutami. Zaleca się podawać bardzo zimne, w temperaturze około 5°C, jako aperitif, dodatek do lekkich posiłków lub deserów. **Low alkohol wine. Wino o niskiej zawartości alkoholu 7% alk.**	75cl

ORANGE WINES

WINA POMARAŃCZOWE



CC.08 | SN.03 | EH.04 | RE.02 | BA.39 | DO.10

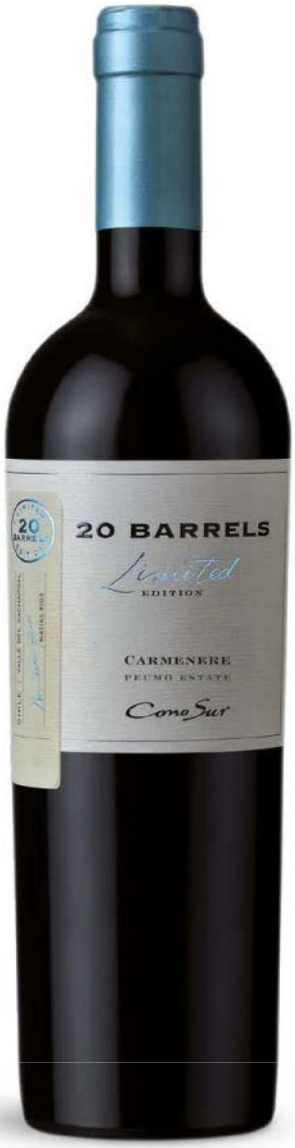
KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CC.08		22	**LOST & FOUND Skin Contact Orange Wine Zavec**	Štajerska Slovenija/Haloze Słowenia	50% Chardonnay, 40% Welschriesling, 10% Sauvignon blanc **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Winogrona zbierane ręcznie. Maceracja na zimno przez 48 godzin, następnie fermentacja spontaniczna ze skórkami winogron oraz fermentacja malolaktyczna. Wino dojrzewało w beczkach barrique i toneaux przez 12 miesięcy. W kieliszku o głęboko bursztynowo-pomarańczowej barwie. W nosie wyraźne aromaty jabłka, kandyzowanych owoców, skórki pomarańczy, suszonej śliwki i moreli. W ustach o dobrej strukturze i średniej kwasowości. Podawać z całą gamą dań kuchni wegeteriańskiej oraz wegańskiej. Wspaniale z wszelkiego rodzaju kaszami oraz roślinami strączkowymi. Serwować w temperaturze 10-12 °C.	75cl
MK.02		23	**Lune à Boire – Orange**	Alsace Francja	Gewurztraminer, Pinot Gris, Sylvaner	***Wino wytrawne.*** Mieszanka alzackich terroirów, wapienia i różowego piaskowca. Wino powstało z winogron zakupionych od zaprzyjaźnionych winiarzy, którzy wyznają tę samą filozofię co my. Rolnictwo ekologiczne Ecocert. Mocne wino o korzennych nutach, zrównoważone świeżością i mineralnością. Wino idealne na pierwsze spotkanie z przyjaciółmi. Temperatura serwowania od 10 do 20°C. 12,5% alkoholu, 0,6 g/l cukru resztkowego, 5,5 g/l kwasowości całkowitej w kwasie winowym.	75cl
EH.04		21	**Sauvignon Blanc Orange**	Wagram Austria	Sauvignon Blanc	Eschenhof Holzer Sauvignon Blanc to naturalne wino produkowane w regionie Wagram w Austrii. To pomarańczowe wino powstaje ze szczepu Sauvignon Blanc. Wino naturalne, bez dodatku siarczynów. Ręczne zbiory winogron, spontaniczna fermentacja, niefiltrowane. Dojrzewało przez 36 miesięcy w używanych beczkach dębowych. Bardzo ciekawe, inne niż wszystkie wina pomarańczowe. Wino z dużym potencjałem starzenia – producent rekomenduje pić je nawet do 2032 roku.	75cl
RE.02		23	**Gewurz Rennersistas BIO Demeter**	Burgenland	Gewürztraminer, Pinot Gris	Pomarańczowe wino biodynamiczne (certyfikat Demeter) i naturalne (produkowane metodą naturalną). Spontaniczna fermentacja. Winogrona nie są odszypułkowane, całe grona są macerowane przez tydzień na skórkach. Wino podczas procesu winifikacji leżakowało w glinianych amforach i używanej 500-litrowej beczce. Wino rustykalne, niefiltrowane. Dojrzewają na osadzie. Bogate w intensywne aromaty połączone z delikatną taniną na finiszu. Mała bomba zapachowa. Radosna, a zarazem skoncentrowana. Wyczuwalne aromaty brzoskwini, kwiatu róży, melona, cytryny w połączeniu z lekko ziemistymi i ziołowymi nutami. Delikatne taniny, które wspaniale podkreślają urzekające aromaty. Mętny wygląd, intensywnie pomarańczowy kolor – czyli wino naturalne w swoim najlepszym wydaniu.	75cl
BA.39		18	**Llunari Orange Skin Contact Altes Pomarańczowe Naturalne**	D.O. Terra Alta Hiszpania	Garnatxa Blanca	***Wino wytrawne.*** Intensywny złoty kolor z pomarańczowymi refleksami. Doskonała intensywność aromatu, z nutami zielonej pigwy i skórki pomarańczowej, kopru włoskiego i migdałów. Długi finisz przypominający surowe migdały.	75cl
DO.10		24	**Orange Winnica Fredrówka**		Souvignier Gris	***Wino białe wytrawne***, o pięknej bursztynowej barwie, pełne aromatów suszonych cytrusów, pigwy, jabłek i gruszek z odrobiną orientalnej pikanterii, ziołowości i nut rodzynkowych. W ustach zaskakujące bogatą strukturą i złożonością. Przyjemne do pieczonych warzyw, wieprzowiny i barniny.	75cl



NB.23



NB.32



NB.31

WINA O MAŁEJ POJEMNOŚCI 18,7 CL



SI.01 SI.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
NB.23		22	**Cono Sur 20 Barrels Chardonnay Limited Edition**	**Casablanca Valley**	Chardonnay **6-8 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Nazwa 20 Barrels odnosi się do roku 1996 kiedy to firma Cono Sur użyła 20 beczek do produkcji pierwszego wina ultra premium. Jasna, zielonkawożółta barwa wina. Nos bogaty w aromaty cytryny, grejpfruta i limonki oraz białych kwiatów wraz z dobrze współistniejącymi nutami tostu, drewna i prażonych migdałów. W smaku dobrze skoncentrowane, mineralne i lekko słone z doskonałą kwasowością i długim, zrównoważonym finiszem. 85% wina leżakowało w beczkach z francuskiego dębu, a 15% w betonowych jajkach przez okres 6-8 miesięcy. Wino znakomite do owoców morza, białego mięsa, łososia, makaronów, serów, białych sosów, orzechów, sałatek i deserów.	75cl
NB.32		20	**Cono Sur 20 Barrels Syrah Limited Edition**	**Limarí Valley**	Syrah **17 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Syrah o intensywnej, czerwono-fioletowej barwie. Nos to bogactwo aromatów, począwszy od czarnych i czerwonych owoców, takich jak maliny, jeżyny, śliwki, po oliwki, fiołki, przyprawy, czekoladę i rozgrzany asfalt. Zrównoważone w ustach z długimi, trwałymi, dobrze zintegrowanymi taninami i kremowym posmakiem. 85% wina dojrzewało w beczce i 15% w foudre z dębu francuskiego przez 17 miesięcy oraz 3 miesiące w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Idealne do wszystkich rodzajów mięs, szczególnie do dziczyzny, jagnięciny, wędzonej wołowiny, ale również do drobiu, sałatek z makaronem i dań z grillowanymi warzywami.	75cl
NB.31		20	**Cono Sur 20 Barrels Carmenere Limited Edition**	**Cachapoal Valley**	Syrah **20 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Ciemno rubinowo-czerwone Carmenere. Wino ma złożone aromaty takie jak nuty jagód, czarnej porzeczki z pikantnym skórzanym wykończeniem. W smaku mocne i eleganckie z piękną koncentracją. Mocne taniny i struktura sprawiają że wino to idealnie nadaje się do podawania, z wędzoną wołowiną, sałatkami z makaronem, szpinakiem i pomidorami.	75cl
SI.01		N/V	**Santiano Chardonnay**	**Central Valley**	Chadonnay	***Wino wytrawne.*** Jasnożółta barwa z zielonymi refleksami. Nos o eleganckim, świeżym charakterze łączy się z nutami grejpfruta, gruszki, kwiatowymi akc2ntami oraz elementami owoców tropikalnych takich jak ananas. Zalecana temperatura podawania 9 -11°C. Wino znakomite do drobiu, ryby i owoców morza. Szczep: Chardonnay.	18,7 cl
SI.02		N/V	**Santiano Cabernet Sauvignon**	**Central Valley**	Cabernet Sauvignon	***Wino wytrawne.*** Aromatowi przypraw z czasem towarzyszą nuty dojrzałej czarnej porzeczki i jeżyn oraz delikatne tchnienie mięty. Wino pełne ciała, świeże, o dobrej strukturze i wyraźnych taninach. Akcenty mięty zaznaczone w trwałym zakończeniu. Zalecana temperatura podawania 16 - 18 °C. Wino znakomite do grillowanych potraw, steków i Chili con Carne. Szczep: Cabernet Sauvignon.	18,7 cl

CHILE | CENTRAL VALLEY







NB.01 NB.04 NB.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
NB.01		23	**Neblina Sauvignon Blanc**	**Central Valley**	85% Sauvignon Blanc z 15% dodatkiem innych odmian.	***Wino wytrawne.*** Zielonkawa barwa. Nos z aromatem owoców cytrusowych, grejpfruta i ziół. W smaku świeże, dobrze wyważone, dające odczucie wina półwytrawnego. Ręcz nie i mechanicznie zbierane winogrona dojrzewają 2 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do ryb i owoców morza. **NAGRODY - Neblina Sauvignon Blanc. Najlepszy stosunek jakości do ceny - Magazyn Wino.**	75cl
NB.04		23	**Neblina Chardonnay**	**Central Valley**	95% Chardonnay z 5% dodatkiem innych odmian.	***Wino wytrawne.*** Intensywne i świeże aromaty z owocami cytrusowymi, gruszką i ananasem. W smaku świeże, delikatne i wyważone. Ręcznie oraz mechanicznie zbierane winogrona (plon z 1 ha winnicy 10-20 ton) dojrzewają 2 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do ryb i owoców morza.	75cl
NB.02		24	**Neblina Cabernet Sauvignon**	**Central Valley**	85% Cabernet Sauvignon z 15% dodatkiem innych odmian.	***Wino wytrawne.*** Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty śliwki z nutami czekolady. Dobrze wyważone, z ułożonymi taninami i świetnym zakończeniem. Ręcznie (40%) oraz mechanicznie (60%) zbierane winogrona dojrzewają 4 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do grillowanego czerwonego mięsa. **NAGRODY - Neblina Cabernet Sauvignon, Najlepszy stosunek jakości do ceny – Magazyn Wino, Brązowy Medal – Najlepsze wino czerwone do 30 zł – Magazyn Wino.**	75cl



KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
NB.34		20	**Ocio Cono Sur**	**Casablanca Valley**	Pinot Noir **70% wina przez 14 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Eleganckie, delikatne Pinot Noir o głębokim smaku i rubinowej barwie. Nos intensywnie aromatyczny z nutą czerwonych owoców, jagód, wiśni i maliny oraz tchnieniem przypraw i tytoniu. W ustach soczyste, z przyjemną kwasowością, trwałe i dobrze zrównoważone. Długi, elegancki finisz. Wino w 70% dojrzewało w beczkach z dębu francuskiego oraz 30% w foudre przez 14 miesięcy. Polecane z dojrzewającymi serami, czerwonym mięsem, kaczką, mięsem drobiowym, tuńczykiem i łososiem.	**75cl**

CHILE | MAIPO VALLEY



KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
NB.33		19	**Silencio Cono Sur**	**Maipo Valley**	Cabernet Sauvignon **20 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino o intensywnej rubinowej barwie, charakteryzujące się aromatami czerwonych i czarnych owoców, jagód, śliwek, fiołków, czarnej porzeczki, lukrecji, eukaliptusa, a także bukietem zintegrowanych aromatów pochodzących z beczki, nutą tytoniu, popiołu, wilgotnej skóry, wanilii i drewna cedrowego. W ustach świetnie zrównoważone, żywe, złożone, z wyczuwalną ciemną czekoladą, tytoniem i skojarzeniem pralinek z nadzieniem miętowym After Eight. Długi finisz z dojrzałymi taninami. Winogrona do produkcji wina zbierane ręcznie. Wino leżakowało 20 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Polecane do serów, czerwonego mięsa (idealne z baraniną czy dziczyzną) oraz dań w bogatych sosach czy z dodatkiem ciemnej czekolady.	75cl

CARMEN
SINCE 1850
Najstarsza winiarnia w Chile

"Carmen znaczy Carmenere" – kiedy w 1860 filoksera zniszczyła uprawy winorośli w całej Europie, jedynie tutaj w Chile, w winnicy Vina Carmen, szczep Carmenere w cieniu Merlot przetrwał i został na nowo odkryty w 1994 roku przez francuskiego naukowca zajmującego się opisywaniem i klasyfikacją winorośli Jean-Michel Boursiquota.

GRANDE VIDURE - chilijska nazwa dla szczepu Carmenere.





30 TIMES
WineSpectator
Robert Parker
tyle razy wina Carmen otrzymały ponad 90 punktów

CARMEN
Gran Reserva



CA.33 CA.40 CA.39 CA.51 CA.52

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CA.33		20	**Carmen Premier 1850 Reserva Carmenere**	**D.O. Colchagua Valley**	90% Carmenere 10% Carignan **10 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Dojrzewa przez okres 10 miesięcy we francuskim dębie, a następnie dodatkowo 2 miesiące w butelce. Nos bogaty, dojrzały, z wyraźną nutą jeżyn, dojrzałych śliwek, dymu tytoniowego, grillowanej czerwonej papryki. Wino ma wspaniałą strukturę, głębię i koncentrację. Prawie słodkie, aksamitne taniny uwodzą podniebienie. Najlepiej podawać do nóżek lub combru jagnięcego, pieczonego lub grillowanego czerwonego mięsa oraz gulaszu.	75cl
CA.40		23	**Carmen Gran Reserva Chardonnay**	**D.O. Limari**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Gran Reserva Chardonnay dojrzewa przez okres 8 miesięcy na osadzie. Nos przepełniony jest aromatami dojrzałej brzoskwini w kremie waniliowym, migdałów, pieczonego chleba, gruszki w karmelu, goździków i wanilii. W smaku bogate, pozostawiające długie zakończenie. Znakomite do kotleta schabowego, wędzonej szynki, pieczonej kaczki czy gęsi, ryby, homara, makaronów i kremowych zup. **NAGRODY - 91 pkt. Wine Access, Buyer's Guide, 91 pkt. James Suckling.**	75cl
CA.39		20	**Carmen Gran Reserva Carmenere**	**D.O. Colchagua Valley**	95% Carmenere 5% Cabernet Sauvignon **10 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewa 10 miesięcy we francuskim dębie i następnie 2 miesiące w butelce. Nos obfituje w intensywne aromaty czerwonych owoców, nuty tytoniu, cedru oraz dębu. W smaku pełne ciała, z głębią o aksamitnej strukturze i świetnym zakończeniu. Polecane do pieczonej kaczki, królika, jagnięciny, makaronów i serów. **NAGRODY - 90 pkt Wine Spectator, 90 pkt James Suckling, 89 pkt Wine Access Buyer's Wine, 88 pkt International Wine Cellar, Gold Medal – International Wine Challenge**	75cl
CA.51		20	**Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon Frida Kahlo Limited Edition**	**D.O. Apalta Valley**	Cabernet Sauvignon **14 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino sygnowane nazwiskiem meksykańskiej artystki Fridy Kahlo to potwierdzenie innowacyjności i powrotu do klasyki najstarszej chilijskiej winnicy Vina Carmen. Cabernet Sauvignon ze znakomitego regionu Apalta dojrzewał 14 miesięcy we francuskim dębie. Nos wyróżnia się przede wszystkim czarną porzeczką, jeżyną oraz lukrecją z delikatnym niuansem cedru. W smaku bardzo bogate, hojne i jednocześnie świeże i żywe. Rekomendowane do jagnięciny, żeberek, wołowiny w pikantnych sosach, dzikiego ptactwa, dziczyzny, gęsiny i serów. Kwasowość 5,1 g/l, cukier resztkowy 3,3 g/l.	75cl
CA.52		22	**Carmen Gran Reserva Petit Syrah**	**D.O. Maipo Alto**	Petit Syrah **14 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino pochodzi z gron starych winorośli położonych 500 metrów nad poziomem morza, u podnóża Andów. Winogrona zostały ręcznie zebrane i starannie wyselekcjonowane przed zmiażdżeniem. 50% wina użytego do produkcji tego wina dojrzewało w używanych beczkach z francuskiego dębu przez 14 miesięcy. Aromaty bardzo dojrzałych czarnych wiśni, śliwek, fiołków uzupełnione złożonymi nutami czekolady, kawy, ziemistych przypraw i anyżu. Ta Gran Reserva Petite Sirah to wino o wspaniałym, dobrze zbudowanym ciele i dojrzałych taninach. Wyjątkowy rarytas.	75cl

CHILE | CENTRAL VALLEY

CARMEN
SINCE 1850
Najstarsza winiarnia w Chile



1 Najstarsza winnica w Chile
Founded in 1850

Vina Carmen - w 1850 roku Christian Lanz założył winnicę, którą nazwał imieniem swojej ukochanej żony Carmen. Przez ponad 100 lat firma umacniała swoją pozycję w Chile, aby w 1990 roku, jako jedna z pierwszych chilijskich winnic, podjąć się wyzwania zaistnienia na światowym rynku. Wybudowano nową winnicę, zakupiono nowe plantacje, zastosowano najnowsze technologie. Obecnie Carmen jest właścicielem 525 ha w regionach Maipo, Rapel, Casablanca i Curico położonych u podnóży Andów, gdzie panują znakomite warunki kontroli temperatury. Filozofią Carmen jest produkować wina jakościowe na każdym etapie procesu produkcji wina od winnicy do butelki, oczywiście przy użyciu innowacyjnych metod. Firma Carmen jest rozpoznawalna jako pionier win organicznych w Chile.

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE

OPAKOWANIE **GRATIS**
PRZY ZAKUPIE WINA CARMEN - (CA.44)



CA.43 CA.44 CA.29 CA.42

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CA.43		24	**Carmen Insigne Chardonnay**	**D.O. Central Valley**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Słońce przebijające się o świcie przez mgłę, przykrywającą winnice Chardonnay w Central Valley, daje rześkie wino o jasnej, zielono-żółtej barwie. Nos z wyczuwalnymi nutami owoców tropikalnych, limonki, melona, białej brzoskwini oraz gruszki, pozostający w równowadze z delikatną mineralnością i kremowym orzechem laskowym w tle. W ustach spójne z owocowymi aromatami i mineralnością z wyraźnym finiszem.	75cl
CA.44		24	**Carmen Insigne Sauvignon Blanc**	**D.O. Central Valley**	Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Mikroklimat z wpływem zimnego Prądu Humboldta z Antarktydy odpowiada za charakterystyczną jasnosłomkową barwę tego Sauvignon Blanc i nadaje kwiatowo-mineralne aromaty. Świetne wino z wyczuwalnymi nutami świeżych owoców cytrusowych, melona, liścia pomidora i moreli. W ustach wyraźne, żywe, z trwałym soczystym finiszem. Znakomicie pasuje do owoców morza (szczególnie ostryg i krewetek), ryb, sałatek, białego mięsa czy jako aperitif.	75cl
CA.29		22/24	**Carmen Insigne Cabernet Sauvignon**	**D.O. Central Valley**	Cabernet Sauvignon **3 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Góry Andy, ze szczytami 7000 m, otaczają odosobnione doliny, gdzie najwyższej jakości Cabernet Sauvignon otrzymuje jasnorubinowy kolor z intensywnymi aromatami czerwonych i czarnych owoców. Wiśnie, jeżyny i śliwki mieszają się z delikatnymi niuansami przypraw. Znakomite wino, o dobrej strukturze i delikatnych taninach. Oddaje przyjemną równowagę owocowości i dębu wraz z długim zakończeniem. Polecane do serów, steków, pieczeni, makaronów, zapiekanek i potrawek.	75cl
CA.42		21/23	**Carmen Insigne Merlot**	**D.O. Central Valley**	Merlot **3 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Pomiędzy najsuchszą pustynią świata, Atakama, a lodowcami Patagonii, na trudnych terenach ze zróżnicowanym mikroklimatem uprawiana jest wyróżniająca się odmiana Merlot. Jedyna w swoim rodzaju jasnowiśniowa barwa z intensywnymi aromatami karmelu, wiśni i dojrzałych truskawek oraz delikatnymi nutami przypraw, kawy i drewna. Daje wino o delikatnych taninach i długim owocowym zakończeniu. Idealnie pasuje do każdego rodzaju sera, makaronów, drobiu i ryb.	75cl

Rudolf MÜller - Jedna z niewielu najbardziej tradycyjnych i szanowanych niemieckich winiarskich rodzin, produkujących białe wina w Dolinie Mozeli. Znana z przywiązywania szczególnej uwagi do zdobytego latami doświadczenia i jednocześnie wykorzystywania najnowszych osiągnięć techniki. Kontrola jakości zaczyna się od selekcji winogron i jest kontynuowana w kolejnych etapach procesu produkcji.





AZG.05



AZG.04



AZG.16

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
AZG.05		23	**Riesling Kabinett Rudolf Müller**	**Mosel, Pradikatswein**	Riesling	Wino półsłodkie. Rudolf Müller Kabinett wyprodukowany jest z dojrzałych gron Riesling, rosnących w Dolinie Mozeli. Winogrona te pozostają dłużej na krzaku w porównaniu z innymi odmianami, zyskując nazwę „Kabinett". Wino oddaje aromaty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwini oraz owoców cytrusowych. Jego lekka słodycz doskonale pasuje do dojrzewających serów, cielęciny w kremowych sosach, owoców morza czy kurczaka.	75cl
AZG.04		21	**Dornfelder Rosé Rudolf Müller**	**Pfalz Qualitätswein Lieblich**	Dornfelder	Półsłodkie różowe wino (Lieblich). Eleganckie, lekko słodkie wino ze szczepu Dornfelder o jasnoróżowym kolorze. W aromacie urzekający, intensywny owocowy bukiet. W ustach krągłe z wyczuwalnym posmakiem truskawek, malin, poziomek i czerwonej porzeczki. Mocno schłodzone rewelacyjne jako aperitif, do lekkich sałat z dodatkiem truskawek i malin oraz deserów na bazie czerwonych owoców.	75cl
AZG.16		16	**Eiswein Silvaner Rudolf Müller**	**Rheinhessen**	Silvaner	Słodkie białe wino lodowe, wyprodukowane z naturalnie przemrożonych gron szczepu Silvaner. Bardzo jasna, słomkowa barwa ze złotymi refleksami. W aromacie intensywne, z wyczuwalnymi nutami białych kwiatów, kandyzowanych cytrusów i suszonych owoców. Na podniebieniu miodowo-owocowe, z wyraźnym smakiem dojrzałego jabłka, kandyzowanej cytryny, suszonej moreli i figi. Podawać schłodzone do temperatury 6-8 stopni. Idealny towarzysz jasnych deserów z białą czekoladą, lodami i suszonymi owocami.	37,5cl

STADTWEINGUT BAD HÖNNINGEN







BU.23



BU.21



BU.03



BU.24

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA PRODUKTU	MIEJCE POCHODZENIA	SZCZEP	WYTRAWNOŚĆ	POJ.
BU.23		22	**Gewürztraminer Ex Passione Hönninger Schlossberg**	**Dolina Renu Mittelrhein**	Gewürztraminer	***Wino półwytrawne.*** Niemieckie, białe wino z Doliny Renu wyprodukowane w 100% ze szczepu Gewürztraminer. W aromacie o intensywnym bukiecie kwiatowym, przeplecionym cytrusowymi akcentami i nutami przypraw. W smaku dobrze zrównoważone, pełne, aksamitne, ale i orzeźwiające. Idealna propozycja dla wielbicieli intensywnych kwiatowych aromatów w winie.	75cl
BU.21		22	**Golden Gewürztraminer Auslese Hönninger Schlossberg**	**Dolina Renu Mittelrhein**	Gewürztraminer	***Wino słodkie.*** Niemieckie, białe wino z Doliny Renu wyprodukowane w 100% ze szczepu Gewürztraminer. W ustach delikatnie mineralne, o klasycznych aromatach róży, muszkatu, z odrobiną pigwy i liczi, okraszone nutami miodu spadziowego. Na podniebieniu subtelne, owocowe, z lekko pikantną końcówką egzotycznych przypraw. Doskonałe jako aperitif, dodatek do deserów, ale też do tłustych serów pleśniowych. Sprawdzi się też idealnie w kuchni azjatyckiej.	75cl
BU.03		20	**Golden Riesling Auslese Sweet Hönninger Schlossberg**	**Dolina Renu Mittelrhein**	Riesling	***Wino słodkie.*** Golden Riesling Auslese to niemieckie, słodkie, białe wino z Doliny Renu. Wyprodukowane ze starannie wyselekcjonowanych, w pełni dojrzałych winogron szczepu Riesling. W ustach pełne, soczyste, z nutą moreli, nektarynki i miodu. Intensywny i długotrwały finisz. Idealne do serów, owoców, bogato przyprawionych potraw oraz deserów.	50cl
BU.24		21	**Pinot Noir Hönninger Schlossberg**	**Dolina Renu Mittelrhein**	Pinot Noir	***Wino wytrawne.*** Niemieckie, czerwone wino z Doliny Renu wyprodukowane w 100% ze szczepu Pinot Noir. Odnajdziemy w nim aromaty wiśni, dojrzałych truskawek i czarnej porzeczki. Na podniebieniu spójne z aromatami, o przyjemnej strukturze, z delikatną taniną. Dobrze zrównoważone. Doskonałe do cielęciny, kaczki, pasztetu na chłodno, grzybów i miękkich serów. Sprawdzi się również serwowane z rybami, takimi jak lin, karp, tuńczyk czy łosoś.	75cl



VILLA HUESGEN



HV.01 HV.02



Weingut **Stadt Krems**



SK.01 SK.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
HV.01		24	**Villa Huesgen By the Glass Riesling VEGAN**	**Mosel**	Riesling	***Wino wytrawne.*** Riesling, który znakomicie łączy owocowość odmiany i elegancki smak (brzoskwinia, morela) z dobrze wyważoną strukturą oraz świeżym, mineralnym finiszem. Wino, które pasuje na każdą okazję.	75cl
HV.02		20	**Villa Huesgen Riesling Schiefer VEGAN**	**Mosel**	Riesling	***Wino wytrawne.*** Wino ze stromych zboczy winnicy Trabener Wurzgarten. Świeże, owocowe z czystym i złożonym bukietem, gdzie dominuje zielone jabłko, owoce cytrusowe, z nutami ziół. Zdecydowana mineralność oraz wyważona kwasowość w pełni oddają łupkowe terroir (Schiefer).	75cl
SK.01		24	**Grüner Veltliner Lossterrassen Weingut Stadt Krems**	**Kremstal, Qualitätswein**	Grüner Veltliner	***Wino wytrawne.*** Bardzo świeże, owocowe wino bogate w aromaty ananasa i grejpfruta. Pełne ciała, o przyjemnej kwasowości z długim zakończeniem. Nadaje się do picia od razu lub do przechowywania przez kolejne 3 lata. Idealny towarzysz do tradycyjnych austriackich potraw. Znakomity do wieprzowiny, kurczaka oraz kuchni włoskiej i azjatyckiej. **[NAGRODY] - 90 pkt. Wine Spectator, Top 100 – Wine Spectator.**	75cl
SK.02		23	**Grüner Veltliner Weinzierlberg Weingut Stadt Krems**	**Kremstal DAC Erste Lage**	Grüner Veltliner	***Wino wytrawne.*** Elegancki, świeży Grüner Veltliner pochodzący z austriackiego regionu Kremstal. Aromaty niedojrzałego banana, cytryny, jabłka, limonki, miodu, białego pieprzu. Niezwykle mineralne. Subtelne, delikatne wino o trwałym finiszu. Możesz pić je jako aperitif lub podawać z warzywami (szparagi, karczochy, kalafior). Pasuje również do wędzonych lub surowych ryb (wędzony łosoś, sushi), świeżych serów (mozzarella, ser kozi), dań na bazie ziół (koperku, estragonu, mięty, pietruszki), pikantnych dań kuchni Azji Południowo-Wschodniej, daniami smażonymi (sznycel, fish & chips). Wino, które świetne jest do wypicia teraz, jednocześnie posiadające potencjał dojrzewania do 6 lat. **[NAGRODY]: 90 pkt. Wine Enthusiast, 93 pkt. Falstaff, 17 pkt. Gaultmillau, 94+ pkt A La Carte, 95 pkt James Suckling, 92+ pkt Robert Parker.**	75cl

