MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

À REIMS · FRANCE

KATALOG WIN *2016/2017*

SPIS TREŚCI

CHILE | 5-11

ARGENTYNA | 12-15

AFRYKA | 16-17

USA | 18-20

AUSTRALIA | 21

NOWA ZELANDIA | 21-23

NIEMCY | 24-25

AUSTRIA | 26

WŁOCHY | 27-44

PORTUGALIA | 45-47

HISZPANIA | 48-65

FRANCJA | 66-85

MOŁDAWIA | 85

POLSKA | 86

WĘGRY, CYPR, CHINY | 87

WINA BEZALKOHOLOWE | 88

WINA Z UE | 89

BIB, WINO NA PRZYJĘCIA WESELNE / OKOLICZNOŚCIOWE | 90-91

SPECJALNA OFERTA WIN | 92

OPAKOWANIA / ZESTAWY PREZENTOWE | 93-95

Cono Sur
VINEYARDS & WINERY

(CS.01)

'15
Los Gansos Gewurztraminer
Central Valley
blanco 75cl (CS.01)

cena: 48,30 zł

Gewurztraminer o wyrazistym nosie, gdzie kwiatowe aromaty doskonale komponują się z owocami lychee. W smaku owocowe, żywe, pełne wyrazu i świeżości. Podawać schłodzone w temperaturze 8-12°C.

www.conosur.com

CHILE | CENTRAL

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.

(CA.44) (XR.37) (CA.43) (XR.36) (CA.29) (CA.16) (CA.42)

'15
Carmen Insigne
Sauvignon Blanc
Central Valley D.O.
blanco 75cl (CA.44)
cena: 47,30 zł

Styl winu Sauvignon Blanc nadaje zimny Prąd Humboldta z Antarktydy, który płynąc wzdłuż chilijskiego wybrzeża ochładza doliny i odpowiada za charakterystyczną jasnosłomkową barwę z kwiatowo-mineralnymi aromatami. Świetne wino ze świeżymi owocami cytrusowymi, melonem, zielonym liściem pomidora i morelą. W ustach początkowo wyraźne i żywe z czasem staje się pełne i soczyste. Pozostawia bardzo długie i trwałe zakończenie. Znakomicie pasuje do owoców morza (szczególnie ostryg i krewetek), ryb, sałatek i białego mięsa. Świetne jako aperitif. Szczep: 100% Sauvignon Blanc.

'14/15
Carmen Insigne
Chardonnay
Central Valley D.O.
blanco 75cl (CA.43)
cena: 47,30 zł

O świcie słońce delikatnie zastępuje mgłę, przykrywającą winnice Chardonnay w Central Valley. Chłodna mgła i delikatne słońce dają wino o jasno zielono-żółtej barwie. Pełne życia i wyraźne. Z nutami melona i minerałów. Z nosem przepełnionym owocami tropikalnymi, białą brzoskwinią oraz gruszką pozostającymi w równowadze z limonką i kremowym orzechem laskowym. Znakomite połączenie dębu z owocami i minerałami wprowadza w żywy i długi finisz. Szczep: 100% Chardonnay.

'12/14/15
Carmen Insigne
Cabernet Savignon
Central Valley D.O.
tinto 75cl (CA.29)
cena: 47,30 zł

'05
Carmen Cabernet Sauvignon
Maipo Valley D.O.
tinto 37,5 cl (CA.16)
cena: 33,20 zł

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. Szczep: 100% Cabernet Sauvignon.

'13/14
Carmen Discovery
Merlot
Central Valley D.O.
tinto 75cl (CA.42)
cena: 47,30 zł

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. Szczep: 100% Merlot.

www.carmen.com

CARMEN
SINCE 1850

1 Najstarsza winnica w Chile
Founded in 1850

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'a Boursiquot.
GRANDE VIDURE - chilijska nazwa dla szczepu Carmenere.

(CA.30)

(CA.35)

(CA.31)

(CA.33)

'13/14
Carmen Discovery
Carmenere
Central Valley D.O.
tinto 75cl (CA.30)
cena: 47,30 zł

Vina Carmen jako innowacyjna i rozwijająca się winnica odkryła na nowo i wprowadziła na rynek Carmenere rocznik 1994. Wino charakteryzuje się głębokorubinową barwą. Nos to przede wszystkim aromaty jeżyn, papryki, słodkich przypraw, dymu tytoniowego oraz czarnych oliwek. Dobrze połączone nuty czekolady, wanilii i pieprzu zwiększają złożoność. Taniny są delikatne, bogate i trwałe. Wino daje czyste, wyraźne i długie zakończenie. Rekomendowane do czerwonego mięsa oraz pieczonej kaczki z żurawiną. Kompozycja: 90% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon.

'15
Carmen Premier 1850
Reserva Chardonnay
Casablanca Valley D.O.
blanco 75cl (CA.35)
cena: 75,60 zł

Do produkcji tego wyśmienitego, eleganckiego wina używa się ręcznie zebrane najlepsze grona Chardonnay. Charakteryzuje się złoto-żółtą barwą z intensywnymi aromatami gruszki, figi, kokosa i owoców tropikalnych. Część wina dojrzewa w dębowej barrel przez okres sześciu miesięcy, wprowadzając nuty wanilii. W smaku łagodne z lekkimi niuansami toffi i karmelu. Znakomita struktura, pozostająca w równowadze z kwasowością i długim zakończeniem. Polecane do delikatnych serów, makaronów z warzywnymi sosami, ryb i owoców morza. Szczep: 100% Chardonnay.

'13/14/15
Carmen Premier 1850 Reserva
Cabernet Sauvignon
Colchagua Valley D.O.
tinto 75cl (CA.31)
cena: 75,60 zł

Wino częściowo dojrzewało we francuskich dębowych beczkach przez okres 10 miesięcy i dodatkowo 2 miesiące w butelce przed wypuszczeniem na rynek. Głęboka ciemnorubinowa barwa. Znakomita koncentracja i osobowość. Nos przepełniony czarną porzeczką, grafitem, wiśniami i lekkim dotknięciem cedru. Wino żywe, przenikliwe z drobnoziarnistymi taninami, które są solidne ale jeszcze jedwabiste, wprowadzające równowagę i finezję w zakończeniu. Rekomendowane do pieczonej wołowiny i steków, zapiekanek, potrawek i każdego rodzaju sera. Kompozycja: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Carmenere.

'14
Carmen Premier 1850 Reserva
Carmenere
Colchagua Valley D.O.
tinto 75cl (CA.33)
cena: 75,60 zł

Dojrzewa przez okres 10 miesięcy we francuskim dębie, a następnie dodatkowo 2 miesiące w butelce. Nos bogaty, dojrzały z dużą ilością jeżyn, dojrzałych śliwek, dymu tytoniowego, grillowanej czerwonej papryki. Wino ma wspaniałą strukturę, głębię i koncentrację. Prawie słodkie, aksamitne taniny spokojnie uwodzą podniebienie, nadając Carmenere przyjemnej osobowości. Najlepiej podawać do nóżek lub combru jagnięcego, pieczonego lub grillowanego czerwonego mięsa oraz gulaszu. Kompozycja: 90% Carmenere, 10% Carignan.

www.carmen.com

30 TIMES
WineSpectator
tyle razy wina Carmen otrzymały ponad 90 punktów

7 *CARMEN IS CONSIDERED „SUPERSTAR PERFORMER" BY* Wine&Spirits *MAGAZINE AFTER WINNING „WINERY OF THE YEAR" TIMES.*

91 points Wine Access Buyer's Guide

(CA.40)

Gran Reserva
#32
TOP100
WineSpectator 2015
Nº1
„South American Wine"

Silver Medal - 8th Annual Wines of Chile Awards
Silver Medal - Decanter
Bronze Medal - Korea Wine Challenge
Bronze Medal - Wine Spectator
Top 100 Best Value Wines - Vancouver Magazine
Highly Recommended - Decanter
Silver Medal - International Wine Challenge

(CA.37)

91 points Wine Access Buyer's Wine

(CA.38)

89 points Wine Access Buyer's Wine

88 points International Wine Cellar

Gold Medal - International Wine Challenge

(CA.39)

'13/14
Carmen Gran Reserva
Chardonnay
Casablanca Valley D.O.
blanco 75cl (CA.40)
cena: 93,10 zł

Gran Reserva Chardonnay dojrzewa przez okres 8 miesięcy w starej francuskiej dębowe beczce i dodatkowo 2 miesiące w butelce. 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. Szczep: 100% Chardonnay.

'12/13
Carmen Gran Reserva
Cabernet Sauvignon
Maipo Alto Valley D.O.
tinto 75cl (CA.37)
cena: 93,10 zł

Blend dojrzewał przez 10 miesięcy we francuskiej dębowej beczce i dodatkowo 2 miesiące w butelce. Nos bogaty, przepełniony aromatami czarnej porzeczki, grafitu, kuszącego kakao oraz espresso. Wino daje wyważone, bardzo długie zakończenie. Znakomite do czerwonego mięsa takiego jak jagnięcina, żeberka i wołowina w aromatycznych sosach. Polecane również do dzikiego ptactwa, dziczyzny, cynaderek, gęsi i dojrzałych serów. Kompozycja: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Carmenere.

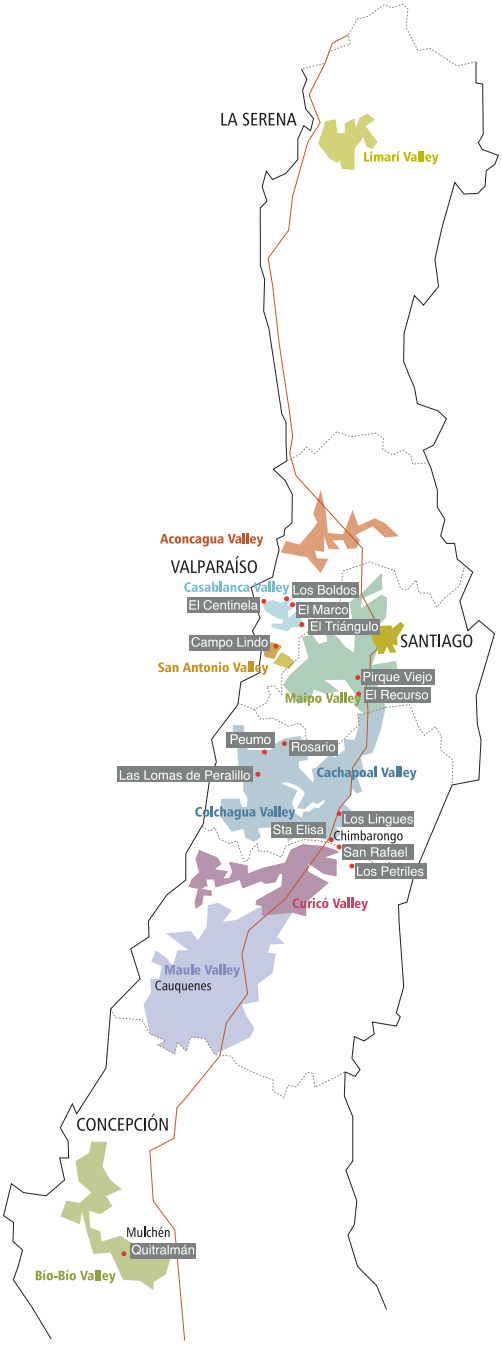
'11
Carmen Gran Reserva
Merlot
Maipo Alto Valley D.O.
tinto 75cl (CA.38)
cena: 93,10 zł

Merlot z winnic w Alto Maipo, apelacja Pirque. Dojrzewa we francuskiej i amerykańskiej dębowej beczce przez okres 9 miesięcy i dodatkowo 2 miesiące w butelce. Kuszące aromaty konfitury z czarnej porzeczki, lukrecji oraz trufli. W smaku pełne ciała, pikantne, z głębią i długim finiszem. Znakomite do cielęciny, drobiu, dziczyzny, makaronów z sosem mięsnym, grzybów. Kompozycja: 90% Merlot, 5% Malbec, 5% Syrah.

'12/14
Carmen Gran Reserva
Carmenere
Apalta Valley D.O.
tinto 75cl (CA.39)
cena: 93,10 zł

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. Kompozycja: 95% Carmenere, 5% Cabernet Sauvignon.

CARMEN
SINCE 1850
Gran Reserva



Santiano Chardonnay
Central Valley
blanco 18,7cl (SI.01)
cena: 14,40 zł

Jasnożółta barwa z zielonymi refleksami. Nos o eleganckim, świeżym charakterze łączy się z nutami grejpfruta, gruszki, kwiatowymi akcentami oraz elementami owoców tropikalnych takich jak ananas. Zalecana temperatura podawania 9 -11°C. Wino znakomite do drobiu, ryby i owoców morza. Szczep: Chardonnay.

Santiano Cabernet Sauvignon
Central Valley
tinto 18,7cl (SI.02)
cena: 14,40 zł

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.

(SI.01)

(SI.02)

(CR.01)

Carme Carmenere
Colchagua Valley
tinto 75 cl (CR.01)
cena: 29,70 zł

Chilijskie wino o wiśniowo-owocowym bukiecie z nutami ziemi i przypraw. Dobrze zbudowane, uwodzące prawie słodkimi, aksamitnymi taninami. Polecane do pieczonego i grillowanego czerwonego mięsa, makaronów, serów.
Szczep: Carmenere.

(NB.01) (NB.04) (NB.02) (NB.03) (NB.07) (NB.06)

CHILE

'14/15
Neblina
Sauvignon Blanc
Central Valley
blanco 75cl (NB.01)
cena: 35,00 zł

Zielonkawa barwa. Nos z aromatem owoców cytrusowych, grejpfruta i ziołami. W smaku odświeżające, dobrze wyważone, dające odczucie wina półwytrawnego. 85% Sauvignon Blanc z 15% dodatkiem innych odmian. Ręcznie i mechanicznie zbierane winogrona dojrzewają 2 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do ryb i owoców morza.

'14/15
Neblina
Chardonnay
Central Valley
blanco 75cl (NB.04)
cena: 35,00 zł

Intensywne i świeże aromaty z owocami cytrusowymi, gruszką i ananasem. W smaku odświeżające, delikatne, wyważone, lekko słodkie. 95% Chardonnay z 5% dodatkiem innych odmian. 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.

'15
Neblina
Cabernet Sauvignon
Central Valley
tinto 75cl (NB.02)
cena: 35,00 zł

Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty śliwki z nutami czekolady. Dobrze wyważone, z ułożonymi taninami i świetnym zakończeniem. 85% Cabernet Sauvignon z 15% dodatkiem innych odmian. Ręcznie (40%) oraz mechanicznie (60%) zbierane winogrona dojrzewają 4 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do grillowanego czerwonego mięsa.

'14
Neblina
Merlot
Central Valley
blanco 75cl (NB.03)
cena: 35,00 zł

Bardzo intensywna rubinowa barwa. Wino świeże, eleganckie z aromatami wiśni, dojrzałych śliwek oraz nutami pieprzu i kakao. W smaku krągłe, średnio zbudowane, zachęcające do picia. 85% Merlot z 15% dodatkiem innych odmian. Winogrona zbierane ręcznie (65%) oraz mechanicznie (35%) dojrzewają od 4 do 6 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. rekomendowane do makaronów oraz serów.

'15
Neblina Reserva
Chardonnay
Central Valley
blanco 75cl (NB.07)
cena: 42,00 zł

Intensywna jasnożółta barwa. Wino eleganckie, dobrze skoncentrowane z aromatem owoców cytrusowych, gruszki i ananasa. 95% Chardonnay z 5% dodatkiem innych odmian. Ręcznie zbierane winogrona (plon z 1 ha winnicy 11 -13 ton) dojrzewają ponad 2 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Najlepsze do ryb i owoców morza.

'15
Neblina Reserva
Cabernet Sauvignon
Central Valley
tinto 75cl (NB.06)
cena: 42,00 zł

Intensywnie rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Wino eleganckie, znakomicie skoncentrowane, z aromatem śliwki oraz nutami czekolady. 85% Cabernet Sauvignon z 15% dodatkiem innych odmian. Ręcznie zbierane winogrona (plon z 1 ha winnicy 10 -13 ton) dojrzewają 4 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do grillowanego czerwonego mięsa.

CHILE
CASABLANCA, COLCHAGUA, MAIPO VALLEY

Cono Sur
VINEYARDS & WINERY

(NB.18) (NB.17)

'13
Cono Sur Reserva Especial Merlot, Colchagua Valley
tinto 75 cl (NB.18)
cena: 64,10 zł

Przez 11 miesięcy 70% wina dojrzewa w beczce, a 30% w tankach zestali nierdzewnej. Bogata paleta aromatów ze śliwką, ciemną wiśnią, pieprzem, kawą oraz nutami słodkiego dębu. Pozostawia długie, bardzo eleganckie zakończenie. Rekomendowane do przekąsek, dziczyzny, kurczaka, indyka, kaczki, lekkich serów czy risotto. Kompozycja: 85% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 1,5% Malbec, 0.5% Aspiran Bouchet.

'12
Cono Sur Reserva Especial Cabernet Sauvignon Maipo Valley
tinto 75 cl (NB.17)
cena: 64,10 zł

Dojrzewa 11 miesięcy w beczce. Nos intensywny z dojrzałymi owocami jak truskawki, śliwki z dodatkiem słodkich przypraw. W ustach owocowe, bogate. Polecane do czerwonego mięsa, makaronów, szpinaku, pomidorów, kebabów, barbecue czy zupy marchewkowej. Kompozycja: 86% Cabernet Sauvignon, 4% Carmenere, 5% Syrah, 2% Merlot, 3% Malbec.

(NB.19)

'12
Cono Sur Single Vineyard Cabernet Sauvignon, Maipo Valley
tinto 75 cl (NB.19)
cena: 105,30 zł

Cabernet Sauvignon z parceli 18 z winnicy El Recurso w Maipo Valley. Dojrzewa 12 miesięcy we francuskim dębie. Eksplozja aromatów dojrzałych malin, truskawek, śliwek z nutami słodkich przypraw i dębu. Znakomicie pasuje do każdego rodzaju czerwonego mięsa, dziczyzny, serów typu Brie, Gorgonzola, Camembert, Cheddar. Szczep: 100% Cabernet Sauvignon.

www.conosur.com

THE WORLD'S MOST ADMIRED WINE BRANDS Drinks International

(NB.20)

'14
Cono Sur Single Vineyard Sauvignon Blanc, Casablanca Valley
blanco 75 cl (NB.20)
cena: 105,30 zł

Wino z posiadłości El Continela (z parceli Loma Roja) położonej zaledwie 7 km od Oceanu Spokojnego. Dojrzewa 4 miesiące w tankach ze stali nierdzewnej. Nos z przyjemnym akcentem grejpfruta i białych kwiatów. W smaku mineralne, lekko słone. Świetny aperitif a także do owoców morza, kurczaka, sałatek. Znakomite do dań wegetariańskich, serów typu Cheddar, Gruyere. Szczep: 100% Sauvignon Blanc

(NB.23)

'12
Cono Sur 20 Barrels Limited Edition Chardonnay Casablanca Valley
blanco 75 cl (NB.23)
cena: 140,40 zł

Wino dojrzewało 8 miesięcy we francuskim dębie. Bogate w aromaty grejpfruta, limonki, białych kwiatów dobrze współistniejące z nutami tostu i migdałów. W smaku dobrze skoncentrowane, o dobrej kwasowości i mineralności. Znakomite do owoców morza, białego mięsa, łososia, makaronów, serów, orzechów, sałatek i deserów. Szczep: 100% Chardonnay

Nazwa 20 Barrels odnosi się do roku 1996 kiedy to firma Cono Sur użyła 20 beczek do produkcji pierwszego wina ultra premium.

Cono Sur
A New World

'15 The Original Steak Wine, Malbec, Mendoza

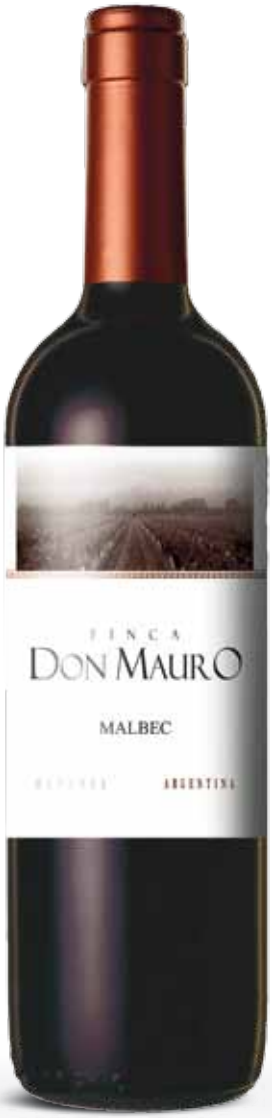
Argentyński Malbec wyprodukowany z myślą o **steku** oraz grillowanych aromatycznych potrawach. Przyjemna kwasowość z kuszącym aromatem jagód, śliwek i dymną nutką w tle. Dobrze zbudowane, soczyste i aromatyczne wino. Szczep: Malbec.

tinto 75cl (AZG.12)

cena: 41,30 zł

LOS HAROLDOS
BODEGA & VIÑEDOS

(FA.01)



(FA.02)

(N0.02)

(N0.01)

'15
Finca Don Mauro Torrontes
Mendoza
blanco 75cl (FA.01)
cena: 40,20 zł

Słomkowa barwa z zielonkawymi refleksami, intensywny kwiatowo (róża i jaśmin) owocowy aromat winogron oraz białej brzoskwini. Świeża złożona owocowość. Eleganckie i subtelne wino z bogatym bukietem i długim finiszem. Szczep: Torrontes.

'15
Finca Don Mauro
Malbec
Mendoza
tinto 75cl (FA.02)
cena: 40,20 zł

Purpurowa barwa urzekająca niebieskawymi nutami. Intensywny i złożony aromat czerwonych owoców z dominacją śliwki, wiśni i rodzynek. Eleganckie i krągłe wino z dojrzałymi taninami oraz długim finiszem. Szczep: Malbec.

'14
Lo Tengo Torrontes
Mendoza
blanco 75cl (N0.02)
cena: 47,30 zł

Złota barwa z zielonkawymi nutami. Przyjemne owocowo - kwiatowe aromaty jabłka, cytryny, róży i jaśminu. Dobrze zbalansowana kwasowość. Krągłe i świeże zakończenie. Szczep: 100% Torrontes z Luyán de Cuyo w Mendozie.

'14
Lo Tengo Malbec
Mendoza
tinto 75cl (N0.01)
cena: 47,30 zł

Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Orzeźwiające aromaty owoców, cynamonu, wiśni, truskawek i suszonych śliwek. Bardzo atrakcyjne, aksamitne w ustach. Świeży i przyjemny finisz. Szczep: 100% Malbec z Luyán de Cuyo w Mendozie.