ARGENTYNA | MENDOZA





NO.02



NO.09



NO.20

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
NO.02		23	**Lo Tengo Torrontes**	**Mendoza**	Torrontes	***Wino wytrawne.*** Złota barwa z zielonkawymi niuansami. Przyjemne, owocowo-kwiatowe aromaty jabłka, cytryny, róży i jaśminu. Dobrze zbalansowana kwasowość. Krągłe i świeże zakończenie. **[NAGRODY] - 86 pkt - Wine&Spirits, 85 pkt - Wine Spectator, 84 pkt - Wine Enthusiast.**	75cl
NO.09		23	**Bodega Norton Cosecha Tardia Dulce Natural Blanco**	**Mendoza**	Chardonnay	***Wino słodkie.*** Delikatnie słodkie argentyńskie wino z regionu Luján del Cuyo. Jasnozłota barwa. Przyjemne i świeże aromaty kwiatów oraz brzoskwini. Dobra kwasowość oraz zakończenie. Świetne jako aperitif, do deserów, niebieskich serów oraz suszonych owoców.	75cl
NO.20		23	**Bodega Norton Cosecha Tardia Dulce Natural Tinto**	**Mendoza**	Merlot	***Wino słodkie.*** Głęboka czerwona barwa z refleksami fioletu. W aromacie wyczuwalne nuty świeżych malin i innych czerwonych owoców. W ustach elegancka kwasowość równoważąca słodycz wina, subtelność, złożoność i długi finisz. Podawać mocno schłodzone. Idealna pozycja na spotkanie z przyjaciółmi w niezobowiązującej atmosferze. Podawać mocno schłodzone solo lub w towarzystwie deserów, twardych serów i czekolady. Wino na każdą okazję.	75cl

120 LAT ISTNIENIA WINNICY BODEGA NORTON

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ





NO.12 NO.08 NO.21 NO.22 NO.07

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
NO.12		25	**Bodega Norton Barrel Select Malbec VEGAN**	**Mendoza**	Malbec z winnic starszych niż 15 lat **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Malbec o głębokoczerwonej barwie z refleksami fioletu. Dojrzewa przez 12 miesięcy w dębowej francuskiej beczce, a następnie w butelce przed wypuszczeniem na rynek. Nos z dojrzałymi czerwonymi owocami, czerwoną porzeczką, pieprzem i wanilią. W smaku wyczuwalne słodkie, aksamitne taniny i przyprawy. Wino polecane do dłuższego przechowywania. **[NAGRODY] - 88 pkt Wine Spectator. 91 pkt IWC Awards 2023.**	75cl
NO.08		24	**Bodega Norton Reserva Malbec VEGAN**	**Mendoza**	Malbec **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino Reserva Malbec produkowane jest ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron z winnic starszych niż 30 lat. Dojrzewa przez okres 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu oraz dodatkowo 10 miesięcy w butelkach przed wypuszczeniem na rynek. Harmonijne połączenie tanin i owoców leśnych jak jeżyny i jagody. Wielkie eleganckie wino z długim finiszem. **[NAGRODY] - 95 pkt - Decanter, 91 pkt Tim Atkin, 91 pkt James Suckling, 90 pkt - Wine Spectator, 90 pkt - Wine Advocate, TOP 100 – Wine Spectator, Silver Medal – Argentina Wine Awards. 92 pkt IWC Awards 2023.**	75cl
NO.21		23	**ALTURA Sémillon Bodega Norton**	**Uco Valley Mendoza**	**Sémillon**	***Wino wytrawne.*** Złota barwa. Winogrona uprawiane na wysokości 1100 m n.p.m. w apelacji Altamira w Dolinie Uco w Mendozie. W 90% fermentacja odbywa się w cementowych zbiornikach w kształcie jajka, które pozwalają winu poruszać się swobodniej niż podczas fermentacji w tradycyjnej beczce i utrzymywać ciągły kontakt z osadem drożdżowym. Pozostałe 10% fermentowane jest w beczce z dębu francuskiego. Bogaty nos z niuansami kwiatu pomarańczy, świeżych ziół, białych owoców pestkowych. Wyraźnie zaznaczony rumianek, cytryna oraz brzoskwinia. W ustach pełne, zrównoważone i rześkie, z mineralnym charakterem i przyjemną kwasowością. Wino dojrzewało w betonowych kadziach przez 6 miesięcy i 3 miesiące w butelce przed wypuszczeniem na rynek. Podawać z bogatymi daniami na bazie białych mięs w kremowych sosach, z grillowanymi i smażonymi tłustymi rybami, owocami morza (krabem, homarem) oraz serami typu Gruyère, Comté czy Cheddar.	75cl
NO.22		22	**ALTURA Cabernet Franc Bodega Norton**	**Uco Valley Mendoza**	**Cabernet Franc** **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Winogrona uprawiane na wysokości 1100 m n.p.m. w apelacji Altamira w Dolinie Uco w Mendozie. W aromacie wina przeplatają się dojrzałe, ale świeże jagody, niuanse ziołowe, mięta oraz nuty przypraw i dymu. W ustach miękkie, pełne, z zaznaczoną świeżością, dobrze wyważoną kwasowością i przyjemnym finiszem. Wino dojrzewało przez 12 miesięcy w beczce z dębu francuskiego oraz minimum 6 miesięcy w butelce przed wypuszczeniem na rynek. Podawać z potrawami z grilla, twardymi i dojrzewających serami czy też daniami z dziczyzny. Idealne również w towarzystwie potraw kuchni śródziemnomorskiej i azjatyckiej, a także z ciemną czekoladą lub deserami na bazie czekolady.	75cl
NO.07		21	**PRIVADA Bodega Norton (Estate Reserve)**	**Lujan de Cuyo Mendoza**	Malbec Merlot Cabernet Sauvignon **16 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Nazwa „Privada" odnosi się do prywatnej „Reserve" rodziny Swarovskich. Wino dojrzewa 16 miesięcy w nowej francuskiej dębowej beczce, a następnie 12 miesięcy w butelce. W nosie wyczuwalna paleta aromatów dojrzałych owoców z elementami dymu oraz kawy. **NAGRODY - 97 pkt Decanter, 94 pkt Tim Atkin, 93 pkt Wine&Spirits, 93 pkt James Suckling, 92 pkt Wine Spectator, 90 pkt, Wine Enthusiast, Gold Trophy - Decanter, Smatr Buy - Wine Spectator, Gold Medal - Argentina Wine Awards. 95 pkt IWC Awards 2023.**	75cl

ARGENTYNA | PATAGONIA



CORRENTOSO: Winnice usytuowane w sercu malowniczej Patagonii, w otoczeniu skalistych szczytów Andów oraz imponującej przyrody Parku Narodowego Nahuel Huapi, opodal miasteczka Villa La Angostura, wzdłuż najkrótszej rzeki na świecie Correntoso będącej mekką wędkarską.



CO RREN TOSO



CR.04



CR.05



CR.06

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CR.04		23	**Correntoso Chardonnay**	**San Patricio Del Chañar - Patagonia**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Jasnozłota barwa z zielonkawymi refleksami. W zapachu orzeźwiające, bardzo owocowe z wyraźnym tchnieniem cytrusowym. Wyczuwalne słodkie aromaty ananasa, brzoskwini oraz subtelne nuty miodu i cytryny. Na podniebieniu treściwe, z dobrze zbilansowaną kwasowością, oddające w długim i świeżym finiszu wrażenie subtelności i elegancji.	75cl
CR.05		23	**Correntoso Pinot Noir**	**San Patricio Del Chañar - Patagonia**	Pinot Noir	***Wino wytrawne.*** Subtelna rubinowa barwa. W zapachu bardzo owocowe i świeże, z wyczuwalnymi mineralnymi nutami oraz aromatem truskawek i wiśni. Wino średnio zbudowane z elegancką kwasowością i wyraźnym finiszem. Idealny towarzysz dań wegetariańskich, jak również mięsnych podawanych z sosami ze słodkawą nutą. Starzenie: 100% w zbiornikach ze stali nierdzewnej.	75cl
CR.06		22	**Correntoso Pinot Noir Single Vineyard**	**San Patricio Del Chañar - Patagonia**	Pinot Noir **4-6 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Subtelna rubinowa barwa. Aromat z wyczuwalnymi mineralnymi nutami i dojrzałą owocowością, przepełnioną nutą truskawkowej i wiśniowej konfitury. Średnio zbudowane z zbalansowaną kwasowością i długim, eleganckim finiszem. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 20-22 °C, 15 dni maceracji ze skórkami winogron. Starzenie 80% w zbiornikach ze stali nierdzewnej, 20% w dębie francuskim przez 4-6 miesięcy. Wino doskonale komponuje się z większością potraw, ale świetnie smakuje też solo.	75cl

VILLA MARIA
NEW ZEALAND

Villa Maria - 60-letnia obecność Villi Maria na czele nowozelandzkiego przemysłu winiarskiego ukształtowała markę w jej obecnym kształcie. Bogate portfolio producenta jest jednym z najbardziej zróżnicowanych geograficznie i stylistycznie oraz jednym z najwyżej nagradzanych asortymentów win premium wśród producentów z Nowej Zelandii, co w konsekwencji napędza sukces marki i gwarantuje zadowolenie konsumentów na całym świecie.

W latach 60. Villa Maria była jednoosobową firmą. W 1961 roku, Sir George Fistonich, mając zaledwie 21 lat, wydzierżawił pięć akrów ziemi od swojego ojca w Mangere w Auckland i zaczął od akra winorośli. Pierwsze wino pod nazwą Villa Maria zostało wyprodukowane w 1962 roku z winogron zebranych z jego parceli. Obecnie Villa Maria jest rozpoznawalna na całym świecie i uwielbiana za wyjątkowe, wyraziste i ekspresyjne wina nowozelandzkie.



VM.02 VM.30 VM.22 VM.01

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
VM.02		24	**Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc**	**Marlborough**	Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Winogrona do produkcji tego wina pochodzą z winnic rozmieszczonych w regionie Marlborough. Żywe Sauvignon Blanc atakuje owocowością, dojrzałym agrestem, szparagiem, liściem pomidora, passiflorą, świeżą limonką i aromatami ziół. W ustach intensywne i pełne, z odświeżającą kwasowością. Polecane do białego mięsa, ryb i sałatek z łososiem, pomidorem, fasolą i ziemniakami. **[NAGRODY] - 90 pkt Wine Spectator, Smart Buy – Wine Spectator Top 10 - Cuisine, Top 50 - National Post, Silver Medal – NZ Inter. Wine Show, Grand Champion – Old Ebbiit Grill Inter., Wines for Oysters.**	75cl
VM.30		25	**Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc Sparkling**	**Marlborough**	Sauvignon Blanc	***Wino musujące wytrawne.*** Odkryj wyjątkowo orzeźwienie wino musujące Sauvignon Blanc, jest ono idealnym towarzyszem eleganckich kolacji i spotkań. To lekko musujące wino zachwyca aromatami tropikalnych owoców i melona, które harmonijnie łączą się z delikatnymi bąbelkami. Doskonale komponuje się z daniami z owoców morza, sałatkami i lekkimi przystawkami, dodając im wyrafinowanego charakteru. Jego świeży, owocowy finisz sprawia, że jest również perfekcyjnym aperitifem. Nie przegap okazji, by spróbować tego wyjątkowego wina, które łączy nowozelandzką tradycję z nowoczesnym stylem!	75cl
VM.22		22	**Villa Maria Blush Sauvignon Blanc**	**New Zealand**	Sauvignon Blanc 90% Merlot 10%	***Wino wytrawne.*** Przepiękna, delikatnie różowa barwa („blush" - zarumienione) powstała w kompozycji Sauvignon Blanc z dodatkiem Merlot. Wino przepełnione aromatem i smakiem świeżej marakui i żurawiny. Rewelacyjne jako aperitif oraz wspaniały towarzysz białych mięs, ryb, sałat, warzyw, dań wegańskich.	75cl
VM.01		23	**Villa Maria Private Bin Riesling**	**Marlborough**	Riesling	***Wino wytrawne.*** Czysty delikatnie kwiatowy bukiet z aromatami słodkich cytrusów, limonki oraz świeżych wiosennych kwiatów. Wino w ustach lekkie dające wyraźną limonkę i mandarynkę z wyśmienitą owocową słodyczą. Przyjemnie wyważone, gwarantujące mineralną nutę, dobrą kwasowość i łagodny odświeżający finisz. Idealne do owoców morza i sałatek. **[NAGRODY] - Silver Medal – International, Wine Challenge, Champion Riesling – Air New Zealand Awards, Champion Open White Wine - Air New Zealand Awards**	75cl

NOWA ZELANDIA | MARLBOROUGH, HAWKES BAY



NAJCZĘŚCIEJ NAGRADZANA WINNICA Z NOWEJ ZELANDII

Pierwsza winnica z Nowej Zelandii, która wprowadziła wina w Europie Jedna z 10 najbardziej podziwianych winnic na świecie oraz nr 1 w Nowej Zelandii (Drinks International).

Najczęściej nagradzana winnica w Nowej Zelandii w ciągu ostatnich 37 lat.



NAGRODY WINNICY:

White Winemaker of the Year 2007 – Inter. Wine Challenge
New World Winery of the Year 2007 – Wine Enthusiast
Winemaker of the Year 2008 – Wine & Spirits
Winery of 2009 – Wine & Spirits
TOP 50 Most Admired Wine Brands – Drinks International
NZ Winery of 2012 (12th time in 15 years) – Winestate
Nick Picone Winemaker of the 2016 Year – Easter Show Wine Awards

(VM.26)



VM.09 VM.18 VM.12 VM.11

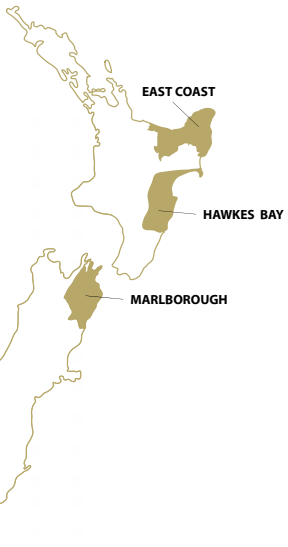
KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
VM.09		19	**Villa Maria Private Bin Syrah**	**Hawkes Bay**	Syrah	***Wino wytrawne.*** Złożony nos z wyraźnymi owocami jagodowymi, fiołkiem i nutami pieprzu. W smaku przywołujące śliwkę, przyprawy, leśne zioła, zakończone miękkimi taninami. Wino polecane do czerwonego mięsa, dziczyzny oraz serów. **[NAGRODY] ***** Winestate, Silver Medal – The New, Zealand International, Wine Show, Top 100 – Liquorland.**	75cl
VM.18		20	**Villa Maria Reserve Chardonnay**	**Hawkes Bay**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Wino o aromatach owoców pestkowych, kwiatów, biszkoptów oraz orzechów laskowych. Dzięki fermentacji w beczce wino charakteryzuje się równowagą między owocowością a kwasowością, trwałością i finezyjnym stylem.	75cl
VM.12		21	**Villa Maria Single Vineyard Taylors Pass Sauvignon Blanc**	**Marlborough Taylors Pass**	Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Wino z organicznej winnicy położonej na południowym stoku wzgórza, ponad rzeką Awatere. Wyraźne aromaty limonki oraz marakui przeplecione nutami zielonego groszku i agrestu. To wino zachwyci każdego.	75cl
VM.11		19	**Villa Maria Single Vineyard Seddon Pinot Noir**	**Marlborough Seddon**	Pinot Noir **14 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Bukiet dojrzałych wiśni i innych czerwonych owoców oraz kwiatów. Wino eleganckie, ułożone, aksamitne dzięki fermentacji malolaktycznej i 14 miesięcy spędzonych we francuskim dębie. **[NAGRODY] - Gold Medal – New Zealand, International Wine Show, Pure Gold – Air New Zealand Wine Awards.**	75cl

NOWA ZELANDIA

SOUTH EAST / SOUTH WALES | AUSTRALIA









NOWOŚĆ

PROMOCJA 6+1 GRATIS



VM.06



BL.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
VM.06		25	**Silverlake Sauvignon Blanc**	**New Zealand**	Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Wyróżniające się Sauvignon Blanc wybuchające aromatem dojrzałej marakui, limonki z charakterystycznymi nutami egzotycznych ziół. Aromat agrestu i świeżej trawy. W smaku wyjątkową świeże i delikatne z intensywnym i długim zakończeniem. Szczep: Sauvignon Blanc. Polecane jako aperitif oraz do owoców morza, sałat, białych mięs i grillowanych ryb.	75cl
BL.02		20	**Boundary Line Shiraz**	**South East Australia**	Shiraz	***Wino wytrawne.*** Winogrona z regionu Riverina, zebrane w optymalnej dojrzałości i poddane fermentacji w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze celem zachowania świeżych owocowych aromatów. Nos z subtelnymi nutami wanilii, białego pieprzu oraz czerwonych owoców. W ustach wino średnio zbudowane, soczyste, świeże, z akcentami mięty i dojrzałych, likierowych owoców śliwki i wiśni.	75cl

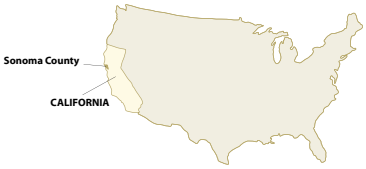
USA | CALIFORNIA

Family Wines
BEST PRODUCER
UNITED STATES OF AMERICA
11x WINNER

FRANCIS COPPOLA DIRECTOR'S



Produkcja wina w rodzinie Coppola to już tradycja. Pradziadek Francis Coppoli do produkcji (notabene w piwnicach apartamentu w New York) używał własnoręcznie zrobione beczki. Obecnie, mimo iż wina wytwarzane są inaczej, mają ten sam cel: mają towarzyszyć spotkaniom w gronie przyjaciół i rodziny. W latach 70-tych ubiegłego wieku Francis Coppola z żoną Eleanor i dziećmi mieszkał jeszcze w San Francisco. Pewnego dnia postanowili znaleźć mały domek w Napa Valley, gdzie mogliby odpocząć i zrobić „domowe" wino. W rzeczywistości rodzinny domek okazał się Pałacem Niebaum w znanej posiadłości Inglenook. Po latach odrestaurowywania pałacu rodzina Coppola zdecydowała się wybudować nową winnicę, która stała się domem dla win z kolekcji Diamond oraz Rosso&Bianco.





C0.23



C0.21



C0.03



C0.05

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
C0.23		22	**Francis Coppola Rosso Bianco Chardonnay**	**California**	100% Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Chardonnay Rosso & Bianco od Francisa Forda Coppoli charakteryzuje się bogatą żółtą barwą. Nos rozpieszczają nuty świeżej mieszanki owoców tropikalnych, chrupiącego jabłka i delikatnej wanilii. Dzięki fermentacji i leżakowaniu w zbiornikach ze stali nierdzewnej to amerykańskie białe wino zyskuje swój świeży styl i wyraziste aromaty owocowe. Na podniebieniu kalifornijskie białe wino prezentuje soczystą gruszkę, świeży ananas i mandarynkę. Osobowość charakteryzuje się jedwabistą konsystencją, zachwycającymi owocowymi aromatami i świeżą kwasowością. Rozkoszuj się białym winem z Kalifornii ze świeżym sushi, sashimi, lekkim, białym mięsem w kremowym sosie bądź daniami rybnymi. **Nagrody dla Rosso & Bianco Chardonnay: Towarzystwo Orange County: Złoto 2016 Los Angeles IWSC: srebro i 88 punktów za rok 2016**	75cl
C0.21		22	**Francis Coppola Diamond Collection Chardonnay**	**California**	Chardonnay **10 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Diamond Series Chardonnay to bogate, owocowe, krągłe, świeże wino, pochodzące z winnic zlokalizowanych w Kalifornii. W nosie jak i w ustach wyczuwalny ananas, brzoskwinia, limonka, jabłko oraz melon. Idealny partner do kurczaka, owoców morza czy owocowych deserów.	75cl
C0.03		21	**Francis Coppola Diamond Collection Red Label Zinfandel**	**California**	76% Zinfandel 23% Petite Sirah 1% Syrah **10 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino otrzymane z gron pochodzących z różnych apelacji Kalifornii, które różnią się rodzajem gleby i metodą upraw. Wino dojrzewało 12 miesięcy we francuskim dębie. Nos z kuszącymi aromatami malin, truskawek ,z niuansami tostu i dębu. W smaku solidne, dojrzałe taniny, doskonale komponujące się z dżemową naturą odmiany Zinfandel (jeżyna, śliwka, ale również pieprz i goździki). Znakomite do jagnięciny, żeberek z grilla, risotto. **[NAGRODY] * Connoisseur's Guide California, Bronze Medal – IWSC, Best Buy – Consumer Reports.**	75cl
C0.05		20	**Francis Coppola Diamond Collection Black Label Claret Cabernet Sauvignon**	**California**	78% Cabernet Sauvignon 14% Petit Verdot 5% Merlot 3% Cabernet Franc **14 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Claret to termin oryginalnie wymyślony przez Brytyjczyków do opisania win otrzymanych na bazie Cabernet Sauvignon takich jak Bordeaux lub tych wyprodukowanych w podobnym stylu. W smaku oddaje jeżyny, wiśnie i espresso, natomiast nos to aromaty śliwki, porzeczki oraz nuty dymu tytoniowego. Wino rekomendowane przede wszystkim do wołowiny, grillowanej jagnięciny oraz makaronu fettuccini. **[NAGRODY] - 90 pkt Wine Enthusiast, Silver Medal – San Francisco, Chronicle Wine Competition, Outstanding Gold – IWSC, Bronze Medal – IWSC.**	75cl



Winnice Rhebokskloof znajdują się na wysokości ok. 340 m n.p.m. w zacisznej dolinie otoczonej wzniesieniem Paarl Mountain, 6 km na północny zachód od miasta Paarl. Obecnie w posiadłości znajduje się 36 ha winnic, które są stosunkowo młode. Najstarsza winnica w posiadłości została posadzona w 2002 roku, a najmłodsza w 2016. Ze względu na położenie w stosunkowo ciepłym regionie winiarskim, 70% winnic obsadzonych jest czerwonymi odmianami winorośli, a 30% odmianami białymi. Shiraz, Pinotage, Chenin Blanc i Chardonnay stanowią ponad 75% procent upraw. Pozostałe uprawiane szczepy to Mourvèdre, Durif i Carignan. Wszystkie winogrona są ręcznie zbierane i selekcjonowane, następnie tylko najlepsze są wykorzystywane do fermentacji i dalszego dojrzewania. Wine maker z Rhebokskloof, Rolanie Lotz, jest najbardziej znana z produkcji wybitnych win w stylu Doliny Rodanu. Specjalizuje się w Shiraz, ale produkuje również doskonałe wina ze szczepu Chardonnay i Chenin Blanc.



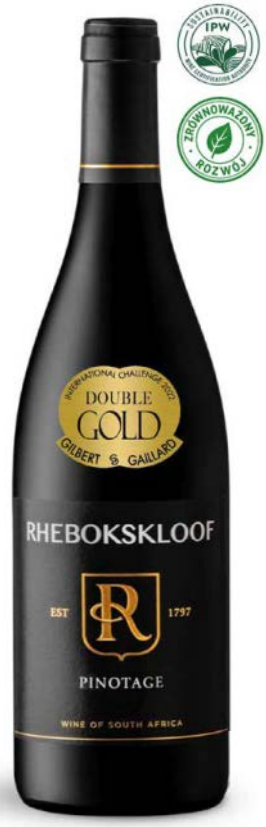
CC.01



CC.03



RI.03



RI.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CC.01		N/V	**Zafrico White Semi-Dry**	**South Africa**	Blend	***Wino półwytrawne.*** Świeże, białe, półwytrawne wino z nutami gruszki i imbiru. Rekomendowane jako aperitif, a także do owoców morza, drobiu, sałatek. Zalecana temperatura podawania 9-11 °C.	**75cl**
CC.03		N/V	**Zafrico Red Semi-Dry**	**South Africa**	Blend	***Wino półwytrawne.*** Czerwone, półwytrawne wino przepełnione aromatem świeżych aromatów śliwki, jeżyny i figi z subtelną nutą korzennych przypraw. Dobrze zbudowane, z przyjemnym zakończeniem. Zalecana temperatura podawania 16-18 °C.	**75cl**
RI.03		21	**Rhebokskloof Chenin Blanc**	**Paarl, South Africa**	Chenin Blanc	***Wino wytrawne*** o jasnym słomkowożółtym kolorze. W nosie przepełnione aromatami owoców guawy i ananasa, które doskonale oddają charakter szczepu Chenin Blanc. Subtelnie wyczuwalna mineralność. W ustach intensywnie owocowe, spójne z aromatami wina, o długim finiszu. Serwować w temperaturze 6-7 °C.	**75cl**
RI.02		19	**Rhebokskloof Pinotage**	**Paarl, South Africa**	Pinotage	***Wino wytrawne.*** W nosie bogate, z aromatami dojrzałych śliwek oraz wiśni, delikatnie ziemiste i mineralne. Pełne, zharmonizowane, z eleganckimi taninami oraz przyjemną kwasowością. Długi finisz. Wino gotowe do picia, jak również z potencjałem do starzenia. Polecane do dań mięsnych, steków, dziczyzny oraz pikantnych potraw. Serwować w temperaturze 15-16 °C.	**75cl**

VAL D'OCA



PR.01 PR.14 PR.03

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
PR.01		N/V	**Prosecco Brut Val d'Oca**	**D.O.C. Treviso**	Glera	***Wino musujące, wytrawne.*** Świetne musujące wino (wyprodukowane metodą charmat) z eleganckim kwiatowym bukietem i orzeźwiającymi bąbelkami. Znakomita równowaga między kwasowością a łagodnością. Podawać schłodzone jako aperitif, do ryb i owoców morza.	75cl
PR.14		23	**Prosecco Rose Extra Dry Millesimato Val d'Oca**	**D.O.C. Prosecco**	90% Glera 10% Pinot Noir	***Wino musujące, półwytrawne.*** Wino na bazie szczepów Glera 90% i Pinot Noir 10% winifikowanych oddzielnie. Orzeźwiająca kwasowość z urzekającymi owocowymi i roślinnymi nutami. Doskonała kombinacja kwasowości z delikatnością. Znakomity aperitif oraz towarzysz do ryb i owoców morza, sałat oraz innych lekkich dań. Serwować w temperaturze 6-10 °C (14 g/l cukru, charmat method).	75cl
PR.03		N/V	**Prosecco Valdobbiadene Brut Black Bottle Collection Val d'Oca**	**D.O.C.G. Prosecco Superiore Valdobbiadene**	Glera	***Wino musujące, wytrawne.*** Z serca regionu, gdzie produkowane jest najlepsze Prosecco.Jasnosłomkowa barwa, elegancki kwiatowy bukiet, wyjątkowa kwasowość i znakomite bąbelki. Pozostawia niezapomniane zakończenie. Polecane na każdą okazję.	75cl

VAL D'OCA



PR.04 PR.13



AR.01 AR.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
PR.04		N/V	**Prosecco Extra Dry Val d'Oca**	**D.O.C. Treviso**	Glera	***Wino musujące, półwytrawne.*** Wino musujące wyprodukowane metodą charmat o pojemności 200 ml. Elegancki kwiatowy bukiet, rewelacyjne „bąbelki". Doskonałe jako aperitif, do owoców morza, ryby. Doskonale sprawdza się w plenerze (zakrętka).	**20cl**
PR.13		N/V	**Prosecco Superiore Valdobbiadene EXTRA BRUT Rive di Santo Stefano Val d'Oca**	**D.O.C.G. Prosecco Superiore Valdobbiadene**	85% Glera, 15% Pinot i Chardonnay	***Wino musujące, wytrawne.*** Aromaty jabłka, białych kwiatów z wyraźnymi nutami cytrusów i długim wytrawnym finiszem. Świetny aperitif oraz do każdego rodzaju mięsa, ryb i owoców morza. **NAGRODY - 90/100 pkt Gilbert & Gaillard 2019, 90/100 pkt Falstaff Prosecco Trophy 2018, Silver Medal (90 Points) – The Drinks Ness, Prosecco Masters 2018.**	**75cl**
AR.01		23	**Trebbiano La Casada**	**I.G.T. Rubicone**	Trebbiano	***Wino wytrawne.*** Jasnożółta barwa z zielonkawymi refleksami. Wino o świeżym, owocowym bukiecie. Doskonałe do przekąsek, sałatek i ryby. Uniwersalne wino do sprzedaży na kieliszki, na bankiety, imprezy okolicznościowe.	**1,5L**
AR.02		23	**Merlot La Casada**	**Vino d'Italia**	Merlot	***Wino wytrawne.*** Eleganckie, dobrze zbudowane wino o rubinowej barwie. Bukiet wyraźny z nutami porzeczki i fiołków. Polecane do gotowanego, pieczonego, grillowanego mięsa. Uniwersalne wino do sprzedaży na kieliszki, na bankiety, imprezy okolicznościowe.	**1,5L**

GUICCIARDINI STROZZI
Since 994



Natalia i Irina Strozzi



św. St. Kostka
przodek rodziny Strozzi

Guicciardini Strozzi - Pierwsze udokumentowane informacje o posiadłości Cusona, położonej w średniowiecznej miejscowości San Gimignano, pochodzą z 994 roku. Rodziny Guicciardini i Strozzi zawsze miały wpływa na historię Włoch oraz Europy. Francesco Guicciardini, u którego Machiavelli zaczął karierę jako sekretarz, był politykiem, filozofem i historykiem. Rodzina Strozzi to potężni bankierzy, głowy państw, najemni dowódcy i rywale Medyceuszy. Piero Strozzi był Marszałkiem Francji, a jego popiersie znajduje się w Wersalu. Wśród przodków rodziny pojawia się nazwisko Sir Winston Churchil oraz Lisa Gherardini znana całemu światu jako Mona Lisa z obrazu Leonarda da Vinci.