ARGENTYNA | MENDOZA

Bodega Norton - jest jedną z najbardziej poszukiwanych argentyńskich winnic. Od ponad wieku oddaje bogactwo natury. Michael Halstrick, prezes firmy Bodega Norton, został uznany przez Forming Excellence osobowością roku 2004. Historia Bodega Norton sięga roku 1895 kiedy to Sir Edmund J.P. Norton założył pierwszą winnicę. Obecnie właścicielem 1680 akrów położonych w Lujan de Cuyo (1100 m n.p.m.) w regionie Mendoza jest Gernot Langes-Swarovski. Osoba, która podejmując wyzwanie zmodernizowania winnic, zdobyła w ciągu kilku lat najważniejsze rynki winiarskie na świecie.

Jorge Riccitelli
The best Winemaker
of the world – Decanter 2015

The best Winemaker of the world
– Wine Enthusiast 2012

XR.39 – Kartonik Privada – **cena: 14,00 zł**

(N0.09) (N0.04) (N0.12) (N0.08) (N0.07)

'14
Bodega Norton Cosecha Tardia Dulce Natural
Mendoza
blanco 75cl (N0.09)
cena: 47,30 zł

Delikatnie słodkie argentyńskie wino z regionu Luyán de Cuyo. Jasnozłota barwa. Przyjemne i świeże aromaty kwiatów oraz brzoskwini. Dobra kwasowość oraz zakończenie. Świetne jako aperitif, do deserów, niebieskich serów oraz suszonych owoców. Szczep: 100% Chardonnay.

'14
Bodega Norton Coleccion Malbec
Mendoza
tinto 75cl (N0.04)
cena: 47,30 zł

Kwiatowe i owocowe aromaty żurawiny, dojrzałych wiśni z nutami lukrecji i gruszki. Wino krągłe o delikatnych taninach. Długie zakończenie pozostawiające posmak dojrzałych owoców oraz przypraw. Szczep: 100% Malbec.

120 LAT ISTNIENIA WINNICY
BODEGA NORTON

'13
Bodega Norton Barrel Select Malbec
Mendoza
tinto 75cl (N0.12)
cena: 59,70 zł

Malbec o głębokoczerwonej barwie z nutami 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 słodkie, z przyjemnymi taninami i przyprawami. Wino polecane do dłuższego przechowywania. Szczep: 100% Malbec z winnic starszych niż 15 lat

'12
Bodega Norton Reserva Malbec
Mendoza
tinto 75cl (N0.08)
cena: 77,30 zł

Wino Malbec 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. Szczep: 100% Malbec.

'12
Privada Bodega Norton (Estate Reserve)
Mendoza
tinto 75cl (N0.07)
cena: 330,00 zł

Nazwa Privada odnosi się do rodzinnej prywatnej Reserve, oryginalnie zastrzeżonej tylko dla najbliższych przyjaciół. Teraz rodzina Swarovskich zarezerwowała trochę tej harmonii Malbec, Merlot i Cabernet Sauvignon by podzielić się z Tobą. Dojrzewa 16 miesięcy w nowej francuskiej dębowej beczce, a następie 12 miesięcy w butelce. Świetna paleta aromatów z nutami dojrzałych owoców i elementami dymu oraz kawy. Rarytas.

www.norton.com.ar

Finca del Quaro Torrontes
Medrano
blanco 75cl (FQ.01)
cena: 29,70 zł

Torrontes - ten niezwykły szczep jest dumą Argentyny. Ciepłe dni nadają mu kolor a zimne noce niebanalny smak. To bajecznie aromatyczne wytrawne białe wino zachwyca charakterystyczną dla szczepu żółtą barwą z zielonymi refleksami oraz bukietem pełnym soczystych owoców brzoskwini i pomarańczy z różano-lawendowym akcentem w tle.

PROMOCJA 5+1 GRATIS

Finca del Quaro Tannat
Medrano
tinto 75cl (FQ.02)
cena: 29,70 zł

Tannat - ten początkowo mało znany francuski szczep, zachowując całą swą niezwykłość, stał się prawdziwie argentyńskim. W dzień skąpany w pełnym słońcu, nocą smagany chłodnym wiatrem, posłużył do powstania pełnego i bogatego wina charakteryzującego się rubinową barwą z fioletowymi refleksami oraz niebanalnym bukietem pełnym soczystych owoców z nutami eukaliptusa, wanilii i czekolady.

PROMOCJA 5+1 GRATIS

(FQ.01)

(FQ.02)

SOUTH AFRICA

półwytrawne

(CC.03)

półwytrawne

(CC.01)

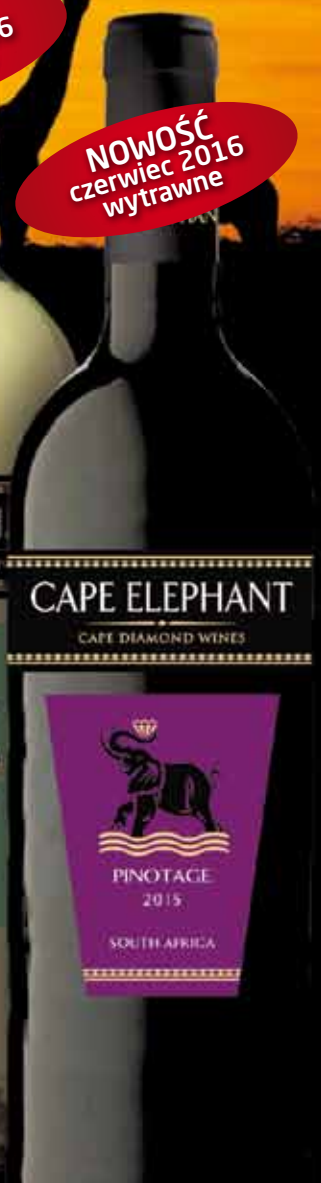
półsłodkie

(CC.04)

NOWOŚĆ czerwiec 2016 wytrawne

(AF.01)

NOWOŚĆ czerwiec 2016 wytrawne



(AF.02)

Zafrico Red Semi-Dry South Africa
red 75cl (CC.03)

cena: 29,00 zł

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.

Zafrico White Semi-Dry South Africa
white 75cl (CC.01)

cena: 29,00 zł

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.

Zafrico Red Semi-Sweet South Africa
red 75cl (CC.04)

cena: 29,00 zł

Piękna rubinowa barwa. Nos kusi świeżymi owocowymi aromatami (śliwka, jeżyna, figi) z delikatnymi ziołowymi nutami. Słodkie taniny odpowiadają za kręgosłup tego dobrze zbudowanego półsłodkiego, czerwonego wina, wprowadzając do przyjemnego zakończenia. Zalecana temperatura podawania 16-18°C.

'15/16 Cape Elephant Sauvignon Blanc, South Africa
white 75cl (AF.01)

cena: 35,00 zł

Orzeźwiające i bardzo świeże Sauvignon Blanc bogate w egzotyczne aromaty marakui, guawy oraz limonki. Z najlepszych winnic w Południowej Afryce. Znakomite do łososia czy tuńczyka. Szczep: Sauvignon Blanc.

'15 Cape Elephant Pinotage, South Africa
red 75cl (AF.02)

cena: 35,00 zł

Jasnorubinowa barwa. Bukiet z nutą malin, śliwki oraz wiśni. Z najlepszych winnic w Południowej Afryce. Wino polecane do dań mięsnych oraz delikatnie pikantnych potraw. Szczep: Pinotage

ceny brutto

Kanonkop – oznacza „Armatnie Wzgórze" (Cannon Hill) i pochodzi z czasów, kiedy wystrzałami armatnimi sygnalizowano przybycie holenderskich statków handlowych do portu Kapsztad (Cape Town).

Kanonkop – Posiadłość, znajdująca się od czterech pokoleń w rękach rodziny Kriege, usytuowana jest na zboczach Góry Simonsberg w regionie Stellenbosch. Około 100 hektarów obsadzonych winnicami porównywalnymi z europejskimi Premier Cru czy First Growth. W 1991 roku Beyers Truter (uważany za „King of Pinotage") zostaje wybrany jako Winemaker of the Year podczas Wine and Spirit Competition (IWSC) w Londynie. Paul Sauer wygrywał kilkakrotnie Pichon Longueville Comtessa da Lalande Trophy dla najlepszego blendu, a Pinotage otrzymał Grand Jury Prize podczas Mondial w Kanadzie. W 2013 i 2015 roku winnica została okrzyknięta South African Producer of the Year podczas IWSC (Intenational Wine and Spirits Competiton) w Londynie.

Grand Jury Prize - Mondial de Canada
Top 100 - Wine Spectator
Best Pinotage - IWSC, London
Best Buys - Decanter

92 Wine Spectator
88 Wine Advocate
Decanter

Pichon Longueville Comtesse de Lanlande Trophy for Best Blended Red Wine - IWSC, London
Grand Jury Prize - Mondial de Bruxelles

www.kanonkop.co.za

(KA.01)

'12/13
Kanonkop Kadette
Stellenbosch
red 75cl (KA.01)
cena: 86,10 zł

Pełne ciała, czerwone, wytrawne wino, które dojrzewa 12-14 miesięcy w 225 l francuskich beczkach z Nevers. Nos z aromatem dojrzałej maliny, czarnej porzeczki i kawy mokka. W smaku wyraźna ciemna czekolada, jeżyna, banan, wiśnia, jodyna, szałwia, wilgotna beczka oraz wędzonka. Długie, korzenne zakończenie. Wino polecane do czerwonego mięsa, makaronów, pikantnych dań. Kompozycja: 57% Pinotage, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 3% Cabernet Franc.

(KA.05)

'14
Kanonkop Kadette Pinotage
Stellenbosch
red 75cl (KA.05)
cena: 100,20 zł

Złożone wino z aromatem czerwonych owoców i kawy mokka. Dojrzewało 14 miesięcy we francuskim dębie. Elegancka struktura tanin, dobrze zaakcentowane długie wytrawne zakończenie. Do przechowywania przez kolejne 6-8 lat. Rekomendowane do makaronów, czerwonego mięsa, pikantnych dań kuchni azjatyckiej. Szczep: 100% Pinotage.

(KA.03)

'13
Kanonkop Pinotage
Stellenbosch
red 75cl (KA.03)
cena: 174,00 zł

Pełen ciała Pinotage o głęboko rubinowej barwie. Dojrzewa 14 miesięcy we francuskiej beczce (75% w nowej, 25% z drugiego napełnienia). W smaku wyczuwalna czarna porzeczka, jagoda, malina, śliwka, banan, jodyna, bandaż, szałwia, dym, wędzonka, a także smoła, wilgotne drewno, zgniłe liście, mech, kora. Wino o potencjale starzenia do 15-20 lat. Idealne do czerwonego mięsa oraz pikantnych potraw kuchni azjatyckiej. Szczep: 100% Pinotage.

(KA.04)

'10/11
Kanonkop Paul Sauer
Stellenbosch
red 75cl (KA.04)
cena: 244,00 zł

Wino stworzone i nazwane na cześć dziadka właścicieli winnicy. Dojrzewa 24 miesięce w nowych 225 l francuskich beczkach z Nevers. Pełne ciała o rubinowej barwie. Bardzo złożony bukiet z czarną porzeczką, czerwonymi owocami jagodowymi, kawą mokka i nutami korzennymi. Polecane do potraw z czerwonego mięsa. Kompozycja: 68% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 16% Merlot.

www.inglenook.com

90 points Wine Spectator
90 points Wine Enthusiast

95 points Wine Advocate
93 points Wine Spectator
93 points Wine Enthusiast
92 points Wine&Spirits

(C0.08)

'10/12
Inglenook Cabernet Sauvignon (Cask)
Napa Valley
red 75cl (C0.08)
cena: 631,00 zł

Wino spędziło 18 miesięcy w amerykańskim dębie. Podobnie jak flagowy Rubicon pochodzi wyłącznie z organicznych upraw. Jest klasycznym przykładem kalifornijskiego Cabernet Sauvignon z dojrzałymi wiśniami, śliwką, wanilią, kakao i tostem. Idealny do potraw o intensywnym aromacie. Do długiego przechowywania. Szczep: 100% Cabernet Sauvignon.

(C0.04)

'11/12
Inglenook Rubicon
Napa Valley
red 75cl (C0.04)
cena: 1212,00 zł

Jedynie co czwarta część organicznych upraw Cabernet Sauvignon z posiadłości przeznaczona jest do produkcji wina Rubicon. Przez 20 miesięcy dojrzewa w nowym francuskim dębie. Aromaty ciemnych wiśni, rozgniecionych owoców jagodowych i czarnej porzeczki dają bazę, na której odpoczywają kuszące nuty wanilii, przypraw, fiołków i liści tytoniu. Nadaje się do picia od razu, ale swoją moc i czystość będzie oddawać przez kolejne 20 lat. Kompozycja: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Franc.

Inglenook Estate Winery - historia winnicy zaczyna się w 1879 roku kiedy to Gustave Niebaum założył Inglenook z myślą o rozwoju winiarstwa w tym regionie. Jego myśl kontynuował John Daniel, którego Inglenook Cabernet Sauvignon 1941 okrzyknięto jednym z dziesięciu najlepszych win na świecie. Nowa historia winnicy rozpoczyna się w roku 1975 kiedy to Francis i Eleanor Coppola nabyli najlepsze winnice wraz z pałacem i nazwali Niebaum-Coppola Estate. W 2014 roku posiadłość wróciła do nazwy "Inglenook" kiedy to rodzina Coppola stała się wyłącznym właścicielem znaku firmowego Inglenook.

ceny brutto

Scott McLeod - Winemaker 2009 (Wine Enthusiast)
Corey Beck - Winemaker 2012 (International Wine Competition)

(C0.06) (C0.03) (C0.05) (C0.07) (C0.10)

'13
Francis Ford Coppola
Rosso & Bianco Shiraz
California
red 75cl (C0.06)
cena: 108,90 zł

Wino 10 miesięcy dojrzewa w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu. Atrakcyjna paleta aromatów malin, śliwek, wanilii, fiołków z kwiatowymi nutami (obecność Viognier). W smaku dobrze wyważone z miękkimi taninami, soczystymi owocami leśnymi, wiśnią i amerykańską jagodą. Znakomite do pizzy, wieprzowiny i dań z ziemniakami. Kompozycja: 88% Shiraz, 11% Petite Sirah 1% Viognier.

'13
Francis Coppola Diamond Collection Zinfandel (Red Label)
California
red 75cl (C0.03)
cena: 138,80 zł

Wino otrzymane z gron pochodzących z różnych apelacji Kalifornii, które charakteryzują się zróżnicowaną selekcją klonów, rodzajem gleby i metod upraw. Dojrzewa 12 miesięcy we francuskim dębie. W smaku solidna struktura, dojrzałe taniny, które komponują się doskonale z „nieodłączną" dżemową naturą odmiany Zinfandel (jeżyna, śliwka a także pieprz, goździki i cola). Nos z kuszącymi aromatami rozgniecionych malin, truskawek z niuansami tostowego dębu. Znakomite do jagnięciny, żeberek z grilla, risotto. Kompozycja: 76% Zinfandel, 23% Petite Sirah, 1% Syrah.

'13
Francis Coppola Diamond Collection Claret Cabernet Sauvignon, (Black Label)
California
red 75cl (C0.05)
cena: 156,40 zł

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. Kompozycja: 78% Cabernet Sauvignon, 14% Petit Verdot, 5% Merlot, 3% Cabernet Franc.

'12/14
Francis Coppola Director's Chardonnay
Sonoma County
white 75cl (C0.07)
cena: 151,10 zł

Director's Chardonnay to szczodrze owocowe, krągłe, świeże wino pochodzące z winnic zlokalizowanych w regionie Sonoma County. W ustach odnajdziemy ananasa, brzoskwinię, limonkę, jabłko oraz melona. Idealny partner do kurczaka, owoców morza czy owocowych deserów. Szczep: 100% Chardonnay.

'12/13
Francis Coppola Director's Pinot Noir
Sonoma Coast
red 75cl (C0.10)
cena: 156,40 zł

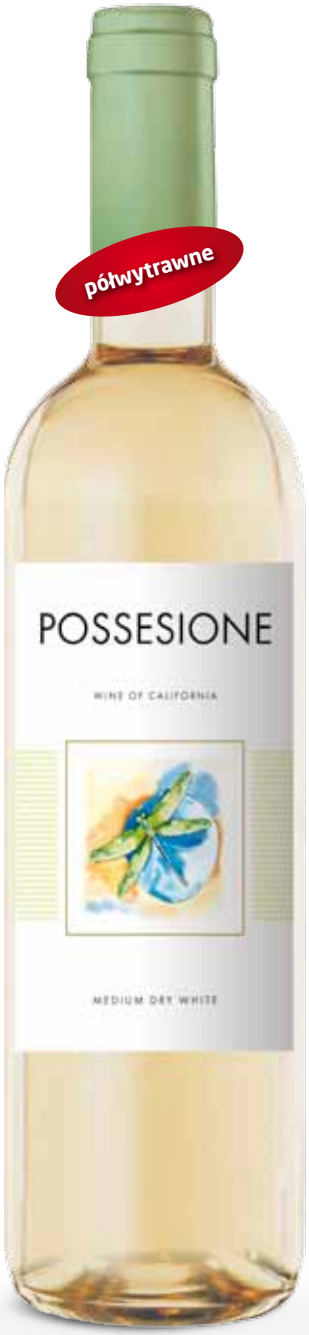
Pinot Noir z Sonoma Coast, który dojrzewa 6 miesięcy we francuskim (70%) i węgierskim (30%) dębie. Znakomity nos z intensywnym aromatem świeżej truskawki, skórki pomarańczowej i liśćmi herbaty. W smaku jedwabista struktura, podkreślająca słodycz i atrakcyjne nuty malin, wiśni, goździków i korzennego dębu. Wino polecane do wieprzowiny, kurczaka, sałatek z orzechem i żurawiną oraz grzybów. Szczep: 100% Pinot Noir.

Francis Ford Coppola

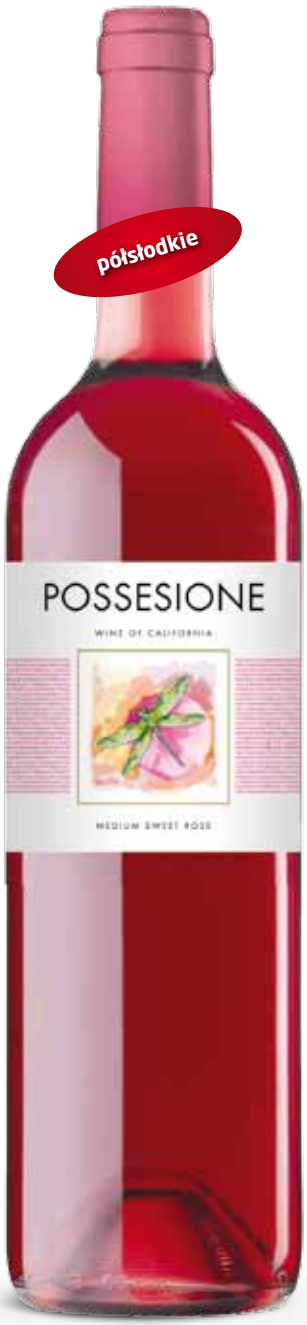
USA Wine Producer of 2011 – Wine & Spirits
Winery of 2012 – California Travel Association
Top All Around Winery –
Houston Livestock Rodeo Wine Competition
Green Business Sonoma County 2013

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.

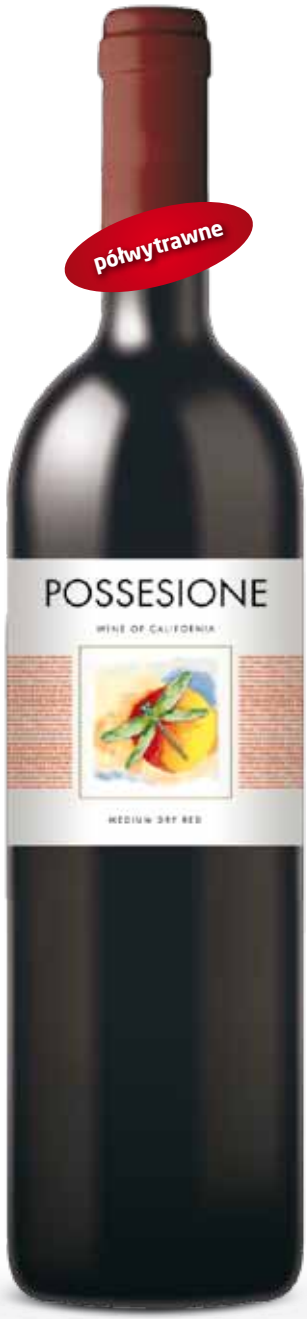
www.francisfordcoppolawinery.com



(P0.01)



(P0.02)



(P0.03)

Possesione White
Medium Dry
California
white 75cl (P0.01)
cena: 29,70 zł

Eleganckie, białe półwytrawne wino o bukiecie pełnym egzotycznych owoców z nutą wanilii w tle. Idealnie oddaje swój rześki charakter podane schłodzone w towarzystwie potraw na bazie białego mięsa, warzyw i owoców morza.

Possesione Rose
Medium Sweet
California
rose 75cl (P0.02)
cena: 29,70 zł

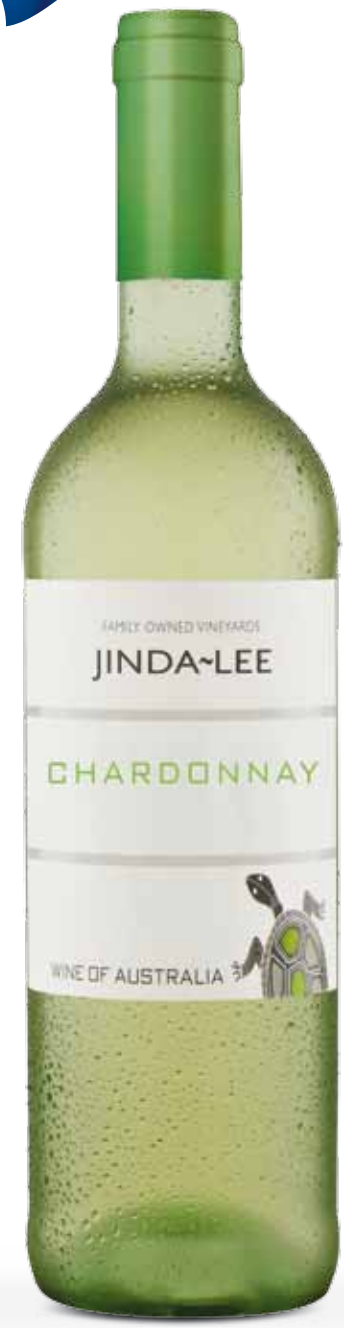
Półsłodkie kalifornijskie wino o rubinowo-różowym kolorze charakteryzujące się delikatnym aromatem jagód i śliwek. Wyśmienite samo w sobie, jak również jako dodatek do deserów lub lekkich potraw. Temperatura podawania 12-14°C.

Possesione Red
Medium Dry
California
red 75cl (P0.03)
cena: 29,70 zł

Czerwone półwytrawne wino o intensywnym, rozwijającym się na podniebieniu aromacie czarnej wiśni z nutą wanilii w tle. Doskonale smakuje podawane w temperaturze pokojowej jako uzupełnienie dań na bazie czerwonego mięsa, makaronów i serów.

AUSTRALIA
SOUTH EASTERN

NOWA ZELANDIA



(JI.01)

(JI.03)

(JI.04)

(VM.06)

'13
Jinda-Lee Chardonnay
South Eastern Australia
white 75cl (JI.01)
cena: 43,10 zł

Pełne owocowej słodyczy o delikatnym aromacie brzoskwiń, melona, marakui i kwiatu pomarańczy. Pełne i świeże, zachowuje równowagę między aromatem a smakiem tropikalnych owoców. Podawać w temperaturze 8-10°C jako aperitif, do sałat, ryb, owoców morza oraz delikatnych dań z białego mięsa. Szczep: Chardonnay.

'11
Jinda-Lee Merlot
South Eastern Australia
red 75cl (JI.03)
cena: 43,10 zł

Wino o owocowym charakterze z wyraźną śliwką, maliną i wiśnią uzupełnioną nutą wanilii oraz przypraw. Idealne do makaronów, pizzy, steku, zapiekanek, pieczeni i grillowanych potraw. Szczep: Merlot.

'13
Jinda-Lee Shiraz
South Eastern Australia
red 75cl (JI.04)
cena: 43,10 zł

Dojrzałe taniny i skoncentrowany aromat łączy się z bogatą, silną strukturą podniebienia a następnie prowadzi do wytwornego, długiego finiszu. Wino polecane samo w sobie lub jako uzupełnienie potraw z czerwonych mięs i makaronów.
Szczep: 100% Shiraz.

'15
Silverlake Sauvignon Blanc
New Zealand
white 75cl (VM.06)
cena: 59,60 zł

Wyróżniające się Sauvignon Blanc wybuchające aromatem dojrzałej marakui, limonki z charakterystycznymi nutami egzotycznych ziół.
W smaku soczyste, intensywne, z czystym zakończeniem.
Szczep: Sauvignon Blanc.

Littore Family Wines - firma została założona w 1997 roku przez braci Vince i David Littore według których nie potrzeba żadnej specjalnej okazji aby otworzyć butelkę wina. Nie musimy wąchać, obracać kieliszkiem, wypluwać gdyż wystarczy pić i cieszyć się winem. Wina pochodzą z jednych z najlepszych winnic Australii położonych na Bare Hills (w języku Aborygenów oznacza "nagie wzgórza"), otoczonych rzekami Murray i Darling.

NOWA ZELANDIA | HAWKES BAY, MARLBOROUGH

VILLA MARIA
NEW ZEALAND

(VM.05)

(VM.02)

(VM.01)

(VM.10)

'13
Villa Maria Sauvignon Blanc
Marlborough (lekko musujące)
white 75cl (VM.05)
cena: 87,70 zł

Lekko musujące Sauvignon Blanc przepełnione aromatem agrestu, świeżych owoców cytrusowych i melona. Tętniące życiem, gładkie, żywe, z długo trwającym posmakiem. Drobne, delikatne bąbelki podkreślają smak wina. Szczep: 100% Sauvignon Blanc.

'14/15
Villa Maria Private Bin
Sauvignon Blanc
Marlborough (Organic)
white 75cl (VM.02)
cena: 87,70 zł

Owoce do produkcji tego wina pochodzą z winnic rozmieszczonych w regionie Marlborough. Żywe Sauvignon Blanc wybucha owocową sałatką z dojrzałym agrestem, passiflorą, świeżą limonką i egzotycznymi aromatami ziół. Wzbudza ciekawość w ustach, intensywne i pełne, dające odświeżającą, czystą kwasowość. Polecane do białego mięsa, ryb i sałatek z łososiem, pomidorem, fasolą i ziemniakami. Szczep: 100% Sauvignon Blanc.

'13/14
Villa Maria Private Bin
Riesling
Marlborough
white 75cl (VM.01)
cena: 87,70 zł

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. Szczep: 100% Riesling.

'12/13
Villa Maria Private Bin
Gewurztraminer
Hawkes Bay (Organic)
white 75cl (VM.10)
cena: 87,70 zł

Gewurztraminer z winnicy Joseph Soler z Hawkes Bay, gdzie od 2001 roku stosuje się organiczne metody upraw winorośli. Bukiet przepełniony płatkami róży i przypraw. Bardzo bogate, wyważone zakończenie. Znakomity partner do większości potraw. Także dla osób na diecie bezglutenowej. Szczep: 100% Gewurztraminer.

Sir George Fistonich - Exporters Champion for Exemplary Services to Export 2015.

Villa Maria - została założona w 1961 roku przez Sir Georga Fistonicha. Dzisiaj jest jedną z najbardziej liczących się winnic w Nowej Zelandii. Spośród producentów działających w sektorze prywatnym morze pochwalić się największymi sukcesami. Jej winnice znajdują się na obszarach "premium" Marlborough, Hawke's Bay, Gisborne i Auckland. Są one w przeważającej większości własnością winiarni, chociaż jest wielu plantatorów, którzy również dostarczają winogron do produkcji. Alastair Maling jest od 2002 roku głównym enologiem w Villa Maria. Oprócz dyplomu potwierdzającego jego wiedzę z zakresu enologi, w roku 2000 jako jeden z niewielu Nowozelandczyków otrzymał tytuł Master of Wine.

NAJCZĘŚCIEJ NAGRADZANA WINNICA Z NOWEJ ZELANDII
PIERWSZA WINNICA Z NOWEJ ZELANDII, KTÓRA WPROWADZIŁA WINA ORGANICZNE 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

(VM.09)

(VM.04)

(VM.12)

(VM.11)

'11/12
Villa Maria Private Bin
Syrah
Hawkes Bay
red 75cl VM.09
cena: 98,20 zł

Złożony nos z wyraźnymi owocami jagodowymi, fiołkiem i nutami pieprzu. W smaku przywołuje wspomnienie śliwki, przypraw, leśnych ziół z nutą delikatnych tanin. Wino polecane do czerwonego mięsa, dziczyzny oraz serów. Szczep: 100% Syrah.

'14
Villa Maria Private Bin
Pinot Noir
Marlborough
red 75cl (VM.04)
cena: 98,20 zł

Pinot Noir z winnic położonych w dolinach Awatere i Wairau, w Marlborough. Dojrzewa 9 miesięcy we francuskiej barrique. Bukiet perfumowany z dojrzałymi wiśniami oraz owocami jagodowymi. W smaku wyraźne z delikatnymi ziołami i korzennymi nutami. Przyjemne jedwabiste taniny odpowiadają za strukturę i typową owocową czystość. Wino rekomendowane do jagnięciny, dań kuchni włoskiej oraz delikatnych serów. Szczep: 100% Pinot Noir.

'13
Villa Maria Single Vineyard Sauvignon Blanc Marlborough (Templar) (organic)
white 75cl (VM.12)
cena: 144,10 zł

Wino z organicznej winnicy Templar położonej na południowym stoku rzeki Awatere. Zdecydowane aromaty limonki oraz marakui wprowadzają do czystego i złożonego bukietu z zielonym groszkiem i nutami dojrzałego agrestu. Wino, które zachwyci każdego. Szczep: 100% Sauvignon Blanc.

'07
Villa Maria Single Vineyard Pinot Noir, Marlborough (Seddon)
red 75cl (VM.11)
cena: 237,00 zł

Wyróżniający się bukiet łączący perfumowane dojrzałe wiśnie i czerwone owoce z kuszącymi kwiatowymi nutami. Wino eleganckie, ułożone z aksamitną, łagodną strukturą będącą rezultatem fermentacji malolaktycznej i 14 miesięcy spędzonych we francuskim dębie. Szczep: 100% Pinot Noir.

www.villamaria.co.nz

THE WORLD'S MOST ADMIRED WINE BRANDS
Drinks International

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

SUSTAINABLE · INNOVATIVE · FAMILY OWNED
SIR GEORGE FISTONICH
OWNER FOUNDER

Kartonik GRATIS przy zakupie wina Villa Maria

(VM.11)

Kartonik GRATIS przy zakupie 2 butelek Villa Maria oprócz VM.05 i VM.10

(VM.07)

Rudolf Müller

Rudolf Muller - 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.11) (AZG.05) (AZG.06) (AZG.07) (AZG.08)

'14/15
Riesling Classic
Rudolf Müller
Pfalz, Qualitatswein
white 75cl (AZG.11)
cena: 42,00 zł

Wytrawny Riesling o bardzo świeżym owocowym bukiecie z brzoskwinią, morelą, zielonym jabłkiem. W smaku mineralny, pozostawiający długie zakończenie. Rekomendowany do sałat, warzyw zwłaszcza do szparagów oraz białego mięsa, ryb i drobiu. Podawać w temperaturze 6°C. Szczep: 100% Riesling.

'14/15
Riesling Kabinett
Rudolf Müller
Mosel, Pradikatswein
white 75cl (AZG.05)
cena: 44,80 zł

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. Szczep: 100% Riesling.

'13/14/15
Riesling Spatlese
Rudolf Müller
Mosel, Pradikatswein
white 75cl (AZG.06)
cena: 49,00 zł

Rudolf Müller Spätlese wyprodukowany jest ze szczepu Riesling, pochodzącego z późnego zbioru w Dolinie Mozeli. Grona pozostają na krzaku do późnej jesieni kiedy są na tyle dojrzałe, że dają bogate, pełne ciała białe wino przepełnione aromatami gruszki, moreli, brzoskwini, owoców cytrusowych wzbogaconymi kwiatowo-mineralnymi nutami. Wino polecane do dań kuchni azjatyckiej oraz serów. Szczep: 100% Riesling.

'15
Riesling Auslese
Rudolf Müller
Mosel, Pradikatswein
white 75cl (AZG.07)
cena: 52,50 zł

Auslese wyprodukowane z super dojrzałego szczepu Riesling uprawianego w Dolinie Mozeli, pochodzącego z listopadowego zbioru kiedy liście przybierają głębokoczerwoną barwę; co widać na przedniej etykiecie butelki. Wino bogate w aromaty miodu, migdałów, brzoskwiń, limonki oraz mango. Znakomicie pasuje do aromatycznych potraw, owoców, dojrzewających serów oraz deserów z cytrusami czy orzechami. Szczep: 100% Riesling.

Ice Time,
Rheinhessen,
Qualitatswein
wino deserowe białe
white 0,375cl (AZG.08)
cena: 70,10 zł

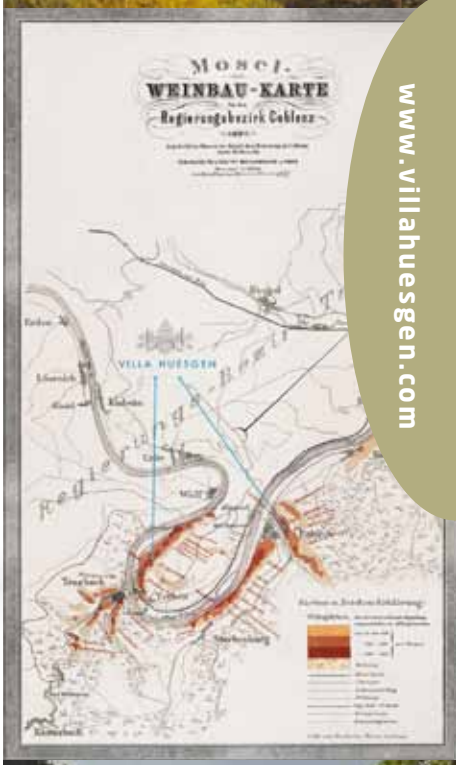
Wino, które urzeka aromatem miodu, orzechów oraz delikatną owocowością. Przyjemna brzoskwiniowa nuta i długo trwająca kremowa słodycz nie pozwolą zapomnieć o tym winie. Idealny partner do deserów.

ceny brutto

www.zgm.de

VILLA HUESGEN należy do rodziny Szczęśliwych Ludzi (Happy People), która od 9 pokoleń (1735 rok) produkuje Riesling nad Mozelą. Uprawiany Riesling jest czystą odmianą typową dla regionu. Nigdy nie zaznał filoksery i nie jest klonem przywiezionym z USA czy innego kraju. Daje bardzo owocowe, mineralne, eleganckie wina, które pasują do większości potraw.

(HV.04) (HV.01) (HV.02) (HV.03)



www.villahuesgen.com

'13/14
Villa Huesgen Riesling
by the glass
Mosel

white 75cl (HV.01)
cena: 77,10 zł

MAGNUM white 1,5 L (HV.04)
cena: 158,00 zł

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.
Szczep: Riesling.

'13/14
Villa Huesgen Riesling,
(Schiefer)
Mosel
white 75cl (HV.02)
cena: 105,30 zł

Wino ze stromych zboczy winnicy Trabener Wurzgarten. Świeże, owocowe z czystym i złożonym bukietem, gdzie dominuje zielone jabłko, owoce cytrusowe, z nutami ziół. Lekka mineralność oraz wyważona kwasowość w pełni oddają terroir. Szczep: Riesling.

'13/14
Villa Huesgen Riesling Alte Reben
(Enkircher Steffensberg)
Mosel
white 75cl (HV.03)
cena: 169,70 zł

Wino klasy premium z historycznej winnicy Enkircher Steffensberg. Winogrona, zbierane wyłącznie ręcznie, pochodzą ze 100 letnich krzewów. W smaku bardzo intensywne, mineralne, z bajecznym aromatem oraz długim i żywym zakończeniem. Znakomite do długiego przechowywania. Czyste uosobienie Rieslinga.

VILLA HUESGEN

Weingut Stadt Krems

(SK.01)

(SK.02)

(SK.04)

'14
Grüner Veltliner, Lossterrassen, Qualitätswein
Weingut Stadt Krems
white 75cl (SK.01)
cena: 75,60 zł

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.
Szczep: 100% Grüner Veltliner.

'15
Grüner Veltliner, Weinzierlberg, Kremstal Dac
Weingut Stadt Krems
white 75cl (SK.02)
cena: 110,70 zł

Wino ze spontanicznym aromatem zielonego banana i owoców cytrusowych. Bardzo delikatne, pełne ciała, o długim finiszu. Nadaje się do picia w ciągu 2 lat lub do przechowywania przez najbliższe 4-6 lat. Rekomendowane do potraw kuchni austriackiej jak również do dań kuchni azjatyckiej. Doskonałe do makaronów, wieprzowiny i kurczaka. Szczep: 100% Grüner Veltliner.

'13/14/15
Riesling, Steinterrassen, Kremstal DAC
Weingut Stadt Krems
white 75cl (SK.04)
cena: 110,70 zł

Klasyczny, o dobrej strukturze Riesling z mineralnym posmakiem. Nos bogaty w aromaty moreli i brzoskwini. Do picia w ciągu 3 lat lub do dalszego przechowywania przez najbliższe 10 lat. Idealny do grillowanych przekąsek, smażonych ryb i pieczonych potraw. Szczep: 100% Riesling.

LIMITOWANA ILOŚĆ

SK.09	Grüner Veltliner, Qualitätswein, Gottweiger Berg - wino mszalne - Das Weingut der Benediktiner	white	'15	75cl	77,10 zł
SK.08	Gelber Traminer, Qualitätswein, Weingut Stadt Krems	white	'12	37,5cl	105,30 zł
SK.07	Grüner Veltliner, Stein, Kremstal DAC Reserve, Weingut Stadt Krems	white	'14	75cl	135,30 zł
SK.06	Blauer Zweigelt, Qualitätswein, Domäne Krems	red	'13	75cl	78,90 zł
SK.10	Pinot Noir, Qualitätswein, Gottweiger Berg - wino mszalne - Das Weingut der Benediktiner	red	'13	75cl	144,10 zł

www.weingutstadtkrems.at

RIONDO

Collezione Prosecco

CASA LUNARDI

Gold Medal - Sommelier Wine Awards
Gold Medal - Mundus Vini
Bronze Medal - International Wine Challenge
Bronze Medal - IWSC
Commended - International Wine Challenge

(R0.01)

Prosecco, Riondo Collezione, Extra Dry (półwytrawne) D.O.C.
bianco 75cl (R0.01)
cena: 42,00 zł

Odświeżające, rewelacyjne owocowe Prosecco wyprodukowane metodą Spumante (fermentacja w butelce). 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. Szczep: Glera.

Bronze Medal - IWSC
Commended - International Wine Challenge

(R0.03)

'14
Pinot Grigio, Casa Lunardi, Delle Venezie I.G.T.
bianco 75cl (R0.03)
cena: 34,30 zł

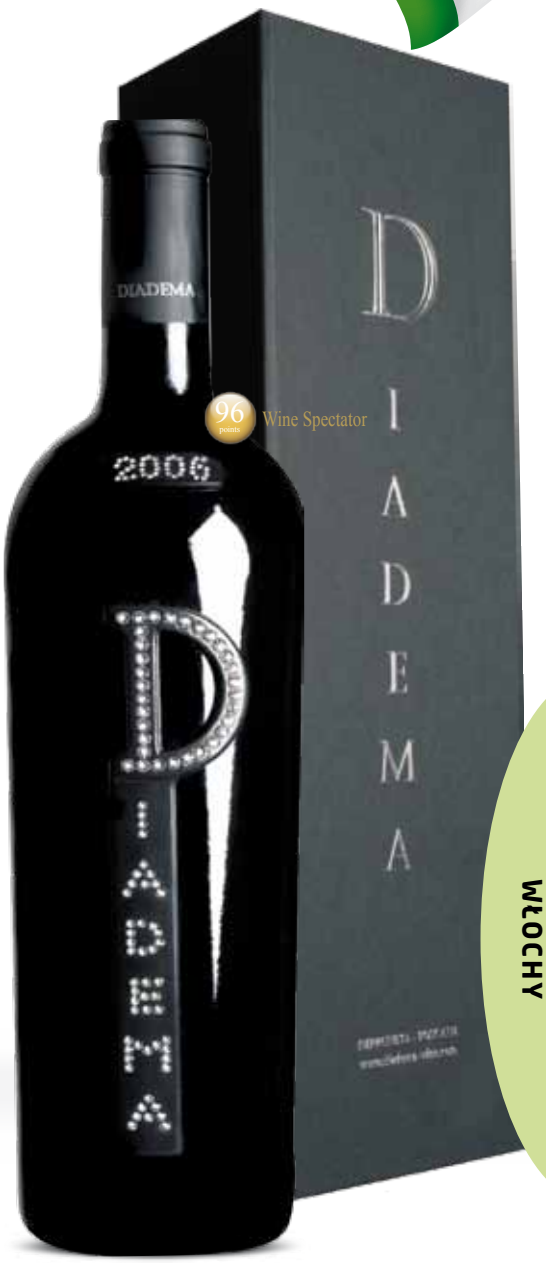
Aromaty owoców tropikalnych takich jak mango, kiwi z kuszącymi nutami kwiatów (akacja, wiciokrzew, pomarańcza). Umiarkowana kwasowość. Wino idealne do jarzynowych zup, sałat, przekąsek czy grillowanego białego mięsa. Szczep: Pinot Grigio.

95 points Wine Spectator
Top 100 - Wine Spectator

(R0.04)

'14
Merlot, Casa Lunardi, Delle Venezie I.G.T.
rosso 75cl (R0.04)
cena: 34,30 zł

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. Szczep: Merlot



96 points Wine Spectator

(DM.01)

'06
Diadema, Supertoscan I.G.T. - oryginalne ekskluzywne etui
rosso 75cl (DM.01)
cena: 490,00 zł

Głębokorubinowa barwa z niuansem fioletu. Nos z bogatą i aromatyczną paletą przypraw oraz owoców: leśne owoce jagodowe, delikatne przyprawy, czekolada, palona kawa, drzewo chinowe. Taniny ciężkie ale eleganckie, całkowicie zintegrowane z dobrze wyważoną, hojną strukturą. Długie zakończenie z mineralnymi nutami dającymi znakomitą świeżość. Dojrzewa w małych francuskich barrique przez 16 miesięcy oraz dodatkowo 6 miesięcy w butelce. Kompozycja: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

i Założona w 2008 roku firma **Collis-Riondo** zrzesza ponad 2400 winogrodników, którzy na obszarze 6000 hektarów winnic uprawiają najważniejsze odmiany winogron regionu Veneto.
Riondo – nazwa pochodzi od wsi Monte Riondo położonej w Monteforte d'Alpone, w regionie Veneto

i „Lunardi" – nazwisko typowe dla regionu Veneto. Linia win o tej nazwie stworzona została z myślą o winie na kieliszki do codziennych lekkich posiłków.

www.valdoca.com

(PR.08)

Vino Spumante Bianco "Punto Oro" extra dry, Millesimato, Veneto
bianco 75cl (PR.08)
cena: 52,50 zł

Elegancka butelka, świetne bąbelki, perfekcyjna kwasowość, urzekająca łagodność. Nos przywołuje gruszkę i jabłko, a usta to przede wszystkim cytrynowe nuty. Znakomity aperitif oraz partner do ryby, drobiu i owoców morza. Kompozycja: 60% Glera, 40% Chardonnay (16 g/l cukru, charmat method)

(PR.09)

Vino Spumante Rose "Punto Rosa" brut, Millesimato, Veneto
rose 75cl (PR.09)
cena: 59,60 zł

Jedno z najczęściej nagradzanych różowych win musujących. Łososiowa barwa, aromatyczne nuty wiśni, brzoskwini i białych kwiatów. Znakomity aperitif oraz towarzysz do ryb i owoców morza. Szczep: 100% Pinot Noir (8 g/l cukru, charmat method).

(PR.01)

Prosecco Brut Treviso D.O.C. (Val D'Oca)
bianco 75cl (PR.01)
cena: 50,80 zł

Świetne musujące wino (wyprodukowane metodą charmat) z eleganckim kwiatowym bukietem i wyśmienitymi „bąbelkami". Znakomita równowaga między kwasowością a łagodnością. Podawać schłodzone jako aperitif, do ryb czy owoców morza. Szczep: Glera.

(PR.03)

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G. (Val D'Oca - Black Bottle Collection)
bianco 75cl (PR.03)
cena: 71,90 zł

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. Szczep: Glera..

ceny brutto

(PR.07)

(PR.06)

(PR.04)

www.valdoca.com

Eleganckie podręczne opakowanie na butelkę Prosecco z dwoma kieliszkami. Idealne na prezent.