W XX wieku nastąpił rozwój działalności winiarskiej w Villa Cusona. W latach siedemdziesiątych Książę Girolamo Strozzi rozpoczął eksport wina do wszystkich części świata. W 1998 roku poszerzono produkcję o takie regiony jak Bolgheri, Scansano i Montemassi. Do dziś firmę prowadzi książę Girolamo Strozzi wraz z żoną Iriną oraz córkami Natalią i Iriną Jr. Vernaccia di San Gimignano produkowana od 1200 roku i rozsławiona przez Dantego, Michelangelo czy Boccaccio obok Chianti to najlepiej rozpoznawalne etykiety toskańskiej rodziny.



ST.08



KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
ST.08		21	**Ocra Tenute Guicciardini Strozzi**	**D.O.C. Bolgheri**	30% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 40% Merlot **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Ocra, "krew ziemi", powstała w Bolgheri, w regionie, który cieszy się wyjątkowym mikroklimatem do uprawy winorośli. Dojrzewa 12 miesięcy w barrique. Nos z wyraźnymi nutami jeżyn i borówek oraz delikatnym tchnieniem skóry. W smaku przyjemne i ciepłe. Polecane do czerwonego pieczonego mięsa, dziczyzny i dojrzałych serów. **[NAGRODY] - 90 pkt Wine Spectator.**	75cl

TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI



TS.01



TS.02



TS.03



TS.04

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
TS.01		24	**Lepiga Soave Tenuta Santa Maria**	**D.O.C. Soave**	Garganega Veronese 100%	***Wino wytrawne.*** Lepiga Soave to białe wino wyprodukowane z winogron Veronese Garganega, zbieranych ręcznie na trzech różnych poziomach dojrzałości. Po fermentacji w zbiornikach ze stali nierdzewnej następuje batonaż. Intensywny słomkowożółty kolor. W nosie złożony aromat egzotycznych owoców, gruszek, brzoskwiń, ziół, migdałów, z wyraźną mineralnością i nutą wanilii. W smaku orzeźwiające, świeże, z intrygującą głębią i wyważoną strukturą. **Nagrody: 90 pkt. James Suckling, 3 Stelle Guida Vinibuoni d'Italia 2022, 89 pkt. Wine Spectator, Gold Medal - Mundus Vini 2020, 89 pkt. International Wine Review.**	75cl
TS.02		23	**Valpolicella Classico Superiore Tenuta Santa Maria**	**D.O.C. Valpolicella Classico Superiore**	Corvina 70% Corvinone 15% Rondinella 10% Oseleta 5% **14 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Valpolicella Classico Superiore reprezentuje werońską uprawę winorośli i rodzinne tradycje enologiczne. Wyprodukowane z rodzimych odmian Veronese Corvina, Corvinone i Rondinella, z winnic w historycznej posiadłości Arbizzano di Negrar w Weronie. Winogrona są zbierane ręcznie, a po długiej maceracji i fermentacji wino dojrzewa przez 14 miesięcy w tradycyjnych dużych dębowych beczkach. Następnie leżakuje w butelkach. Żywy, rubinowy kolor. Nos z intensywnymi nutami jagód, wiśni, lukrecji oraz akcentem cynamonu i pieprzu. Na podniebieniu miękkie z przyjemną kwasowością. Długi finisz. **Nagrody: 92 pkt. James Suckling, 90 pkt. Vinous - Antonio Galloni, 90 pkt. Decanter WWA 2021, 90 pkt. 5 StarWines 2021, 89 pkt. Wine Advocate - R. Parker, 89 pkt. IWSC 2021, 88 pkt. IWC 2021, Gold Medal - Berliner Wein Trophy.**	75cl
TS.03		21	**Valpolicella Ripasso Classico Superiore Tenuta Santa Maria**	**D.O.C. Valpolicella Ripasso Classico Superiore**	Corvina 75% Corvinone 15% Rondinella 10% **24 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Produkowane według tradycji metodą Ripasso, stosowaną od lat 50. XIX wieku. Metoda produkcji Ripasso polega na dodawaniu osadu pozostałego po produkcji Amarone, wina produkowanego z podsuszanych gron, w celu wywołania wtórnej fermentacji. Dzięki temu struktura wina jest bardziej złożona, taniny bardziej miękkie. Wino leżakuje przez 2 lata w dużych dębowych beczkach. Intensywny rubinowy kolor. W nosie nuty wiśni, jagód, lukrecji, z wyraźnymi akcentami cynamonu i pieprzu. Na podniebieniu wyczuwalne krągłe, dojrzałe taniny oraz zrównoważona kwasowość. Długi, elegancki finisz. **Nagrody: 93 pkt. James Suckling, Gold Medal - Mundus Vini 2022, Gold Medal - Berliner Wein Trophy 2022, 4 Stelle Guida Vinibuoni d'Italia 2022, Rosso The WineHunter Award 2021.**	75cl
TS.04		19	**Amarone Classico Riserva Tenuta Santa Maria**	**Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G**	Corvina 75% Corvinone 15% Rondinella 10% **5 Lat**	***Wino wytrawne.*** Amarone Classico Riserva pozyskiwane jest tradycyjną metodą appassimento, czyli naturalnym procesem suszenia winogron Corvina, Rondinellai Corvinone. Winogrona są zbierane ręcznie i dokładnie selekcjonowane. Po długiej fermentacji w stali nierdzewnej Amarone leżakuje przez 5 lat w dużych dębowych beczkach. Wino ma rubinowy kolor z refleksami granatu. W nosie eleganckie, złożone aromaty z wyczuwalną nutą wiśni, przypraw i płatków róży. Na podniebieniu subtelne, ciepłe, z aksamitnymi taninami i elegancką kwasowością. **Nagrody: 96 pkt. Vinous - Antonio Galloni, 95 pkt. IWSC 2021, 94 pkt. Falstaff - Amarone Trophy, 95 pkt. James Suckling, 93 pkt. Wine Advocate - R. Parker, 90 pkt. IWC 2021, Asia Grand Gold Asia Wine Trophy 2021, Gold Medal - Mundus Vini 2022, Gold Medal - The WineHunter Award 2021, Gold Medal - Berliner Wein Trophy 2021.**	75cl

SAN FELICE

Agricola San Felice - Obszar obecnej Agricola San Felice był częścią starożytnego kościoła, o który od 714 roku walczyli biskupi Arenzo i Sieny. W XI wieku kościół otrzymał imię San Felice na cześć męczennika żyjącego w czwartym wieku. Przez stulecia kościół wraz z otaczającymi go winnicami, gajami oliwnymi i zabudowaniami był własnością szlachetnie urodzonych włoskich rodzin. Na początku XIX wieku posiadłością zarządzała rodzina Grisaldi del Taja, która założyła Konsorcjum Chianti Classico. Lata po II wojnie światowej przyniosły kryzys regionu. Ożywienie nastąpiło w 1968 roku, gdy winnice przejął Enzo Morganti.



SF.10 SF.01 SF.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
SF.10		24	**Vermentino San Felice**	**I.G.T. Toscana**	Vermentino	***Wino wytrawne.*** Wino wyprodukowane z tradycyjnego szczepu w regionie Maremma - Vermentino - dojrzewającego na wzgórzach posiadłości Perolla z łagodnym wpływem Morza Śródziemnego. Zbiór ręczny, maceracja w temperaturze 8 °C przez 24 godziny, poddane chłodnej fermentacji. Dojrzewanie odbywa się na osadzie (sur lie) przez około miesiąc, potem wino jest filtrowane i dojrzewa w butelce jeszcze przez 2 lata. Słomkowa barwa. W nosie wyczuwalny grejpfrut, białe kwiaty i świeżo skoszona trawa. Orzeźwiające na podniebieniu z lekko cytrusowym zakończeniem. Doskonałe jako aperitif. Rekomendowane również jako towarzysz lekkiej pasty, dań z ryżem i rybą. Kwasowość 5,8 G/L, cukier resztkowy 0,5 G/L. **NAGRODY: James Suckling. com (2017) 91/100, Wine Spectator, U.S.A. (2017) 88/100, James Suckling.com (2016) 90/100, James Suckling.com (2015) 90/100, Robert Parker, U.S.A. (2013) 86/100, Wine Spectator, USA (2010) 90/100**	75cl
SF.01		22	**Chianti Classico San Felice**	**D.O.C.G. Chianti Classico**	80% Sangiovese 10% Colorino 10% Pugnitello **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.***Klasyczne Chianti Classico znane z bogactwa aromatów. Zastosowano tradycyjny proces fermentacji, średniej długości czas maceracji i 12 miesięczny okres dojrzewania w wielkich beczkach z dębu slawońskiego. Rubinowa barwa. Nos z wyczuwalną wiśnią, maliną i słodkimi fiołkami. W smaku wytrawne, z subtelnymi taninami i świeżą kwasowością. Podawać do przystawek, dań na bazie czerwonych mięs i serów. **[NAGRODY] - 94 pkt Wine Spectator, 90 pkt Robert Parker, 91 pkt James Suckling, 90 pkt. Falstaff, 88 pkt Wine Advocate, Best Value – Decanter, Wine Spectator „Top 100 Wines of 2018".**	75cl
SF.02		21	**Il Grigio Chianti Classico Riserva**	**D.O.C.G. Chianti Classico Riserva**	Sangiovese **24 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Do produkcji tego wina używane są dokładnie selekcjonowane, najlepsze grona Sangiovese z winnic Chianti Classico. Wino dojrzewa 24 miesiące w dębie, z czego 20% w małych barrique, a następnie rok w butelce. Głębokorubinowa barwa. Bogaty bukiet z dominacją fiołków i leśnych owoców jagodowych. Wino dobrze zbudowane, z żywymi taninami i dobrą kwasowością. Znakomite do dań na bazie mięsa z sosami, pieczonego gołębia i grillowanego steku. **[NAGRODY] - 94 pkt James Suckling, 93 pkt Wine Advocate, 93 pkt Wine Spectator, 93 pkt Wine Enthusiast, 93 pkt Robert Parker, 92 pkt Decanter, 89 pkt I Vini di Veronelli, ***** Decanter, Gambero Rosso, Highly Recommended - Decanter, Best Value – Decanter.**	75cl







SF.06



SF.07



SF.09

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
SF.06		18	**Poggio Rosso San Felice Chianti Classico Gran Selezione**	**D.O.C.G. Chianti Classico Gran Selezione**	Sangiovese Colorino Pugnitello **20 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** W 1970 roku Poggio Rosso obsadzono odmianą Sangiovese i Colorino. Wino produkowano z najlepszych gron tych odmian, a od rocznika 2004 z dodatkiem szczepu Pugnitello. To jedno z pierwszych win pochodzących z pojedynczej winnicy Chianti Classico. Produkowane w limitowanych ilościach. Dojrzewa 20 miesięcy w 500-litrowych tonneaux i następnie 12 miesięcy w butelce. Intensywna rubinowa barwa. Nos z suszoną śliwką, jeżyną i maliną. W smaku wyczuwalne aksamitne taniny i wyważona kwasowość. Wino do długiego leżakowania. Znakomite do grilla, dziczyzny i serów twardych typu Pecorino. **[NAGRODY] - 94 pkt Wine Enthusiast, 93 pkt James Suckling, 91 pkt Wine Spectator, 91 pkt Wine Advocate, Gambero Rosso.**	75cl
SF.07		19	**Vigorello**	**I.G.T. Toscana (Supertoscan)**	35% Pugnitello 30% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 5 % Petit Verdot **20 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Vigorello było pierwszym z nowej generacji win toskańskich, które z czasem stały się supertoskanami. Wyprodukowane po raz pierwszy w 1968 roku całkowicie z odmiany Sangiovese, a w miarę upływu czasu stopniowo wzbogacane szczepem Cabernet Sauvignon i Merlot. Dojrzewa 20 miesięcy w barrique z francuskiego dębu, a następnie 8-10 miesięcy w butelce. W ustach pełne, ciepłe, z pełnymi wyrazu taninami i delikatną nutą wanilii. Rekomendowane do potraw z grilla, pieczeni, dzikiego ptactwa, jagnięciny i twardych serów. **[NAGRODY] - 93 pkt - Robert Parker, 91 pkt Wine Spectator, 94 pkt James Suckling, 90 pkt I Vini di Veronelli, Gambero Rosso.**	75cl
SF.09		17	**Brunello Di Montalcino Campogiovanni**	**D.O.C.G. Brunello Di Montalcino**	Brunello (Sangiovese clone) / **36 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Campogiovanni Brunello to wino w klasycznym stylu, dojrzewające trzy lata w beczkach ze slawońskiego dębu i 500-litrowych tonneaux, a następne 12 miesięcy w butelce. Znane ze swojej finezji oraz długowieczności. Nos z dobrze dojrzałymi leśnymi owocami jagodowymi, konfiturą z jeżyn, liściem tytoniu i opaloną skórą. W smaku pełne, bogate z czasem dające długie zakończenie z wyraźnym owocowym likierem. Wino rekomendowane do bogatej palety potraw, a w szczególności do dziczyzny i twardego sera typu pecorino. **[NAGRODY] - 96 pkt Wine Spectator, 93 pkt Wine Advocate, 92 pkt I Vini di Veronelli, 92 pkt Wine Enthusiast, 94 pkt James Suckling, 16/20 pkt Vinum.**	75cl

WŁOCHY | VENETO







R0.03



R0.05



R0.04



R0.07

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
R0.03		24	**Pinot Grigio Casa Lunardi**	**D.O.C. Delle Venezie**	Pinot Grigio	***Wino wytrawne.*** Aromaty owoców tropikalnych takich jak mango, kiwi z kuszącymi nutami kwiatów (akacja, wiciokrzew, pomarańcza). Umiarkowana kwasowość. Wino idealne do jarzynowych zup, sałat, przekąsek czy grillowanego białego mięsa.	75cl
R0.05		21	**Chardonnay Casa Lunardi**	**I.G.T. Veneto**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Żywe, owocowe, szczepowe wino z aromatem moreli oraz nutami owoców egzotycznych. W smaku pełne, aksamitne harmonijne. Szczególnie polecane do dań wegetariańskich oraz ryby. Kwasowość 6g/l, cukier resztkowy 4g/l.	75cl
R0.04		21	**Merlot Casa Lunardi**	**I.G.T. Veneto**	Merlot	***Wino wytrawne.*** Świeże, owocowe wino z aromatem wiśni i delikatnym tchnieniem fiołków. Wyprodukowane wyłącznie z gron o wysokiej zawartości cukru. Wyróżniająca się barwa oraz taniny to efekt zastosowania metody „Ganimede" w procesie winifikacji. W smaku krągłe, bardzo dobrze pasuje do makaronów, serów, zup, dań mięsnych.	75cl
R0.07		21	**Cabernet Sauvignon Casa Lunardi**	**I.G.T. Veneto**	Cabernet Sauvignon	***Wino wytrawne.*** Jedynie grona o wysokiej zawartości cukru używane są w procesie winifikacji. Wino bogate w aromaty owoców leśnych z delikatną balsamiczną nutą. Idealne do czerwonego mięsa, sycących zup czy dojrzewających serów. Kwasowość 5,4g/l, cukier resztkowy 7g/l.	75cl





RO.06



RO.01



RO.08

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
RO.06		N/V	**Frizzante Casa Burti Flute**	**Veneto**	Garganega Pinot Grigio Chardonnay	***Wino musujące wytrawne.*** Dobrze zbalansowane, pełne energii wino musujące. Ujmujące kwiatowe aromaty z wyraźnym głogiem, soczystymi owocami cytrusowymi i zielonym jabłkiem. Przede wszystkim idealny aperitif a także polecany do sałatek, owoców morza, przekąsek, drobiu czy ryby. Kwasowość 5,2g/l, cukier resztkowy 11,5g/l.	75cl
RO.01		N/V	**Prosecco Collezione Falceri Extra Dry**	**D.O.C. Proseco**	Glera	***Wino musujące półwytrawne.*** Świeże, rewelacyjne owocowe Prosecco.Przywołuje wspomnienie słodkiego, soczystego jabłka, gruszki oraz kwiatu akacji. W smaku bliżej wina półwytrawnego aniżeli półsłodkiego (cukier resztkowy: 14g/l). Rewelacyjne jako aperitif, do włoskiej szynki, przekąsek czy owoców. Na każdą okazję.	75cl
RO.08		N/V	**Prosecco Collezione Falceri Brut**	**D.O.C. Proseco**	Glera	***Wino musujące wytrawne.*** Świeże, rewelacyjne owocowe Prosecco. Przywołuje wspomnienie soczystego jabłka, gruszki oraz kwiatu akacji. Rewelacyjne jako aperitif, do włoskiej szynki, przekąsek czy owoców. Na każdą okazję.	75cl

WŁOCHY | VENETO





PR.20



TD.09



RO.12

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
PR.20		N/V	**Venetio Prosecco Extra Dry**	**Prosecco D.O.C.**	Glera	***Wino musujące półwytrawne.*** Jasne, słomkowożółte wino musujące wyprodukowane ze szczepu Glera. Charakteryzujące się intensywnym, świeżym bukietem z nutami kwiatów akacji, wisterii i jabłka. W ustach harmonijne, soczyste, z przyjemnie orzeźwiającą kwasowością balansującą owocową słodycz. Idealne jako aperitif, do warzyw, ryb oraz delikatnych potraw. Przechowywać w chłodnym miejscu. Temperatura serwowania 4-6°C.	75cl
TD.09		N/V	**Icy Spumante Villa Loren Extra Dry**	**Veneto**	Blend	***Wino musujące półwytrawne.*** Kolor słomkowożółty. W aromacie przyjemnie świeże z nutami egzotycznych owoców. Na podniebieniu miękkie i kremowe. Serwować jako aperitif, do dań na bazie ryb oraz do lekkich sałat w temperaturze 6 - 8° C. Wino świetnie się sprawdza również podawane na zakończenie posiłku.	75cl
RO.12		N/V	**Ispritz Frizzante L'aperitivo Koktajl Musujący**	**Włochy**	Blend	Ispritz l'Aperitivo to doskonały koktajl musujący na bazie wina w stylu Aperola produkowany we Włoszech. Zainspirowany typowym weneckim aperitifem jest wyważoną mieszanką słodyczy pomarańczy i niepowtarzalnej goryczy ziół, gwarantującą niezapomniane doznania smakowe. Podawać na kruszonym lodzie z plasterkiem pomarańczy.	75cl





AR.03 AR.04 TD.17 TD.05 TD.06

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
AR.03		24	**Primitivo La Casada**	**I.G.T. Salento**	Primitivo	***Wino wytrawne.*** Elegancka rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywny, aromatyczny bukiet z wyczuwalną ciemną wiśnią, śliwką i konfiturami. W smaku przyjemne, ułożone, aksamitne. Znakomite do pieczeni, serów, zup.	75cl
AR.04		22/23	**Primitivo Domo Passiamo**	**I.G.T. Puglia**	Primitivo	***Wino delikatnie wytrawne z nutą słodyczy.*** Wino poddawane specjalnej fermentacji poprzez dodanie podsuszonych gron, dzięki czemu uzyskuje się ciemną, głęboką barwę oraz więcej aromatów. Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością, z przyjemną słodyczą z podsuszanych winogron. Wino w limitowanej edycji polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny.	75cl
TD.17		21	**Malluso di Manduria, Have Bottle Imperiale**	**D.O.P. Primitivo Di Manduria**	Primitivo	***Wino wytrawne.*** Intensywna purpurowa barwa, która wraz z wiekiem przechodzi w bursztynową. W ustach przede wszystkim suszona śliwka z nutami tytoniu i kawy. Wino o bardzo solidnej strukturze, która wynika z podwyższonej zawartości alkoholu. Znakomicie zachowana równowaga między delikatnymi taninami a kwasowością. Idealna pozycja do pieczonego czy grillowanego mięsa, dziczyzny, dojrzewających serów. Kwasowość 6,1g/l, cukier resztkowy 8 g/l.	75cl
TD.05		21	**Malluso Appassimento Salento**	**I.G.T Salento**	Primitivo Negroamaro	***Wino wytrawne.*** Selektywnie wybrane winogrona przez około 15 dni są naturalnie podsuszane na winoroślі (metoda appassimento). Poprzez utratę wagi o 50% w winogronach koncentrują się charakterystyczne nuty dojrzałych owoców, takich jak śliwka czy rodzynki. Dojrzewanie przez 3-4 miesiące w beczce dodaje przyjemnych nut przypraw i wanilii. Znakomicie pasuje do pieczeni czy dojrzewających serów. Kwasowość 6 g/l, cukier resztkowy 10 g/l.	75cl
TD.06		23	**Chianti Pattini**	**D.O.C.G.** Chianti	90% Sangiovese, 10% Canaiolo	***Wino wytrawne.*** Jasny rubinowy kolor. Intensywny owocowy bukiet z dominacją czerwonej wiśni, dzikich jagód oraz fiołka. W ustach pełne, krągłe i eleganckimi miękkimi taninami. Doskonale sprawdzi się do klasycznych dań kuchni włoskiej, takich jak pizza, lasagne, makarony oraz serów i dań z intensywnością przypraw.	75cl

WŁOCHY | ABRUZJA





NOWOŚĆ



TD.16



TD.02



TD.03

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
TD.16		N/V	**Terre Di Mario Rose**	**Włochy**	Blend	***Wino wytrawne.*** Wino o barwie wiśnioworóżowej. Owocowy bukiet z nutami wiśni i kwiatowymi nutami róży. Pachnący i harmonijny smak. Idealne do przystawek, pierwszych dań, białych mięs, zup rybnych i serów. Doskonałe z pizzą.	75cl
TD.02		N/V	**Terre di Mario Vino Rosso**	**Włochy**	Blend	***Wino wytrawne.*** Fermentacja alkoholowa oraz malolaktyczna zachodzą w kadziach ze stali nierdzewnej. W smaku wyczuwalne dojrzałe owoce z wyraźną jeżyną i wiśnią. Wino o bardzo dobrze zachowanej równowadze między miękkimi taninami a kwasowością. Rekomendowane do twardych dojrzewających serów, pieczeni wieprzowej, steków wołowych, dziczyzny.	75cl
TD.03		23	**Terre di Mario Montepulciano d'Abruzzo**	**D.O.C. Montepulciano D'Abruzzo**	Montepulciano	***Wino wytrawne.*** Przyjemny owocowy bukiet, który w pełni oddaje region Abruzji, gdzie jednocześnie mamy wpływ klimatu śródziemnomorskiego oraz bałkańskiego. W smaku wytrawne, krągłe. Zakończenie bogate, z delikatnymi taninami i dobrą kwasowością. Idealna pozycja do czerwonego mięsa oraz dań z makaronem.	75cl







TD.10



TD.11



TD.12



TD.13

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
TD.10		20	**La Calla Pinot Nero**	**IGT Provincia di Pavia**	Pinot Nero	***Wino wytrawne.*** Wino wyprodukowane ze szczepu Pinot Nero o lekko pikantnym i owocowym zapachu, w którym dominują nuty jagód, jeżyn, borówek i morwy. Na podniebieniu jest intensywne, a finisz jest zaokrąglony i owocowy z dobrze zintegrowanymi taninami. Idealnie skomponuje się z czerwonymi pieczonymi i grillowanymi mięsami, włoskimi makaronami czy twardymi serami.	**75cl**
TD.11		22	**La Calla Appassimento Rosso**	**IGT Puglia**	Negroamaro Merlot Primitivo	***Wino wytrawne.*** Intensywny, głęboki czerwony kolor. Odpowiednio późne zbiory winogron nadają charakterystyczne nuty dojrzałych i suszonych owoców, zwłaszcza takich jak śliwki i rodzynki. Dodatkowo lekkie starzenie wina w dębowych beczkach uzupełnia nos o przyjemne nuty czekolady i przypraw, które czynią to wino harmonijnym i zrównoważonym, przyjemnym i dojrzałym. Doskonale komponuje się z grillowaną dziczyzną; także do bogatych zup, twardych serów.	**75cl**
TD.12		21	**Sapor Temporis Valpolicella Superiore Ripasso**	**DOC Valpolicella Superiore**	Corvina Corvinone Rondinella	***Wino wytrawne.*** Ripasso oznacza po włosku „powtórny". Chodzi tutaj o powtórną fermentację, która zachodzi w winie po dodaniu wytłoczyn pozostałych po produkcji Amarone do podstawowej Valpolicelli. Cukier zawarty w wytłoczynach powoduje wznowienie fermentacji. Sapor Temporis Valpolicella Ripasso Superiore DOC to eleganckie i wyrafinowane wino o dominujących aromatach wiśni i dzikich jagód uzupełnione delikatnie pikantnymi aromatami. Wino charakteryzujące się wielką osobowością i złożonością. W smaku bogate, bardzo owocowe i z bardzo ładną taniną. Doskonale skomponuje się z daniami z grilla i dojrzewającymi serami. Należy je podawać w temperaturze 16° - 18°C.	**75cl**
TD.13		20	**Sapor Temporis Amarone della Valpolicella**	**DOCG Amarone della Valpolicella**	Corvina Corvinone Rondinella	***Wino wytrawne.*** Amarone to obok Barolo i Brunello jedno z najbardziej prestiżowych włoskich win. Pochodzi ono z leżącego na północy Włoch regionu Veneto. Sapor Temporis Amarone della Valdpolicella DOC dojrzewało 6 miesięcy we francuskiej barrique oraz dodatkowo 3 miesiące w butelce. Intensywna rubinowa barwa. Wino o niezwykle mocnej strukturze, które na podniebieniu ukazuje głębię, elegancję i moc. Wyraźne aromaty dojrzałych owoców, jagód, suszonych kwiatów,, lukrecji, dymu tytoniowego oraz orzechów włoskich. W smaku aksamitne, pełne, zbalansowane. Polecane do czerwonego mięsa, pieczeni, dziczyzny, serów. Kwasowość 6% / cukier resztkowy 11 g/l. **[NAGRODY] - 88 pkt Wine Spectator.**	**75cl**



MOTTURA
VINI DEL SALENTO



Livio Felluga

WŁAŚCICIEL LIVIO FELLUGA OTRZYMAŁ W 2015 ROKU VINITALY INTERNATIONAL PRIZE
Livio Felluga to czołowy producent z regionu Friuli a dla wielu koneserów najlepszy w całym regionie.

100 Wineries of the Year – Wine&Spirits
European Lifetime Achievements – Wine Award



MZ.56



MZ.40



LF.03



LF.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MZ.56		21	**Mottura Fiano del Salento**	**I.G.T. Fiano del Salento**	Fiano	***Wino wytrawne.*** Wino wyprodukowane w Salento z odmiany winogron Fiano zbieranych ręcznie. Winogrona delikatnie tłoczone i fermentowane w kontrolowanej temperaturze. Słomkowożółty kolor z zielonkawymi refleksami. Bukiet bogaty w delikatne owocowe nuty białej brzoskwini, egzotycznych owoców i białych kwiatów. W ustach przyjemne, miękkie i soczyste.	75cl
MZ.40		15	**Mottura Negroamaro del Salento**	**I.G.T. Del Salento**	Negroamaro **6 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino 6 miesięcy dojrzewało we francuskiej barrique oraz dodatkowo 3 miesiące w butelce. Intensywna rubinowa barwa. Wyraźne aromaty dojrzałych owoców, papryki, dymu tytoniowego oraz orzechów włoskich. W smaku aksamitne, pełne, zbalansowane. Polecane do czerwonego mięsa, pieczeni, dziczyzny, serów. Kwasowość 6% / cukier resztkowy 11 g/l. **[NAGRODY] - 88 pkt Wine Spectator.**	75cl
LF.03		22	**Livio Felluga Vertigo**	**I.G.T. Delle Venezie**	Merlot, Cabernet Sauvignon	***Wino wytrawne.*** Ciemnowiśniowa barwa z intensywnymi fioletowymi niuansami. Wino dojrzewa w kadziach ze stali nierdzewnej i małych beczkach z dębu francuskiego przez co najmniej 12 miesięcy i minimum 4 miesiące w butelce. Intensywny owocowy bukiet z wiśnią, czerwoną papryką, porzeczką, jeżyną i jagodą, zintegrowany ze słodkimi przyprawami i lukrecją. Taniny zrównoważone z kwasowością. Podawać do pikantnych makaronów, potraw z ryżem, grillowanego lub duszonego czerwonego mięsa, wołowiny, pieczonej wieprzowiny, jagnięciny, koziego mięsa, średnio dojrzałych serów. **NAGRODY - 88 pkt Wine&Spirits, 87 pkt Wine Spectator.**	75cl
LF.02		23	**Livio Felluga Sharis**	**I.G.T. Delle Venezie**	Chardonnay Ribolla Gialla	***Wino wytrawne.*** Dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnych przez 6 miesięcy, a następnie 2 miesiące w butelce. Jasnosłomkowa barwa. Nos owocowy, świeży, z nutami ananasa, cytryny, białej brzoskwini, kopru włoskiego i białych kwiatów. W smaku żywe, o świetnej kwasowości. Długie i trwałe zakończenie z niuansem owoców cytrusowych oraz przypraw. Idealne jako aperitif, a także do szparagów, zup warzywnych, roślin strączkowych i marynowanych ryb.	75cl



KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
LF.08		23	**Livio Felluga Pinot Grigio**	**D.O.C. Friuli Colli Orientali**	Pinot Grigio	***Wino wytrawne.*** Po zakończeniu procesu fermentacji dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnej przez 6 miesięcy oraz dodatkowo co najmniej 2 miesiące w butelce. Słomkowożółta barwa. Nos elegancki, złożony, z wyraźnymi nutami jaśminu, magnolii oraz aromatami białej brzoskwini, moreli, skórki pomarańczowej, żółtego jabłka, kantalupa, dzikiej róży i mięty. Na podniebieniu jak i w aromacie wyczuwalna mineralność i przyprawy. Wino pełne ciała, trwałe. Polecane do ryby, przekąsek z mięczaków, risotto i pieczonych warzyw. **[NAGRODY] - 91 pkt Wine Spectator, 91 pkt Decanter, 91 pkt Wine&Spirits, 89 pkt Wine Enthusiast, Top 100 – Wine Spectator, Najlepsze Pinot Grigio na Świecie.**	75cl
LF.20		21	**Livio Felluga Pinot Grigio Curubella**	**D.O.C. Friuli Colli Orientali**	Pinot Grigio	***Wino wytrawne.*** „Curubella" to określenie oznaczające „wyrafinowany i harmonijny" i nawiązujące do eleganckich europejskich salonów z początku XX w. Wino wyprodukowane ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron Pinot Grigio. Nos jest mineralny i krągły, przywołujący aromaty żółtych kwiatów i dojrzałych owoców w harmonii z nutami mineralnymi, korzennymi i balsamicznymi. W ustach wyczuwalny nagietek, gerbera, lilia świętojańska, miód i limonka z niuansami białego melona, papai, białej wiśni i mokrego kamienia.	75cl
LF.05		23	**Livio Felluga Friulano**	**D.O.C Friuli Colli Orientali**	Friulano **10 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnej przez 6 miesięcy, a następnie co najmniej 2 miesiące w butelce. Nos z miętą, skórką cytrynową, żółtym jabłkiem, tymiankiem, oregano oraz nutami kwiatów pomarańczy, imbiru, szałwii, orzecha włoskiego i glicynii. W smaku eleganckie o przyjemnej kwasowości, z migdałową i ziołową nutą w zakończeniu. Tradycyjny aperitif we Friuli znakomicie pasujący do prosciutto crudo, salami, dań rybnych oraz tłustych serów.	75cl
LF.06		21	**Livio Felluga Terre Alte**	**D.O.C.G. Rosazzo**	Friulano Pinot Bianco Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Produkowane od 1981 roku, wino Terre Alte, jest uznawane za jedno z najbardziej prestiżowych białych win we Włoszech. Przez około 10 miesięcy Pinot Bianco i Sauvignon Blanc dojrzewają w tankach ze stali nierdzewnej, a Friulano w małych dębowych beczkach. Po połączeniu kolejne 10 miesięcy spędzają w butelce. Nos intensywny, złożony z przepiękną paletą aromatów począwszy od owoców tropikalnych (mango, marakuja, avocado) poprzez soczyste jabłko, krem waniliowy, pistację, melisę, limoncello, skórkę grejpfruta oraz marcepan. W ustach przywołuje soczystą pulpę z owoców tropikalnych, kremowe nuty, z subtelnym akcentem przypraw i karmelizowanych orzeszków piniowych. Eleganckie wielkie wino do ryby, dań z warzywami, białego mięsa oraz serów. **[NAGRODY]: 95 pkt Guida Essenziale ai Vini d'Italia, 4 Vine Shoots, Vitae Super 3 Stars, I Vini di Veronelli.**	75cl

WŁOCHY | TOSKANIA



„Sasso" znaczy po włosku „kamień", a „sassicaia" to kamienista, żwirowata okolica Tenuta San Guido. W latach czterdziestych XX wieku markiz Mario Incisa della Rocchetta, znakomity znawca win z Bordeaux, wraz z rodziną osiedlił się nad Morzem Śródziemnym w posiadłości San Guido, na południe od Livorno. Zamierzał produkować wino na własny użytek z kilku sadzonek Cabernet Sauvignon podarowanych mu przez Alaina de Rothschilda z Chateau Lafite. W latach 70 i 80-tych ubiegłego stulecia Sassicaia była pierwszym włoskim winem, które dorównywało winom francuskim.

TENUTA SAN GUIDO



GU.02 GU.03 GU.01

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
GU.02		22	**Le Difese**	**I.G.T. Toscana**	70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Jedno z najlepszych win włoskich. Wino z prestiżowej winnicy Tenuta San Guido (producent słynnej Sassicai). Blend Cabernet Sauvignon z Sangiovese dojrzewający 12 miesięcy we francuskich i amerykańskich dębowych barrique. Wyraziste aromaty jeżyn, jagód, wiśni, malin uzupełnione aromatami pochodzącymi z beczki takimi jak palone drewno, tytoń, cedr. Charakteryzuje się przyjemną strukturą i cudowną świeżością. Ma potencjał do leżakowania. Będzie idealnym pomysłem na prezent, na wyjątkową randkę czy eleganckie spotkanie biznesowe. Nagrody: **Bibenda, Doctor Wine: 93 pkt, Luca Maroni: 93 pkt, Vinous: 92 pkt, James Suckling: 91 pkt, Decanter: 92 pkt, Falstaff: 93 pkt.**	75cl
GU.03		23	**Guidalberto**	**I.G.T. Toscana**	60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Drugie wino z posiadłości Tenuta San Guido nazwane na cześć wielkiego przodka obecnego właściciela winnicy. Dojrzewa 12 miesięcy we francuskiej i amerykańskiej dębowej barrique i dodatkowo 3 miesiące w butelce. Bardzo intensywna fioletowa barwa. Nos z długim i trwałym bukietem, w smaku wyróżniająca się struktura i świetna równowaga. **[NAGRODY] - Vinous: 92 pkt, Wine Spectator: 92 pkt, James Suckling: 96 pkt, Decanter: 96 pkt, Falstaff: 94 pkt, Vinum: 94 pkt.**	75cl
GU.01		22	**Sassicaia**	**D.O.C. Bolgheri Sassicaia**	85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc **24 miesięcy**	***Wino wytrawne.***Sassicaia: włoskie wino, które złamało wszelkie zasady i stało się legendą włoskiego winiarstwa. Absolutna ikona, którą pożąda w swojej kolekcji każdy koneser wina. Jeden z najlepszych supertoscanów na świecie, który sprawił, że wina włoskie osiągnęły zupełnie nowy poziom. Blend 85% Cabernet Sauvignon i 15% Cabernet Franc, który dojrzewał przez 24 miesiące we francuskiej dębowej beczce, a następnie przez 6 miesięcy w butelce. Każdy rocznik tego kultowego wina zbiera ogromne pochwały, wielkie notowania i trafia do piwniczek kolekcjonerów. Według portalu Wine-Searcher jest to szóste najczęściej poszukiwane wino świata i jedyne włoskie w zestawieniu 25 najlepszych win świata. Wino, które warto pić i w które zdecydowanie warto inwestować. Świetny potencjał starzenia. **[NAGRODY]: Gambero Rosso: , Doctor Wine: 97 pkt, Wine Advocate:97+ pkt, Vinous: 94+ pkt, Wine Spectator :95 pkt, James Suckling: 98 pkt, Decanter: 97 pkt, Falstaff: 97 pkt, Vinum: 98 pkt.**	75cl

Tenuta San Leonardo to przepiękna 300 hektarowa posiadłość położona w regionie Trentino należąca od 1724 roku do rodziny Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, która z sukcesem przeniosła do Włoch ducha wielkich chateau. Apelacja położona jest w połowie drogi pomiędzy Masi i Borghetto w dolinie rzeki Adyga, na samym południu regionu Trentino. Na ponad 20 hektarach upraw, rozciągających się na słonecznych zboczach wzgórz, znajdujemy typowo bordowskie odmiany winogron - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oraz Merlot.



Oryginalny kartonik 10,00 netto zł

Oryginalny kartonik 10,00 netto zł

Oryginalny kartonik 10,00 netto zł



SL.05 SL.06 SL.03 SL.01

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
SL.05		19	**Terre di San Leonardo VEGAN**	**I.G.T. Vigneti Delle Dolomiti**	50% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 10% Carmenere **24 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** 80% wina dojrzewa przez 18 miesięcy w dużych beczkach ze słoweńskiego dębu, a 20% we francuskiej barrique przez co najmniej 6 miesięcy, następnie dodatkowo minimum 6 miesięcy w butelce. Piękna, głęboka rubinowa barwa. Z czasem bogate aromaty alkoholu i soczystych owoców przechodzą w wyraźne nuty dojrzałej śliwki. Wino dobrze wyważone z gorzkawą nutą w zakończeniu. Polecane do potraw z ryżu, makaronu w sosie pomidorowym lub grillowanego mięsa, drobiu, białego mięsa i serów. **[NAGRODY] 93 pkt. James Suckling, 91 pkt. Wine Advocate, 90 pkt. Doctor Wine, 90 pkt. Veronelli, 89 pkt. Wine Spectator, Bibenda, Gambero Rosso.**	75cl
SL.06		19	**Terre di San Leonardo MAGNUM 1,5L VEGAN oryginalny kartonik**				1,5L
SL.03		19	**Villa Gresti San Leonardo VEGAN**	**I.G.T. Vigneti Delle Dolomiti**	90% Merlot 10% Carmenere **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Ręczny zbiór, spontaniczna fermentacja 15-18 dni w małych betonowych kadziach, dojrzewanie przez 12 miesięcy we francuskich barrique. Intensywny bukiet z dojrzałymi czerwonymi owocami, aromatem śliwek, jeżyn, czarnej porzeczki i borówek. Na podniebieniu początkowo dużo dojrzałych jagód, następnie zrównoważone eleganckimi taninami. Dobrze zbudowane wino z potencjałem do dłuższego przechowywania. Idealne do czerwonych mięs, dzikiego ptactwa, pieczeni, oraz serów. **[NAGRODY] - 92 pkt Veronelli, 91 pkt - Doctor Wine, Bibenda, Gambero Rosso.**	75cl
SL.01		19/20	**San Leonardo VEGAN**	**I.G.T. Vigneti Delle Dolomiti**	60% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 10% Merlot **24 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewa w nowych i używanych francuskich barrique przez 24 miesiące i następnie rok w butelce. Intensywna rubinowa barwa z granatowymi refleksami. Wino o niesamowitym, intensywnym nosie, z nutami papryki i leśnych owoców jagodowych na tle aromatu wanilii. W ustach pełne, ciepłe, krągłe. Duma winnicy Tenuta San Leonardo. Idealny partner do potraw z czerwonego mięsa, drobiu, pieczeni, duszonego mięsa, dziczyzny i dojrzałych serów. **[NAGRODY]: Vinous 96 pkt, James Suckling 98 pkt, Decanter 98 pkt, Doctor Wine 98 pkt, Civilità del Bere - Miglior Vino, Gambero Rosso - 3 Bicchieri e Cantina dell'anno, Jancis Robinson 17+ pkt.**	75cl

SL.09 - **Oryginalny kartonik San Leonardo - 10,00 zł**

WŁOCHY | TRENTINO, DOLOMITY





CASTEL FIRMIAN

(XR.54) ozdobny kartonik na 3 but.
wina Castel Firmian (MZ.01 lub MZ.02)



MZ.01

MZ.53



MZ.47

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MZ.01		24	**Castel Firmian Pinot Grigio**	**D.O.C. Trentino**	Pinot Grigio	***Wino wytrawne.*** Z winnic położonych wzdłuż doliny Adygi, u stóp Dolomitów. Słomkowożółta barwa. Nos owocowy z kwiatową nutą rumianku. W smaku wytrawne, eleganckie, o delikatnej kwasowości. Wino idealne jako aperitif, a także do przekąsek, białego mięsa i ryb. **90 / 100 pkt. – Castel Firmian Pinot Grigio Riserva 2018 VINITALY INTERNATIONAL AWARD, 88 pkt. James Suckling, Silver Medal - Grand International Wine Award 2026 - MUNDUS WINI.**	75cl
MZ.53		23	**Castel Firmian Gewürztraminer**	**D.O.C. Trentino**	Gewürztraminer	***Wino wytrawne.*** Wino o słomkowożółtym kolorze ze złotymi refleksami. Nos intensywny z nutami dzikich kwiatów, zwłaszcza dzikiej róży, i owoców, takich jak mango i czerwona porzeczka. Przyjemne, ze średnią kwasowością. Idealny dodatek do dań z owocami morza, szparagami, przystawkami z żółtym serem. Podawać w temperaturze 10-12 °C.	75cl
MZ.47		19	**Castel Firmian Nerofino Rosso**	**I.G.T. Vigneti delle Dolomiti**	Teroldego Lagrein **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino zachwycające owocowym bukietem, z charakterystycznymi dla szczepu Teroldego nutami porzeczki, jeżyny i jagody oraz, pochodzącym ze szczepu Lagrein, aromatem kakao i marmolady. Dobrze zbudowane wino, ze zrównoważoną kwasowością, subtelnymi taninami. Idealne z pikantnymi przystawkami oraz potrawami z czerwonego mięsa, grillowanymi warzywami, włoskimi pastami i dojrzewającymi serami. **Nagrody: 90 pkt. James Suckling.**	75cl

ROTARI TRENTODOC

CASTEL FIRMIAN

(XR.57) ozdobny kartonik na 2 but. wina Castel Firmian (MZ.01 i MZ.02)

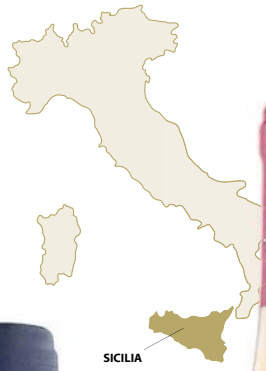


MZ.05 MZ.54 MZ.03 MZ.06

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MZ.05		17	**Rotari Brut Riserva d'Oro Millesimato d'Italia Metodo Classico**	**D.O.C. Trento**	Chardonnay	***Wino wytrawne musujące.*** Wino wyprodukowane znaną od 400 lat we Włoszech „metodo classico", z drugą fermentacją w butelce, dojrzewające na osadzie co najmniej 36 miesięcy. Nos intensywny, elegancki, złożony. W smaku wytrawne, pełne, z dominującymi nutami dojrzałych owoców cytrusowych, gruszki i delikatną mineralnością. Dobrze zbudowane z wyraźnymi bąbelkami. Doskonały aperitif, a także partner do każdej potrawy. Kwasowość 6,2% / cukier resztkowy 8 g/l. **[NAGRODY] - Gold Medal – Mundus Vini.**	75cl
MZ.54		18	**Rotari Blanc de Blancs Extra Brut Millesimato d'Italia Metodo Classico**	**D.O.C. Trento**	Chardonnay	***Wino wytrawne musujące.*** Eleganckie, gładkie i trwałe perlage. Kolor jasnosłomkowy. W nosie wyraźne aromaty dojrzałych owoców, jabłek i ananasa, wynikających z dużej różnicy temperatur podczas dojrzewania winogron. Nuty suszonych owoców, orzechów laskowych i skórki chleba uzupełniają bukiet. Smak dobrze wyważony, spójny z aromatami, z wytrawnym mineralnym tchnieniem i długim finiszem. Towarzysz surówek, krewetek, ostryg, bogatych dań rybnych i lekkich dań mięsnych.	75cl
MZ.03		22	**Castel Firmian Pinot Grigio Riserva**	**D.O.C. Trentino**	Pinot Grigio **6-8 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** 60% wina po procesie fermentacji dojrzewa przez 6-8 miesięcy w dębowej beczce i następnie jest łączone z winem, które pozostało w kadziach ze stali nierdzewnej. Nos z dojrzałymi owocami (biała brzoskwinia, gruszka), rumiankiem oraz słodkimi nutami wanilii. W smaku harmonijne, eleganckie, czyste. Idealne jako aperitif, a także do makaronów, ryb i białego mięsa. **[NAGRODY] - 90 pkt. Winitaly, 88 pkt Wine Enthusiast, 87 pkt Wine Spectator, **** North&South, Silver Medal – Japan Wine Challenge, Silver Medal – County Fair, Wine Competition, Silver Medal – Decanter, Top 100 – Vancouver, 90 pkt. James Suckling.**	75cl
MZ.06		20	**Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva**	**D.O.C. Trentino**	Teroldego Rotaliano **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Nos intensywny, bogaty w nuty owoców leśnych, szczególnie jagody, jeżyny i maliny. W smaku wytrawne, harmonijne, owocowe, z aksamitnymi taninami. Znakomite do lasagne, pieczonego i grillowanego mięsa oraz potraw kuchni Trydentu. **[NAGRODY] - 89 pkt Wine Enthusiast, 86 pkt Wine Spectator, 86 pkt Wine&Spirits, ****North&South, Silver Medal – International Wine Challenge, Silver Medal – Japan Wine Challenge, Best Buy – Wine Enthusiast, Top 100 – Vancouver, 92 pkt. James Suckling.**	75cl

WŁOCHY | SICILIA

Gruppo Mezzacorona - firma została założona w 1904 roku i obecnie jest jedną z największych i najdynamiczniej rozwijających się firm winiarskich we Włoszech. Główne winnice rozmieszczone są we Włoszech w regionie Trentino-Alto Adige, około 2 400 hektarów oraz na Sycylii, około 280 hektarów. Eleganckie o znakomitej jakości wina produkowane są zgodnie z zasadą „Integrated Farm Management". Stała kontrola począwszy od wyboru winnic aż po miejsce sprzedaży daje wina, które zdobywają liczne nagrody w najbardziej prestiżowych konkursach.





MZ.55



MZ.30



MZ.43



MZ.39

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MZ.55		24	**Feudo Arancio Chardonnay**	**D.O.C. Sicilia**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Kolor słomkowożółty ze złotymi odcieniami. Bukiet świeży i owocowy z nutami ananasa, owoców tropikalnych oraz wanilii. W smaku harmonijne, kremowe, ze zrównoważoną kwasowością. Podawać ze świeżymi warzywami, surowymi owocami morza, makaronami z warzywami oraz białym mięsem.	75cl
MZ.30		23	**Feudo Arancio Grillo**	**D.O.C. Sicilia**	Grillo	***Wino wytrawne.*** Wino oddające charakter sycylijskiej odmiany Grillo. W aromacie wyczuwalne tropikalne owoce, takie jak mango i papaja, w połączeniu z nutą jaśminu i białych kwiatów. Wino wyważone, harmonijne, o delikatnej kwasowości. Rekomendowane do owoców morza, białego mięsa, carpaccio, pieczonej ryby, makaronów i warzyw. **[NAGRODY] - 89 pkt. Wine Enthusiast, Gold Medal – Mundus Vini, Bronze Medal – International Wine Challenge, Bronze Medal – CWSA (China), Silver Medal - Sommelier Wine Awards. GOLD MEDAL - 2020 Frankfurt International Wine Trophy.**	75cl
MZ.43		23					37,5cl
MZ.39		25	**Feudo Arancio Tinchite Rose Frappato**	**IGT Terre Siciliane**	Frappato	***Wino wytrawne.*** Różowe wino wyprodukowane z Frappato, jednej z najstarszych odmian winorośli na Sycylii. „Tinchite" w dialekcie sycylijskim oznacza „bogate/ hojne". Nos zachwycający aromatami pelargonii, maliny, jeżyny, poziomki, czarnej porzeczki i owocu granatu. Barwa wiśniowa z fioletowymi niuansami. Idealne jako aperitif, a także znakomicie pasujące do przekąsek, serów, pizzy, sałatek, ryb. Kwasowość 5,5% / cukier resztkowy 9 g/l. **[NAGRODY] - Gold Medal – Berliner Wein Trophy, Silver Medal – Mundus Vini, Silver Medal – International, Wine Challenge, Bronze Medal – Decanter.**	75cl





MZ.04 MZ.44 MZ.15 MZ.38 MZ.35

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MZ.04 MZ.44		22 22	**Feudo Arancio Nero d'Avola**	**D.O.C. Sicilia**	**6 miesięcy** Nero d'Avola	***Wino wytrawne.*** Wino z Sycylii z regionu Sambuca położonego w pobliżu jeziora Arancio. W smaku żywe z nutami czarnej porzeczki i lukrecji, z odrobiną słodyczy, o bardzo przyjemnym zakończeniu. Polecane do makaronów, risotto, serów. **[NAGRODY] - Gold - Berliner Wine Trophy, Silver Medal – County Fair Wine Competition, Silver Medal - Sommelier Wine Awards. GOLD MEDAL - 2020 Frankfurt International Wine Trophy**	75cl 37,5cl
MZ.15		22	**Feudo Arancio Syrah**	**D.O.C. Sicilia**	Syrah **10 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Blend Syrah z gron uprawianych w regionie Sambuca di Sicilia, które wnoszą do wina strukturę oraz gron uprawianych w regionie Acate, które odpowiadają za delikatną owocowość. Nos z wyraźnymi nutami czarnego pieprzu i tymianku na tle owoców leśnych. Po okresie 10 miesięcy w beczce z francuskiego dębu wyczuwalne wygładzone taniny cieszące każde podniebienie. Idealny partner do czerwonego mięsa, dziczyzny, desek wędlin i wędzonych serów. **Nagroda: GOLD MEDAL - Sommelier Wine Awards.**	75cl
MZ.38		21	**Feudo Arancio Rosso Riserva**	**D.O.C. Sicilia**	Nero d'Avola **8-10 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino wyprodukowane z gron Nero d'Avola uprawianych w dwóch regionach Sycylii o odmiennych warunkach klimatycznych tj. Ragusa i Agrigento. 30% winogron dojrzewa w kadziach ze stali nierdzewnej, a pozostała część przez 8-10 miesięcy we francuskim dębie. Bukiet dojrzały, z nutami jeżyn, wiśni, dymem tytoniowym oraz wanilią. W smaku pełne, soczyste, z eleganckimi taninami. Doskonale pasuje do serów, przekąsek i potraw z czerwonego mięsa. Kwasowość 5% / cukier resztkowy 7,5 g/l. **Nagrody: Gold Medal – Mundus Vini, Silver Medal – Sommelier Wine Awards.**	75cl
MZ.45		20	**Anterra Nero d'Avola**	**D.O.C. Sicilia - Włochy**	Nero d'Avola	***Wino wytrawne.*** Aromaty czarnej porzeczki, wiśni, dżemów owocowych. Wino znakomicie pasujące do większości przekąsek oraz potraw z czerwonych mięs i łagodnych serów.	75cl

WŁOCHY | PIEMONTE

Batasiolo - w lokalnym dialekcie rolniczego Piemontu słowo „beni" oznacza „posiadłość" lub „wyjście w pole lub do winnicy, aby pracować lub wydać polecenia". Historyczna część posiadłości Batasiolo, pamiętająca czasy założyciela Papy Antonio, przez ostatnie lata została powiększona i obecnie liczy prawie 100 hektarów. Znakomicie łączy przeszłość z teraźniejszością i jest jedną z największych i najlepiej prosperujących w Langhe.