(PR.07)
cena: 51,00 zł
(cena bez butelki Prosecco)

Prosecco Extra Dry Treviso D.O.C. (Val D'Oca) oryginalny kartonik
bianco 1,5L (PR.06) – Magnum
cena: 122,80 zł

Extra Dry Prosecco (zawartość cukru 16g/l), które wyróżnia się równowagą między kwiatowymi nutami a owocowym smakiem przywołującym wspomnienie sadu (jabłko, gruszka, morela). W ustach pozostawia niezapomnianą świeżość oraz cytrusowy finisz. Rekomendowane jako aperitif, do owoców morza, ryby, dań na bazie ciasta francuskiego. Szczep: Glera.

Prosecco Extra Dry Treviso D.O.C. (Val D'Oca)
bianco 20cl (PR.04)
cena: 20,90 zł

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). Szczep: Glera.

WŁOCHY | TOSCANA

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

Tenute Guicciardini Strozzi - pierwsze udokumentowane informacje o przepięknej toskańskiej posiadłości i winnicach Villa Cusona pochodzą z roku 994. Ich właściciele książęce rodziny Guicciardini i Strozzi od zawsze uczestniczyli w życiu politycznym i kulturalnym Toskanii. W latach odrodzenia współpracowali z Niccolo Machiavelli, a jako odwieczni wrogowie rządów Medyceuszów wybudowali monumentalny Palazzo Strozzi we Florencji. Ostatnie badania drzewa genologicznego potwierdziły, iż Strozzi są potomkami Lisy Gherardini, wszystkim znanej z obrazu Leonarda da Vinci Mona Lisa. Natalia Strozzi jedna z dwóch córek obecnych właścicieli zajmuje się nie tylko pracą w winnicy. Lekcje baletu pobierała w Balet Kirowa w Petersburgu u mistrza Rudolfa Nureyeva. Występuje w teatrze, a w wieku 28 lat napisała książkę o swoim pobycie w Rosji oraz niezapomnianej przyjaźni z rodziną Gregory Pecka. Książęca rodzina z wielką przyjemnością zaprasza do odwiedzenia Villa Cucona: 525 hektarów z gajami oliwnymi, cyprysami, winnicami i wieżą z roku 1100. To tutaj, w królestwie białego szczepu Vernaccia, bywają Tony Blair z rodziną, włoski premier Silvio Berlusconi oraz Nicolas Sarkozy.

Natalia i Irina Strozzi

św. St. Kostka przodek rodziny Strozzi

www.guicciardinistrozzi.it

(ST.02)

(ST.05)

(ST.07)

(ST.08)

(ST.06)

'14
Vernaccia Di San Gimignano Tenute Guicciardini Strozzi D.O.C.G.
bianco 75cl (ST.02)
cena: 59,70 zł

Typowy i ekskluzywny produkt regionu San Gimignano, znany już za czasów Kosmy Medyceusza jako lekarstwo na ból brzucha i mdłości. Przyjemny, intensywny, owocowy aromat. W smaku świeże i delikatne z charakterystycznym gorzkim zakończeniem przypominającym migdały. Wino szczególnie polecane do ryb, owoców morza i białego mięsa. Jak również świetne jako aperitif. Szczep: 100% Vernaccia di San Gimignano.

'11
Vernaccia Di San Gimignano Riserva - Tenute Guicciardini Strozzi, D.O.C.G.
bianco 75cl (ST.05)
cena: 108,90 zł

Wino produkowane wyłącznie z najlepszych roczników, z wyselekcjonowanych gron Vernaccia o wysokiej zawartości cukru. Dojrzewa 8 miesięcy we francuskiej barrique i dodatkowo 1 rok w butelce. Bogaty mineralny nos z delikatnym tchnieniem dębu, nutami wanilii, kopru oraz kwiatami jaśminu. Wino polecane do hors d'oeuvres, zup rybnych, owoców morza, nadziewanych warzyw, białego mięsa i kremowych serów. Szczep: 100% Vernaccia di San Gimignano.

'14/15
Chianti Tenute Guicciardini Strozzi D.O.C.G.
rosso 75cl (ST.07)
cena: 56,10 zł

Wino o rubinowej barwie z etykietą przedstawiającą XIV wiecznego polityka i historyka Francesco Guicciardini. Intensywny i trwały bukiet. W smaku wytrawne, dobrze ułożone, przyjemne. Polecane do większości potraw. Kompozycja: 90% Sangiovese, 10% inne.

'13
Ocra Tenute Guicciardini Strozzi Bolgheri D.O.C.
rosso 75 cl (ST.08)
cena: 114,20 zł

Ocra, "krew ziemi", powstała w Bolgheri, w regionie który cieszy się wyjątkowym mikroklimatem do uprawy winorośli. Dojrzewa 12 miesięcy w barrique. Nos z trwałymi notami jeżyn i borówki oraz delikatnym tchnieniem skóry. W smaku przyjemne i ciepłe. Polecane do czerwonego pieczonego mięsa, dziczyzny i dojrzałych serów. Kompozycja: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Syrah.

'09/10
Sodole Tenute Guicciardini Strozzi Supertoscan I.G.T.
rosso 75cl (ST.06)
cena: 221,00 zł

Supertoscan do „medytacji". Etykieta przedstawia znanego renesansowego historyka Francesco Guicciardini. Wino dojrzewa 12 miesięcy we francuskiej barrique i dodatkowo rok w butelce. Intensywny, elegancki i bogaty bukiet z przyjemnymi nutami fiołków, owoców leśnych i przypraw. Pełne, krągłe, idealne do przechowywania przez 10-15 lat. Polecane do czerwonego mięsa, dziczyzny, gulaszu i dojrzałych serów. Szczep: 100% Sangiovese.

LIMITOWANA ILOŚĆ

91 - Wine Spectator, - Gambero Rosso

ST.12	Vignare - Tenute Guicciardini Strozzi, Bolgheri Superiore D.O.C.	rogue	'08	75cl	272,00 zł

ceny brutto

(GU.02)

(GU.01)

(GU.03)

Sebastiano Rosa, właściciel Tenuta San Guido

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.

www.sassicaia.com

'12/13
Le Difese Tenuta San Guido
Toscana I.G.T.
rosso 75cl (GU.02)
cena: 168,70 zł

Wino dojrzewało 12 miesięcy we francuskich i amerykańskich dębowych barrique. Charakteryzuje się przyjemną strukturą i cudowną świeżością. W ustach przywołuje wspomnienie starej beczki, palonego drewna, czerwonych owoców. Jedno z najlepszych włoskich win. Kompozycja: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese.

'12/13
Sassicaia Tenuta San Guido
Bolgheri D.O.C.
rosso 75cl (GU.01)
cena: 1 053,00 zł

Jeden z najlepszych Supertoskanów na świecie. Dojrzewał 24 miesiące we francuskiej dębowej barrique i dodatkowo 6 miesięcy w butelce. Wino o intensywnej rubinowej barwie z nadzwyczajną koncentracją i głębią. Złożony i bardzo elegancki nos w otoczeniu nut czerwonych owoców. W ustach pełne, gęste a jednocześnie harmonijne i eleganckie. Świetny potencjał starzenia. Kompozycja: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

'11/12
Guidalberto Tenuta San Guido
Toscana I.G.T.
rosso 75cl (GU.03)
cena: 279,00 zł

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. Kompozycja: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

BARONE RICASOLI

www.ricasoli.it

(BR.11)

(BR.08)

(BR.01)

(BR.04)

92 points Wine Spectator
90 points James Suckling
90 points Wine Advocate
Gambero Rosso
Espresso Guide

(BR.11)
– ozdobny oryginalny kartonik Ricasoli
cena: 14,00 zł

'12/13
Torricella - Barone Ricasoli
Toscana I.G.T.
bianco 75cl (BR.08)
cena: 129,90 zł

Białe wino z Toskanii, oddające charakter terroir, kojarzonej głównie ze słynnymi czerwonymi winami. Jasnosłomkowo barwa. Żywy i elegancki kwiatowo-owocowy bukiet z głogiem, kwiatem dzikiego bzu, białą brzoskwinią i morelą. W smaku dobrze wyważone, pozostawiające długi finisz z wanilią, miodem i owocami cytrusowymi. Szczep: Chardonnay, małe ilości Sauvignon Blanc.

'13/14
Chianti del Barone Ricasoli
D.O.C.G.
rosso 75cl (BR.01)
cena: 78,90 zł

Wino dojrzewa w kadziach ze stali nierdzewnej (90%) oraz barrique i dużych beczkach (10%). Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Delikatne aromaty wiśni, jeżyn, fiołków i słodkiego tytoniu. Przyjemny i świeży smak z charakterystycznymi nutami dojrzałych owoców oraz elementami przypraw w zakończeniu. Wino do codziennego picia, pasujące dobrze do większości potraw. Szczep: Sangiovese, uzupełniające odmiany.

'12/13
Brolio - Barone Ricasoli
Chianti Classico D.O.C.G.
rosso 75cl (BR.04)
cena: 135,30 zł

Wino dojrzewa 9 miesięcy w wielkich beczkach i barrique. Intensywny rubinowy kolor. Aksamitny bukiet z aromatami czarnej porzeczki, morwy, dymu tytoniowego i pieprzu. Bogaty i mocny smak z delikatnymi taninami i ciepłą strukturą. Długi mineralny finisz. Wino rekomendowane do czerwonego mięsa, makaronów i serów. Kompozycja: 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

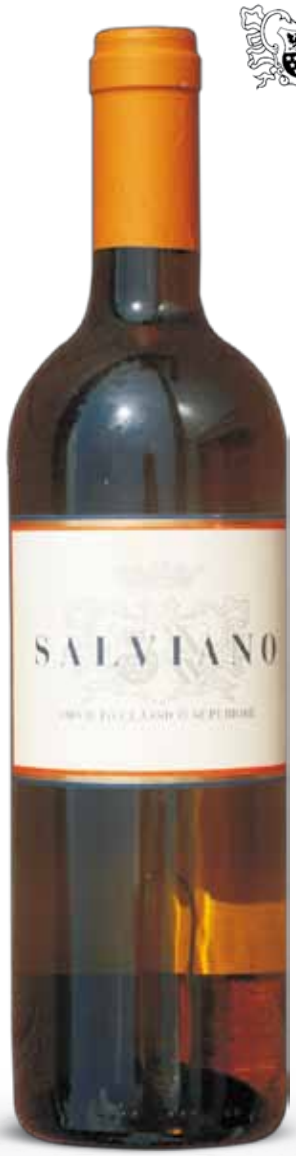
Barone Francesco Ricasoli

Historia **Brolio i Ricasoli** sięga XII wieku, kiedy ziemia oraz zamek zostały przekazane rodzinie Ricasoli na własność przez Republikę Florencji. Okres ten odznaczał się niekończącą wojną między Florencją a Sieną, która zaangażowała pokolenia rodziny Ricasoli do walki aż do XV wieku, kiedy to dwa miasta zawarły pokój. Wówczas rodzina zaczęła odchodzić od pełnienia militarnych i politycznych ról, zaczynając pierwsze gospodarcze działania na zamku Brolio. W trakcie ostatnich trzech wieków rodzina Ricasoli osiągnęła status producenta najlepszej jakości win, począwszy od Chianti Classico. Od 1993 roku Francesco Ricasoli, trzydziesty drugi baron Brolio, kieruje firmą we wszystkich aspektach.

ceny brutto

(BR.06)

(BR.05)



(SA.01)

(SA.03)

'12
Rocca Guicciarda - Barone Ricasoli
Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
rosso 75cl (BR.06)
cena: 143,90 zł

Rocca Guicciarda to nazwa jednej z najważniejszych posiadłości Barone Ricasoli. Wino dojrzewa 16 miesięcy w barrique i tonneaux. Owocowy bukiet z aromatem wiśni, malin, jeżyn, fiołków oraz kawy i wanilii. W smaku krągłe, aksamitne z eleganckim zakończeniem. Polecane do grillowanego mięsa, pieczonej cielęciny, baraniny i niebieskich serów. Szczep: Sangiovese, uzupełniające odmiany.

'12
Castello di Brolio - Barone Ricasoli
Chianti Classico Gran Selezione
rosso 75cl (BR.05)
cena: 350,00 zł

Wino, które najlepiej oddaje filozofię winnicy Barone Ricasoli z jej długą historią, dążeniem do perfekcji i szczególnym położeniem każdej winnicy. Dojrzewa 18 miesięcy w beczce. Bogate i słodkie aromaty wiśni, fiołków i truskawek harmonijnie połączone z nutami dymu tytoniowego, wanilii, białej czekolady i śródziemnomorskich przypraw. Wino eleganckie, obiecujące interesujący potencjał starzenia. Polecane do czerwonego mięsa, dziczyzny i makaronów. Kompozycja: 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

"O Chianti stało się głośno w XIX wieku. Wszystko dzięki baranowi Bettinowi Ricasoliemu. To on ulepszył recepturę wina, przekazał ją właścicielom okolicznych winnic, a potem rozbudował drogi i kolej, żeby przewozić butelki do większych miast. Jeśli będziecie w Toskanii, odwiedźcie jego zamek – Castello di Brolio". Mamma Mia – Włochy dla dociekliwych autorstwa Moniki Utnik-Strugała

'12/14
Salviano
Orvieto Classico D.O.C.
bianco 75cl (SA.01)
cena: 59,60 zł

Proste i zarazem bardzo eleganckie białe wino w winnicy Salviano położonej pomiędzy historycznymi miastami Todi i Orvieto. Barwa żółtosłomkowa z zielonkawym odcieniem. W smaku lekko pikantne z długim finiszem. Wino szczególnie polecane do potraw z drobiu, jaj i warzyw. Kompozycja: 30% Trebbiano Toscano (Procanico), 30% Grechetto, 40% Chardonnay i Sauvignon blanc.

'12
Salviano Turlo
Lago di Corbara D.O.C.
rosso 75cl (SA.03)
cena: 75,40 zł

Delikatnie tłuste, ciepłe i intensywnie owocowe. Głównie wyczuwalne aromaty dojrzałych czerwonych owoców, marmolady, przypraw i papryki. W smaku z ziemistymi nutami. Wino o długim finiszu i dobrym potencjale starzenia. Kompozycja: 50% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.

Zamki **Titignano i Salviano**, położone nad brzegami jeziora Corbara, należą od XVII wieku do rodziny Corsini. Znajdują się w naturalnym, nieskażonym środowisku, gdzie historia i tradycja miesza się z nowoczesnymi przedsięwzięciami. Na wzgórzach położonych od 500 do 1500m nad poziomem morza wokół jeziora uprawia się szczepy: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon oraz Grechetto. Winnice wyposażone są w najnowocześniejsze urządzenia pozwalające na wydobycie tego co najcenniejsze w wyselekcjonowanych gronach. Wino po procesie fermentacji dojrzewa przez wiele miesięcy w małych dębowych beczkach.

www.titignano.it

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.01)

(SF.02)

(SF.06)

(SF.19) – ozdobny kartonik gratis
– przy zakupie 3 dowolnych but. wina San Felice.

www.agricolasanfelice.it

'12
Chianti Classico San Felice
D.O.C.G.
rosso 75cl (SF.01)
cena: 93,00 zł

Klasyczne Chianti Classico znane z bogatej elegancji aromatów. Zastosowano tradycyjny proces fermentacji, średniej długości czas maceracji i 12 miesięczny okres dojrzewania w wielkich beczkach z dębu slawońskiego. Świetlista rubinowa barwa. Nos z wiśnią, maliną i słodkimi fiołkami. W smaku wytrawne, z subtelnymi taninami i świeżą kwasowością. Najlepiej podawać do przystawek, pierwszych dań i większości czerwonych mięs. Szczep: 100% Sangiovese.

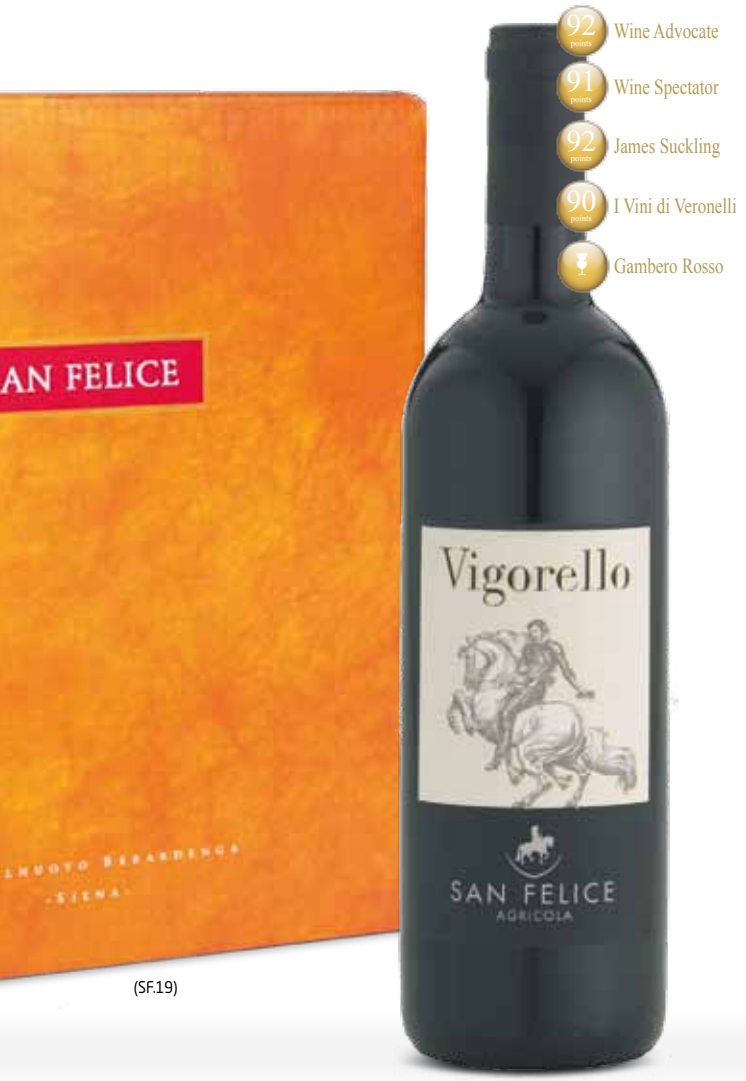
'11
Il Grigio San Felice
Chianti Classico Riserva
D.O.C.G.
rosso 75cl (SF.02)
cena: 136,90 zł

Jedynie najlepsze grona sangiovese dokładnie wybrane z winnic Chianti Classico używane są do produkcji tej Riserva, która znakomicie łączy tradycję z nowoczesnością. Wino dojrzewa 24 miesiące w dębie, z czego 20% w małych barrique, a następnie rok w butelce. Głębokorubinowa barwa. Bogate trwałe aromaty z dominacją fiołków i leśnych owoców jagodowych. Wino dobrze zbudowane, o dobrym kręgosłupie, z żywymi taninami i dobrą kwasowością. Znakomite do dań na bazie mięsa z sosami, pieczonego gołębia i grillowanego steku. Szczep: 100% Sangiovese.

'10
Poggio Rosso San Felice
Chianti Classico Riserva
D.O.C.G.
rosso 75cl (SF.06)
cena: 246,00 zł

W drugiej połowie 1970 roku teren Poggio Rosso obsadzono serią klonów sangiovese i colorino. Obecnie z najlepszych gron tych odmian produkuje się tę Riserva z dodatkiem odmiany pugnitello począwszy od rocznika 2004. Wino o świeżej głębi i rewelacyjnej elegancji było jednym z pierwszych 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 przechowywania. Znakomite do grilla, dziczyzny i serów twardych typu pecorino. Kompozycja: 80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Pugnitello.

SAN FELICE
AGRICOLA



(SF.19)

(SF.07)

(SF.08)

(SF.09)

www.agricolasanfelice.it

'10
Vigorello San Felice
Supertoscan I.G.T.
rosso 75cl (SF.07)
cena: 246,00 zł

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 w miarę upływu czasu wzbogacane było stopniowo w cabernet sauvignon a ostatnio również w 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 delikatnymi nutami wanilii. Rekomendowane do potraw z grilla, pieczeni, dzikiego ptactwa, jagnięciny i twardych serów. Kompozycja: 40% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.

'12/13
Campogiovanni Rosso
Di Montalcino, D.O.C.
rosso 75cl (SF.08)
cena: 122,80 zł

W drugiej połowie 1990 roku sześć hektarów posiadłości Campogiovanni zostało obsadzone odmianą sangiovese pod produkcję Rosso di Montalcino DOC. To świetnie wyważone wino dojrzewa 12 miesięcy w dębowych beczkach ze slawońskiego dębu.
Ma rubinową barwę i aromaty wiśni, jeżyny oraz drzewa cedrowego. Żywe o jedwabistej strukturze. Rekomendowane do makaronów z grzybami, truflami oraz do dań z wołowiny i cielęciny w sosach. Szczep: 100% Sangiovese (Brunello clone).

'10
Campogiovanni Brunello Di Montalcino
D.O.C.G.
rosso 75cl (SF.09)
cena: 255,00 zł

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. Szczep: 100% Brunello (Sangiovese clone).

CAMPOGIOVANNI

(TZ.02)

(TZ.01)

(TZ.16)

(TZ.03)

(TZ.04)

'13/14
Ca(de)io Bianco
Terre Siciliane I.G.P.
bianco 75cl (TZ.02)
cena: 31,50 zł

Sycylijskie białe wino o jasnosłomkowej barwie. Przyjemne aromaty brzoskwiń z niuansami minerałów. W smaku świeże i trwałe. Polecane do rybnych hors d'hoeuvre, makaronów z sardynką lub sosem pomidorowym, grillowanego ptactwa i kurczaka. Kompozycja: Inzolia, Catarratto.

'13
Ca(de)io Rosso
Puglia I.G.P.
rosso 75cl (TZ.01)
cena: 31,50 zł

Głębokorubinowa barwa. Owocowe aromaty morwy i śliwki. Wino świeże, lekko gorzkie, trwałe, dobrze zbudowane. Rekomendowane do surowej szynki, melona, makaronów z sardynką, grillowanego białego i czerwonego mięsa oraz grillowanej ryby. Szczep: Sangiovese.

'12/13
Alea Malvasia Bianca
Puglia I.G.P.
bianco 75cl (TZ.16)
cena: 40,20 zł

Słomkowa barwa. Intensywny i delikatny aromat. W smaku aksamitne, z nutami migdałów w zakończeniu. Znakomite do hors d'oeuvre, ryby i pierwszego dania. Szczep: 100% Malvasia Bianca.

'14/15
Negro Amaro Megale
Salento I.G.P.
rosso 75cl (TZ.03)
cena: 43,80 zł

Wino z regionu Puglia. Dojrzewa w tradycyjnej 5hl beczce przez okres 6 miesięcy. Bogata czerwona szata. Nos przyjemny z winnym bukietem. W smaku pełne, z przyjemnymi nutami przypraw. Polecane do czerwonego mięsa. Szczep: 100% Negro Amaro del Salento.