BS.01



BS.13



BS.02

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
BS.01		20	**Barolo**	**D.O.C.G. Barolo**	Nebbiolo **24 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Najbardziej arystokratyczne z tradycyjnych czerwonych win Piemontu. Dojrzewa w beczkach ze slawońskiego dębu przez okres 2 lat i dodatkowo 4 miesiące w butelce. Rubinowo-granatowa barwa, która w miarę dojrzewania przechodzi w kolor ceglasty. Bukiet eteryczny, intensywny z nutami przypraw i suszonych owoców. Wino pełne ciała, imponujące, eleganckie, surowe ale jednocześnie aksamitne. Idealne do dziczyzny, pieczeni, dojrzałych serów. Przed podaniem zalecana dekantacja.	**75cl**
BS.13		15	**Barolo Batasiolo Riserva**	**D.O.C.G. Barolo Riserva**	Nebbiolo **30 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewało przez minimum 30 miesięcy w beczce ze slawońskiego dębu a następnie w kadziach ze stali nierdzewnej. Bogata paleta aromatów z charakterystycznymi dojrzałymi nutami, dżemem, suszonymi owocami, tostem oraz kwiatami. W smaku delikatne, z właściwym poziomem alkoholu, ułożonymi taninami i przyjemną świeżością. Pozycja rekomendowana do czerwonego mięsa, dziczyzny, pieczeni, serów i wędlin.	**75cl**
BS.02		20	**Barbera d'Alba Batasiolo**	**D.O.C. Barbera d'Alba**	Barbera	***Wino wytrawne.*** Wino z winnicy położonej na prawym brzegu rzeki Tanaro, na wzgórzach miasta Alba. Wyrazista rubinowa barwa z zauważalnymi fioletowymi refleksami. Bukiet intensywny, delikatnie owocowy, wonny. W smaku wytrawne, z wiśnią. Lekko taniczne, żywe, z czasem staje się pełniejsze i bardziej wyważone. Najlepiej podawać do makaronów i specjałów kuchni Piemontu.	**75cl**





BS.06



BS.21



BS.04

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
BS.06		24	**Moscato d'Asti Batasiolo Bosc dla Rei**	**D.O.C.G. Moscato D'Asti**	Moscato Bianco	***Wino półsłodkie.*** Białe wino z posiadłości Beni di Boscareto położonej w wiosce Serralunga, o zawartości alkoholu 5,5%. Nos obfity i bardzo intensywny z charakterystyczną nutą suszonych owoców, moreli, brzoskwini, miodu. W ustach przyjemne, bardzo trwałe, oddające bogactwo bukietu. Wino doskonałe, gdy podane jest do deserów i świeżych owoców. **[NAGRODY] - 87 pkt Wine Spectator, Gambero Rosso, Bronze Medal – International Wine Challenge.**	75cl
BS.21		N/V	**Pinot Chardonnay Batasiolo Spumante Brut**	**Spumante**	Pinot Bianco, Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Wino musujące o przyjemnych i trwałych bąbelkach. Intensywne aromaty kwiatów i owoców z nutą świeżo upieczonego chleba. W ustach wytrawne, rześkie, pełne ciała z delikatnie gorzką nutą. Pozycja rekomendowana jako aperitif, a także do przekąsek, ryby czy białego mięsa.	75cl
BS.04		24	**Gavi di Gavi Batasiolo**	**D.O.C.G. Gavi del Comune di Gavi - Włochy**	Cortese	***Wino wytrawne.*** Jedno z najważniejszych białych wytrawnych win z Piemontu, produkowane wyłącznie w miejscowości Gavi (prowincja Alessandria). Słomkowożółta barwa z zielonymi refleksami. Bukiet z charakterystycznym aromatem świeżych owoców i białych kwiatów. W ustach dobrze zrównoważone z orzeźwiającą kwasowością. Idealne jako aperitif, a także do przystawek i ryb.	75cl

HISZPANIA | RIAS BAIXAS, RIOJA





MARQUÉS DE MURRIETA
RIOJA DESDE 1852

PAZO DE BARRANTES
DESDE 1511



MU.24



MU.25



MU.10

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MU.24		21	**Pazo Barrantes Gran Vino Albarino**	**D.O. Rias Baixas**	Albariño **15% wina**	***Wino wytrawne.*** „Marques de Murrieta jest właścicielem posiadłości w Rias Baixas (Galicja), gdzie uprawiane jest Albarino. Pazo Barrantes Albarino jest białym aromatycznym winem, które spędziło kilka miesięcy na osadzie pozostałym po procesie fermentacji. Charakterystyczna świeża kwasowość, mnóstwo przypraw i świetna równowaga. Wino będzie cieszyć podniebienie przez kolejne 3-4 lata" – Robert Parker. Wino oferuje finezyjne aromaty białych pestkowców, nektarynki, żółtej śliwki, nuty owoców cytrusowych, balsamico, kwitnącej akacji, kopru na tle bryzy morskiej. Na podniebieniu trwałe, orzeźwiające, o dobrej strukturze. Zrównoważone, z długim eleganckim finiszem. Przed butelkowaniem 15% wina dojrzewa w 225- litrowych beczkach z drewna akacjowego, a pozostała część przez 6-8 miesięcy w tankach ze stali nierdzewnej. Znakomite do owoców morza i ryby. **[NAGRODY]: Rocznik '19: Robert Parker 94 pkt, Wine Spectator (TOP 100 wines), 91 pkt. Guía Proensa, 99 pkt. Guía ABC. 94 pkt. Guía Gourmets, 94 pkt. Guía Penin, 93 pkt. El Pais 9,8/10; rocznik '21: Tim Atkin 96 pkt, Robert Parker 94+ pkt, Guía Proensa 98 pkt, Guía ABC 95 pkt, Guía Gourmets 96 pkt, Guía Penin 93 pkt.**	75cl
MU.25		18/19	**La Comtesse Albarino Gran Vino de Guarda Pazo Barrantes Valle del Salnes**	**D.O. Rias Baixas**	Albariño **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** La Comtesse Pazo Barrantes zachwyca złożonymi aromatami egzotycznych owoców, takich jak ananas, mango, grejpfrut oraz intensywnością nuty wanilii będącej wynikiem starzenia wina w dębowych beczkach (12 miesięcy w 3000-litrowych beczkach, w tym 3-6 miesięcy w kontakcie z osadem, a następnie 12-13 miesięcy w betonowych kadziach). W smaku eleganckie, kremowe i gładkie, o delikatnej kwasowości, z wyczuwalnymi niuansami owoców cytrusowych, jabłek i karmelu. Współczesne białe wino, które pokazuje wszechstronność Albariño. Winogrona pochodzą z pojedynczej winnicy (Grand Cru) Cacheiro w Dolinie Salnes (Rías Baixas D.O. Galicia). Doskonałe jako towarzysz owoców morza, np. grillowanego homara czy krewetek z oliwą truflową. **[NAGRODY]: Rocznik '17: Guía Proensa 99 pkt, Guía ABC 95 pkt, Guía Gourmets 97 pkt, Wine Advocate 95 pkt, Vinous Media 94 pkt, James Suckling 93 pkt; Rocznik '19: Robert Parker 96 pkt, Guía Proensa 99 pkt, Guía Gourmets 99 pkt, Guía Penin 97 pkt, Tim Atkin 97 pkt.**	75cl
MU.10		18/19	**Capellania Marques de Murrieta Rioja Reserva Blanco**	**D.O.C. Rioja Reserva**	Viura **22-23 miesięce**	***Wino wytrawne.*** Topowe białe wino powstałe z 60-letnich krzewów o niskiej wydajności . W zależności od rocznika wino dojrzewa przez 22 -23 miesiące w nowych 225 - litrowych beczkach z francuskiego dębu oraz przez 7-13 miesięcy w kadziach betonowych. Nos mineralny, z aromatami tostu, przypraw, migdałów, toffi i melona. W ustach bogate, o rewelacyjnej strukturze i kwasowości. Na podniebieniu spójne z aromatami. Serwować w temperaturze 10-12°C. **[NAGRODY]: Rocznik '18: Guía Proensa 94 pkt, Guía ABC 96 pkt, Guía Penin 95 pkt, James Suckling 96 pkt, Guía Gourmets 96 pkt, Robert Parker 94 pkt, Decanter 96 pkt, Falstaff 96 pkt, Tim Atkin 95 pkt, El Pais 95 pkt; Rocznik '19: Guía Proensa 97 pkt, Guía Penin 95 pkt, James Suckling 96 pkt, Guía Gourmets 96 pkt, Robert Parker 95 pkt, P. Ballesteros MW - Club Enologique 95 pkt, Wine Spectator 93 pkt, Tim Atkin 95 pkt, Vinous Media 93 pkt.**	75cl



MU.06



MU.26

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MU.06		11	**Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva Especial**	**D.O.C. Rioja Gran Reserva Especial**	84% Tempranillo 16% Mazuelo **26-34 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Gran Reserva Especial produkowana tylko w najlepszych latach z pojedynczej winnicy „La Plana" położonej w najwyższym punkcie winnicy Finca Ygay (założonej w 1950 r.) na wysokości 485 metrów n.p.m. Fermentacja zachodzi oddzielnie dla obu szczepów. W zależności od rocznika Tempranillo dojrzewa w 225 - litrowych amerykańskich, a Mazuelo w 225 - litrowych francuskich dębowych beczkach przez okres 26-34 miesięcy. W kolejnym etapie blend tych szczepów dojrzewa w betonowych kadziach przez okres 13-20 miesięcy. Wino o ciemnej barwie, złożone, o wielkiej mocy i wyjątkowej trwałości. W ustach bogate taniny, a w nosie ekspresyjne aromaty czarnej jagody oraz porzeczki, lukrecji, tytoniu (pudełka po cygarach), espresso, grzybów i leśnej ściółki, skóry, minerałów, a także roślinne i orzechowe nuty. Czysty elegancki finisz. Wino w wielkim stylu. Rekomendowana dekantacja ok. 20-30 min. oraz temperatura serwowania 14-16 C. **[NAGRODY]: Rocznik '09: Tim Atkin 97 pkt, Robert Parker 96 pkt; Rocznik '11: Guía Proensa 98 pkt, Guía ABC 98 pkt, James Suckling 98 pkt, Tim Atkin 97 pkt, Robert Parker 97 pkt, Decanter 97 pkt, Falstaff 98 pkt, Wine Spectator 94 pkt, Wine Enthusiast 97 pkt, Sobremesa 99 pkt, La Vanguardia 98 pkt.; Rocznik '12: Guía Proensa 99 pkt, Guía ABC 99 pkt, Guía Penin 99 pkt, James Suckling 100 pkt, Guía Gourmets 98 pkt, Robert Parker 97 pkt, P. Ballesteros MW Club Enologique 98 pkt, Decanter 97 pkt, Falstaff 97 pkt, Wine Spectator 95 pkt.**	75cl
MU.26		12			81% Tempranillo 19% Mazuelo **26-34 miesiące**		75cl

HISZPANIA | RIOJA



Marques de Murrieta - historyczna hiszpańska winnica, została założona w 1852 roku przez Luciano de Murrieta, który otrzymał ziemię za swoje zasługi od króla. Jako pierwszy eksportował wina poza granice kraju w drugiej połowie XIX wieku i to za jego przykładem przybyli do Rioja nowi producenci. Szacunek dla tradycji, niebywałe zaangażowanie w uprawę i pełna kontrola procesu produkcji przy wykorzystaniu najnowszych osiągnięć technologicznych sprawiły, że winnica może poszczycić się winami najwyższej klasy. Od lat bodega Marques de Murrieta Ygay jest najlepszą w regionie Rioja. Wina są wspaniałe, szlachetne, pełne i mogą być przechowywane w piwnicach przez bardzo długi okres czasu. Flagowe wino Castillo Ygay w stylu tradycyjnym to jedno z najlepszych win w Hiszpanii.



MU.02



MU.13



MU.04



VICENTE CEBRIAN-SAGARRIGA



BEST WINEMAKER OF THE YEAR 2018

MARÍA VERGAS

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MU.02		21			Ponad 80% Tempranillo	***Wino wytrawne.*** Reserva w klasycznym hiszpańskim stylu z posiadłości Ygay w Rioja Alta, znajdującej się 420-500 m nad poziomem morza. Wino o ciemnej barwie, eleganckie, złożone o wielkiej mocy i wyjątkowej trwałości. Dojrzewa 20-24 miesięcy w 225l amerykańskich dębowych beczkach, z czego co najmniej 8 miesięcy w nowym dębie oraz dodatkowo minimum 12 miesięcy w butelce. Kuszące bogactwo aromatów dojrzałych ciemnych owoców, takich jak jagody, czarna porzeczka, borówka, śliwka oraz czerwonych owoców, takich jak wiśnia, truskawka, malina. Nos jak i usta przeplecione odrobiną czekolady, balsamico, niuansami czerwonej herbaty, rozmarynu, czarnego pieprzu, drzewa sandałowego, ściółką leśną oraz skórą. Długi aksamitny finisz. Polecane do czerwonego mięsa, serów oraz dań w bogatych sosach. **[NAGRODY]: Rocznik '19: Guía Proensa 97 pkt, Guía ABC 96 pkt, James Suckling 96 pkt, Tim Atkin 95 pkt, Guía Gourmets 94 pkt, Robert Parker 93 pkt. Rocznik '20: Guía Proensa 97 pkt, Guía ABC 96 pkt, James Suckling 94 pkt, Tim Atkin 94 pkt. Guía Gourmets 94 pkt, Robert Parker 94+ pkt.**	75cl
			Marques De Murrieta Reserva Finca Ygay	**D.O.C. Rioja Reserva**	Graciano Mazuelo Garnacha		
					20 miesięcy		
MU.07		17/20					1,5cl
MU.13		15/16	**Marques De Murrieta Gran Reserva Finca Ygay LIMITED EDITION**	**D.O.C. Rioja Gran Reserva**	80% Tempranillo 9% Mazuelo 3% Graciano 8% Garnacha	***Wino wytrawne.*** Podczas 10-dniowej fermentacji w tankach ze stali nierdzewnej sok z dolnej części przepompowywany jest nad unoszącą się, powstałą z gron skorupę (remontage), po czym następuje przebijanie skorupy (pigeage). Oba procesy pozwalają uzyskać perfekcyjną barwę oraz bogactwo aromatów. Wino następnie dojrzewa przez 25-27 miesięcy w 225 - litrowych beczkach z amerykańskiego dębu i kolejne 36 miesięcy w butelce. W aromacie bogaty bukiet czerwonych ciemnych owoców, śliwki, czarnej porzeczki, jeżyny, z nutą octu balsamicznego i ściółki. Na podniebieniu lekko pikantne, z wyraźną mineralnością. Złożone, zrównoważone odpowiednią kwasowością i eleganckimi jedwabistymi taninami. Rekomendowane do każdego rodzaju czerwonego mięsa, grillowanej ryby i potraw na bazie bogatych sosów. Przed podaniem zalecane napowietrzanie. **[NAGRODY]: Rocznik '15: James Suckling 98 pkt, Robert Parker 94 pkt, TOP 100 Spain - James Suckling, Tim Atkin 96 pkt, Wine Enthusiast 94 pkt; Rocznik '16: James Suckling 96 pkt, Robert Parker 94 pkt, P. Ballesteros MW - Club Enologique 95 pkt, Falstaff 94 pkt, Wine Spectator 93 pkt, Tim Atkin 96 pkt.**	75cl
					25-27 miesięcy		
MU.04		20	**Dalmau Marques de Murrieta Reserva**	**D.O.C. Rioja Reserva**	2% Tempranillo 12% Cabernet Sauvignon 6% Graciano	***Wino wytrawne.*** Purpurowa barwa. Aromaty tostu, lawendy, przypraw i różnorodnych ciemnych owoców z nutą octu balsamicznego i czekolady. Zrównoważone, miękkie w ustach, przepełnione jedwabistymi taninami i eleganckim długim finiszem. Wino dojrzewało 17 miesięcy we francuskim dębie i 13 miesięcy w betonowych kadziach. Rekomendowane do jagnięciny, wołowiny, dziczyzny a także dań z dodatkiem ciemnej czekolady. **[NAGRODY]: Guía Proensa 99 pkt, James Suckling 96 pkt, Guía Gourmets 98 pkt, Robert Parker 96 pkt.**	75cl
					17 miesięcy		



Wino musujące Cava produkowane jest z wykorzystaniem metody szampańskiej, zwanej w Hiszpanii metodą tradycyjną. Polega ona na pierwszej fermentacji, zabutelkowaniu wina, a następnie fermentacji wtórnej, która przebiega już bezpośrednio w butelce, z szyjką lekko pochyloną ku dołowi.

HIT SPRZEDAŻY



OL.01



CF.02



CF.03

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
OL.01		20	**La Catedral Bodegas Olarra Rioja Crianza**	**D.O.C. Rioja Crianza**	Graciano Mazuelo Tempranillo **12 miesięcy**	**Wino wytrawne.** Czerwone wino ze szczepów Graciano, Mazuelo, Tempranillo uprawianych w regionie Rioja. Nos bogaty w aromaty czerwonych dojrzałych owoców. W ustach harmonijnie zintegrowane taniny w połączeniu ze smakiem ciemnej śliwki, soczystych owoców wiśni, wanilii i czekolady. Długie, eleganckie zakończenie. Wino polecane do leżakowania. Rekomendowane do dziczyzny, pieczeni i dojrzewających serów. **[Nagrody]: International Wine Challenge POINTS 93.**	75cl
CF.02		N/V	**Cava Flor de Raïm Brut**	**D.O. Cava**	60% Macabeo, 40% Parellada	**Wino musujące wytrawne.** Katalońskie wino musujące o słomkowożółtej barwie z zielonym refleksami. Wyprodukowane zgodnie z rygorystycznie zdefiniowanymi standardami produkcji. Bardzo owocowe, z nutami owoców cytrusowych, zielonego jabłka, dojrzałej brzoskwini. W ustach dobrze zbudowane z przyjemnym „bąbelkami". Znakomicie odświeżające. Polecane jako aperitif, a także do owoców morza, ryby, przekąsek typu tapas, dań z makaronem, ryżem oraz miękkich serów.	75cl
CF.03		N/V	**Cava Flor de Raïm Semi-Seco**	**D.O. Cava**	60% Macabeo, 40% Parellada.	**Wino musujące półwytrawne.** Katalońskie wino musujące o słomkowożółtej barwie z zielonym refleksami. Wyprodukowane zgodnie z rygorystycznie zdefiniowanymi standardami produkcji. Bardzo owocowe, z nutami owoców cytrusowych, zielonego jabłka, dojrzałej brzoskwini. W ustach dobrze zbudowane z przyjemnym „bąbelkami". Znakomicie odświeżające. Polecane jako aperitif, a także do kremowych deserów, musów czekoladowych, tart i pastries.	75cl

HISZPANIA RUEDA, TORO







TP.03



AN.03



AN.04

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY:	OPIS	POJ.
TP.03		24	**Cantal Verdejo**	**D.O. Rueda**	Verdejo	***Wino wytrawne.*** Wino o słomkowożółtym kolorze. Aromat średnio intensywny, z nutami świeżych, białych owoców (jabłka i gruszki) oraz delikatnymi niuansami aromatycznych ziół. W smaku przyjemne i świeże, z dobrą kwasowością, która wzmacnia aromaty anyżu i końcowe. Idealne na każdą okazję.	75cl
AN.03		21/22	**Ademan Carabizal Roble**	**D.O. Torro**	Tempranillo **4 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Czserwone wino wytrawne. Umiejętność cieszenia się każdą chwilą życia jest esencją młodości. Wino wyprodukowane dla młodych, przez młodych. Żywy, amarantowy kolor z fioletowymi refleksami. Wino wyprodukowane ze szczepu Tinta del Toro o aromatach czerwonych jagód, z nutą słodyczy, tchnieniem przypraw i palonymi akcentami. Idealna równowaga między świeżością, a dojrzewaniem w dębowej beczce (4 miesiące). Idealna propozycja do czerwonych mięs, jak również makaronów. Wino jest gotowe do picia już teraz, ale spokojnie może poczekać na otwarcie przez najbliższe 4-5 lat.	75cl
AN.04		19/21	**Ademan Valdearanda Crianza**	**D.O. Torro**	Tempranillo **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Czerwone wino wytrawne. Stała pielęgnacja winorośli, szacunek dla rytmu natury i sztuka selekcji winogron to filary dobrego wina – wszystkie zamknięte zostały w tym cudownym winie. Wiśniowy kolor z fiołkowymi refleksami. Wino pełne, złożone łączące dojrzałe czerwone i czarne owoce z aromatami pochodzącymi z dojrzewania w dębowej beczce (12 miesięcy). Wino wyprodukowane z winorośli, które mają ponad 60 lat co daje niezwykle skoncentrowany smak i długi finisz. Doskonale skomponuje się z grillowanymi potrawami i dojrzewającymi serami. Wino jest gotowe do picia teraz, ale czeka je jednocześnie pozytywna ewolucja w ciągu najbliższych 6 lat. Wysoko oceniane przez konusmentów (Vivino).	75cl



Martin Berdugo - rodzinna winnica, licząca 104 hektary położona we wsi Aranda de Duero ma pełne oznaczenia regionu Ribera del Duero. Do produkcji wina wykorzystywana jest odmiana Tinto Fino (Tempranillo) pochodząca wyłącznie z własnej winnicy, gdzie ziemia pokryta jest żwirem i otoczakiem, które zapewniają najlepsze warunki drenażu. Wino dojrzewa we francuskim i amerykańskim dębie. Dzięki temu ma unikalne nuty wanilii, przypraw oraz lukrecji. Właściciele pragną dotrzeć do osób, które szukają dobrze zbudowanych win z owocową nutą.



BE.05 BE.01 BE.02 BE.03 BE.07

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
BE.05		25	**Martin Berdugo Verdejo**	**D.O. Rueda**	Verdejo	**Wino wytrawne.** Żółta barwa z zielonymi refleksami. W bukiecie zapachowym dominujące nuty owoców cytrusowych i tropikalnych, w harmonii z nutami kwiatowymi, siana, tymianku, agrestu i świeżo ściętej trawy. Wino dobrze zbalansowane z długim, orzeźwiającym finiszem. Doskonałe jako aperitif, do dań z ryżu, potraw z dodatkiem szafranu, pieczonych ryb, sałat, serów i owoców morza. Podawać schłodzone w temperaturze 6-8 °C.	75cl
BE.01		22	**Martin Berdugo Joven Single Vineyard Estate**	**D.O. Ribera Del Duero**	Tempranillo	**Wino wytrawne.** Atrakcyjna, wyraźna wiśniowo-czerwona barwa z niuansami fioletu wyrażającymi młody charakter wina. Nos owocowy i świeży, z czerwonymi owocami, truskawką oraz kwiatowymi nutami. Dobra równowaga między kwasowością a słodkimi taninami. Wino polecane do każdego rodzaju mięsa, ryb czy pieczeni. **[NAGRODY] - 88 pkt Best Buy (Wine Enthusiast), 88 pkt Wine Advocate**	75cl
BE.02		23	**Martin Berdugo Barrica Single Vineyard Estate**	**D.O. Ribera Del Duero**	Tempranillo **4 miesięcy**	**Wino wytrawne.** Wino dojrzewa 4 miesiące w amerykańskiej i francuskiej dębowej beczce. Pierwsze aromaty to nuty owoców leśnych (jeżyna, morwa, lukrecja), po których następnie pojawia się wanilia. W ustach aksamitne i przyjemne. Taniny krągłe, słodkie, dobrze ułożone z tostowym dębem. Wino rekomendowane do każdego rodzaju mięsa, ryb czy pieczeni. **[NAGRODY] - Silver Bacchus – BIWC, Silver Medal - CWWSC**	75cl
BE.03		21	**Martin Berdugo Crianza Single Vineyard Estate**	**D.O. Ribera Del Duero**	Tempranillo **12 miesięcy**	**Wino wytrawne.** Wino dojrzewa 12 miesięcy w nowej amerykańskiej i francuskiej dębowej beczce. Intensywne, świeże owocowe aromaty z nutami wanilii, tostu i kakao. W ustach taniny krągłe i słodkie, delikatne, dobrze wyważone, z trwałym zakończeniem. Obiecujące wino, idealne do każdego rodzaju mięsa, serów, dziczyzny i wędlin. **[NAGRODY] - 88 pkt Wine Advocate, Gold Medal - CWWSC**	75cl
BE.07		18	**Martin Berdugo Reserva Single Vineyard Estate**	**D.O. Ribera Del Duero**	Tempranillo **24 miesięcy**	**Wino wytrawne.** Głęboka rubinowa barwa. Bukiet zapachowy z dominującymi nutami egzotycznych przypraw, czarnego pieprzu oraz aromatami pochodzącymi ze starzenia w dębowej beczce, takimi jak: tytoń, dym, kakao i karmel. Wino w ustach aksamitne, ze zrównoważoną owocowością, kwasowością i miękkimi taninami. Dobrze zbudowane, z długim, wyraźnym finiszem. **[NAGRODY] - 91 Guide Semana Vitivinícola, 88 Decanter World Wine Awards.**	75cl

HISZPANIA | VALENCIA, ALICANTE

MURVIEDRO
·1927·







MR.29



MR.26



MR.27

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MR.29		20	**Sericis Cepas Viejas Monastrell**	**D.O.P. Alicante**	Monastrell **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewało co najmniej 12 miesięcy we francuskim dębie. Mocne, eleganckie aromaty dojrzałych owoców z nutą tostów. Pełne ciała, złożone, z dojrzałymi taninami i tostem w zakończeniu. Pasuje do czerwonego mięsa, dziczyzny, gulaszu, potraw w pikantnych sosach, serów. **Nagrody: Harpers Wine Stars 2022 - 5 stars.**	75cl
MR.26		23	**Audentia Petit Verdot**	**D.O.P. Valencia**	Petit Verdot	***Wino wytrawne.*** Intensywna czerwona barwa. Wyraźne aromaty czerwonych owoców z nutami balsamicznymi oraz odrobiną mentolu. W smaku aksamitne, ułożone, o dobrej strukturze i zachwycającej kwasowości. Znakomita pozycja do dziczyzny, potraw z ryżem, serów. Nie podawać w temperaturze wyższej niż 18 °C.	75cl
MR.27		17	**Audentia Reserva**	**D.O.P. Valencia**	40% Tempranillo 40% Monastrell 20% Cabernet Sauvignon **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewało minimum rok w nowych amerykańskich i francuskich beczkach. Nos dojrzały i delikatny z eleganckimi nutami owocowego kompotu, wanilii, dymu oraz czekolady. W smaku pełne, spokojne, pozostawiające długi finisz. Znakomita pozycja do domowej piwniczki. Wino rekomendowane do wykwintnych potraw, mięsa, pieczeni, serów.	75cl





MR.38



MR.25



MR.40



MR.39

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MR.38			**Audentia Rosé Cabernet Sauvignon**	**D.O. Valencia**	Cabernet Sauvignon	***Wino wytrawne różowe.*** Audentia Cabernet Sauvignon Rose Murviedro to wspaniałe wytrawne wino różowe. Odnajdziesz w nim intensywne aromaty czerwonych owoców z delikatną nutą pieprzu. Ciesz się tym delikatnym, eleganckim winem solo w letnie wieczory lub jako towarzysz białych mięs, sałatek, paelli czy owoców morza. Podawaj schłodzone w temperaturze od 6° do 8°C. Wino wegańskie.	**75cl**
MR.25		24	**Audentia Sauvignon Blanc**	**D.O. Valencia**	Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Wino wyprodukowane przy użyciu maceracji węglowej. Jasnożółty kolor z zielonymi niuansami. Intensywne aromaty owoców tropikalnych. W smaku delikatne, bardzo orzeźwiające. Znakomity aperitif a także do tapasów, ryby, owoców morza, potraw z ryżem.	**75cl**
MR.40		22	**Clay Xarello ORGANIC**	**D.O. Valencia**	Xarel·lo	***Wino wytrawne.*** Uprawa winorośli i produkcja odbywa się przy minimalnej interwencji, w sposób zrównoważony, starając się odzwierciedlić pełen potencjał terroir. Winogrona są fermentowane w temperaturze 16°C przy użyciu naturalnych drożdży zawartych w skórkach winogron. Przed tłoczeniem przeprowadza się długą maceracje na zimno. Fermentacja odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie wino leżakuje na osadzie przez trzy miesiące w glinianych amforach. Wino jest odpowiednie dla wegetarian i wegan. Barwa cytrynowożółta z akcentami zieleni. Aromaty dojrzałych białych owoców pestkowych oraz kwiatów. Lekkie nuty owoców tropikalnych, ziół i anyżu. Smak świeży, słony i mineralny. Wino idealnie pasuje do potraw z surowymi rybami, takim jak tatar z łososia, tuńczyk lub ceviche jak również do dań z ryb, skorupiaków oraz dań z ryżu.	**75cl**
MR.39		21	**Clay Bobal Crianza ORGANIC**	**D.O. Utiel - Requena**	Bobal	***Wino wytrawne.*** Uprawa winorośli ma miejsce w regionie śródziemnomorskim, gdzie klimat jest ciepły i wpływ Morza Śródziemnego jest zdecydowanie dominujący. Winorośle użyte do produkcji tego wina znajdują się na wysokości 750 m n.p.m., gdzie były uprawiane już od kilku stuleci. Winnice położone są na glebach wapienno-gliniastych, które w połączeniu ze stałą obecnością intensywnego słońca, dają wina owocowe o wyjątkowo atrakcyjnym smaku oraz strukturze i ułożonych taninach.	**75cl**