'14
Primitivo Pruneo
Salento I.G.P.
rosso 75cl (TZ.04)
cena: 49,00 zł

Wino z prowincji Taranto położonej w regionie Puglia. Dojrzewa w tradycyjnym dębie przez 6 miesięcy. Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Aromat intensywny, owocowy z nutami suszonej śliwki i wiśni. Pełne ciała, delikatne, wyważone wino. Idealne do pikantnych dań głównych, czerwonego mięsa, dziczyzny, dojrzałych serów. Szczep: 100% Primitivo.

VIGNALI BOCCAMORA Tenimenti in Sicilia

Antichi Vini di Puglia
Feudo di Santa Croce

Firma Tinazzi - została założona w latach 60-tych w Cavaion przez Eugenio Tinazzi. Obecnie w jej skład wchodzi pięć winnic: Casa Vinicola Tinazzi, Tenuta Valleselle, Ca'Isidora w Veneto, Feudo di Santa Croce w regionie Puglia oraz Vignali Roccamora na Sycylii. Każda z nich pozostaje w rękach rodziny Tinazzi, gdzie głęboko jest zakorzeniona pasja do wina i winorośli.

(TZ.13)

(TZ.15)

(TZ.06)

(TZ.05)

'13/14
Eight Sense
Primitivo di Manduria, D.O.P.
rosso 75cl (TZ.13)
cena: 101,70 zł

Wino z winnic położonych niedaleko Carosino (Puglia). Dojrzewa w amerykańskiej i francuskiej dębowej tonneaux przez 6 miesięcy. Rubinowa barwa. Bukiet przywołuje wspomnienie śliwki i dojrzałych czerwonych owoców. Aksamitna struktura. Rekomendowane do pikantnych dań, jagnięciny, dziczyzny w ciężkich sosach, twardych serów. Szczep: 100% Primitivo di Manduria.

'11/13
Tiranno Malvasia Nera
Salento I.G.P.
rosso 75cl (TZ.15)
cena: 73,60 zł

Rubinowa barwa. Intensywne, owocowe aromaty przywołujące wspomnienie wiśni i śliwki. W smaku wyczuwalne nuty przypraw, czekolady i lukrecji. Eleganckie, pełne ciała wino rekomendowane do pieczeni i serów. Szczep: 100% Malvasia Nera.

'13
Montani Rosso
Nero d'Avola, Sicily I.G.P.
rosso 75cl (TZ.06)
cena: 43,80 zł

Pełna i wyraźna rubinowa barwa. Nos elegancki z nutami dojrzałej wiśni i dzikiej róży. Pełne ciała wino polecane do makaronów z sosem mięsnym, duszonej wołowiny i pieczonego czerwonego mięsa. Szczep: 100% Nero d'Avola.

'14
Poggio Ai Santi
Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.
rosso 75cl (TZ.05)
cena: 38,50 zł

Wino z najlepiej położonych winnic w Abruzzo. Dojrzewa w kadziach ze stali nierdzewnej. Rubinowa barwa. Nos delikatny z aromatem czerwonych owoców. Wino o dobrej strukturze, polecane do potraw z ryżem oraz pieczonego i grillowanego mięsa. Szczep: 100% Montepulciano.

www.tinazzi.it

WŁOCHY

(AR.01) (AR.02) (AR.03) (AR.04)

'14
Trebbiano, La Casada
Rubicone I.G.T.
bianco 1,5 L (AR.01)
cena: 47,30 zł

Jasnożółta barwa z zielonkawymi refeksami. Wino o świeżym, owocowym bukiecie. Doskonałe do przekąsek, sałatek i ryby. Szczep: Trebbiano. Uniwersalne wino do sprzedaży na kieliszki, na bankiety, imprezy okolicznościowe.

'14
Merlot, La Casada
Vino d'Italia
rosso 1,5 L (AR.02)
cena: 47,30 zł

Eleganckie, dobrze zbudowane wino o rubinowej barwie. Bukiet wyraźny z nutami porzeczki i fiołków. Polecane do gotowanego, pieczonego, grillowanego mięsa. Szczep: Merlot. Uniwersalne wino do sprzedaży na kieliszki, na bankiety, imprezy okolicznościowe.

'15
Primitivo, La Casada
Salento I.G.T.
rosso 75cl (AR.03)
cena: 35,00 zł

Elegancka rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywny, aromatyczny bukiet z paletą owoców typu ciemna wiśnia czy śliwka podanych w przetworzonej formie (konfitura). W smaku przyjemne, ułożone, aksamitne. Znakomite do pieczeni, serów, zup. Szczep: 100% Primitivo.

'15
Pimitivo Doppio Passo
Salento I.G.T.
rosso 75cl (AR.04)
cena: 52,50 zł

Część gron zostaje poddana tradycyjnemu procesowi winifikacji podczas gdy pozostała zbierana jest po przesuszeniu tj. 3-4 tygodnie później. Dodanie przefermentowanej porcji Primitivo do wytłoków gron później zbieranych daje początek drugiej fermentacji. Podnosi to poziom alkoholu, oraz nadaje winu głębszego zabarwienia i złożoności aromatu.
Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością. Polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny. Szczep: 100% Primitivo.

(DV.07) (DV.01) (DV.02) (DV.03) (DV.06)

'13/14
Soave Classico
Domini Veneti
D.O.C.
bianco 75cl (DV.07)
cena: 56,10 zł

Słomkowa barwa z zielonym refleksem. Bukiet nasycony przyjemnymi, fantastycznymi nutami kwiatów oraz białej brzoskwini. W smaku harmonijne, dobrze oddające połączenie świeżości z gorzkimi migdałami w zakończeniu. Wino znakomite do przekąsek, makaronów z warzywami oraz ryby. Kompozycja: Garganega 80%, Trebbiano 15%, Chardonnay 5%.

'13
Valpolicella Classico Superiore
Domini Veneti
D.O.C.
rosso 75cl (DV.01)
cena: 64,80 zł

Typowa i tradycyjna Valpolicella z Veneto. Rubinowa barwa. Nos intensywny i trwały z owocowymi aromatami wiśni i śliwki, kwiatów oraz nutami czarnego pieprzu. W smaku świeże, ze znakomitą kwasowością i taninami. Wino do makaronów, pizzy i dojrzałych serów. Kompozycja: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella.

Ozdobny kartonik
Domini Veneti

cena: 8,80 zł

'13
Valpolicella Ripasso
Classico Superiore
"Vigneti di Torbe"
Domini Veneti
D.O.C.
rosso 75cl (DV.02)
cena: 110,50 zł

Valpolicella z winogron uprawianych na wzgórzach Torbe. Dojrzewa w beczce przez okres 18 miesięcy i dodatkowo 6 miesięcy w butelce. Barwa intensywnie rubinowa z fioletowymi refleksami. Bukiet ze śliwką, gorzką czekoladą i nutami dymu. W smaku harmonijne, pełne ciała, o właściwej równowadze między taninami a kwasowością. Do przechowywania przez kolejne 5-7 lat. Polecane do każdego rodzaju mięsa, makaronów i dojrzałych serów. Kompozycja: 65% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 20% Rondinella.

'12
Amarone della Valpolicella
Classico
Domini Veneti
D.O.C.G.
rosso 75cl (DV.03)
cena: 211,00 zł

Flagowe wino winnicy Cantina Negrar. Wyprodukowane z winogron uprawianych w regionie Valpolicella Classica, podsuszanych przez 120 dni w pomieszczeniach zwanych „fruttaio" i następnie poddawanych procesowi winifikacji w styczniu-lutym. Dojrzewanie zachodzi w 50 hl beczkach z dębu slawońskiego przez okres 18 miesięcy i dodatkowo 6-8 miesięcy w butelce. Bardzo intensywny i trwały aromat z nutami wiśni, suszonej śliwki, suszonych kwiatów i przypraw. W smaku znakomita struktura i elegancja. Wino do przechowywania przez kolejne 10-15 lat. Polecane do grillowanego i duszonego mięsa, dziczyzny, dojrzałych serów. Kompozycja: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella.

Passatempo
Vino Rosso
Cantina Negrar
rosso 75cl (DV.06)
cena: 35,00 zł

Rubinowa barwa z granatowym refleksem. Bukiet wyraźny z nutami wanilii i wiśni. W smaku delikatne, krągłe, z aksamitnymi taninami i długim, wyróżniającym się finiszem. Wino idealne do dań mięsnych oraz dojrzewających serów. Kompozycja: 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Merlot.

Cantina Valpolicella di Negrar - została założona w 1993 roku. Jej misją była pomoc w uprawie winorośli i produkcji wina winiarzom z doliny Negrar. Obecnie firma współpracuje z około 200 winiarzami, na obszarze 500 hektarów, rozciągających się na wzgórzach regionu Valpolicella Classico.

www.cantinanegrar.it

WŁOCHY | TRENTINO

(XR.53)
ozdobny kartonik na 2 but. wina Castel Firmian (MZ.01 i MZ.02) - **cena 8,80 zł**

(XR.54)
ozdobny kartonik na 3 but. wina Castel Firmian (MZ.01 i MZ.02) - **cena 12,30 zł**

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.

(XR.45)
Kartonik Rotari
cena: 8,80 zł

(MZ.01) (MZ.02) (MZ.03) (MZ.06) (MZ.05)

'14/15
Castel Firmian Pinot Grigio Mezzacorona Trentino D.O.C.
bianco 75cl (MZ.01)
cena: 57,80 zł

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. Szczep: Pinot Grigio.

'13
Castel Firmian Cabernet Sauvignon - Mezzacorona Trentino D.O.C.
rosso 75cl (MZ.02)
cena: 57,80 zł

Wino z winnic położonych na terenie Arco, na północ od Jeziora Garda. Dojrzewa w cennym dębie przez okres 6-10 miesięcy. Rubinowa barwa. Bukiet intensywny, złożony, z nutami przypominającymi eukaliptusa i słodkie owoce dobrze zintegrowane ze szczególnym aromatem dębu. W smaku wytrawne, pełne ciała, dobrze zbudowane. Idealne do czerwonego mięsa, pieczeni, dziczyzny i sezonowych serów. Szczep: Cabernet Sauvignon.

'13
Castel Firmian Pinot Grigio Riserva Trentino D.O.C.
bianco 75cl (MZ.03)
cena: 71,90 zł

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. Szczep: Pinot Grigio.

'11/12
Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva Trentino D.O.C.
rosso 75cl (MZ.06)
cena: 71,90 zł

Królewskie wino Trydentu (Trentino). Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Nos intensywny, bogaty w nuty owoców leśnych, szczególnie jagody, jeżyny, maliny. W smaku wytrawne, harmonijne, owocowe, z aksamitnymi taninami. Znakomite do lasagne, pieczonego i grillowanego mięsa oraz potraw kuchni Trydentu. Szczep: Teroldego Rotaliano.

Rotari Talento brut Metodo Classico Trentino D.O.C.
bianco 75cl (MZ.05)
cena: 82,40 zł

Wytrawne wino musujące otrzymane Metodo Classico z ręcznie zbieranych gron. Bukiet świeży, intensywny, owocowy, z nutą zielonego jabłka, gruszki, brzoskwini, gorzkich migdałów. W smaku pełne, harmoniczne, przyjemnie wyważone. Doskonałe jako aperitif oraz jako partner do wszystkich posiłków. Szczep: 100% Chardonnay.

(XR.57)
ozdobny kartonik na 2 but. wina Castel Firmian (MZ.01 i MZ.02) - **cena 5,30 zł**

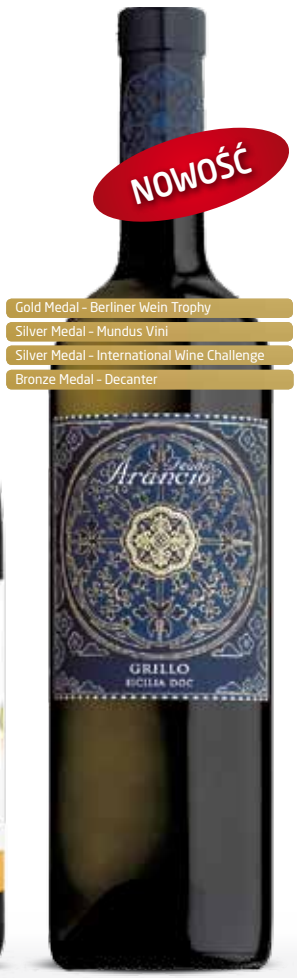
www.mezzacorona.it

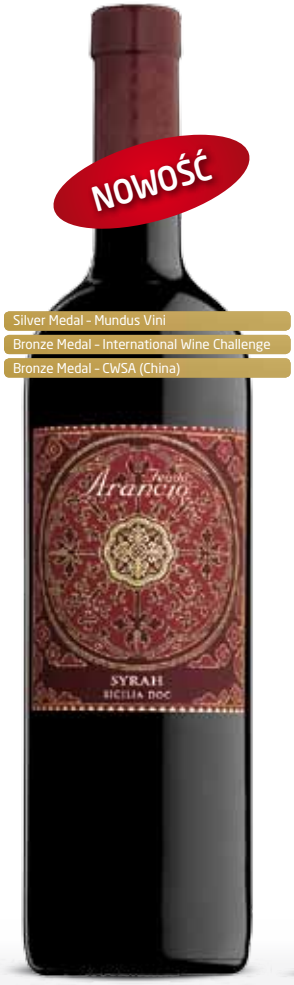
MEzzACORONA

LIMITOWANA ILOŚĆ

MZ.25	Feudo Arancio Nero d'Avola Cabernet Sauvignon, Terre Siciliane I.G.P.	rosso	'13	75cl	47,40 zł
MZ.22	Castel Firmian Marzemino, Trentino D.O.C.	rosso	'14	75cl	56,10 zł
MZ.31	Tolloy Gewürztraminer, Alto Adigo Südtirol D.O.C.	bianco	'14	75cl	68,50 zł
MZ.32	Tolloy Pinot Bianco (Weissburgunder), Alto Adigo Südtirol D.O.C.	bianco	'14	75cl	68,50 zł
MZ.33	Tolloy Pinot Grigio, Alto Adigo Südtirol D.O.C.	bianco	'14	75cl	68,50 zł
MZ.34	Tolloy Pinot Nero, (Blauburgunder) Alto Adigo Südtirol D.O.C.	rosso	'14	75cl	68,50 zł

Tinchite - w dialekcie sycylijskim oznacza "bogate/hojne"





(MZ.18)

'14/15
Anterra - Pinot Grigio Delle Venezie I.G.T.
bianco 75cl (MZ.18)
cena: 37,80 zł

Delikatne owocowe wino z Wenecji o pięknej żółto-słomkowej barwie. Świetnie zachowana równowaga między kwasowością a słodyczą. Wytrawne o eleganckim, kwiatowym bukiecie. Rekomendowane jako aperitif, do zup, ryb, owoców morza i białego mięsa. Anterra, lub „starożytny ląd" po włosku, odnosi się do długiej, bogatej historii upraw winorośli w regionie Veneto. Szczep: Pinot Grigio.

(MZ.21)

'15
Tinchite, Feudo Arancio, Terre Siciliane I.G.T.
bianco 75cl (MZ.21)
cena: 52,50 zł

Jednoszczepowe wino wyprodukowane z odmiany Grillo uprawianej w dwóch zdecydowanie różnych prowincjach Sycylii (Ragusa i Agrigento). Bukiet kuszący, przepełniony nutami nektarynki, brzoskwini z delikatnymi nutami mango oraz owocu papaja. W ustach nieziemsko delikatne, lekko perliste, odświeżające z akcentem owoców tropikalnych. Rekomendowane jako aperitif a także do ryby, serów, warzyw, hors d'oeuvres, białego mięsa i kuchni fusion. Szczep: Grillo.

(MZ.30)

'14
Feudo Arancio Grillo, Sicilia D.O.C.
bianco 75cl (MZ.30)
cena: 49,20 zł

Perfekcyjnie oddany charakter sycylijskiej odmiany Grillo. Tropikalne aromaty z charakterystyczną nutą mango oraz owocu papaja w połączeniu z refleksami jaśminu i białych kwiatów. Wino wyważone, harmonijne, o delikatnej kwasowości. Rekomendowane do owoców morza, białego mięsa, pieczonej ryby, makaronów, warzyw. Idealne do carpaccio. Szczep: Grillo.

(MZ.15)

'13
Feudo Arancio Syrah, Sicilia D.O.C.
rosso 75cl (MZ.15)
cena: 49,20 zł

Blend Syrah z gron uprawianych w regionie Sambuca di Sicilia, które wnoszą do wina dojrzałość i strukturę oraz w regionie Acate, które odpowiadają za delikatną i owocową budowę wina. Nos bardzo kuszący z nutami czarnego pieprzu i tymianku na tle owoców leśnych. Po 10 miesiącach spędzonych w beczce z francuskiego dębu, eleganckie aksamitne taniny będą cieszyć każde podniebienie. Pasuje do aromatycznych wędlin, czerwonego mięsa, dziczyzny, wędzonych serów. Szczep: Syrah.

(MZ.04)

'13
Feudo Arancio Nero d'Avola, Sicilia D.O.C.
rosso 75cl (MZ.04)
cena: 49,20 zł

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.Szczep: Nero d'Avola.

www.mezzacorona.it

WŁOCHY | VENEZIA

Kartonik Livio Felluga (LF.17)
do wina LF.02 i LF.03
cena: 14,00 zł.

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

Livio Felluga - historia winnicy Livio Felluga to historia rodziny, która od 5 pokoleń zajmuje się produkcją wina w regionie Friuli, w najbardziej wysuniętej na północny-wschód części Włoch. Najlepsze winnice położone na wzgórzach Rosazzo pamiętają czasy zakonników, którzy już w XI wieku uprawiali w opactwie winorośl. Obecnie winnice liczące 30 akrów mają apelacje Collio i Colli Orientali del Friuli. Od ponad 50 lat wina rozpoznawalne są na całym świecie poprzez swoją jakość a także nietypową etykietę. Etykieta przedstawia starożytną mapę friulijskich wzgórz wraz z pobliskimi wioskami. Livio Felluga to czołowy producent z regionu Friuli a dla wielu koneserów najlepszy w całym regionie.
WŁAŚCICIEL LIVIO FELLUGA OTRZYMAŁ W 2015 ROKU VINITALY INTERNATIONAL PRIZE

(LF.17)

www.liviofelluga.it

(LF.03)

'12/13
Livio Felluga Vertigo
Rosso Delle Venezie I.G.T.
rosso 75cl (LF.03)
cena: 119,50 zł

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, zielny bukiet z wiśnią, czerwoną papryką, porzeczką, jeżyną i jagodą, zintegrowany ze słodkimi przyprawami i lukrecją. Taniny dobrze współistnieją z kwasowością. Podawać do pikantnych makaronów, potraw z ryżem, grillowanego lub duszonego czerwonego mięsa, wołowiny, pieczonej wieprzowiny, jagnięciny, koziego mięsa, średnio dojrzałych serów. Kompozycja: Merlot, Cabernet Sauvignon.

(LF.02)

'14
Livio Felluga Sharis
Bianco Delle Venezie I.G.T.
bianco 75cl (LF.02)
cena: 119,50 zł

Dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnych przez 6 miesięcy, a następnie 2 miesiące w butelce. Jasnokanarkowa barwa. Nos owocowy, świeży, z nutami ananasa, cytryny, białej brzoskwini, kopru włoskiego, białych kwiatów i przypraw. W smaku żywe, o świetnej kwasowości. Długi i trwały posmak, dający wyraźne niuanse owoców cytrusowych oraz przypraw. Wino świetne jako aperitif, a także do szparagów, zup warzywnych, roślin strączkowych i marynowanych ryb. Kompozycja: Chardonnay, Ribolla Gialla.

(LF.05)

'13/14
Livio Felluga Friulano
Friuli Colli Orientali D.O.C.
bianco 75cl (LF.05)
cena: 154,60 zł

Dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnej przez 6 miesięcy, a następnie co najmniej 2 miesiące w butelce. Nos z miętą, skórką cytrynową, złotym jabłuszkiem, tymiankiem, oregano oraz nutami kwiatów pomarańczy, imbiru, szałwii, orzecha włoskiego i glicynii. W smaku eleganckie, o przyjemniej kwasowości, z typowym zakończeniem gorzkich migdałów zintegrowanym z trawiastym posmakiem. Tradycyjny aperitif we Friuli, ale pasuje znakomicie do prosciutto crudo, salami, plasterkowanych wędlin, dań rybnych oraz tłustych serów. Szczep: Friulano.

(LF.01)

'14
Livio Felluga Sauvignon Blanc
Friuli Colli Orientali D.O.C.
bianco 75cl (LF.01)
cena: 154,60 zł

Tradycyjne wino z Friulli. Dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnych przez 6 miesięcy i co najmniej 2 miesiące w butelce. Słomkowa barwa z jasnozielonkawymi refleksami. Bukiet wyśmienity: marakuja, owoce cytrusowe, lychee, żółta papryka, bukszpan, szałwia, a także liść pomidora, anyż, kiwi, kandyzowane cytrusy, pokrzywa. W smaku żywe, orzeźwiające, harmonijne, z długim i trwałym zakończeniem. Znakomite jako aperitif, a także rewelacyjny partner do szparagów, zup warzywnych, roślin strączkowych i marynowanych ryb. Szczep: Sauvignon Blanc.

(LF.08)

'13/14
Livio Felluga Pinot Grigio
Friuli Colli Orientali D.O.C.
bianco 75cl (LF.08)
cena: 154,60 zł

Po zakończeniu procesu fermentacji dojrzewa na osadzie w kadziach ze stali nierdzewnej przez 6 miesięcy oraz dodatkowo co najmniej 2 miesiące w butelce. Słomkowo-żółta barwa ze złotymi refleksami. Nos szczególnie elegancki, przenikliwy, żywy i złożony z wyraźnymi nutami jaśminu, magnolii oraz aromatami białej brzoskwini, moreli, skórki pomarańczowej, żółtego jabłka, kantalupa, dzikiej róży, mięty a także elementami minerałów i przypraw. Wino dobrze wyważone, żywe, trwałe. Pasuje szczególnie do ryby, przekąsek z mięczaków, risotto i pieczonych warzyw. Szczep: Pinot Grigio.

ceny brutto

MEzzACORONA

(MZ.23) (MZ.07)

'14
Villa Albius Grillo
Terre Siciliane I.G.T.
bianco 75cl (MZ.23)
cena: 36,70 zł

Intensywna słomkowo-złota barwa. Bogaty bukiet owoców tropikalnych, pokrzywy i białych kwiatów. W smaku wyważone, aromatyczne, świeże o przyjemnej kwasowości. Znakomicie pasuje do owoców morza, dań na bazie makaronów z warzywami, białych mięs i pieczonej ryby. Najlepiej podawać w temperaturze 10°C. Szczep: Grillo.

'13/14
Villa Albius Nero d'Avola,
Terre Siciliane I.G.T.
rosso 75cl (MZ.07)
cena: 36,70 zł

Aromaty czarnej porzeczki, wiśni, dżemów owocowych. Wino znakomicie pasujące do większości przekąsek oraz potraw z czerwonych mięs i łagodnych serów. Szczep: Nero d'Avola.

(GU.08) (GU.07) (GU.06)

'15
Samas
Isola Dei Nuraghi I.G.T.
bianco 75cl (GU.08)
cena: 105,30 zł

Żywa, żółtosłomkowa barwa z delikatnym zielonym refleksem. Nos to paleta tropikalnych owoców z nutą cytrusów i typowymi aromatami śródziemnomorskimi jak na przykład szałwia. W ustach jedwabiste, dobrze wyważone. Znakomite do ryby, białego mięsa a także jako aperitif. Kompozycja: 80% Vermentino, 20% Chardonnay.

'13
Montessu
Isola Dei Nuraghi I.G.T.
rosso 75cl (GU.07)
cena: 156,40 zł

Wino z Sardynii, z regionu Basso Sulcis. Dojrzewa w beczce z francuskiego dębu (beczka wcześniej używana) przez około 15 miesięcy. Głębokorubinowa barwa. Nos intensywny, owocowy z lukrecjowym finiszem oraz nutami tostu, śliwki i wanilii. Eleganckie wino wypełniające całe usta. Kompozycja: 60% Carignano, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot.

'12
Barrua
Isola Dei Nuraghi I.G.T.
rosso 75cl (GU.06)
cena: 209,00 zł

Wino dojrzewa we francuskim dębie przez około 18 miesięcy (30% w nowym) i dodatkowo co najmniej 12 miesięcy w butelce. Żywa głębokorubinowa barwa. Nos bogaty w aromaty dojrzałych owoców (głównie ciemna wiśnia), przypraw z dodatkiem lukrecji i mirtu. Eleganckie wino, które oddaje wyjątkową fachowość winemakera. Kompozycja: 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

www.agripunica.it

i **Agricola Punica** - to joint venture należąca do: Sebastiano Rosa (enologa i właściciela Tenuta San Guido gdzie produkowana jest Sassicaia), cenionej sardyńskiej spółdzielni winiarskiej Santadi, winnicy Tenuta San Guido (przewodniczy jej Marchese Nicolo Incisa Della Rocchetta) oraz Giacomo Tachis (legendarnego toskańskiego enologa) i Antonello Palloni (prezesa Santadi).

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.02) (BS.07) (BS.04) (BS.06)

www.batasiolo.com

'11
Barolo
Batasiolo
D.O.C.G.
rosso 75cl (BS.01)
cena: 227,00 zł

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. Szczep: 100% Nebbiolo.

'13
Barbera d'Alba
Batasiolo
D.O.C.
rosso 75cl (BS.02)
cena: 84,30 zł

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. Szczep: 100% Barbera.

'12
Barbera d'Alba Sovrana
Batasiolo
D.O.C.
rosso 75cl (BS.07)
cena: 105,30 zł

Sovrana oznacza „suwerenny". Dojrzewa od 12 do 15 miesięcy w dębowej beczce i dodatkowo 8-10 miesięcy w butelce. Intensywna rubinowa barwa z granatowymi refleksami. Nos delikatny z dojrzałymi owocami, które dobrze współistnieją z aromatycznymi nutami dębu. W ustach ciepłe, pełne, oddające typową świeżość odmiany Barbera. Wino polecane do białego i czerwonego mięsa z sosami oraz do dojrzałych serów. Szczep 100% Barbera.

'14
Gavi del Comune di Gavi Granee, La Morra
D.O.C.G.
bianco 75cl (BS.04)
cena: 80,80 zł

Jedno z najważniejszych białych, wytrawnych win z Piemontu. Delikatna słomkowo-żółta barwa z głębokimi zielonymi refleksami. W smaku wytrawne ale odświeżające, przyjemne, dobrze wyważone. Idealne jako aperitif a także do hors-d'oeuvres i ryb. Szczep: 100% Cortese.

'14/15
Moscato di Asti
Bosc dla Rei Batasiolo
D.O.C.G.
bianco 75cl (BS.06)
cena: 73,80 zł

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. Szczep: Moscato Bianco.

LIMITOWANA ILOŚĆ

BS.13	Barolo Batasiolo Riserva, D.O.C.G	rosso	'06	75cl	262,00 zł
BS.10	Barolo Batasiolo Boscareto, D.O.C.G	rosso	'06	75cl	350,00 zł
BS.12	Barolo Batasiolo Brunate, D.O.C.G	rosso	'09	75cl	350,00 zł

Gold Medal - CWSA
Gold Medal - Mundus Vini
Silver Medal - Wines of Lisbon Region
Silver Vine Leaf - Wine Master Challenge
Silver Medal - AWC Vienna

Antonio Ventura - the enologist of 2006 (Nectar)

lekko półwytrawne

Best Value - Wine Spectator

(PC.01)

'13
Reserva da Familia
Vinho Regional Lisboa
(Paco das Cortes)
tinto 75cl (PC.01)
cena: 43,80 zł

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. Kompozycja: 45% Castelao, 35% Tinta Roriz, 20% Alicante Bouschet.

(PC.02)

'13
Reserva D'Amizade
Vinho Regional Estremadura
(Paco Das Cortes)
tinto 75cl (PC.02)
cena: 47,30 zł

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. Kompozycja: 40% Castelao, 30% Tinta Roriz, 30% Alicante Bouschet.

(LV.01)

Lagosta
Vinho Verde, D.O.C.
blanco 75cl (LV.01)
cena: 36,70 zł

Lekko półwytrawne wino, o obniżonej zawartości alkoholu (9%), z regionu Vinho Verde w Portugalii. W ustach rześkie, z wyjątkowo długim zakończeniem. Polecane jako aperitif oraz do sałatek, owoców morza, ryby i białego mięsa. Kompozycja: Loureiro, Trojadura.

(DJ.01) (DJ.03)

(RD.16) (RD.14) (RD.39)

'14
Grand'Arte Chardonnay
Vinho Regional Lisboa
blanco 75cl (DJ.01)
cena: 72,90 zł

Bardzo aromatyczne, owocowe, bogate, o perfekcyjnej kwasowości. Znakomita świeżość, przyjemność i trwałość zakończenia. Świetne jako aperitif, do serów, owoców morza i ryb. Szczep: Chardonnay.

'06
Grand'Arte Pinot Noir
Vinho Regional Estremadura
tinto 75cl (DJ.03)
cena: 72,90 zł

Świetna rubinowa barwa. Aromaty bogatych owoców z intrygującymi nutami czekolady, zielonej herbaty i fig. W smaku z wyraźną dojrzałą jeżyną i nutami cedru. Dojrzewa od 6 do 9 miesięcy w dębowej beczce oraz minimum 3 miesiące w butelce. Znakomite jako aperitif a także do pieczeni, dziczyzny, duszonych potraw, serów, portugalskiego solonego dorsza. Szczep: Pinot Noir.

PORTUGAL WINERY OF THE YEAR 2012
LISBON WINERY OF THE YEAR 2013

Firma **DFJ Vinhos** powstała w 1998 roku. Obecnie posiada 400 ha winnic w regionach Lisboa, Tejo, Douro, Peninsula de Setubal, Alentejo i Algrave. Główny cel to osiągnięcie perfekcji w produkcji wina we wszystkich regionach upraw wina w Portugalii przy wykorzystaniu rodzimych odmian winorośli. Właściciel i winemaker Jose Neiva Correia (Mister Wine 2013 - Revista de Vinhos) robi wina z najwyższej półki, które są dostępne i rozpoznawalne na całym świecie. Jako pierwszy w Portugalii zaczął uprawiać odmianę Caladoc (połączenie Grenache i Malbec), Dornfelder oraz Riesling i Tannat. Używa dębowych francuskich barrel od Seguin Moreau.

'12
Duas Quintas
Douro D.O.C.
tinto 75cl (RD.16)
cena: 80,80 zł

25% wina dojrzewa we francuskich dębowych beczkach przez 12 miesięcy, a pozostała część w kadziach ze stali nierdzewnej. Żywy, kwiatowy aromat z czasem zastępują czerwone owoce, truskawka, malina, figa z dodatkiem wanilii i ciemnej czekolady. W ustach bardzo świeże i delikatne z aksamitnymi taninami. Znakomite jako aperitif, a także do codziennych posiłków. Kompozycja: 40% Touriga Francesa, 40% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional.

Ramos Pinto
Porto Ruby
tinto 75cl (RD.14)
cena: 87,70 zł

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. Kompozycja: Tinta Barroca, Touriga Franca.

Ramos Pinto Adriano
Reserva Porto (Tawny)
tinto 75cl (RD.39)
cena: 116,00 zł

Barwa typowa dla tawny. Wino bogate w nuty świeżych owoców jak wiśnia i jeżyna. Aromaty suszonych owoców, śliwki, orzecha włoskiego oddają ponad 6-letni czas dojrzewania w dębowej beczce. W smaku eleganckie, równe, pozostające długo w pamięci. Znakomite do szynki, melona, deserów z suszonymi owocami, kozich serów. Kompozycja: Tinta Roriz, Tinto Cao, Touriga Franca.

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).

www.dfjvinhos.com

RAMOS PINTO

(RD.36)

(RD.10)

(RD.11)

(RD.12)

www.ramospinto.pt

'09
Ramos Pinto Porto LBV
(oryginalny kartonik)
tinto 75cl (RD.36)
cena: 130,00 zł

Obfite, hojne i dość owocowe porto. Dominują aromaty dojrzałych gron i czerwonych owoców z nutami ciemnej czekolady znakomicie połączone z przyjemnym dotykiem tytoniu. Pełne ciała wino, energiczne, bogate w dojrzałe owoce, solidne przyjemne taniny, które dają znakomitą złożoność. Polecane do dziczyzny, sufletów serowych i deserów czekoladowych. Kompozycja: 45% Tinta Roriz, 30% Touriga Nacional, 25% Tinta Barroca.

Ramos Pinto 10 Years Old
Port, Quinta De Ervamoira
(oryginalny kartonik)
tinto 75cl (RD.10)
cena: 221,00 zł

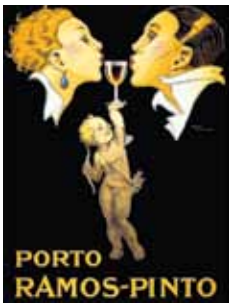
Początkowy oleisty smak zastępuje świeża delikatna owocowość, która kończy się nutą kwasowości i drewna. Owocowe aromaty pomarańczy, moreli oraz śliwki z wanilią i starą beczką po porto. Znakomicie pasuje do sałatek z pomidorem i cebulą, do deserów z suszonymi owocami i orzechami, marmolady z pomarańczy i jajek. Kompozycja: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

Ramos Pinto 20 Years Old
Port, Quinta Do Bom Retiro
(oryginalny kartonik)
tinto 75cl (RD.11)
cena: 385,00 zł

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. Kompozycja: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao.

Ramos Pinto 30 Years Old
Port
(oryginalny kartonik)
tinto 75cl (RD.12)
cena: 543,00 zł

Aromat początkowo ciepły i czarujący z wanilią, suszonymi owocami oraz orzechami. Następnie po zamieszaniu korzenne nuty cynamonu i kakao stają się dominujące. W ustach przede wszystkim migdały i orzech laskowy z zaskakująco przyjemną świeżością oraz lukrecjowym zakończeniem. Wyśmienity partner do bawarskiego kremowego deseru z orzechem i mango. Kompozycja: mix odmian ze starych winorośli.



(MU.16)

'09
Marques De Murrieta
Reserva, Finca Ygay,
Rioja D.O.C. - (2 but.)
tinto 75cl (MU.16)
cena: 299,00 zł

91 Guide Penin
91 Tanzer
91 Wine Enthusiast
91 Wine Spectator
90 Wine Advocate
90 Anuario El Pais
90 Gourmets

TOP 100 - Wine Spectator

(MU.10)

93 Proensa
92 Guide Penin
92 Anuario El Pais
91 Wine Advocate
91 Tanzer
90 Wine Spectator

(MU.02)

www.marquesdemurrieta.com

Hiszpania to kraj który wpisuje się w ścisłą czołówkę producentów wina, dysponując największym areałem winnic na świecie. Szacunek i poważanie zdobyła Hiszpania głównie dzięki krzepkim, dojrzewającym w dębowych beczkach winom czerwonym, ale duże zróżnicowanie klimatyczne i geograficzne pozwalają tworzyć tu także wina słodkie czy rześkie i świeże wytrawne wina białe. Za podstawę najlepszych hiszpańskich osiągnięć winiarskich należy chyba uznać szczep, z którego Hiszpania jest naprawdę dumna – Tempranillo, dający mocne czerwone wina, dobrze dojrzewające w beczkach.

Jego Wysokość Król Hiszpanii Juan Carlos odwiedzający kultową winnicę Marques de Murrieta - 21 października 2014

'10/11
Marques De Murrieta
Capellania, Rioja D.O.C.
blanco 75cl (MU.10)
cena: 149,40 zł

„Wino z 60-letnich krzewów o niskiej wydajności, które spędziło 15-17 miesięcy w nowym francuskim dębie. Aromaty tostu, przypraw do pieczenia, migdałów, toffi i melona wprowadzają do bogatego, pikantnego, o delikatnej strukturze i dobrej kwasowości wina. Dobry potencjał starzenia pozwoli pić je najprawdopodobniej do 2021 roku" – Robert Parker. Szczep: 100% Viura.

'10/11
Marques De Murrieta
Reserva, Finca Ygay, Rioja D.O.C.
tinto 75cl (MU.02)
cena: 149,40 zł

Reserva w klasycznym hiszpańskim stylu z posiadłości Ygay w Rioja Alta, znajdującej się 420-500 m nad poziomem morza. Dojrzewa 20 miesięcy w 225 l 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 z nutą dębu. Polecane do czerwonego mięsa jak również grillowanej ryby oraz dań w bogatych sosach. Kompozycja: 89% Tempranillo, 2% Garnacha, 5% Mazuelo, 4% Graciano.

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.13) (MU.03) (MU.04) (MU.11)

www.marquesdemurrieta.com

'07
Marques De Murrieta
Gran Reserva Finca Ygay
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (MU.13)
cena: 244,00 zł

Podczas 10-dniowej fermentacji w tankach ze stali nierdzewnej sok z dolnej części przepompowywany jest nad unosząca się, powstałą z gron skorupę (remontage) jak i następuje przebijanie skorupy (pigeage). Oba procesy pozwalają uzyskać perfekcyjną barwę oraz bogactwo aromatów. Wino dodatkowo przechodzi przez pionową prasę, gdzie podczas powolnego i delikatnego procesu zachodzi ostateczna ekstrakcja tanin. Następnie dojrzewa 28 miesięcy w 225 litrowych beczkach z amerykańskiego dębu i kolejne 36 miesięcy w butelce. Wino rekomendowane do każdego rodzaju czerwonego mięsa, grillowanej ryby i potraw na bazie bogatych sosów. Przed podaniem zalecane napowietrzanie. Kompozycja: 86% Tempranillo, 14% Mazuelo.

'07
Castillo Ygay Gran Reserva Especial
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (MU.03)
cena: 527,00

„Reserva z pojedynczej winnicy La Plana położonej na wysokości 1500 stóp nad ziemią. Wino dojrzewało 10 miesięcy w nowym amerykańskim dębie, a następnie 21 miesięcy w dębie wcześniej już używanym. Zanim trafiło do sprzedaży co najmniej spędziło 3 lata w butelce. Wino o mocno ciemnej barwie, pikantne, eleganckie, złożone, o wielkiej mocy i wyjątkowej trwałości." – Robert Parker. Kompozycja: 86% Tempranillo, 14% Mazuelo.

MARQUÉS DE MURRIETA
RIOJA DESDE 1852

'12
Dalmau Reserva,
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (MU.04)
cena: 402,00 zł

„Fermentacja zachodzi w wielkich dębowych beczkach (z fermentacją malolaktyczną w barrique), a dojrzewanie przez 19 miesięcy przebiega w nowym francuskim dębie. Gęsta purpurowa barwa; aromaty tostu, lawendy, przypraw i różnorodnych ciemnych owoców z nutą octu balsamicznego i czekolady. Wino pikantne, dobrze wyważone oferujące dużą ilość jedwabistych tanin i czysty bez zarzutu finisz. " – Robert Parker. Rekomendowane do jagnięciny, wołowiny, dziczyzny a także dań z dodatkiem ciemnej czekolady. Kompozycja: 79% Tempranillo 15% Cabernet Sauvignon, 6% Graciano.

'13/14
Pazo Barrantes Albarino
Rias Baixas D.O.
blanco 75cl (MU.11)
cena: 114,20 zł

„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 w osadzie pozostałym po procesie fermentacji. Charakterystyczna świeża kwasowość, mnóstwo przypraw i świetna równowaga. Wino będzie cieszyć podniebienie przez kolejne 3-4 lata" – Robert Parker. Znakomite do owoców morza i ryby. Szczep: 100% Albarino.

PAZO DE BARRANTES
DESDE 1511

LIMITOWANA ILOŚĆ

MU.18	Dalmau Reserva, Rioja D.O.C. (drewniana skrzynka)	tinto	'11	1,5L	1 037,00 zł
MU.17	Castillo Ygay Gran Reserva Especial, Rioja D.O.C. (drewniana skrzynka)	tinto	'07	1,5L	1 527,00 zł

Wine&Spirits top 100 WINERY

PAGO DE LOS CAPELLANES

(PG.01) (PG.02) (PG.03) (PG.04) (PG.05)

www.pagodeloscapellanes.com

'13/14
Pago de Los Capellanes
Joven
Ribera del Duero D.O.
tinto 75cl (PG.01)
cena: 116,00 zł

Proces dojrzewania krótki, trwający 5 miesięcy w nowej beczce z francuskiego dębu. Nos z intensywnym kwiatowym aromatem, czerwonymi owocami leśnymi z dodatkiem subtelnych nut laktozy i wanilii. Wino eleganckie w smaku, trwałe, aksamitne, nic nie tracące z intensywności wielkich młodych win regionu Ribera del Duero. Szczep: 100% Tempranillo.

'10/12
Pago de Los Capellanes
Crianza
Ribera del Duero D.O.
tinto 75cl (PG.02)
cena: 209,00 zł

Przez 12 miesięcy wino dojrzewa w nowej lub prawie nowej francuskiej dębowej beczce (żadna z nich nie ma więcej niż 3 lata) i następnie 12 miesięcy w butelce. Nos jest bardzo bezpośredni z przyjemną równowagą drewna i owocowości, gdzie odnajdziemy nuty mleczne, wanilii, dojrzałych owoców, jagód i śliwek jak również aromaty skóry oraz lukrecji. Przyjemne taniny będą miały wpływ na rozłożony w czasie proces dojrzewania. Szczep: 100% Tempranillo.

'10/12
Pago de Los Capellanes
Reserva
Ribera del Duero D.O.
tinto 75cl (PG.03)
cena: 332,00 zł

Wino dojrzewa 14 miesięcy w nowej francuskiej dębowej beczce. Nos z nutami dojrzałych owoców, szczególnie wiśni i porzeczek, pozostającymi w harmonii z dębem, wanilią, kakao i lukrecją. W ustach doskonała harmonia. Długi elegancki finisz. Znakomity przykład wina, które wybucha owocowością pomimo długiego dojrzewania w beczce. Zalecana dekantacja na godzinę przed podaniem. Szczep: 100% Tempranillo.

'11
Pago de Los Capellanes
"El Nogal",
Ribera del Duero D.O.
- (ozdobny kartonik)
tinto 75cl (PG.04)
cena: 385,00 zł

Wino z 6 hektarowej parceli El Nogal, które dojrzewa 18 miesięcy we francuskim dębie. Kuszące aromaty przypalonego drewna, tostu, fiołów, śliwek i konfitury jeżynowej. Mnóstwo słodkich owoców, świetne połączenie dębu, tanin i kwasowości. Do przechowywania przez kolejne 5-7 lat, do spożycia do 2030 roku. Należy zdekantować co najmniej 6 godzin przed podaniem. Szczep: 100% Tempranillo.

'05/10
Pago de Los Capellanes
"El Picon",
Ribera del Duero D.O.
(drewniana skrzynka)
tinto 75cl (PG.05)
cena: 1 125,00 zł

Wino o intensywnej wiśniowej barwie z 2-hektarowej parceli El Picon położonej 800 m n.p.m. Dojrzewa 22 miesięce we francuskiej dębowej beczce oraz dodatkowo w butelce. Nos początkowo z aromatami kwiatów, ale również owoców pestkowych i krzewów, które są typowe dla regionu Ribera del Duero. Z czasem pojawiają się nuty cynamonu, skóry, dymu tytoniowego, trufli oraz lukrecji. W ustach złożone, ze słodkimi taninami. Do degustacji od zaraz lub do przechowywania przez długie lata. Szczep: 100% Tinto Fino (lokalna nazwa dla Tempranillo).

Pago de Los Capellanes - winnica powstała na początku 80-tych lat. W przeszłości posiadłość znajdowała się pod opieką miejscowych zakonników. Obecni właściciele rodzina Rodero postawili sobie za cel wytwarzanie mocnych, wyrazistych ale wytwornych win. Warunki po temu są wyśmienite. Majątek położony niedaleko Pedrosa de Duero, leżący w ojczyźnie najlepszych winogron tego regionu otoczony jest dzisiaj jak okiem sięgnąć winnicami. Na obszarze około 100 ha uprawia się 2 odmiany winogron: Tempranillo oraz Godello. Nazwa Pago de los Capellanes znaczy „ziemia zakonników". W XIII i XIV wieku miejscowa ludność doceniając pracę i modlitwę zakonników, oddawała im niewielkie części swojej ziemi. Z czasem w posiadaniu Kościoła znalazł się znaczny obszar ziemi w pobliżu wioski Pedrosa de Duero.

(SG.06)

(SG.08)

(SG.01)

(SG.03)

(SG.04)

Marques de Grinon,
Extra Virgin Olive Oil
50cl (SG.06)
(8% VAT)
cena: 97,80 zł

Wyjątkowej jakości oliwa o bardzo wysokiej wartości odżywczej. Z pełni dojrzałych oliwek. Owocowy bukiet z nutami migdałów i banana. Kompozycja: 90% Arbequina, 10% Picual.

Carlos Falco - Markiz z Grinon

'11/12
Marques de Grinon
Caliza
Dominio de Valdepusa D.O.
tinto 75cl (SG.08)
cena: 112,50 zł

Caliza w języku hiszpańskim oznacza wapień. Dojrzewa w nowej dębowej francuskiej beczce z Allier przez 10 miesięcy. Kuszące aromaty owoców przypominające świeże maliny i dojrzałe ciemne wiśnie delikatnie wyważone przez subtelną mineralność i nuty cynamonu. W smaku pełne ciała i świeże, oddające aksamitną strukturę idąca w kierunku długiego trwałego zakończenia. Wino rekomendowane do potraw kuchni śródziemnomorskiej, a także drobiu, dzikiego ptactwa. Kompozycja: Syrah, Petit Verdot, Graciano.