HISZPANIA | VALENCIA





MURVIEDRO
·1927·

WINO
BEZALKOHOLOWE



MR.01 MR.02 MR.04 MR.07 MR.06

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
MR.01		N/V	**Estrella Blanco Moscatel**	**D.O.P. Valencia**	Muskat Aleksandryjski	***Wino słodkie.*** Naturalnie słodkie białe wino z Walencji. Produkowane innowacyjną metodą winifikacji przypominającą wytwarzanie prestiżowego kanadyjskiego wina lodowego. Intensywna żółto-złota barwa z zielonymi niuansami. Mocny aromat z charakterystyczną dla odmiany skórką pomarańczową i lychee. Polecane jako wino deserowe oraz do każdego rodzaju słodkiego dania. Również świetny aperitif i partner do bogatych, wyszukanych dań jak foie gras. Zawsze podawaj dobrze schłodzone.	75cl
MR.02		N/V	**Estrella Rosado Moscatel Garnacha**	**D.O.P. Valencia**	75% Muskat Aleksandryjski, 25% Garnacha	***Wino słodkie.*** Naturalnie słodkie, różowe wino o szczególnej owocowości i niskiej zawartości alkoholu. Jasnowiśniowa barwa z fioletowymi akcentami. Intensywne i mocne aromaty czerwonych owoców, skórki pomarańczowej i lychee. Deserowe wino idealne do słodkich potraw. Również świetny aperitif i partner do bogatych wyszukanych potraw jak foie gras. Zawsze podawaj dobrze schłodzone.	75cl
MR.04		N/V	**Estrella de Murviedro Moscato Frizzante**	**D.O.P. Valencia**	Muskat Aleksandryjski	***Wino musujące słodkie.*** Estrella musująca, dająca piękny jasnożółty kolor z zielonymi refleksami. Wino o zapachu bardzo owocowym, z nutami białych owoców takich jak gruszka i jabłko. W smaku orzeźwiające, lekko słodkie i świeże.	75cl
MR.07		N/V	**Arts de Luna Sparkling Murviedro VEGAN**	**Vino De La Tierra de Castilla**	Blend	***Wino musujące wytrawne.*** Barwa jasnożółta z zielonymi odcieniami. Aromatyczne, z orzeźwiającymi nutami owoców tropikalnych, takich jak marakuja i innych śródziemnomorskich cytrusów. Na podniebieniu bogate, kremowe, ale jednocześnie świeżo owocowe z lekko słodkim akcentem. Idealne jako aperitif, do wszelkiego rodzaju ryb, owoców morza i paelli, a nawet jako baza do koktajli. Podawać dobrze schłodzone, w temperaturze około 4C.	75cl
MR.06		N/V	**Arts de Luna 0 % Sparkling Murviedro VEGAN**	**Vino De La Tierra de Castilla**	Blend	***Wino musujące wytrawne.*** Barwa jasnożółta z zielonymi odcieniami. Aromatyczne, z orzeźwiającymi nutami owoców tropikalnych, takich jak marakuja i innych śródziemnomorskich cytrusów. Na podniebieniu bogate, kremowe, ale jednocześnie świeżo owocowe z lekko słodkim akcentem. Idealne jako aperitif, do wszelkiego rodzaju ryb, owoców morza i paelli, a nawet jako baza do koktajli. Podawać dobrze schłodzone, w temperaturze około 4C. Produkt odpowiedni dla sportowców, w okresie ciąży, wegan i wegetarian.	75cl

HISZPANIA



MF.01



MF.02



MF.11

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY:	OPIS	POJ.
MF.01		N/V	**Marques de Fuertigo White Semi-Dry**	**Hiszpania**	Blend	***Wino półwytrawne.*** Bukiet z orzeźwiającymi nutami jabłka, gruszki oraz melona. Lekkie, przyjemnie świeże, białe, półwytrawne wino rekomendowane jako aperitif, do przystawek, makaronów, wędzonych serów, pasztetów i owoców morza.	**75cl**
MF.02		N/V	**Marques de Fuertigo Red Semi-Dry**	**Hiszpania**	Blend	***Wino półwytrawne.*** Głębokorubinowa barwa. Nos z owocami przywołującymi wspomnienie gorącego hiszpańskiego lata. Wino eleganckie, dobrze zbudowane, które znakomicie pasuje do większości potraw.	**75cl**
MF.11		N/V	**Marques de Fuertigo Red Dry**	**Hiszpania**	Blend	***Wino wytrawne.*** Bukiet z dojrzałymi owocami leśnymi znakomicie uzupełniony nutami czekolady i wiśni. Wino polecane do czerwonego mięsa, pizzy, serów. Podawać w temperaturze pok ojowej.	**75cl**

HISZPANIA





CD.01



CD.02



TR.04

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY:	OPIS	POJ.
CD.01		N/V	**Castillo De Olaya Vino Blanco Semi-Seco**	**Hiszpania**	Blend	***Wino półwytrawne.*** Dojrzewające w hiszpańskich winnicach grona, m. in. Airen i Macabeo dały to niezwykle przyjemne białe półwytrawne wino. Doskonałe jako aperitif, równie dobrze smakuje serwowane do przekąsek i dań na bazie drobiu. Podawać schłodzone.	75cl
CD.02		N/V	**Castillo De Olaya Vino Tinto Semi-Seco**	**Hiszpania**	Blend	***Wino półwytrawne.*** Delikatne czerwone półwytrawne wino pochodzące z gron uprawianych w najlepszych winnicach gorącej Hiszpanii. Doskonałe jako aperitif, równie dobrze smakuje jako dodatek do delikatnych potraw z czerwonych mięs i serów. Podawać w temperaturze pokojowej.	75cl
TR.04		21	**Nominum Tinto Dry**	**D.O. La Mancha**	Blend	***Wino wytrawne.*** Delikatnie wytrawne czerwone wino z serca regionu La Mancha gorącej Hiszpanii. Pełne słońca, o wspaniałej sile i temperamencie. Doskonałe jako aperitif, jak również polecane do delikatnych potraw z czerwonego mięsa oraz serów.	75cl

HISZPANIA | LA MANCHA







CL.01



CL.02

VINO VERDE, LISBOA | PORTUGALIA







LV.04

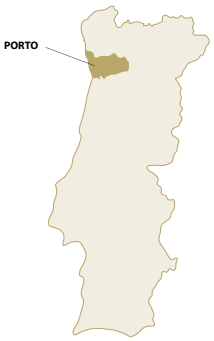


DJ.01

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CL.01		24	**Conde de Aliente Semi Dulce Blanco**	**D.O. La Mancha**	Airen	***Wino półsłodkie.*** To armomatyczne białe półsłodkie wino powstałe z gron szczepu Airén zachwyca na podniebieniu nutami tropikalnych owoców, takich jak banany i ananasy. Niezwykle łagodne, czyste i wyraźne. Idealnie smakuje samo w sobie ale również pasuje do owoców morza, deserów oraz ciast. Podawać w temperaturze 6-8°C.	**75cl**
CL.02		24	**Conde de Aliente Semi Dulce Tinto**	**D.O. La Mancha**	Tempranillo	***Wino półsłodkie.*** Dobrze zbudowane i pełne czerwone półsłodkie wino wyprodukowane w idealnie dojrzałych gron szczepu. Charakteryzuje się rubinową barwą oraz owocowym bukietem z wyczuwalną na podniebieniu nutą czarnych jagód. Idealnie smakuje podane w temperaturze 15-17 °C w akompaniamencie deserów i słodyczy.	**75cl**
LV.04		N/V	**Grantino**	**D.O.C. Vinho Verde**	Loureiro Trojadura	***Wino półwytrawne.*** Grantino Vinho Verde to młode wino wyprodukowane z winogron zbieranych przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, dzięki czemu ma lekki i świeży charakter. Słomkowy kolor ze złotymi refleksami, delikatny zapach cytrusów, liczi i kwitnącego drzewa lipy oraz mineralny owocowy finisz tworzą cudownie orzeźwiającą winną kompozycję. Najlepiej smakuje podawane do lekkich dań na bazie ryb, sałat lub jako aperitif.	**75cl**
DJ.01		22	**Grand'Arte Chardonnay**	**Vinho Regional Lisboa**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Bardzo aromatyczne, owocowe, bogate, o perfekcyjnej kwasowości. Znakomita świeżość, przyjemność i trwałość zakończenia. Świetne jako aperitif, do serów, owoców morza i ryb.	**75cl**

PORTUGALIA | PORTO





RAMOS PINTO
Est. 1880

Adriano Ramos Pinto - firmę założył w 1880 roku dwudziestojedno letni artysta Adriano Ramos Pinto. Po szesnastu latach, jak tylko udało mu się umocnić pozycję na rynku portugalskim i europejskim, zaproponował spółkę bratu Antonio. Na początku XX wieku wspólnie zdobywają Meksyk i wkrótce zostają czołowym eksporterem wina do Południowej Ameryki. Adriano, artysta i charyzmatyczny przedsiębiorca, wraz z bratem Antonio, fotografem, znakomicie oddawali ducha Belle Epoque. Od 1990 roku Ramos Pinto należy do grupy Roederer, jest właścicielem posiadłości w regionie Douro: Quinta do Bom Retiro (jedna z najstarszych w Portugalii), Quinta de Ervamoira (dawniej Quinta de Santa-Maria), Quinta da Urtiga (przylegająca do Quinta do Bom Retiro) oraz Quinta dos Bons Ares (pamiętająca czasy romańskie).



RD.14



RD.13



RD.10



RD.11

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
RD.14		N/V	**Ramos Pinto Porto Ruby**	**D.O. Porto**	Tinta Barroca Touriga Franca	***Wino wzmacniane słodkie.*** Barwa bardziej intensywna niż dla Tawny Port. Mocne owocowe aromaty przede wszystkim wiśni, jeżyny, śliwki i maliny z nutą cynamonu. Długie zwięzłe zakończenie. Wino pasuje do sałatki z kaczką, deserów z czerwonymi owocami i każdego rodzaju sera. **NAGRODY - Silver Medal – Monterey Wine Competition.**	75cl
RD.13		17	**Ramos Pinto Porto LBV (oryginalny kartonik)**	**D.O. Porto**	45% Tinta Roriz 30% Touriga Nacional 25% Tinta Barroca	***Wino wzmacniane słodkie.*** Hojne, owocowe porto. Dominują w nim aromaty dojrzałych czerwonych owoców z nutami ciemnej czekolady i dymu. Pełne ciała wino, o dobrej strukturze, złożone, o przyjemnych taninach. Polecane do dziczyzny, sufletów serowych i deserów czekoladowych. **NAGRODY - 93 pkt - Wine Spectator, Gold Medal Decanter, Recommended – International Wine&Spirits Competition.**	75cl
RD.10		N/V	**Ramos Pinto 10 Years Old Port Quinta De Ervamoira (oryginalny kartonik)**	D.O. Porto	Touriga Nacional Touriga Franca Tinta Roriz Tinta Barroca	***Wino wzmacniane słodkie.*** Początkowy oleisty smak zastępuje świeża, delikatna owocowość z wyważoną kwasowością. W zapachu wyczuwalne aromaty pomarańczy, moreli, śliwki oraz wanilii i starej beczki po porto. Znakomicie pasuje do sałatek z pomidorem, do deserów z suszonymi owocami i orzechami oraz marmolady z pomarańczy. **NAGRODY - 93 pkt. Wine&Spirits, 92 pkt. Wine Spectator, Gold Medal – International, Wine Challenge.**	75cl
RD.11		N/V	**Ramos Pinto 20 Years Old Port Quinta Do Bom Retiro (oryginalny kartonik)**	D.O. Porto	Touriga Franca Touriga Nacional Tinta Roriz Tinta Barroca Tinto Cao	***Wino wzmacniane słodkie.*** Porto z jednej z najstarszych winnic w regionie Douro, Quinta Do Bom Retiro. Bogactwo aromatów: grejpfrut, morela, migdały, orzechy laskowe, ziarna kakao, wanilia, stara beczka po porto, fenol, cynamon, karmel, kawa, stearyna, jodyna. Delikatne i wytrawne w ustach. Znakomity aperitif, a także do wieczornych posiłków, czekolady, serów, deserów z kremem, suszonych owoców. **NAGRODY - 93 pkt. Wine Spectator, 93 pkt. Wine Magazine, 98 pkt. Decanter Magazine, 84 pkt. Wine Enthusiast, Gold Medal – Decanter, Gold Medal – International, Wine & Spirit Competition, Highly Recommended – Decanter, Trophy – Drinks International.**	75cl

PAÇO DAS CÔRTES

Antonio Ventura
– the enologist of 2006
(Nectar)



PC.01 PC.02 PC.03 PC.06 PC.07

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
PC.01		21	**Reserva da Familia**	**Vinho Regional Lisboa**	45% Castelao, 35% Tinta Roriz, 20% Alicante Bouschet **4 miesiące**	***Wino wytrawne.*** Portugalskie wino, które dojrzewało 4 miesiące we francuskiej dębowej beczce. Nos z aromatem leśnych owoców i przypraw z delikatnym niuansem czekolady. Dobrze zbudowane, delikatnymi taninami. Pozostawia bardzo aksamitny posmak. Idealny partner do pieczonej jagnięciny, pikantnych mięs i delikatnych serów.	75cl
PC.02		21	**Reserva d'Amizade**	**Vinho Regional Lisboa**	40% Castelao, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet **1 miesiąc**	***Wino wytrawne.*** Winogrona użyte do produkcji tego wina pochodzą z najlepszego terroir regionu Estremadura. Po ręcznym, selektywnym zbiorze w czwartym tygodniu września przechodzą proces fermentacji w kadziach ze stali nierdzewnej. Przed wejściem na rynek wino dojrzewa do 4 tygodni w beczce z francuskiego dębu. W smaku aksamitne, o znakomitej strukturze, z charakterystycznym bukietem owoców leśnych, przypraw i czekolady. Rekomendowane do pieczonej jagnięciny, pikantnych dań mięsnych oraz delikatnych serów. **[NAGRODY]: Gold Medal – CWSA, Gold Medal – Mundus Vini, Silver Medal – Wines of Lisbon Region, Silver Vine Leaf – Wine Master Challenge, Silver Medal – AWC Vienna, Paris Trophy – WINE & SPIRITS PARIS TROPHY - Double Gold Medal 2024.**	75cl
PC.03		21	**Reserva d'Amizade Friendship FADO**	**Vinho Regional Lisboa**	40% Castelao, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet **8 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Winogrona użyte do produkcji tego wina pochodzą z najlepszego regionu Estremadura. Po ręcznym, selektywnym zbiorze w czwartym tygodniu września przechodzą proces fermentacji w kadziach ze stali nierdzewnej. Przed wejściem na rynek wino dojrzewa do 8 miesięcy w beczce z francuskiego dębu. Rekomendowane do pieczonej jagnięciny, pikantnych dań mięsnych oraz delikatnych serów. **[NAGRODY]: Gold Medal – CWWSC 2021.**	75cl
PC.06		20	**Reserva d'Amizade Friendship FADO MAGNUM**				1,5 L
PC.07		21	**Passos de Lisboa Reserva**	**Vinho Regional Lisboa**	Tinto Roriz Syrah Alicante Bouschet	***Wino wytrawne.*** Rubinowa barwa. Blend szczepów: Tinto Roriz, Syrah i Alicante Bouschet. Starzone w beczce z dębu amerykańskiego przez 6 miesięcy. Nos z wyczwalnymi nutami wiśni, owoców leśnych, ciemnej czekolady, tytoniu, dymu i cygara, przeplecione aromatami przypraw i kwiatów. W ustach zwrównoważone, ze średnią kwasowością i miękkimi taninami, trwałe, z harmonijnym finiszem. Doskonale komponujące się z cięższymi potrawami mięsnymi, ciemnymi sosami i warzywami z grilla. **[NAGRODY]: 90 pkt. James Suckling, Paris Trophy – WINE & SPIRITS PARIS TROPHY - Triple Gold Medal 2024.**	75cl

FRANCJA | CHAMPAGNE



100 points Wine&Spirits

98 pkt Wine Enthusiast

James Hollyday 97 points Wine Campanion

95 pkt Wine Spectator

RP 96 pkt

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE



RD.04 RD.28 RD.21

KOD	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
RD.04	15	**Louis Roederer Cristal (ekskluzywne etui)**	**Champagne**	60% Pinot Noir 40% Chardonnay **32% w beczce** bez fermentacji malolaktycznej	***Wino musujące wytrawne.*** Najbardziej pożądany szampan świata – synonim luksusu. Szampan jednej z najbardziej prestiżowych marek na świecie Cristal od Maison Louis Roederer. Po raz pierwszy został stworzony w 1876 roku dla cara Rosji Aleksandra II w butelce ze szkła ołowiowego, przypominającego kryształ stąd też pochodzi jego nazwa. W latach 90-tych i na początku XXI wieku Cristal gościł praktycznie w każdym teledysku hip-hopowym (50 Cent, Jay-Z, R.Kelly, The Notorious BIG, 2Pac), pił go Quentin Tarantino w swoim filmie „4 pokoje". Marka niezwykle rozpoznawalna i ceniona na całym świecie. Wino bogate, bardzo złożone o aromatach kandyzowanych owoców cytrusowych, pyłków białych kwiatów, porażonych orzechów laskowych, wanilii z delikatnymi niuansami dębu, brioche, biszkoptów i migdałów. W smaku mineralny, z tchnieniem kredy. Zmysłowy, niepowtarzalny, jedyny w swoim rodzaju. **[NAGRODY] - 100 pkt – Wine & Spirits, 98 pkt - Wine Enthusiast, 97 pkt - James Halliday, 95 pkt - Wine Spectator, 96 pkt - Wine Advocate.**	75cl
RD.28	12	**Louis Roederer Cristal (skrzynka)**				1,5L
RD.21	13	**Louis Roederer Cristal Rose (ekskluzywne etui)**	**Champagne**	55% Pinot Noir 45% Chardonnay **20% wina**	***Wino musujące wytrawne.*** Cristal rose został po raz pierwszy wyprodukowany w 1974 roku. Pastelowa różowa barwa z jasnymi, lekko pomarańczowymi refleksami. Znakomite, długo trwające bąbelki. Bukiet delikatny i subtelny z elegancką owocowością (truskawka, figa), nutami cytryny i pomarańczy oraz soczystymi niuansami brzoskwini. W smaku pełne ciała, jedwabiste, bazujące na bardzo mineralnej świeżości, oddającej terroir upraw.	75cl

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Wine&Spirits top 100 WINERY

Szampania – prawdziwe królestwo bąbelków. Umiejętne wykorzystanie chłodnego klimatu i wapiennych gleb spowodowało, że produkowane tu wina musujące stały się wzorcem dla całego świata. Tutaj zrodziła się klasyczna metoda ich produkcji. Szampany powstają zwykle z trzech odmian winogron, jednej białej – Chardonnay oraz dwóch czerwonych – Pinot Noir i Pinot Meunier. Ponad 80% produkcji stanowią szampany nierocznikowe, skomponowane ze specjalnego zestawu win różnych roczników. Szampany rocznikowe są rzadsze, producenci decydują się na ich produkcję w wyjątkowo udanych pod względem pogody latach – powstające wtedy szampany są pełniejsze i bardziej wyrafinowane w smaku, dłużej leżakują i stanowią prawdziwą arystokrację wśród win musujących.



[NAGRODY]
92 PKT WINE ENTHUSIAST
92 PKT WINE SPECTATOR
GOLD MEDAL – DECANTER
NON VINTAGE CHAMPAGNE TROPHY - DECANTER

RD.01 RD.17 RD.02

KOD	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.	CENA	
RD.01 RD.17 RD.02	N/V	**Louis Roederer Collection 244 Champagne**	**Champagane**	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Pinot Meunier	***Wino musujące wytrawne.*** „Elegancki, soczysty szampan ze świetną nutą kwiatu jabłoni. W ustach przywołuje wspomnienie zielonego i żółtego jabłka, mandarynki i startego imbiru z dodatkiem krakersów z razowej mąki pszennej. Cudowna struktura, ze smacznym zakończeniem" – Wine Spectator.	75cl 75cl 37,5cl		**kartonik**

XR.130 **Elegancka torebka na 1 butelkę Champagne z logo Louis Roederer**



Szampany Louis Roederer cenione są na całym świecie. Ich najwyższa jakość i elegancja są efektem ponad 200 letniej tradycji. Firma powstała w 1776 roku i już w połowie osiemnastego wieku sprzedawała ponad 2,5 miliona butelek rocznie głównie do Rosji i Stanów Zjednoczonych. Winnice Louis Roederer o powierzchni 494 akrów sklasyfikowane są w 100 stopniowej skali na 98 punktów (najlepsze położone są w miejscowości Ay, niedaleko Reims). 75% winogron używanych do produkcji pochodzi z własnych upraw. Szczepy Pinot Noir i Chardonnay uprawiane są w 3 najważniejszych regionach w Szampanii: Cote des Blancs, pogórza Montagne oraz dolina rzeki Marne. Niepowtarzalną jakość szampany Louis Roederer zawdzięczają unikatowej piwnicy „Reserve Wine Cellar", gdzie w ogromnych, dębowych beczkach przez minimum 5 lat starzone są wina z najlepszych roczników. Wykorzystywane są następnie przy produkcji najbardziej prestiżowych cuvee nadając im niepowtarzalny aromat i smak. Sukces szampanów Louis Roederer w Rosji (w 1873 r. osiągnięto rekordową sprzedaż 666 tysięcy butelek tj. 25% produkcji) przyczynił się do powstania pierwszego „Cristal Cuvee de Prestige" wyprodukowanego na życzenie cara Aleksandra II. Legenda mówi, że car Aleksander II wysłał swojego szambelana do Reims, aby wybrał dla niego najlepsze wina szampańskie i polecił je rozlewać do kryształowych butelek. I tak dzięki jednemu słowu „kryształ", szampan Louis Roederer stał się jednym z najbardziej pożądanych na świecie. Każdej wiosny po degustacji klarowanych win Jean-Claude Rouzaud, dyrektor firmy i potomek Louisa Roederera, podejmuje decyzję czy będzie produkowany Cristal. Dzięki temu, iż stawiane są najwyższe wymagania w stosunku do Cristala i innych szampanów rocznikowych ich smak nie ulega zmianie przez dziesiątki lat.

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Wine&Spirits top 100 WINERY



RD.22 RD.31 RD.40

KOD	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.	CENA	
RD.22 RD.31	N/V	**Louis Roederer Collection 242 Champagne**	**Champagane**	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Pinot Meunier	***Wino musujące wytrawne.*** „Elegancki, soczysty szampan ze świetną nutą kwiatu jabłoni. W ustach przywołuje wspomnienie zielonego i żółtego jabłka, mandarynki i startego imbiru z dodatkiem krakersów z razowej mąki pszennej. Cudowna struktura, ze smacznym zakończeniem" – Wine Spectator.	1,5L 3L		**skrzynka**
RD.40	N/V	**Louis Roederer Brut Premier z 2 kieliszkami w oryginalnym opakowaniu**	**Champagne – Francja**	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Pinot Meunier	***Wino musujące wytrawne.*** „Elegancki, soczysty szampan ze świetną nutą kwiatu jabłoni. W ustach przywołuje wspomnienie zielonego i żółtego jabłka, mandarynki i startego imbiru z dodatkiem krakersów z razowej mąki pszennej. Cudowna struktura, ze smacznym zakończeniem" – Wine Spectator.	75cl		

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Wine&Spirits top 100 WINERY

[NAGRODY]
90 PKT WINE &SPIRITS
90 PKT WINE ENTHUSIAST

[NAGRODY]
94 PKT JAMES HALLIDAY
93 PKT WINE ENTHUSIAST
92 PKT WINE&SPIRITS
91 PKT WINE ADVOCATE
91 PKT WINE SPECTATOR

[NAGRODY]
93 PKT WINE&SPIRITS
92 PKT WINE ENTHUSIAST
90 PKT WINE ADVOCATE
90 PKT WINE SPECTATOR



RD.30 RD.35 RD.25 RD.03 RD.44

KOD	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	
RD.30 RD.35	N/V	**Louis Roederer Carte Blanche demi-sec** **Louis Roederer Carte Blanche demi-sec (kartonik)**	**Champagne**	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Pinot Meunier **5% wina**	***Wino musujące półwytrawne.*** Półwytrawny szampan o intensywnych kwiatowych aromatach (miód), nutach dojrzałych słodkich owoców, z ciepłymi słodkimi migdałami. Dodanie "dosage" odpowiada za bogatą, kremową strukturę ze świetną, nie za ciężką trwałością. Każda butelka zapakowana w elegancki, oryginalny kartonik.	75cl 75cl
RD.25	17	**Louis Roederer Vintage Rose (kartonik)**	**Champagne**	65% Pinot Noir 35% Chardonnay **20% wina**	***Wino musujące wytrawne.*** Różowa barwa z łososiowymi refleksami. Eleganckie bąbelki. Pierwsze aromaty to nuty poziomki, borówki, następnie słodkie aromaty kwiatowe z cytrusami, pomarańczą, różowym grejpfrutem, a na koniec suszone owoce, kakao, czekolada i ciepłe elementy korzenne. W smaku pełne ciała, kremowe, wyważone. Owocowo-kwiatowy posmak Pinot Noir w znakomitym połączeniu z mineralnością i świeżością z Chardonnay. Każda butelka zapakowana w elegancki, oryginalny kartonik.	75cl
RD.03	16	**Louis Roederer Brut Vintage**	**Champagne**	70% Pinot Noir 30% Chardonnay	***Wino musujące wytrawne.*** Żółta barwa z bursztynowymi refleksami. Żywe bąbelki. Intensywny bukiet z korzennymi i słodkimi aromatami (cedr, pudełko cygar) połączony z soczystymi dojrzałymi owocami (brzoskwinia) i nutami czekolady. W ustach krągłe i delikatne, jednocześnie bogate z tłustą strukturą, wyraźną mineralnością i kwasowością. Każda butelka zapakowana w elegancki, oryginalny kartonik.	75cl
RD.44	15	**Louis Roederer Blanc de Blancs**	**Champagne**	Chardonnay	***Wino musujące wytrawne.*** Elegancki szampan o soczystym aromacie kwiatu jabłoni, żółtego jabłka, imbiru i mandarynki. W ustach krągłe, jednocześnie bogate z tłustą strukturą, wyraźną mineralnością i kwasowością.	75cl

FRANCJA | CHABLIS

Jean-Marc Brocard naukę o pracy w winnicy pobierał u swojego teścia Emile Petit i dalekiego krewnego P'tit Louis. W 1973 roku zamieszkał w Prehy, gdzie wybudował własne piwnice w samym sercu winnic. Po wielu latach ciężkiej pracy wina sygnowane jego imieniem stały się rozpoznawalne we Francji i na całym świecie. Obecnie Jean-Marc stopniowo przekazuje zarządzanie firmą w ręce swojego syna Julien'a, który jest propagatorem biodynamicznej i organicznej uprawy winorośli zgodnie z cyklem księżycowym.