'10/11
Marques de Grinon
Summa Varietalis
Dominio de Valdepusa D.O.
tinto 75cl (SG.01)
cena: 151,10 zł

Dojrzewa w nowej 225 litrowej dębowej beczce z francuskiego dębu (z Allier) przez 12 miesięcy. Wino o gładkiej fakturze z eleganckim nosem oddającym aromaty pieprzu, goździka, dymu oraz ciemne owoce jagodowe. W smaku pokłady leśnych owoców pośród korzenno-mineralnych nut. Idealne do mięsa, dziczyzny, potraw z ryżem, makaronów i dań kuchni śródziemnomorskiej. Kompozycja: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot.

'07/13
Marques de Grinon
Syrah
Dominio de Valdepusa D.O.
tinto 75cl (SG.03)
cena: 184,50 zł

Dojrzewa w nowej francuskiej dębowej beczce z Allier przez 12-15 miesięcy. Złożone aromaty konfitury jeżynowej, fiołków, czarnej porzeczki, świeżo zmielonego białego pieprzu. W ustach oddaje przede wszystkim jeżynę z akcentem dziczyzny, minerałów i tostów. Dobrze ułożone taniny oraz znakomita kwasowość. Wino doskonałe do czerwonego mięsa, jagnięciny i serów. Szczep: 100% Syrah.

'08/11
Marques de Grinon
Petit Verdot
Dominio de Valdepusa D.O.
tinto 75cl (SG.04)
cena: 184,50 zł

Wino wyprodukowane z pierwszych winnic obsadzonych odmianą Petit Verdot w Hiszpanii. Dojrzewa w nowej francuskiej beczce z Allier przez 12-15 miesięcy. Złożone kwiatowe i szlachetne beczkowe aromaty z dającymi odczucie dojrzałymi owocami, lukrecją i świeżo zmielonym pieprzem. W smaku bogate z czarną porzeczką, espresso, lukrecją, minerałami. Dobra struktura, wyważone taniny, doskonała głębia i świetny długi finisz. Wino polecane do czerwonego mięsa, jagnięciny, serów. Szczep: 100% Petit Verdot.

Pagos de Familia Marques de Grinon - nazwisko Carlosa Falco, markiza z Grinon, od wielu lat jest kojarzone ze światem win. To on, wbrew ówczesnej wiedzy, pierwszy rozpoczął w Toledo swą przygodę ze wspaniałym winem. We współpracy ze znanymi enologami Emilem Peynaudem i Michelem Rollandem zdołał w stosunkowo krótkim czasie posadzić, zebrać, wyprodukować i zabutelkować jedno z najlepszych Cabernet Sauvignon w Hiszpanii. Owe wina o nazwie Marques de Grinon de Valdepusa są od 1982 jednymi z najwyborniejszych w tym kraju. Od tego czasu Carlos Falco znacznie rozwinął swoją działalność. Oprócz Cabernet Sauvignon uzyskał dwa doskonałe wina: Petit Verdot i Syrah. Białe w okolicach Duero i doskonałe czerwone w winnicach Rioja.

www.pagosdefamilia.com

(SG.14)

(SG.13)

(MM.06)

(MM.05)

(MM.01)

'14
Marques De Grinon
Cerro La Hormiga, Verdejo,
Rueda D.O.
blanco 75cl (SG.14)
cena: 68,50 zł

Nowość z winnicy Marques de Grinon. Z winnicy położonej na wysokości ponad 1 740 m n.p.m. w Cerro La Hormiga, niedaleko rzeki Adaja. Słomkowa barwa z zielonymi refleksami. Intensywne aromaty białych owoców jak cytrusy czy agrest z nutami białych kwiatów i miszpelnika. W ustach krągłe, delikatne, kremowe, z przyjemną goryczkową końcówką i wysoką kwasowością. Idealny partner do przekąsek, owoców morza, ryby, dań z ryżem i białym mięsem. Szczep: 100% Verdejo.

'14
Marques de Grinon
Seleccion Especial Crianza
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (SG.13)
cena: 86,10 zł

Bardzo dobrze wyważone, krągłe wino o rubinowej barwie z najlepszych gron z winnic w Rioja Alta. W ustach bardzo intensywne z bogatymi nutami wanilii, które pozwolą winu dojrzewać w butelce przez dłuższą chwilę. Rekomendowane do dziczyzny, pieczeni, drobiu i dojrzewających serów. Szczep: 100% Tempranillo.

'14
Manuel Manzaneque
Chardonnay
Finca Elez D.O.
blanco 75cl (MM.06)
cena: 70,10 zł

Nos bardzo świeży, aromatyczny z nutami kwiatów i owoców cytrusowych. W ustach bogate. Świetna równowaga między ilością alkoholu a kwasowością. Szczep: 100% Chardonnay.

'13
Manuel Manzaneque
Tempranillo Cabernet
Finca Elez D.O.
tinto 75cl (MM.05)
cena: 70,10 zł

Intensywna wiśniowa barwa. W ustach pełne, owocowe, ze znakomitą równowagą między ilością alkoholu a kwasowością. Wino poddawane procesowi fermentacji przy użyciu autochtonicznych drożdży. Kompozycja: 60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon.

'07
Manuel Manzaneque
Crianza
Finca Elez D.O.
tinto 75cl (MM.01)
cena: 100,00 zł

Wino znane ze świetnej relacji między jakością a ceną. Dojrzewa 12 miesięcy we francuskim i amerykańskim dębie. Intensywny nos przywołujący czerwone owoce (śliwka, malina, wiśnia) z nutami ziół, lukrecji, jałowca i rozmarynu. Do długiego przechowywania. Kompozycja: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo, 10% Merlot.

Manuel Manzaneque rozpoczął swoją karierę jako aktor filmowy. Wystąpił w ponad 17 filmach, z czego w siedmiu zagrał główną rolę. W 1967 roku porzucił film dla teatru. Wraz ze swoim teatrem Tirso de Molina podróżował po Europie i Ameryce. Podczas Expo '92 jego sztuka „El Quijote" wystawiona przez teatr Espronceda odnosi światowy sukces. Staje się jednym z najbardziej znanych i podziwianych ludzi sztuki. Kilkanaście lat temu realizuje swoje kolejne marzenie. Zostaje właścicielem posiadłości Finca Elez. Uważa, że „Dobre wino jest jak dobry film". Każdy nowy łyk wina jak każda nowa scena filmu powinna pozostawiać niezapomniane doznania. Finca Elez położona jest w sercu gór Sierra de Alcaraz, około 1 080 metrów nad poziomem morza.

VINEDOS Y BODEGAS
MANUEL MANZANEQUE

HISZPANIA
FINCA ELEZ

GRANDES PAGOS Đ ESPAÑA

Znakomita relacja jakości do ceny

PROMOCJA 5+1 GRATIS

Od 2003 Vino de Pago (VP) oznacza najwyższej klasy hiszpańską apelację zarezerwowaną dla pojedynczej winnicy. Aby sygnować wina VP winogrodnicy muszą spełniać kryteria Cortes Generales odnośnie np. miejsca uprawy (terroir), pochodzenia gron, warunków klimatycznych czy geologicznych. Obecnie 17 hiszpańskich winnic ma prawo używać tego oznaczenia. Wśród nich jest winnica Manuel Manzaneqe.

PEREŁKA WINNICY MANUEL MANZANEQUE Z APELACJĄ VINO DE PAGO

'05
Manuel Manzaneque
Nuestra Seleccion
Finca Elez D.O.
tinto 75cl (MM.04)

cena: 142,30 zł

Wino z winnicy El Bonillo położonej na wysokości 1 080 metrów w prowincji Albacete. Dojrzewa 18 miesięcy w dębowej beczce. Z wyraźnymi dojrzałymi czerwonymi owocami, tostem oraz lekko mineralną nutą. W ustach bogate, mocne, z tchnieniem śliwkowej konfitury. Rewelacyjnie zachowana kwasowość. Kompozycja: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo, 20% Merlot.

2016 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

92 points Guia Peñin 2016

www.manuelmanzaneque.com

ceny brutto

PROMOCJA 5+1 GRATIS

PROMOCJA 5+1 GRATIS

(BA.06) (BA.07) (BA.01) (BA.03) (BA.26) (BA.25)

'14
Pasos de la Capula Verdejo, Vino de la Tierra de Castilla
blanco 75cl (BA.06)
cena: 35,00 zł

Verdejo z La Manchy, z największego regionu winiarskiego świata. Jasnosłomkowa barwa. Bardzo charakterystyczny nos z agrestem, jabłkiem i białymi owocami. Wino młode, z zakrętką, które idealnie pasuje jako wino domowe oraz do podania na kieliszki. Szczep: 100% Verdejo.

'12
Pasos de la Capula Syrah, Vino de la Tierra de Castilla
tinto 75cl (BA.07)
cena : 35,00 zł

Syrah z La Manchy, z największego regionu winiarskiego świata. Nos z ciemnymi wiśniami, pieprzem i przyprawami. W ustach bogate i krągłe z nutami dymu tytoniowego. Wino idealnie pasuje do większości dań. Szczep: 100% Syrah.

'13/14
Las Colinas del Ebro - Garnatxa Blanca, Terra Alta D.O.
blanco 75cl (BA.01)
cena: 49,00 zł

Wino wyprodukowane ze 100 letnich winorośli z regionu Terra Alta. Dojrzewa 2 miesiące we francuskim dębie. Barwa lekkosłomkowa, nos z aromatem melona, minerałów i wiosennych kwiatów. Żywe i odświeżające w ustach. Polecane do sałatek i potraw z rybami. Szczep: 100% Garnacha Blanca.

'12/13
Las Colinas del Ebro - Syrah / Garnatxa, Terra Alta D.O.
tinto 75cl (BA.03)
cena: 49,00 zł

Wino wyprodukowane w całości z pierwszego tłoczenia stąd intensywny owocowy aromat i słodka struktura tanin. Skoncentrowane, o dobrym zakończeniu i równowadze. Krótki kontakt (2 miesiące) z francuskim dębem dodaje złożoności. Kompozycja: 60% Syrah, 40% Garnacha Negre.

'13
El Cometa del Sur Garnatxa Blanca Terra Alta D.O.
blanco 75cl (BA.26)
cena: 49,00 zł

Wino z atrakcyjnym bukietem minerałów, wiosennych kwiatów, białej brzoskwini, melona. W smaku wyjątkowo skoncentrowane, pełne, żywe, z niuansem lekkiej goryczy. Szczep: Garnatxa Blanca.

'13/14
El Cometa del Sur Garnatxa Negre, Syrah, Carinyena, Terra Alta D.O.
tinto 75cl (BA.25)
cena: 49,00 zł

Aromaty ziemi, przypraw z intensywnymi nutami czarnych owoców i kwiatów. Kwasowość szczepu Carinena daje świeżość podczas gdy Syrah i Garnacha odpowiada za pikantną słodycz i dojrzałe taniny.

Bodegas Abanico - firma należy do małżeństwa, Nuria Altes i Rafael De Haan, które wykorzystując swoje doświadczenie winiarskie oferuje wyselekcjonowane wina hiszpańskie.

www.exportiberia.com

ceny brutto

(BA.22)

86 points Wine Advocate

(BA.02)

Gold Medal - Concours International de Lyon

(BA.28)

(BA.04)

91 points Wine Advocate

LOS COLMILLOS - wyjątkowe wino ze 150-letnich winorośli

(BA.13)

'11
Las Gavias Garnacha
Campo de Borja D.O.
tinto 75cl (BA.22)
cena: 37,80 zł

Campo de Borja znane jest jako królestwo odmiany Garnacha. Wino z ekspresyjnymi nutami kwiatów, dojrzałych wiśni i tchnieniem minerałów. Na podniebieniu dobrze zbudowane, o jedwabistej strukturze wprowadzającej do słodkich tanin. Szczep: 100% Garnacha.

'13
Hazana Tempranillo
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (BA.02)
cena: 52,50 zł

Hazana w języku hiszpańskim to znane wyczyny hiszpańskich literackich bohaterów, takich jak Rodrigo Diaz de Vivar, którego liczne hazanas w walce z niewiernymi Maurami opisuje poemat o Cydzie („Cantar del mio Cid"). Nos ze zdecydowanym tostem i wanilią. W ustach owocowa słodycz i świetna struktura. Szczep: 100% Tempranillo.

'13
Edulis Semi-Roble
- Bodegas Altanza
Rioja DOC
tinto 75cl (BA.28)
cena: 40,40 zł

Wino dojrzewało 6 miesięcy w beczce z amerykańskiego dębu. Świeże, krągłe i delikatne, z dobrą kwasowością. Aromaty słodkich czerwonych owoców (wiśnia, truksawka) z tchnieniem dymu, tostu i dębu. Polecane do dań kuchni hiszpańskiej, meksykańskiej, sałatek. Szczep: 100% Tempranillo.

'11/13
Eternum Viti
Toro D.O.
tinto 75cl (BA.04)
cena: 80,80 zł

Wino z winorośli starszych niż 50 lat, które dojrzewa 4 miesiące w beczce z francuskiego (70%) i amerykańskiego (30%) dębu. Barwa prawie czarna, nos z tostowym dębem, ciemnymi owocami, skórą oraz wyraźnym połączeniem dymu tytoniowego z lukrecją. W ustach bardzo bogate, delikatne i słodkie. Polecane do czerwonego mięsa, a szczególnie pieczonej jagnięciny. Szczep: 100% Tinta del Toro.

'13
Los Colmillos
Toro D.O.
tinto 75cl (BA.13)
cena: 156,40 zł

Los Colmillos (czyli Kły Słonia) to najwyższa półka z linii win Eternum Viti. Pochodzi z winnicy, która została zasadzona ponad 150 lat temu, czyli pamiętającą czasy przed filokserą. Wino dojrzewa 14 miesięcy we francuskiej beczce. Nos przywołuje wspomnienie lasu i skóry. W smaku bardzo skoncentrowane, z wyraźną kwasowością. Zalecana dekantacja przed podaniem. Szczep: 100% Tinta de Toro.

www.exportiberia.com

LIMITOWANA ILOŚĆ			ROCZNIK	POJ.	CENA
BA.31	CDV Brazao	Vinho Verde D.O.C. (blanco)	2013	75cL	25,50

BODEGAS Faustino

(FS.01)

(FS.06)

(FS.07)

(FS.08)

'04
Faustino I Gran Reserva
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (FS.01)
cena: 168,70 zł

Wino dojrzewało 26 miesięcy w amerykańskiej i francuskiej dębowej beczce. Intensywne i eleganckie aromaty dojrzałych owoców z delikatnymi nutami tytoniu i cedru. W ustach zdecydowane, pozostawiające długi finisz. Znakomine do czerwonego mięsa, dziczyzny, serów typu Manchego i ementaler. Kompozycja 86% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo.

'10
Faustino V Reserva
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (FS.06)
cena: 116,00 zł

Dojrzewało 16 miesięcy w beczce z amerykańskiego dębu. Nos elegancki, wyraźny ze słodkimi nutami cedru, cynamonu. W smaku bardzo intensywne, harmonijne, krągłe. Idealne do czerwonego mięsa w sosach, dań z ryżem i makaronem, grzybów, ryby typu tuńczyk, dorsz. Kompozycja: 90% Tempranillo, 10% Mazuelo.

'14
Faustino VII Blanco
Rioja D.O.C.
blanco 75cl (FS.07)
cena: 45,70 zł

Urzekający kwiatowy bukiet ze świeżo skoszoną trawą. W smaku aksamitne z wyraźną gruszką, jabłkiem. Znakomite do makaronów z warzywami, ryb, owoców morza, carpaccio, kurczaka, indyka. Szczep: 100% Viura.

'13
Faustino VII Tinto
Rioja D.O.C.
tinto 75cl (FS.08)
cena: 45,70 zł

Dojrzewa 6 miesięcy w beczce z amerykańskiego dębu. Aromaty kuszące ze słodkimi nutami. W smaku świeże, eleganckie, bardzo przyjemne. Wino do każdej potrawy. Szczep: 100% Tempranillo.

LIMITOWANA ILOŚĆ		BARWA	ROCZNIK	POJ.	CENA
FS.02	Faustino I Gran Reserva, Rioja D.O.C.	tinto	'64	75cl	1 158,00 zł
FS.03	Faustino I Gran Reserva, Rioja D.O.C.	tinto	'70	75cl	808,00 zł
FS.05	Faustino I Gran Reserva, Rioja D.O.C. **Nagroda: "Master" - The Drinks Business**	tinto	'94	75cl	315,00 zł

Bodegas Faustino produkuje wino w Rioja od 150 lat. Posiada 650 hektarów winnic rozciągających się pomiędzy wioskami Laguardia a Oyon. Flagowe Faustino I Gran Reserva to najlepiej sprzedająca się Rioja DOC na świecie.

ceny brutto

www.bodegasfaustino.com

(FS.09)

(FS.10)

www.bodegasfaustino.com

'13
Fortius Tinto Roble
Navarra D.O.
tinto 75cl (FS.09)
cena: 41,30 zł

Wino dojrzewa 6 miesięcy w beczce z amerykańskiego dębu. Nos zdecydowany, z nutami wanilii oraz tostu. Dobrze wyważone, z krągłymi taninami. Rekomendowane do każdego rodzaju mięsa, grillowanych czy smażonych ziemniaków, grzybów, tłustych ryb, dań z makaronem oraz ryżem. Szczep: 100% Tempranillo

'10
Fortius Crianza
Navarra D.O.
tinto 75cl (FS.10)
cena: 58,90 zł

Wino, które dojrzewa 12 miesięcy w beczce z amerykańskiego dębu. Przyjemne połączenie ciemnych owoców z nutami drewna, z cedrem w tle. Dobrze wyważone, o dobrej kwasowości. Idealne do każdego rodzaju mięsa, dań z ryżem, tłustych ryb, serów typu ementaler oraz gruyere. Kompozycja: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

MURVIEDRO

www.murviedro.es

(MR.01)

Estrella de Murviedro
Vino blanco dulce Moscatel
Valencia D.O.P.
blanco 75cl (MR.01)
cena: 35,00 zł

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. Szczep: 100% Moscatel Aleksandryjski.

(MR.02)

Estrella de Murviedro
Vino dulce rosado Moscatel Garnacha
Valencia D.O.P.
rosado 75cl (MR.02)
cena: 35,00 zł

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. Kompozycja: 75% Moscatel Aleksandryjski, 25% Garnacha.

(MR.04)

Estrella de Murviedro
Frizzante
Valencia D.O.P.
blanco 75cl (MR.04)
cena: 35,00 zł

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. Szczep: Moscatel Aleksandryjski.

(MR.20)

(MR.06)

(MR.16)

(MR.15)

'11
Murviedro Coleccion
Edition Limitada Reserva
Bobal, Utiel-Requena D.O.P.
tinto 75cl (MR.20)
cena: 47,30 zł

Selekcja gron ze starych krzewów, 12 miesięcy w amerykańskim dębie, minimum rok w butelce daje wino z charakterem, pełne ciała, gładkie, z aksamitnymi taninami i długim finiszem. Nos to przede wszystkim dojrzała malina i czarna porzeczka na tle czekolady, toffi, mięty i tostu. Głównie do dań mięsnych, pieczeni, serów. Zalecana dekantacja przed podaniem. Szczep: 100% Bobal.

'11/12
Murviedro Coleccion
Reserva
Valencia D.O.P.
tinto 75cl (MR.06)
cena: 41,30 zł

Barwa rubinowa z refleksami ziemi. W smaku wyczuwalne eleganckie nuty czerwonych owoców oraz wanilia i czekolada. Wino pełne, delikatne o długim finiszu. Przez okres 12 miesięcy dojrzewało w amerykańskiej beczce. Kompozycja: 40% Tempranillo, 40% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon.

Wino prestiżowe, wyższej klasy, wyselekcjonowane wyłącznie dla PPH&R

'11
Murviedro Coleccion
Reserva
(ekskluzywny kartonik)
Valencia D.O.P.
tinto 1,5L (MR.16)
cena: 87,70 zł

Barwa rubinowa z refleksami ziemi. W smaku wyczuwalne eleganckie nuty czerwonych owoców oraz wanilia i czekolada. Wino pełne, delikatne, o długim finiszu. Przez okres 12 miesięcy dojrzewało w amerykańskiej beczce. Kompozycja: 40% Tempranillo, 40% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon.

'11/12
Castillo Hermoso
Reserva
Utiel-Requena D.O.P.
tinto 75cl (MR.15)
cena: 43,80 zł

Rubinowa barwa z ziemistymi niuansami. Dojrzewa co najmniej rok w nowej beczce z amerykańskiego dębu, a następnie 12 miesięcy w butelce. Nos dojrzały, delikatny z nutami owocowego kompotu, wanilii, dymu tytoniowego i czekolady. W smaku pełne, pozostawiające długie zakończenie. Wino do dłuższego przechowywania. Znakomite do mięsa, pieczeni, serów. Szczep: Tempranillo, Bobal.

www.murviedro.es

MURVIEDRO

BODEGAS HISPANO SUIZAS

(MR.18) (MR.19) (MR.21) (MR.22)

www.murviedro.es

'14
Impromptu
Sauvignon Blanc,
Utiel-Requena D.O.P.
(ekskluzywny kartonik)
blanco 75cl (MR.18)
cena: 174,00 zł

Hiszpańskie Sauvignon Blanc, które dojrzewało w amerykańskim dębie. Aromaty bardzo intensywne, mineralne, z wyraźnymi tropikalnymi owocami. Na podniebieniu bogate, z dobrą dawką kwasowości i długim zakończeniem. Polecane do białego mięsa, owoców morza, sałatek. Szczep:100% Sauvignon Blanc.

'13
Bassus Pinot Noir
Utiel-Requena D.O.P.
(ekskluzywny kartonik)
tinto 75cl (MR.19)
cena: 174,00 zł

Burgundzki, trudny w uprawie Pinot Noir, który znakomicie odnalazł się w regionie Utiel-Requena. Zbierany wyłącznie o poranku, aby zapewnić gronom optymalną temperaturę. Przez co najmniej 10 miesięcy dojrzewa w nowej francuskiej beczce. Nos to przede wszystkim dojrzała wiśnia, czarna porzeczka i lukrecja. Na podniebieniu pełne ciała, aksamitne, eleganckie, z nutą toffi w zakończeniu. Wino z limitowanej kolekcji, polecane do bogatych dań mięsnych, pieczeni, dziczyzny. Szczep: 100% Pinot Noir.