JB.01 JB.02 JB.03 JB.04 JB.05

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
JB.01		23	**Chablis**	**A.O.C. Chablis**	Chardonnay	***Wino wytrawne biodynamiczne.*** Złota barwa. Wino w pełni odzwierciedlające finezję terroir apelacji Chablis. Nos z dominującymi aromatami kwiatów oraz owoców cytrusowych. Wyczulwalna wyraźna nuta cytryny i białej brzoskwini. W ustach znakomicie wyważone, krągłe, oddające mineralność gleby. Dojrzewało 9 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. Rekomendowane do owoców morza (np. ostryg), grillowanych tłustych ryb (łosoś, tuńczyk) czy kozich serów. **NAGRODY - 88/90 pkt - Stephen Tanzer's, International Wine Cellar, 87 pkt - Wine Advocate.**	75cl
JB.02		21	**Chablis Premier Cru Côte de Léchet**	**A.O.C. Cru Cote De Lechet**	Chardonnay **16 miesięcy**	***Wino wytrawne biodynamiczne.*** Złota barwa z srebrzystymi niuansami. Winnica ze względu na swoje umiejscowienie, charakteryzujące się ubogim, bardzo kamienistym podłożem, daje niskie plony, a w zamian za to niezwykle wyraźną mineralność w winach. Winogrona są zbierane ręcznie. Pochodzące stąd Chablis ukazuje cytrusowe aromaty z akcentem anyżu. W smaku wino jest bardzo eleganckie, z zaznaczoną kwasowością i długo trwającym mineralnym zakończeniem. Rekomendowane przede wszystkim do ostryg, jak i innych owoców morza, serów i sałatek.	75cl
JB.03		23	**Chablis Grand Cru Valmur**	**A.O.C. „Valmur"**	Chardonnay **16 miesięcy**	***Wino wytrawne biodynamiczne.*** Złota barwa z zielonkawymi niuansami. Grand Cru Valmur, umiejscowione na wzniesieniach o ekspozycji południowo-zachodniej oraz południowej z glebą kimerydzką łączącą wapienie i margle ze skamieliną Exogyra Virgula, nadaje winom zrównoważoną mineralność oraz zaskakuje owocowością. Nos z wyczuwalną cytryną, lekko korzenny i pieprzny. W ustach słodkie niuanse kandyzowanej pomarańczy i słone tchnienie mineralności muszli ostryg. Wino dojrzewało 16 miesięcy w foudre. Znakomite do przegrzebków, piersi z kurczaka ze smardzami, całej gamy serów oraz białych mięs, drobiu i skorupiaków w kremowych sosach.	75cl
JB.04		NV	**Bourgogne Chardonnay Jean-Marc Brocard Vegan Organic**	**Crement de Bourgogne A.O.C.**	Chardonnay	***Wino wytrawne biodynamiczne***. Złota barwa. Wino w pełni odzwierciedlające finezję terroir apelacji Chablis. Nos z dominującymi aromatami delikatnych białych kwiatów oraz owoców cytrusowych. Wyczulwalna wyraźna nuta cytryny i białej brzoskwini. W ustach znakomicie wyważone, krągłe, oddające mineralność gleby. Dojrzewało 9 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. Rekomendowane do owoców morza (np. ostryg), grillowanych tłustych ryb (łosoś, tuńczyk) czy kozich serów.	75cl
JB.05		NV	**Crement de Bourgogne Jean-Marc Brocard 0 Dosage Brut Vegan**	**Crement de Bourgogne A.O.C.**	Chardonnay	***Wino wytrawne*** „Crémant" oznacza wina musujące pochodzące z innych niż Szampania regionów Francji, wytwarzane przy użyciu tradycyjnej metody wtórnej fermentacji w butelce i ilości gazu takiej jak w szampanach. Piękny bladożółty odcień ze złotymi odcieniami. W nosie wydobywają się aromaty kwiatów, cytrusów, białych owoców, ciasta francuskiego, brioche z lekko mineralnymi nutami. Niezwykle eleganckie wino musujące. Na podniebieniu pełne i jędrne, delikatnie mineralne, orzeźwiające ze złożononym smakiem. Zrównoważone i wszechstronne wino które urzeka.	75cl



LU.07 LU.09 LU.04 LU.113 LU.112

KOD	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
LU.07	19	**Chateau La Louviere Blanc**	**A.O.C. Pessac Leognan (Grand Vin de Bordeaux)**	Sauvignon Blanc **10 mies. na osadzie.**	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewa 10 miesięcy w dębowej beczce, z czego 50% w nowej. Jasnozielona szata. Intensywne aromaty egzotycznych i cytrusowych owoców, białej brzoskwini, z nutami miodu. W ustach mocne, z dużą ilością dojrzałych owoców, jak również elementami maślanymi i tostowymi. Zasługuje nsa status „cru classe". Do picia jako młode ze względu na swoją owocowość i żywy charakter lub za 5-7 lat dla koneserów. **[NAGRODY] - 90 pkt Wine Spectator, 89 pkt Wine Advocate, 89 pkt Gilbert&Gaillard Guide, 88 pkt Parker Selection, 17.5 – Decanter, 16.5 – Gault&Millau Guide**	75cl
LU.09	18	**Chateau La Louviere Rouge**	**A.O.C. Pessac Leognan (Grand Vin de Bordeaux)**	75% Merlot 25% Cabernet Sauvignon **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino z flagowej posiadłości Andre Lurtona dojrzewające 12 miesięcy w dębowej beczce, z czego 50-75% w nowej. Nos harmonijny, złożony, łączący aromaty śliwki, orzecha laskowego, kandyzowanych owoców z leśnymi nutami i dodatkiem wanilii oraz tytoniu. W smaku obfite i delikatne z taninami nadal trochę ostrymi, ale nie agresywnymi. Znakomite do dziczyzny i serów. **[NAGRODY] - 94 pkt Wine Enthusiast, 91 pkt Markus Del Monego, 87-89 pkt Gault&Millau Guide, 86-89 pkt Wine Magazine, 86-89 pkt Gilbert&Gaillard Guide, 84-86 pkt Wine Spectator.**	75cl
LU.04	20	**Château Coucheroy Blanc**	**A.O.C. Pessac-Léognan**	Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Wino wytrawne. Barwa bladożółta, usiana zielonymi refleksami. Nos średnio intensywny, z aromatami takimi jak białe owoce, brzoskwinia, grejpfrut z lekką maślaną nutą. Na podniebieniu dobrze zrównoważone, świeże z przyjemną strukturą typową dla Sauvignon Blanc. Wyczuwalne nuty owoców pestkowych (brzoskwinia, morela), a także brioche. Wino świetnie się sprawdzi w towarzystwie m.in. terriny z łososiem, szczawiem, półmiskiem ostryg, a nawet blanquette z cielęciny.	75cl
LU.113	19	**l'Éloquence Margaux**	**A.O.C. Margaux**	96% Merlot, 4% Petit Verdot	***Wino wytrawne.*** Ciemna bordowa barwa. To wino to czysta elokwencja apelacji Margaux. Zbiór winogron ręczny. Wyprodukowane w 96% ze szczepu Merlot z małym dodatkiem 4% Petit Verdot. W nosie wyczuwalne bardzo dojrzałe czarne owoce z dominacją jeżyny, czarnej porzeczki i borówki. W ustach pełne, kremowe, z eleganckimi miękkimi taninami, nutami lekko pikantnych czerwonych owoców. Zrównoważone, przyjemne. Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej. Dobre do wszelkiego rodzaju czerwonych mięs czy bardziej „mięsistych warzyw" oraz dań bogatych w przyprawy. Dobrze będzie komponowało się również z twardymi serami.	75cl
LU.112	20	**Diane Blanc de Noirs Brut Nature**	**A.O.C. Bordeaux**	100 % Cabernet Sauvignon	***Wino wytrawne musujące.*** Rzadkość i wyjątkowość są tutaj słowami kluczowymi. Diane Blanc de Noirs (czyli wino białe wyprodukowane z ciemnej odmiany) zostało wyprodukowane metodą tradycyjną w 100% ze szczepu Cabernet Sauvignon! Ta specyfika nadaje winu niezwykłą strukturę i bogatą owocowość. Aromaty są pełne świeżości, wyraziste, z dominującą nutą białych i czerwonych owoców. W smaku spójne z aromatami. Wino polecane jako aperitif oraz do deserów z czerwonych owoców. Jako że jest to produkt kategorii „brut nature", będzie to świetny wybór dla wszystkich, którzy lubią mocno wytrawne wina.	75cl







LU.01 LU.02 LU.03 ES.03 ES.07

KOD	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
LU.01	23	**Chateau Bonnet**	**A.O.C. Bordeaux**	50% Sauvignon Blanc 35% Semillon 15% Muscadelle	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewa 4 miesiące w kadziach na osadzie. Oddaje swoją osobowość poprzez intensywne aromaty grejpfruta, bukszpanu i kwiatu akacji. Pozostawia długie zakończenie z owocami cytrusowymi oraz żółtą brzoskwinią. Wino już do picia, świetne do ryb, skorupiaków i letnich sałatek. **Nagrody: 91 points - William Kelley, Wine Advocate , 90-92 points - Lisa Perrotti-Brown, Wine Advocate, 94-95 points - James Suckling, JamesSuckling.com, 93-95 points - Roger Voss, Wine Enthusiast, 93 points - Jane Anson, Decanter.com, 93 points - Jane Anson, Insidebordeaux.com, 92 points - Jeff Leve, thewinecellarinsider.com, 89 points - Tim Atkin, MW - timatkin.com, 90-92 points - Neal Martin, Vinous, 90 points - Antonio Galloni, Vinous, 92 points - Jeb Dunnuck MW, 92 points - Andreas Larsson, Tasted, 91-93 points - Ian D'Agata, Terroirsense.com, 90-91 points - La Revue du Vin France, 87-88 points - Bettane & Desseauve.**	75cl
LU.02	20	**Chateau Bonnet**	**A.O.C. Bordeaux**	50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot.	***Wino wytrawne.*** Nos w pierwszym momencie bogaty w aromaty ciemnej wiśni i dojrzałych truskawek, następnie dołączają nuty czarnej porzeczki, fiołków oraz tostu. Wino obfite w owocowość, ale zrównoważone, o dobrej strukturze. Czysta przyjemność! Znakomite do bogatej gamy potraw. Nadaje się do starzenia przez co najmniej kolejne 10 lat. **NAGRODY: 88 pkt - Vin Vino Life Unfiltered.**	75cl
LU.03	18	**Chateau Bonnet Reserve**	**A.O.C. Bordeaux**	59% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon 1% Cabernet Franc **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w dębowej beczce, z czego 25% w nowej. Nos to bogactwo owoców z eleganckimi niuansami dębu, przypraw i dymu tytoniowego. W smaku wyczuwalne dojrzałe dzikie owoce, mokka, wanilia oraz lukrecja. Wino z potencjałem starzenia. Znakomite do dań z ciężkimi sosami i twardych serów. **[NAGRODY] - 88 pkt Wine Spectator, 7.5/10 – Fleurs Des Vins Guide 14/20 – Gault&Millau Guide.**	75cl
ES.03	23	**Chateau Le Loup**	**A.O.C. Saint Emilion Grand Cru (Grand Vin De Bordeaux)**	48% Merlot 52% Cabernet Franc **12 miesięcy**	**Wino wytrawne.** Dojrzewa we francuskim dębie. Przepełnione owocowością, z eleganckimi taninami i dobrą koncentracją. Pozostawia długi finisz. Wino rekomendowane do czerwonego mięsa (szczególnie do pieczeni z jagnięciny), a także do pieczonego drobiu. **[NAGRODY]: Commended – Guide Hachette, Silver Medal – Concours Mondial de Bruxelles, Bronze Medal – Concours des Vins d'Aquitaine.**	75cl
ES.07	19	**Château Hautes Versannes**	**A.O.C. Saint Emilion (Grand Vin De Bordeaux) - Francja**	65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc **12 miesięcy**	**Wino wytrawne.** Aksamitne, młode wino o świeżych aromatach owocowych z dodatkiem pikantnych przypraw. Wino średnio złożone o delikatnych taninach. Idealnie pasuje do wszelkiego rodzaju zapiekanek, pieczonych lub grillowanych czerwonych mięs i złożonych serów. W smaku wyczuwalny zwłaszcza aromat śliwki i czerwonych suszonych owoców. **[NAGRODY]: 95 pkt. DWWWA 2022, Gold DWWA 2022. Decanter World Wine Awards Argent 2021.**	75cl

DOMAINES SCHLUMBERGER

Domaines Schlumberger - po rewolucji francuskiej ziemie należące dotąd do Kościoła były sprzedawane prywatnym właścicielom. W ten oto sposób w 1810 roku Nicolas Shlumberger, właściciel młyna, nabył 50 akrów posiadłości Princes-Abbes. Kolejne sześć pokoleń kontynuowało pracę założyciela, zwiększając powierzchnię winnic do 334 akrów. Winnice rozciągają się na południowo-zachodnich, południowych i południowo-wschodnich, nachylonych pod kątem 450, podgórzach Wogezów w urokliwej alzackiej miejscowości Guebwiller, położonej zaledwie 30 km od Colmar. Ponad połowa upraw sklasyfikowana jako Grand Crus Classe obejmuje 4 winnice: Kessler, Kitterle, Spiegel i Saering.



SC.02 SD.02 SD.03 SD.05

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
SD.02		22	**Riesling Domaines Schlumberger „Les Princes Abbes"**	**A.O.C. Alsace**	Riesling	***Wino wytrawne.*** Riesling to najbardziej szlachetna i najlepsza odmiana winogron w Alzacji. Sprowadzona w XV wieku z Rhinelandu przypuszcza się, że faktycznie pochodzi z regionu Orleanu. Wino o żółtej szacie z zielonymi refleksami. Dojrzewa na osadzie od 6 do 8 miesięcy. Nos wyraźny, otwarty z bardzo świeżymi owocowymi nutami (grejpfrut, zielona limonka). W ustach początkowo mocny i ostry z czasem nabiera cech pełnego ciała i daje w zakończeniu świetną świeżość. Wino znakomite do owoców morza, skorupiaków oraz surowych i marynowanych ryb. **NAGRODY - 91 pkt - Wine Spectator, 86 pkt - Wine Enthusiast, 17/20 pkt – Gault&Millau Guide**	75cl
SD.03		23	**Gewurztraminer Domaines Schlumberger „Les Princes Abbes"**	**A.O.C. Alsace**	Gewürztraminer	***Wino wytrawne.*** Traminer jest najprawdopodobniej najlepiej znanym winem alzackim. Uprawiany był już w XVI wieku na północy Włoch. Gewurztraminer (dosłownie oznacza korzenny lub piżmowy Traminer) to selekcja najbardziej aromatycznych win Traminer, a swoją właściwą nazwę otrzymał około 1950 roku. Wino o ożywionych aromatach łączących nuty róży, lychee, piżmy i orientalnych przyprawy. Dojrzewa na osadzie od 6 do 8 miesięcy. W ustach pełne ciała z długim zakończeniem typowym dla orzechowej brandy. Znakomity towarzysz do wszelkiego rodzaju pikantnych potraw kuchni orientalnej, chińskiej, indonezyjskiej. **NAGRODY - 90 pkt Wine Spectator, Gold Medal – New Zealand Award, 16/20 pkt – Gault&Millau Guide, 14/20 pkt – Bettane&Desseauve Guide.**	75cl
SD.05		22	**Pinot Gris Domaines Schlumberger „Les Princes Abbes"**	**A.O.C. Alsace**	Pinot Gris	***Wino wytrawne.*** Właściwie to burgundzki Pinot, który w Alazacji uprawiany jest od VII wieku (nazwa Pinot Gris używana jest od 2007 roku). Wino dojrzewa na osadzie około 8 miesięcy. Nos mineralny, z pigwą, soczystymi białymi owocami, naftą, mokrym kamieniem i nutami lukrecji. Bardzo szlachetne i eleganckie wino. Znakomite do drobiu, grillowanych ryb, makaronów z owocami morza i sałat. **NAGRODY - 92 pkt – Wine&Spirits, 92 pkt – Wine Spectator, The Best Wine of the World – Wine Spectator, Smart Buy – Wine Spectator, 14.5/20 – Bettane&Desseauve Guide.**	75cl
SC.02		22	**Sancerre Blanc Domaine Fouassier**	**A.O.C. Sancerre**	Sauvignon Blanc	***Wino wytrawne.*** Wino z regionu Dolina Loary we Francji wyprodukowane w 100% ze szczepu Sauvignon Blanc. Sancerre jest jasne i świeże o bukiecie dojrzałego grejpfruta i skórki limonki, cytrynowej tarty. W smaku wyczuwalny koper włoski, cytrusy i lekka brzoskwina przeplatające się z miękkim, żywym, migdałowym finiszem. Domianes Fouassier to rodzinna posiadłość już od 10 pokoleń. Cała posiadłość jest uprawiana metodami organicznymi i biodynamicznymi, kalendarz księżycowy wyznacza zatem tempo pracy w winnicy: „W dobie standaryzacji byliśmy awangardą w winifikacji naszych win. Odrzucając nowoczesne techniki winiarskie, pozwoliliśmy naturze wykonać swoją pracę przy produkcji naszych win. Uprawiamy rolnictwo szanując glebę, wodę, istoty żywe i naturalne rytmy, aby produkować żywe wina. Dla nas jest to jedyny sposób, aby odzwierciedlić nasze wysublimowane terroirs Sancerre."	75cl

FRANCJA | BOURGOGNE





Louis Jadot - winnica zrobiła jedną z najbardziej spektakularnych karier w ciągu ostatniego dziesięciolecia. Systematycznie inwestuje cały zysk w nowe winnice, najlepsze beczki i najnowocześniejsze w całej Burgundii urządzenia do winifikacji. W 1996 roku przejęła prestiżowe Chateau des Jacques, którego wina nieustannie cieszą się dużym uznaniem w świecie winiarskim.



JD.01 JD.06 JD.04 JD.07 JD.08 JD.20

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
JD.01		23	**Chablis Louis Jadot**	**A.O.C. Chablis**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Jasnozłota barwa. Wino w pełni odzwierciedlające finezję terroir apelacji Chablis. Nos oddający mineralność gleby z dominującymi nutami kwiatów oraz owoców cytrusowych. Tłuste, świeże wino, znakomicie wyważone. Rekomendowane do owoców morza, np. ostryg, do tłustych ryb (łosoś, tuńczyk), sałat i kozich serów.	**75cl**
JD.04		24	**Macon Blanc Villages Louis Jadot**	**A.O.C. Macon Villages**	Chardonnay	***Wino wytrawne.*** Wino poddawane procesowi winifikacji w kadziach ze stali nierdzewnej. Wytrawne, żywe, o owocowym charakterze z kwiatowym aromatem i nutą cytryny. Do picia schłodzone i raczej młode. Znakomite do szerokiej gamy potraw, jak np. hors d'œuvres, smażonych i grillowanych ryb, owoców morza, kozich serów i drobiu.	**75cl**
JD.06		23	**Chardonnay Bourgogne Louis Jadot**	**A.O.C. Bourgogne**	Chardonnay **50% wina 6 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** 50% wina dojrzewa w dębowych beczkach, a pozostała część w tankach ze stali nierdzewnej. W efekcie otrzymujemy połączenie świeżości, owocowości i dobrej struktury. Aromaty harmonijne, bardzo przyjemne z wyraźnymi kwiatami i miąższem owoców. Znakomity aperitif, pasuje do drobiu, kozich serów, a z czasem do bardziej wyszukanych potraw.	**75cl**
JD.07		23	**Pouilly - Fuisse Louis Jadot**	**A.O.C. Pouilly - Fuisse**	Chardonnay **6 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Jasnozłota barwa. Wino w pełni odzwierciedlające charakterystykę terroir. W smaku harmonijne, świeże, z aromatem orzecha laskowego, palonych migdałów, grejpfruta i cytryny. Podawać schłodzone do skorupiaków, ryb, białego mięsa w kremowym sosie i do drobiu.	**75cl**
JD.08		22	**Meursault Louis Jadot**	**A.O.C. Meursault**	Chardonnay **15-18 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Louis Jadot Meursault to 100% Chardonnay. Dojrzewało 15-18 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. W nosie uwodzi aromatem migdałów okraszonych przyprawami. W ustach gęste, mięsiste, przodują nuty cytrusowe, w tym trawa cytrynowa i przyprawy śródziemnomorskie. Finisz długi, przyjemny, mineralny.	**75cl**
JD.20		22	**Chassagne-Montrachet Louis Jadot**	**A.O.C. Chassagne-Montrachet**	Chardonnay **12 miesięcy**	***Wino wytrawne*** o głębokiej barwie i pełnym smaku. Szlachetny i dostojny biały burgund z apelacji AOC Chassagne-Montrachet. W nosie z wyraźnymi nutami wanilii, gałki muszkatołowej, ale także cytrusów. W ustach spójne z aromatami. Wino zachwyca równowagą między intensywnością i bogactwem w smaku a strukturą z miękkim finiszem. Doskonały dodatek do ryb, skorupiaków, drobiu i serów.	**75cl**







JD.10



JD.16



JD.45



JD.21



JD.54

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
JD.10		22	**Puligny Montrachet Premier Cru La Garenne Louis Jadot**	**A.O.C. Puligny Montrachet Premier Cru**	Chardonnay **15 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Jedno z najlepszych win wśród białych Burgundów. La Garenne znajduje się nad Puligny, gdzie winorośl rośnie na płytkiej glebie na wapiennym podłożu. Jest to nieco chłodniejsze miejsce w porównaniu do pobliskich Premier i Grand Crus, w wyniku czego wino odzwierciedla bardziej surowy styl. Dojrzewa około 15 miesięcy w beczce, z czego 1/3 w nowej. To klasyczne Puligny oferuje delikatne aromaty kwiatów lipy, lychee, owoców papai, które są przeplecione zapachem mokrego kamienia. Charakteryzuje się dosyć wysoką kwasowością. W ustach wyczuwalne egzotyczne owoce na tle nut migdałów, wanilii i dębu. Idealny partner do sałatek, owoców morza, ceviche, sushi, potraw wegetariańskich, makaronów wok, fish&chips, kurczaka, serów.	75cl
JD.16		22	**Couvent Des Jacobins Pinot Noir Bourgogne Louis Jadot**	**A.O.C. Bourgogne**	Pinot Noir **6-8 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Typowe wino dla regionu Burgundii z delikatnymi aromatami czerwonych owoców, które przechodzą w bardziej złożone tj. przyprawy i leśne nuty w miarę dojrzewania. Młode rekomendowane schłodzone do grillowanego czerwonego mięsa. Po 2 latach idealne do bardziej wyszukanych potraw między innymi dziczyzny, serów. **NAGRODY - 90 pkt - Wine Spectator.**	75cl
JD.45		22	**Nuits - Saint - Georges Louis Jadot**	**A.O.C. Nuits - Saint - Georges**	Pinot Noir **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Dojrzewa w dębowej beczce przez 12 miesięcy. Wino potężne, pełne ciała o intensywnej barwie. W smaku wyraźne dojrzałe owoce. Bukiet z niuansami dębu. Do przechowywania przez kolejne 12-15 lat. Znakomite do sosów na bazie z czerwonego wina, marynowanej lub pieczonej dziczyzny, serów.	75cl
JD.21		20	**Pommard Louis Jadot**	**A.O.C. Pommard**	Pinot Noir **12-15 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Dojrzewa w dębowej beczce przez około 12-15 miesięcy. Ostry bukiet z czarną porzeczką, maliną, piżmem i zwierzęcymi nutami. W ustach zwarte, pełne ciała, mimo to wyjątkowo krągłe i hojne, z delikatną owocową głębią. Rekomendowane do pikantnych potraw o wyraźnym zapachu.	75cl
JD.54		19	**Corton Grand Cru Louis Jadot**	**A.O.C. Corton Grand Cru**	Pinot Noir **18 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Pinot Noir z Cote du Beaune. Dojrzewało w butelce 18 miesięcy. Wino, którego bogatą paletę aromatów takich jak leśne owoce, skóra, nuty ziemiste czy dębowe odnajdziemy w miarę upływu lat. Rekomendowane do pieczonego łososia, kurczaka, grillowanego czerwonego mięsa, kaczki, przepiórki, dziczyzny.	75cl

LOUIS JADOT

CHÂTEAU DES JACQUES



JD.15



JD.56



JD.13

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
JD.15		21	**Chateau Des Jacques, Moulin-a-Vent Louis Jadot**	**A.O.C. Moulin-a-Vent**	Gamay **6 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** „Król Beaujolais". Dojrzewa w dębowej beczce przez 6 miesięcy. Mięsista, prawie tłusta struktura o lepszej trwałości w porównaniu z innymi Cru z Beaujolais. Do przechowywania przez kolejne 10 i więcej lat. Polecane do czerwonego mięsa i dziczyzny. **NAGRODY - 90 pkt - Wine Spectator, 90 pkt - Wine Advocate, 16/20 pkt - Michel Bettane, Top 100 - Wine Spectator.**	75cl
JD.56		22	**Chateau Des Jacques, Morgon Louis Jadot**	**A.O.C. Morgon**	Gamay	Morgon Château des Jacques od Louis Jadot zachwyca elegancko suchym smakiem i doskonałą równowagą aromatów. Ciesz się tym winem czerwonym, idealnie pasującym do grillowanego mięsa lub obfitych talerzy serów, aby doświadczyć niezapomnianych doznań smakowych. Wytwarzany z klasycznej winorośli Gamay w renomowanym regionie Burgundii, ten win pokazuje esencję francuskiej tradycji winiarskiej w Twoim kieliszku	75cl
JD.13		23	**Combe Aux Jacques, Beaujolais Villages Louis Jadot**	**A.O.C. Beaujolais Villages**	Gamay	***Wino wytrawne.*** Długi proces maceracji pozwala osiągnąć dobrą ekstrakcję, stąd wino ma świetną strukturą i jest w stanie dojrzewać przez kolejne lata. Polecane schłodzone celem zachowania właściwych owocowych aromatów oraz delikatnej świeżości. Idealne do delikatesów oraz włoskiej żywności. **NAGRODY - 90 pkt - Gold Medal - International Wine Challenge.**	75cl

GYÉJACQUOT
CHAMPAGNE



KOD	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
DF.01	N/V	**Decelle Frères Brut Champagne**	**Champagne**	80% Pinot Noir 10% Chardonnay 10% Pinot Blanc	***Wino musujące wytrawne.*** W aromacie bardzo orzeźwiające, z wyczuwalnymi przyjemnymi nutami białych owoców. W ustach złożone, z wyraźnymi niuansami czerwonych owoców, róży i czerwonej pomarańczy. Na podniebieniu cudownie miękkie, pełne i aksamitne dzięki Pinot Blanc, które jako bardziej odporne na mróz niż Chardonnay, dodaje winu krągłości. Wino, dzięki doskonale zachowanej świeżości, sprawdzi się jako aperitif czy w food pairingu z zimnymi przystawkami podczas wyjątkowych przyjęć okolicznościowych.	75cl

FRANCJA | PROVENCE

Domaines Ott, jeden z wiodących producentów wysokiej klasy prowansalskiego wina różowego, jest liderem wzrostu popularności win różowych w Stanach Zjednoczonych i na całym świecie. Trzy główne posiadłości firmy, Château de Selle, Clos Mireille i Château Romassan, produkują zarówno wina różowe, jak i czerwone i białe z podejściem rzemieślniczym powracającym do technik winiarskich wykorzystywanych w przeszłości. Szacunek do tradycji i rzemieślniczy proces produkcji do dziś stanowi fundament Domaines Ott. W ostatnich latach przypisuje się firmie wyznaczenie nowego standardu wina różowego klasy premium, czego przykładem jest topowe wino Etoile, będącego istnym dziełem sztuki winiarskiej.



RD.18 RD.07 RD.41

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
RD.18		23	**Domaines Ott Clos Mireille Cru Classe Organic**	**A.O.C. Cotes de Provence**	70% Semillon 30% Rolle	***Wino wytrawne.*** W pełni oddaje terroir Clos Mireille, którego mikroklimat oraz bliskość morza sprzyjają produkcji wyjątkowych win. Ujmująca jasnozłota szata z delikatnymi srebrno-zielonymi refleksami. Nos wyraźny, owocowy z aromatem migdałów i żółtego melona. W ustach świeże, z kwasowością, przywołujące nuty brzoskwini, białej śliwki, skórki cytrynowej i kwiatów limonki. **NAGRODY - 94 pkt Wine & Spirits, 93 pkt - Decanter, 91 pkt - Wine Enthusiast.**	75cl
RD.07		23	**Domaines Ott Rose Clos Mireille Organic**	**A.O.C Cotes De Provence**	65% Grenache, 22% Cinsault 13% Syrah	***Wino wytrawne.*** Nos początkowo mineralny, następnie owocowy z nutą mandarynki, brzoskwini i mango. W ustach harmonijne, bogate, pełne, z zaznaczoną świeżością grejpfruta. Finezyjny długi finisz. Świetne jako towarzysz lekkiej kuchni orientalnej, dań z rybą, białym mięsem, ale również jako lekki aperitif solo. **NAGRODY - 92 pkt. Wine Enthusiast, 93 pkt. - Eric Guido, 95 pkt. Wine & Spirit, European Winery of the Year 2022 - Wine Enthusiast WINE STAR AWARDS 2022.**	75cl
RD.41		23	**Domaines Ott BY.OTT Organic**	**A.O.C. Cotes de Provence**	70% Grenache 20% Cinsault 10% Syrah	***Wino wytrawne.*** Przyjazne i eleganckie wino, które w pełni oddaje tradycję domu winiarskiego Domaines Ott. Krystalicznie różowa szata z pomarańczowym refleksem. Nos delikatnie owocowy z nutami białej brzoskwini i moreli oraz marakui i mango. W ustach pełne, świeże i żywe z wyróżniającą się skórką cytrynową i słodkimi przyprawami typu cynamon i kardamon. **NAGRODY - 91 pkt Wine & Spirits.**	75cl



Od 2008 roku posiadłość i winnice Chateau Miraval należą do amerykańskich gwiazd filmowych Brada Pitta i Angeliny Jolie. Miraval Rose zostało nazwane przez „The Wall Street Journal" najlepszym różowym winem na świecie.



CM.03



CM.11



CM.12

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
CM.03		25	**Miraval Rose Oryginalne**	**A.O.P. Côtes De Provence**	Cinsault Grenache Syrah Rolle	***Wino wytrawne.*** Przepiękny łososiowy kolor. Świeże, orzeźwiające i mineralne, z delikatnymi nutami cytrusów, czerwonych owoców oraz białych kwiatów. Długi, wyraźnie owocowy finisz.	75cl
CM.11 CM.12		23	**Studio By Miraval Rose MAGNUM**	**I.G.P. Méditerranée**	Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren	***Wino wytrawne.*** Zachwycający, jasnoróżowy kolor z pastelowymi refleksami. Przyjemny nos ukazujący bukiet aromatów czerwonych jagód i kwiatu wiśni. Na podniebieniu pełne, żywe, z wyraźnym posmakiem czerwonej pomarańczy i czerwonej porzeczki oraz z doskonale zrównoważoną mineralnością i lekką nutą goryczy. Długi, soczysty finisz będący pięknym dopełnieniem tego eleganckiego wina.	75cl 1,5L

FRANCJA | DOLINA RODANU



„La Vieille Ferme is producing exhuberant and delicious wines …"
James Suckling,
THE WINE SPECTATOR

"This is a wine for those who want great quality and delicious drinking …"
Robert M Parker Jr,
THE WINE ADVOCATE

"A pleasure to taste something You know that's good …
This is a great and excellent value"
DECANTER

"Buy it in magnum for parties."
THE NEW YORK TIMES

FAMILLE PERRIN



DP.01



DP.03



DP.10

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
DP.01		23	**La Vieille Ferme Blanc Famille Perrin**	**Vin de France**	Bourboulenc Grenache Blanc Ugni Blanc Vermentino	***Wino wytrawne.*** Jasnożółta barwa z zielonymi refleksami. Nos z zielonymi owocami, pszenicą, orzechami laskowymi, migdałami, gruszką, grejpfrutem i płatkami białych kwiatów. W ustach delikatne, aromatyczne. Wino idealne jako aperitif oraz do wędzonych ryb, kurczaka i potraw kuchni śródziemnomorskiej.	75cl
DP.03		22	**La Vieille Ferme Rouge Famille Perrin**	**Vin de France**	Carignan Cinsault Grenache Syrah	***Wino wytrawne.*** Lekkie wino pochodzące z winnic położonych na zboczach Mont Ventoux. Głęboka wiśniowa barwa. Nos bogaty w aromaty dojrzałych owoców oraz przypraw. W ustach zaznaczone czerwone owoce, takie jak czarna porzeczka, jeżyna, malina, zakończone finiszem o posmaku toffi i karmelu. Wino rekomendowane jako aperitif oraz do większości potraw.	75cl
DP.10		21	**Gigondas „La Gille" Famille Perrin**	**A.O.C. Gigondas**	Grenache 60% Syrah 40% **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Piękny, głęboki rubinowo-czerwony kolor. Dosyć długa maceracja celem uzyskania miękkich tanin szczepu Grenache oraz podkreślenia finezji szczepu Syrah, oddającego wyrazisty kolor i dającego winu odpowiednią strukturę. Po fermentacji malolaktycznej krótka winifikacja w foudres lub stożkowych drewnianych kadziach przez 12 miesięcy. Mocny, złożony nos z nutami tytoniu, cygara, skóry, rozmarynu, runa leśnego i przypraw oraz zaznaczonym aromatem roślinnym „garrigue". Na podniebieniu spójne z aromatami, świeże, doskonale zrównoważone z jedwabistymi taninami. Wino serwować w temperaturze 16°C w towarzystwie m.in. cielęciny, smardzów i łopatki jagnięcej. **Nagrody: James Suckling 93/100.**	75cl

FAMILLE PERRIN







DP.14 DP.05 DP.08 DP.09

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
DP.14		23	**Côtes du Rhône Réserve Blanc Famille Perrin**	**A.O.C. Côtes du Rhône**	Grenache blanc, Marsanne Roussanne Viognier	***Wino wytrawne.*** Piękna, jasnożółta barwa z błyszczącymi refleksami. Nos pełen świeżości i aromatów dojrzałych gruszek, kandyzowanej pigwy, z wyczuwalną nutą anyżu. Na podniebieniu krągłe i dobrze wyważone, ewoluujące od bardzo orzeźwiającego charakteru w kierunku aromatów drożdżowego ciasta i dojrzałych owoców. Długi, wyrazisty finisz z przyjemną teksturą. Podawać z delikatnymi, ale również ostrymi daniami (np. z dodatkiem szafranu), grillowanej ryby oraz zupy bouillabaisse. Świetna relacja jakość-cena.	75cl
DP.05		21	**Côtes du Rhône Réserve Rouge Famille Perrin**	**A.O.C. Côtes du Rhône**	60% Grenache 20% Syrah 20% Mourvedre	***Wino wytrawne.*** Cotes Du Rhone Reserve-Perrin. Klasyczne Côtes du Rhône od bardzo uznanego producenta – rodziny Perrin. Blend szczepów Grenache, Mourvèdre, Syrah. Aromaty ciemnych owoców, jagód, wiśni, karmelu, przypraw, dymu, tchnienie zapachu skóry. Owocowe i mięsiste z przyjemnymi taninami i dobrym, trwałym zakończeniem. Podawać z grillowanym, pieczonym lub duszonym mięsem lub twardymi serami. Znakomite wino, które zawsze powinieneś mieć pod ręką!	75cl
DP.08		23	**Les Sinards Chateauneuf-Du-Pape**	**A.O.C. Chateauneuf -du-Pape**	70% Grenache 15% Syrah 15% Mourvedre	***Wino wytrawne.*** Ciemnoczerwona barwa. Bogata paleta aromatów takich jak wiśnia, lawenda, pieprz, śliwka i czekolada. W smaku krągłe, o dobrym połączeniu owoców i miękkich tanin oraz przyjemnym zakończeniu. Wino polecane do dziczyzny, potraw z truflami i grzybami. **NAGRODY - 90 pkt - Wine Spectator, 90 pkt - Wine Advocate.**	75cl
DP.09		23	**Chateau de Beaucastel Chateauneuf -du-Pape**	**A.O.C. Chateauneuf -du-Pape**	30% Grenache 30% Mourvèdre 15% Syrah 10% Counoise 10% Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 5% Cinsault **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Wielkie wino wyprodukowane z trzynastu odmian winogron uprawianych na obszarze 70-u hektarów organicznej winnicy. Dojrzewa przez rok w wielkich dębowych beczkach (40 hl) oraz dodatkowo 12 miesięcy w butelce. Ciemnoczerwona barwa. Nos z czerwonymi owocami, skórą, truflami, piżmem, cygarem. Mniej „zwierzęce" niż tradycyjne młode Beaucastel. Wino polecane do dziczyzny, potraw z truflami, grzybami, czerwonym mięsem. **NAGRODY - 97 pkt - Wine Spectator, 96 pkt - Wine Advocate, TOP 100 – Wine Spectator.**	75cl



CLOS SAINT MÉDIÉ
LUBERON



SN.03



SN.04

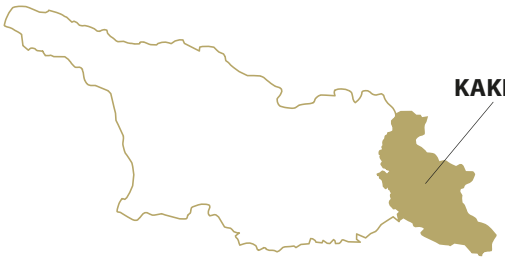


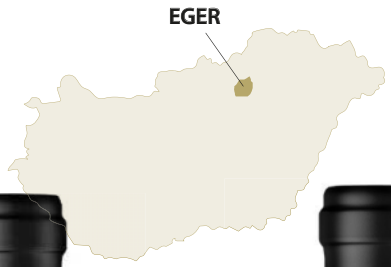
SN.02



SP.01

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
SN.03		22	**1901 Clos Saint Medie Blanc**	**A.O.P. Luberon**	Clairette, Ugni-blanc, Roussanne, Grenache Gris, Viognier	***Wino wytrawne.*** Białe wino wyprodukowane ze szczepów Clairette, Ugni-blanc, Roussanne, Grenache Gris i Viognier. Złota barwa z zielonymi refleksami. Nos delikatny i złożony, delikatny z nutami białych kwiatów. W ustach gaszące pragnienie, z niuansami egzotycznych owoców, migdałów i brzoskwini. Wyraźny finisz z nutami świeżych owoców. Bardzo przyjemne wino, idealne na różne okazje.	75cl
SN.04		22	**1901 Clos Saint Medie Rouge**	**A.O.P. Luberon**	Syrah, Grenache Noir	***Wino wytrawne.*** Czerwone wino wytrawne wyprodukowane z gron Syrah oraz Grenache Noir. Kolor ciemnoczerwony z refleksami granatu. Nos z niuansami czerwonych owoców, z aromatem konfitury i słodkiej lukrecji. Na podniebieniu jedwabiste i owocowe, z eleganckimi taninami. Świetnie komponuje się z terrinami i pasztetami z dziczyzny, pieczonymi mięsami, faszerowaną jagnięciną.	75cl
SN.02		19	**Chateau Saint Nazaire Grande Couvee Reserve Prestige**	**A.O.P. Saint Chinian**	40% Mourvèdre, 30% Grenache, 30% Syrah **12 miesięcy**	***Wino wytrawne.*** Czerwone wino wytrawne wyprodukowane ze szczepów 40% Mourvèdre, 30% Grenache, 30% Syrah. Kolor ciemnoczerwony z refleksami granatu. Nos z niuansami czerwonych owoców, z aromatem konfitury, słodkiej lukrecji oraz z subtelnymi nutami garrigue. Na podniebieniu jedwabiste, z eleganckimi, miękkimi taninami oraz wyraźną obecnością czarnych i czerwonych owoców. Dobrze zbudowane, pozostawiające trwały finisz. Dojrzewało w beczce przez 12 miesięcy. Towarzysz szerokiej gamy potraw. Idealny wybór „w ciemno" gdy odwiedzamy znajomych lub gościmy ich u siebie.	75cl
SP.01		24	**Viognier Val Saint Pierre**	**I.G.P. Pays d'Oc**	Viognier	***Wino wytrawne.*** Wyprodukowane ze szczepu Viognier w apelacji IGP Pays d'OC w regionie Minervois z wpływem klimatu śródziemnomorskiego. Wino o intensywnym aromacie wiosennych kwiatów, moreli, brzoskwiń i mango. W ustach orzeźwiające. Świetne jako towarzysz lekkiej kuchni orientalnej, dań z rybą, białym mięsem, jednak z powodzeniem nadające się również jako lekki aperitif solo.	75cl















G0.15 G0.14 EG.04 EG.05

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
G0.15		N/W	**Marani Rkatsiteli Białe**	**Kakheti**	Rkatsiteli	***Wino półwytrawne.*** Wino o jasnym, słomkowym kolorze, powstałe z gron szczepu Rkatsiteli uprawianych w rejonie Kakheti, we wschodniej części Gruzji. Wino o harmonijnym aromacie kwiatów i cytrusów. Pełne świeżości i subtelności w ustach. Najlepiej smakuje z owocami morza i świeżymi sałatkami. Serwować w temperaturze 10°C.	**75cl**
G0.14		N/W	**Marani Saperavi Czerwone**	**Kakheti**	Saperavi	***Wino półwytrawne.*** Czerwone, półwytrawne wino wyprodukowane i butelkowane w Gruzji. Powstałe z gron Saperavi, uprawianych w gruzińskim regionie Kakheti. Charakteryzuje się intensywnym kolorem oraz niepowtarzalnym smakiem i aromatem dojrzałych ciemnych owoców, takich jak czarna porzeczka, czereśnie, śliwka, jagody i jeżyny. W ustach aksamitne, krągłe, dobrze ułożone taniny. Podawać w temperaturze: 12-14 °C.	**75cl**
EG.04		23	**Egri Csillag**	**Eger**	Italian Riesling Zenit Pinot Gris Rhine Riesling Hárslevelű	***Wino wytrawne.*** Wyprodukowane ze szczepu Italian Riesling i Zenit, z dodatkiem szczepu Pinot Gris, Rhine Riesling i Hárslevelű. Wino o świeżym, owocowym charakterze z wyraźną nutą białych kwiatów. Na podniebieniu dobrze zbalansowana, orzeźwiająca kwasowość. Rekomendowane do ryby z grilla, kurczaka i sałatek. Świetnie się sprawdzi również solo.	**75cl**
EG.05		22	**Egri Bikaver**	**Eger**	Blauburger Cabernet Sauvignon Pinot Noir Cabernet Franc Turán	***Wino wytrawne.*** Wyprodukowane ze szczepu Kékfrankos oraz międzynarodowych i endemicznych szczepów takich jak Blauburger, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet Franc i Turán. Zabutelkowane po 2 latach dojrzewania w beczce. W aromacie bogaty bukiet czerwonych owoców, jagód i jeżyn z urzekającą lekką nutą słodkich przypraw. W ustach przyjemne, miękkie taniny podkreślające smaki spójne z aromatami. Wino polecane do dań z czerwonego mięsa, pizzy i makaronów.	**75cl**

POLSKA | PODKARPACKIE







D0.06 D0.07 D0.10 D0.08 D0.09

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY:	OPIS	POJ.
D0.06		22	**Solaris Winnica Fredrówka**		Solaris	***Wino półwytrawne.*** Wino białe o intensywnym aromacie cytrusów, brzoskwiń, gruszek i dojrzałych jabłek, z nutami kwiatowymi. W ustach pełne, bardzo dobrze zbalansowane. Polecane do dań z białego mięsa, pikantnych serów oraz jako aperitif.	75cl
D0.07		22	**Red Winnica Fredrówka**		Blend	***Wino wytrawne.*** Wino czerwone pełne owocowych aromatów jeżyn, czarnych porzeczek, malin i wiśni. W smaku świeże i delikatne. Pasuje do lekkich dań z czerwonego mięsa, grillowanych warzyw, pizzy, wędlin i serów.	75cl
D0.10		24	**Orange Winnica Fredrówka**		Souvignier Gris	***Wino białe wytrawne***, o pięknej bursztynowej barwie, pełne aromatów suszonych cytrusów, pigwy, jabłek i gruszek z odrobiną orientalnej pikanterii, ziołowości i nut rodzynkowych. W ustach zaskakujące bogatą strukturą i złożonością. Przyjemne do pieczonych warzyw, wieprzowiny i barniny.	75cl
D0.08		24	**Solcaris Winnica Fredrówka**		Solaris, Muscaris	***Wino półsłodkie.*** Wino białe półsłodkie, o intensywnym aromacie kwiatów i dojrzałych owoców, brzoskwiń, gruszek i cytrusów. W ustach pełne słodkiej owocowości. Przyjemne do picia solo. Dobrze pasuje do pikantnych serów	75cl
D0.09		21	**Seyval Blanc Winnica Fredrówka**		Seyval Blanc	***Wino wytrawne.*** Wino białe wytrawne, o aromacie jabłek i brzoskwiń, przywodzące na myśl letnie kwiaty. W ustach świeże, delikatne i orzeźwiające. Dobrze pasuje do sałatek, drobiu, ryb i delikatnych serów.	75cl



JR.01



TD.09



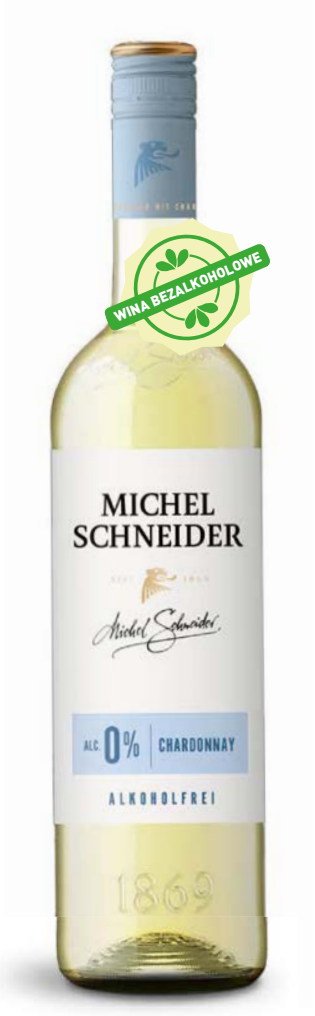
RO.06

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY:	OPIS	POJ.
JR.01		N/V	**Jean Remi Demi-Sec**	**EU**	Blend	***Wino musujące półwytrawne.*** Półwytrawne wino musujące o bogatej owocowej nucie. Świetne jako aperitif oraz do delikatnych dań i deserów. Podawać schłodzone w temperaturze 6°C.	**75cl**
TD.09		N/V	**Icy Spumante Villa Loren Extra Dry**	**Veneto**	Blend	***Wino musujące półwytrawne.*** Kolor słomkowożółty. W aromacie przyjemnie świeże z nutami egzotycznych owoców. Na podniebieniu miękkie i kremowe. Serwować jako aperitif, do dań na bazie ryb oraz do lekkich sałat w temperaturze 6 - 8° C. Wino świetnie się sprawdza również podawane na zakończenie posiłku.	**75cl**
RO.06		N/V	**Frizzante Casa Burti Flute**	**Veneto**	Garganega Pinot Grigio Chardonnay	***Wino musujące wytrawne.*** Dobrze zbalansowane, pełne energii wino musujące. Ujmujące kwiatowe aromaty z wyraźnym głogiem, soczystymi owocami cytrusowymi i zielonym jabłkiem. Przede wszystkim idealny aperitif a także polecany do sałatek, owoców morza, przekąsek, drobiu czy ryby. Kwasowość 5,2g/l, cukier resztkowy 11,5g/l.	**75cl**

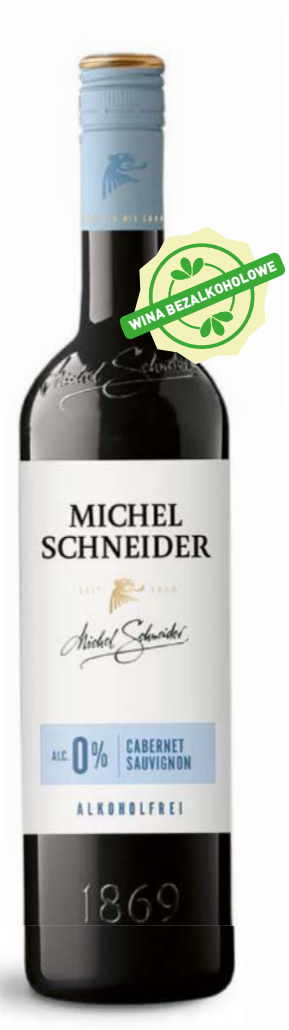
WINA BEZALKOHOLOWE NIEMCY, HISZPANIA



AZG.15



AZ.13



AZG.14



MR.06

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
AZG.15		N/V	**Leonard Kreusch Riesling**	**Niemcy**	Riesling	***Wino bezalkoholowe półwytrawne.*** Bezalkoholowy Riesling oferuje autentyczną przyjemność z picia dla osób, które od czasu do czasu chcą powstrzymać się od spożycia alkoholu, oraz dla tych, które wybrały styl życia bez alkoholu. Lekkie, rześkie i owocowe, o dobrej strukturze i zbalansowaniu, wyczuwalne nuty zielonego jabłka, melona oraz cytrusów. Doskonałe jako aperitif lub dodatek do wielu dań, w tym owoców morza, wieprzowiny i drobiu. Serwować w temperaturze ok. 6–8°C.	75cl
AZ.13		N/V	**Michel Schneider Chardonnay**	**Niemcy**	Chardonnay	***Wino bezalkoholowe wytrawne.*** Bezalkoholowe wino z delikatnie zaznaczoną kwasowością. W smaku przywołuje owoce cytrusowe, jabłko, ananas. Świetne jako aperitif a odpowiednio schłodzone znakomity towarzysz do kurczaka, indyka, ryby, owoców morza, gotowanych warzyw, delikatnych serów a także dań z grzybami.	75cl
AZG.14		N/V	**Michel Schneider Cabernet Sauvignon**	**Niemcy**	Cabernet Sauvignon	***Wino bezalkoholowe wytrawne.*** Bezalkoholowe wino z przyjemnymi taninami. Zdecydowane aromaty ciemnej wiśni, czarnej porzeczki oraz jeżyn z nutami fiołków i czarnego pieprzu. Rekomendowane do potraw mięsnych, steka, burgerów, żeberek czy aromatycznych serów.	75cl
MR.06		N/V	**Arts de Luna 0 % Sparkling Murviedro VEGAN**	**Vino De La Tierra de Castilla Hiszpania**	Blend	***Wino musujące wytrawne.*** Barwa jasnożółta z zielonymi odcieniami. Aromatyczne, z orzeźwiającymi nutami owoców tropikalnych, takich jak marakuja i innych śródziemnomorskich cytrusów. Na podniebieniu bogate, kremowe, ale jednocześnie świeżo owocowe z lekko słodkim akcentem. Idealne jako aperitif, do wszelkiego rodzaju ryb, owoców morza i paelli, a nawet jako baza do koktajli. Podawać dobrze schłodzone, w temperaturze około 4C. Produkt odpowiedni dla sportowców, kobiet w okresie ciąży, wegan i wegetarian.	75cl

GRZANIEC - Di Angelo Glühwein Vörös 5L



TW.01	NV	**Di Angelo Glühwein Vörös**	**Węgry**	***Wino słodkie.*** To gotowy do podgrzania, aromatyzowany napój na bazie czerwonego wina, zamknięty w charakterystycznym 5-litrowym pojemniku w kształcie beczki. Cechuje się tradycyjnym, korzennym bukietem z wyraźnymi nutami cynamonu i goździków oraz łagodną zawartością alkoholu na poziomie 7,5%. Idealnie sprawdza się podczas zimowych spotkań i chłodnych wieczorów, oferując pełny smak klasycznego grzańca w wygodnym, rodzinnym opakowaniu.	5L



PT.01



PT.02



GR.04

GR.03



PZ.03



PZ.04

KOD	KOLOR	ROCZNIK	NAZWA WINA	MIEJSCE POCHODZENIA	SZCZEP / SZCZEPY	OPIS	POJ.
PT.01		NV	**Wino Ponte Tejo (Bag in Box)**	**Portugalia**	Arinto, Fernão Pires	***Wino półwytrawne.*** Wino Ponte Portugal olśniewa czystą, jasną, słomkową barwą. Zachwyca intensywnie kwiatowym aromatem z nutami owoców tropikalnych oraz zrównoważonym smakiem z przyjemnym posmakiem słodyczy. Doskonale pasuje do ciast i słodkich przekąsek.	3L
PT.02		NV	**Wino Ponte Tejo (Bag in Box)**	**Portugalia**	Castelão, Trincadeira, Tinta Roriz oraz Syrah	***Wino półwytrawne.*** Wino pochodzi z regionu Tejo w Portugalii, gdzie winogrona dojrzewają w sprzyjającym klimacie, nadając trunkowi pełen aromat czerwonych owoców – malin, wiśni i jeżyn – z subtelnymi akcentami przypraw i dębu. Starannie prowadzona fermentacja i kontrolowane dojrzewanie gwarantują aksamitną strukturę i przyjemną równowagę smaku, dzięki czemu każdy łyk wina jest bogaty, harmonijny i wyjątkowo przyjemny.	3L
GR.03		NV	**Grasevina Imako Vino (Bag in Box)**	**Macedonia**	Grasevina	***Wino półwytrawne.*** Klasyczne wino powstałe z gron szczepu Grasevina, charakteryzujące się aromatami dojrzałych jabłek i pigwy. Przejrzysty kolor, charakterystyczna struktura oraz kwiatowo-owocowy bukiet, tworzą pełnię harmonii i smaku, zakończoną łagodną goryczką w ustach. Podawać jako aperitif, atak że w towarzystwie makaronów oraz owoców morza.	3L
GR.04		NV	**Vranac Imako Vino (Bag in Box)**	**Macedonia**	Vranac	***Wino półwytrawne.*** Przyjemne w piciu wytrawne wino macedońskie o bogatej i mięsistej strukturze. Powstałe z gron szczepu Vranac wzrosłych w macedońskim regionie winiarskim Ovce Pole. Wino przejrzyste, o intensywnym aromacie czerwonych i czarnych śliwek.	3L
PZ.03		NV	**Arnaud de Villenueve L'instant Plaisir (Bag in Box)**	**I.G.P Vin de Pays des Cotes Catalanes Francja**	Ugni Blanc, Colombard.	***Wino wytrawne.*** Wino z aromatem egzotycznych owoców, z wyraźnie zaznaczonym ananasem. W smaku rześkie, dobrze wyważone. Szczególnie polecane do grillowanych ryb i sałatek.	5L
PZ.04		NV	**Arnaud de Villenueve L'instant Plaisir (Bag in Box)**	**I.G.P Vin de Pays des Cotes Catalanes Francja**	Merlot	***Wino wytrawne.*** Intensywna, ciemnoczerwona barwa. Bardzo przyjemne owocowe aromaty. Wino szczególnie polecane do serów i grillowanego mięsa.	5L

Old Hunter's Reserve Rye Whisky

RYE WHISKEY

- Dojrzewa w dębowej beczce przez cztery lata
- 500 lat doświadczenia w dystrybucji
- Produkowana w najstarszej destylarni w Europie



Marka Old Hunter's zdobyła najwyższe nagrody w prestiżowych konkutsach międzynarodowych

London (UK) 2020

Litoria (ES) 2020

Hong Kong 2019

Warsau (PL) 2019

wine4you

info: +48 663 444 444
info@wine4you.pl

OPAKOWANIA NA WINO



AL.109
Torebka z włókniny
na 1 but.
beżowo-brązowa



AL.114
Torebka z włókniny
na 1 but.
żółto-czarna



AL.111
Torebka z włókniny
na 1 but.
czerwono-czarna



AL.112
Torebka z włókniny
na 1 but.
pomarańczowo-czarna



AL.110
Torebka z włókniny
na 1 but.
czarno-czerwona



XX.55
Karbowane opakowanie
na 1 but. (Kuferek)



XX.132
Pudełko na 1 but. granatowe,
foliowane (mat)



XX.154
Pudełko na 1 but. powiększone czarne,
foliowane, przeznaczone m.in. win
musujących



AAG.26
Skrzynka drewniana
z zasuwką na 1 but.
(PIÓRNIK)


R
CRISTAL®



wine4you®

Czołowy importer jakościowych win z całego świata

Wine 4 You Sp. z o.o. ul. Okulickiego 19
05-500 Piaseczno / k. Warszawy
info: +48 663 444 444, tel. +48 22 701 71 44
info@wine4you.pl, www.wine4you.pl