'14
DNA Murviedro
Signature Eko,
Alicante D.O.P.
tinto 75cl (MR.21)
cena: 45,50 zł

Monastrell z organicznych winorośli wschodniego wybrzeża Hiszpanii. Zanim został zabutelkowany trafił na krótką chwilę do amerykańskiego dębu. Bardzo dojrzałe czerwone owoce z tchnieniem wanilii i mokki. W smaku delikatne, z miękkimi taninami, o wyrównanej kwasowości, pozostawiające tostowy posmak. Idealny towarzysz do mięsnych dań, pieczeni, dziczyzny. Szczep: 100% Monastrell

'13
Murviedro Cepas Viejas
Bobal
Utiel-Requena D.O.P.
tinto 75cl (MR.22)
cena: 63,10 zł

Wino ze starych krzewów odmiany Bobal, zarezerwowanej dla regionu Utiel-Requena. Dojrzewa 8 miesięcy we francuskiej dębowej beczce. Głębokie, złożone aromaty z leśnymi owocami na tle toffi i wanilii. Na podniebieniu żywe, o perfekcyjnej strukturze, miękkich taninach. Pozostaje na długo w pamięci. Polecane do mięsa, dziczyzny, wędlin. Przed podaniem wskazana dekantacja. Szczep: 100% Bobal.

(MF.01) (MF.03) (MF.02) (MF.10) (MF.11)

Marques de Fuertigo white semi-dry, Vino de Espana
blanco 75cl (MF.01)
cena: 27,20 zł

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.

Marques de Fuertigo rose semi-dry, Vino de Espana
rosado 75cl (MF.03)
cena: 27,20 zł

Subtelnie łososiowa barwa. W smaku kuszące z truskawką i maliną. Doskonałe jako aperitif oraz do deserów, przekąsek, makaronów i białego mięsa.

Marques de Fuertigo red semi-dry, Vino de Espana
tinto 75cl (MF.02)
cena: 27,20 zł

Głębokorubinowa barwa. Nos z owocami przywołującymi wspomnienie gorącego hiszpańskiego lata. Wino eleganckie, dobrze zbudowane, które znakomicie pasuje do większości potraw.

Marques de Fuertigo white dry, Vino de Espana
blanco 75cl (MF.10)
cena: 27,20 zł

Wyraźne, świeże aromaty owoców cytrusowych z nutami jabłka, które w pełni oddają wpływ klimatu śródziemnomorskiego. Wino polecane do białego mięsa, owoców morza, sałatek, przekąsek. Podawać dobrze schłodzone.

Marques de Fuertigo red dry, Vino de Espana
tinto 75cl (MF.11)
cena: 27,20 zł

Bukiet z dojrzałymi owocami leśnymi znakomicie uzupełniony nutami czekolady i wiśni. Wino polecane do czerwonego mięsa, pizzy, serów. Podawać w temperaturze pokojowej.

(TR.03)

(TR.04)

(CD.01)

(CD.02)

HISZPANIA

Nominum Blanco Dry
Carinena D.O.
blanco 75cl (TR.03)
cena: 27,90 zł

Delikatnie wytrawne białe wino z serca gorącej Hiszpanii. Pełne słońca, o wspaniałej sile i temperamencie. Doskonałe jako aperitif, jak również polecane do delikatnych potraw z białego mięsa oraz owoców morza.

Nominum Tinto Dry
Carinena D.O.
tinto 75cl (TR.04)
cena: 27,90 zł

Delikatnie wytrawne czerwone wino z serca gorącej Hiszpanii. Pełne słońca, o wspaniałej sile i temperamencie. Doskonałe jako aperitif, jak również polecane do delikatnych potraw z czerwonego mięsa oraz serów.

Castillo De Olaya
Vino Blanco Semi-Seco
blanco 75cl (CD.01)
cena: 25,50 zł

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.

Castillo De Olaya
Vino Tinto Semi-Seco
tinto 75cl (CD.02)
cena: 25,50 zł

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.

CF.02

CF.03

CF.07

Cava
Flor de Raïm Brut D.O.
blanco 75cl – (CF.02)
cena: 43,10 zł

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. Kompozycja: 60% Macabeo, 40% Parellada.

Polecane jako aperitif, a także do owoców morza, ryby, przekąsek typu tapas, dań z makaronem, ryżem oraz miękkich serów.

Cava
Flor de Raïm Semi-Seco D.O.
blanco 75cl – (CF.03)
cena: 43,10 zł

Polecane jako aperitif, a także do kremowych deserów, musów czekoladowych, tart i pastries.

Cava
Flor de Raïm Rose Brut D.O.
rose 75cl – (CF.07)
cena: 46,60 zł

Różowa Cava z Katalonii. Nos owocowy, z rześkimi nutami czerwonych owoców jak malina. Dobrze zbudowane, z delikatnymi "bąblekami", pozostawiające długi, owocowy finisz. Znakomity aperitif a także do przekąsek, kanapek, owoców morza, deserów, sałatek owocowych, musów czekoladowych czy creme brulee. Szczep: 100% Trepat (szczep autochtoniczny).

CF.04

CF.05

Boca Blanca
Catalunya D.O.
blanco 75cl – (CF.04)
cena: 36,70 zł

Bardzo intensywne, owocowe aromaty z nutami jabłek i owoców egzotycznych na tle cytrusów. W smaku odświeżające, z przyjemną kwasowością. Schłodzone do 5-7°C znakomicie pasuje jako aperitif, do owoców morza, łososia, białej ryby, sushi, risotto czy sałatek z drobiem i serem. Kompozycja: 70% Macabeu, 30% Parellada.

Boca Roja
Catalunya D.O.
tinto 75cl – (CF.05)
cena: 36,70 zł

Dobrze zbalansowana kwasowość oraz intensywne aromaty czerwonych i leśnych owoców dają wino, które świetnie pasuje na każdą okazję. W okresie letnim wskazane lekkie schłodzenie butelki. Kompozycja: 40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

(MB.01)

(MB.02)

Mr. Bibi White
medium sweet
blanco 75cl (MB.01)
cena: 23,70 zł

Specjalnie wyselekcjonowane oryginalne gronowe wino, pochodzące z samego serca gorącej Hiszpanii. Dojrzewające tu winogrona są pełne słońca i dają wino o wspaniałej sile i temperamencie. Doskonałe jako aperitif, równie dobrze smakuje jako dodatek do ciast i słodyczy. Podawać w temperaturze 8°C.

Mr. Bibi Red
medium sweet
tinto 75cl (MB.02)
cena: 23,70 zł

Specjalnie wyselekcjonowane oryginalne gronowe wino, pochodzące z samego serca gorącej Hiszpanii. Dojrzewające tu winogrona są pełne słońca i dają wino o wspaniałej sile i temperamencie. Doskonałe jako aperitif, równie dobrze smakuje jako dodatek do ciast i deserów. Podawać w temperaturze 14-16°C.

N°1 – LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE – Revue des Vins de France

100 points Wine&Spirits
98 points Wine Enthusiast
97 points James Halliday
95 points Wine Spectator
96 points Wine Advocate

www.louis-roederer.com

(RD.04)

'07
Louis Roederer Cristal
Champagne A.O.C.
blanc 75cl (RD.04) – oryginalny kartonik
cena: 1 088,00 zł

Aromaty z białymi owocami, słodkim pyłkiem kwiatowym, owocami cytrusowymi i bardzo czystą mineralnością z czasem przechodzą w grillowane nuty. W smaku niezwykle soczyste, z żółtą brzoskwinią, morelą i mango. Absolutna zmysłowość. Kompozycja: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay.

'06
Louis Roederer Cristal
Champagne A.O.C.
blanc 1,5L (RD.28) – MAGNUM – oryginalny kartonik
cena: 2 970,00 zł

(RD.21)

'07
Louis Roederer Cristal ROSE
Champagne A.O.C.
rose 75cl (RD.21) - oryginalny kartonik
2 270,00 zł

Cristal rose został po raz pierwszy wyprodukowany w 1974 roku, czyli prawie 200 lat po założeniu domu szampańskiego Louis Roederer i 100 lat po wyprodukowaniu dla cara Aleksandra II pierwszej butelki białego Cristala. 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. Kompozycja: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

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.

92 points Wine Enthusiast
92 points Wine Spectator

Gold Medal – Decanter
Non Vintage Champagne Trophy - Decanter

James Halliday 94 points
Wine Enthusiast 93 points
Wine&Spirits 92 points
Wine Advocate 91 points
Wine Spectator 91 points

93 points Wine&Spirits
92 points Wine Enthusiast
90 points Wine Advocate
90 points Wine Spectator

90 points Wine &Spirits
90 points Wine Enthusiast

(RD.17)

(RD.01)

(RD.02)

(RD.03)

(RD.25)

(RD.30)

(RD.35)

www.louis-roederer.com

Louis Roederer Brut Premier Champagne A.O.C.
blanc

75cl (RD.01) - **cena: 315,00 zł**
75cl (RD.17) w kartoniku - **cena: 322,00 zł**
37,5cl (RD.02) - **cena: 174,00 zł**

„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. Kompozycja: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.

'08
Louis Roederer Brut Vintage Champagne A.O.C.
blanc 75cl (RD.03)
- oryginalny kartonik
cena: 420,00 zł

Opalizująca żółta barwa z delikatnymi bursztynowymi refleksami. Żywe bąbelki, dające kremowy strumień. 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 i zwarte, z tłustą owocową strukturą oraz wyraźną mineralną kwasowością. Kompozycja: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

'09
Louis Roederer Vintage Rose Champagne A.O.C.
rose 75cl (RD.25)
– oryginalny kartonik
cena: 420,00 zł

Efemeryczna lekko różowa barwa z błyszczącymi łososiowymi refleksami. Delikatne bąbelki, które szybko tworzą stabilny, kremowy strumień. Pierwsze aromaty poziomki, borówki zastępują słodkie nuty kwiatowe z cytrusami, pomarańczą, różowym grejpfrutem, a następnie w zakończeniu odnajdujemy suszone owoce, kakao, czekoladę i ciepłe elementy korzenne. W smaku pełne ciała, kremowe, zwarte i wyważone. Owocowo-kwiatowy posmak Pinot Noir w znakomitym połączeniu z mineralnością i świeżością Chardonnay. Kompozycja: 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay.

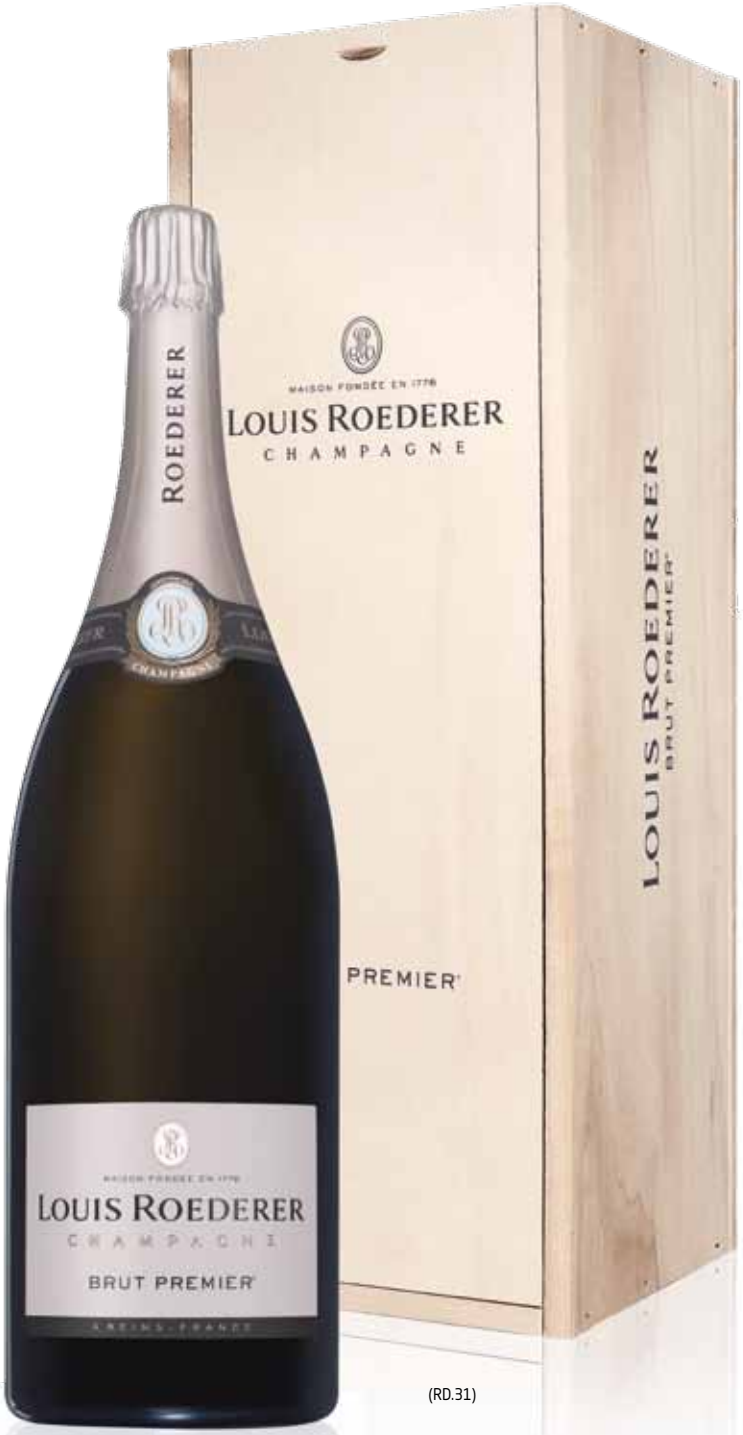
Louis Roederer Carte Blanche demi-sec Champagne A.O.C.
blanc

75cl (RD.30) - **cena: 315,00 zł**
75cl (RD.35) w kartoniku - **cena: 322,00 zł**

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. Kompozycja: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.

Louis Roederer Brut Premier
Champagne A.O.C.
– oryginalny kartonik
MAGNUM
blanc 1,5L (RD.22)
cena: 701,00 zł

(RD.22)



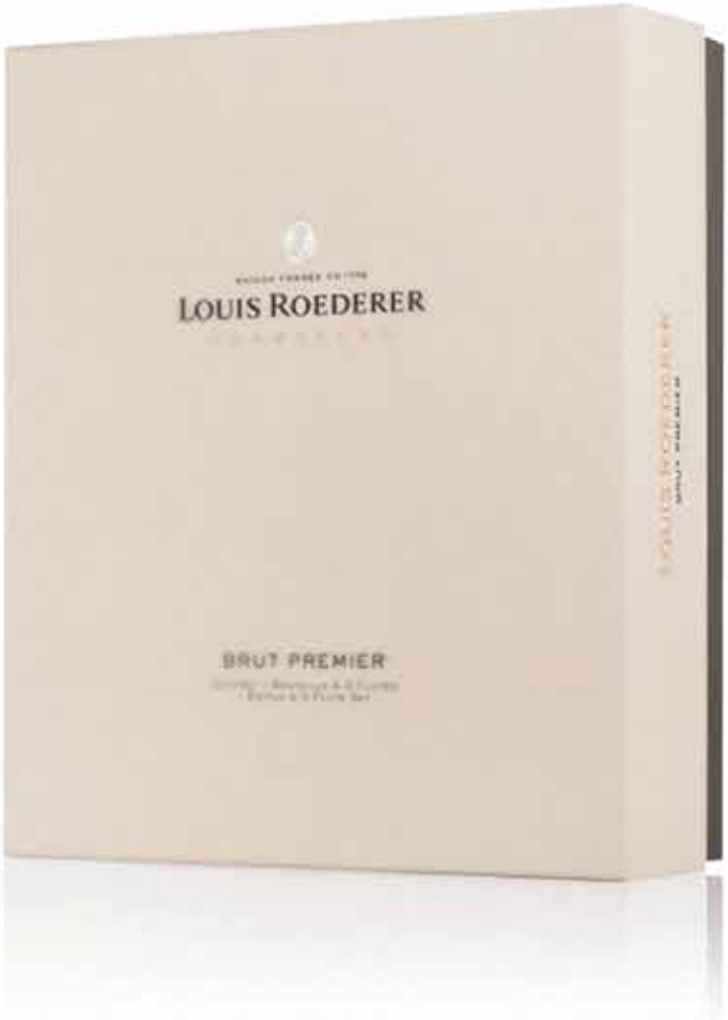
(RD.31)

Louis Roederer Brut Premier
Champagne A.O.C.
– oryginalna skrzynka
YEROBOAM
blanc 3,0L (RD.31)
cena: 1 755,00 zł

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.

Ekskluzywne opakowanie z 2 oryginalnymi kieliszkami Louis Roederer i butelką Brut Premier Champagne A.O.C.
75cl (RD.40)
cena: 445,00 zł

(RD.40)



CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR SAINT-ESTÈPHE

86-88 points Wine Business International

85 points Wine Spectator

(RD.29)

'12
Chateau Haut - Beausejour, Saint Estephe A.O.C.
rouge 75cl (RD.29)
cena: 227,00 zł

Wino dojrzewa 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu (30% w nowych), a następnie rok w butelce. Przepiękna liliowa barwa. Aromaty mocno owocowe z nutami tostu i tytoniu. Pełne i eleganckie w ustach. Niewątpliwie jedno z najlepszych win z Saint-Estephe. Kompozycja: Cabernet Sauvignon, Merlot.

CHÂTEAU DE PEZ

90 points Wine&Spirits

18/20 – Jacques Dupont
17 – Vinum

(RD.05)

'09
Chateau de Pez Saint Estephe A.O.C.
rouge 75cl (RD.05)
cena: 315,00 zł

Wino przez 12 miesięcy dojrzewa w dębowej beczce (40% w nowej). Znakomita ciemna barwa. Aromaty owocowo-kwiatowe połączone z grillowanymi i tostowymi nutami drewna. W smaku krągłe i delikatne. Miękkie taniny, o dobrej trwałości. Polecane do czerwonego mięsa, dziczyzny i serów. Kompozycja: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

(LU.01)

(LU.45)

(LU.02)

(LU.03)

(LU.04)

'14/15
Chateau Bonnet
Entre-Deux-Mers A.O.C.
blanc 75cl (LU.01)
cena: 72,90 zł

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. Kompozycja: 50% Sauvignon Blanc, 35% Semillon, 15% Muscadelle.

'14
Chateau Bonnet
Bordeaux A.O.C.
rose 75cl (LU.45)
cena: 72,90 zł

Różowa barwa z wyraźnym refleksem truskawki. Bogaty aromat czerwonych owoców (wiśnia, truskawka, malina, czarna porzeczka) z delikatnymi nutami owocowego ciasta. Kwasowość bardzo delikatna. Finisz długi, odświeżający. Wino szczególnie rekomendowane do dań kuchni śródziemnomorskiej. Kompozycja: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

'12
Chateau Bonnet
Bordeaux Rouge A.O.C.
rogue 75cl (LU.02)
cena: 72,90 zł

Nos oddaje natychmiast rozpoznawalne aromaty ciemnej wiśni i dojrzałych truskawek, do których dołącza czarna porzeczka, fiołek oraz lekkie nuty tostu. Wino przyjemnie obfite, owocowość niespodziewanie bogata, a delikatna struktura to czysta przyjemność. Ujmująco zrównoważone. Znakomite do bogatej gamy potraw przez co najmniej kolejne 10 lat. Kompozycja: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

'11
Chateau Bonnet Reserve
Bordeaux Rouge A.O.C.
rouge 75cl (LU.03)
cena: 90,50 zł

Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w dębowej beczce, z czego 25% w nowej. Nos to bogactwo owoców z eleganckimi niuansami dębu dającymi nuty przypraw i dymu tytoniowego. W smaku szczególnie dojrzałe owoce, delikatne i obfite. Będzie dobrze dojrzewać w butelce, ale już teraz ujawnia sekret połączenia dzikich owoców, mokki, wanilii oraz lukrecji. Znakomite do sosów i twardych serów. Kompozycja: 59% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc.

'09
Chateau Coucheroy Blanc
Pessac Leognan A.O.C.
blanc 75cl (LU.04)
cena: 103,70 zł

Apelacja Pessac-Leognan otrzymała swoją nazwę w 1987 roku dzięki wysiłkom między innymi Pana Andre Lurton. W rzeczywistości to najbardziej antyczny region upraw winorośli w Bordeaux. Część wina dojrzewa w beczce, pozostałość w kadzi na osadzie. Atrakcyjne aromaty owoców cytrusowych, lychee, białych kwiatów z nutami akacji i minerałów. W smaku proste i lekkie ale jednocześnie krągłe, ze świeżym zakończeniem. Polecane do sałatek, ryb i drobiu. Szczep: 100% Sauvignon Blanc.

Andre Lurton

LIMITOWANA ILOŚĆ			ROCZNIK	POJ.	CENA
LU.104	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	1983	5L	1 212,00
LU.62	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	1993	1.5L	174,00
LU.107	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	1993	6L	1 053,00
LU.34	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	1997	6L	756,00
LU.60	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	2000	0.75	121,20
LU.91	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	2004	0.75	121,20
LU.108	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	2004	3L	525,00
LU.109	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	2004	6L	1 053,00
LU.110	Chateau Bonnet Reserve	Bordeaux rouge A.O.C.	2007	1.5L	174,00
LU.92	Chateau La Louviere	Graves blanc A.O.C.	1972	0.75	262,00

LIMITOWANA ILOŚĆ			ROCZNIK	POJ.	CENA
LU.93	Chateau La Louviere	Graves blanc A.O.C.	1973	0.75	262,00
LU.94	Chateau La Louviere	Graves blanc A.O.C.	1974	0.75	262,00
LU.95	Chateau La Louviere	Graves blanc A.O.C.	1975	0.75	262,00
LU.99	Chateau La Louviere	Graves rouge A.O.C.	1970	0.75	350,00
LU.100	Chateau La Louviere	Graves rouge A.O.C.	1971	0.75	350,00
LU.101	Chateau La Louviere	Graves rouge A.O.C.	1975	3L	1 388,00
LU.102	Chateau La Louviere	Graves rouge A.O.C.	1975	6L	2 440,00
LU.111	Chateau La Louviere	Graves rouge A.O.C.	1988	5L	2 090,00
LU.23	Chateau La Louviere	Pessac Leognan rouge A.O.C.	1993	0.75	262,00
LU.67	Chateau La Louviere	Pessac Leognan rouge A.O.C.	1999	0.75	279,00
LU.69	Chateau Couhins Lurton	Graves blanc A.O.C.	1984	0.75	315,00
LU.72	Chateau Dauzac	Margaux A.O.C.	1992	1.5L	613,00
LU.113	Chateau Rochemorin	Pessac Leognan rouge A.O.C.	1988	6L	1 546,00
LU.114	Chateau Rochemorin	Pessac Leognan rouge A.O.C.	1989	6L	1 546,00
LU.115	Chateau Rochemorin	Pessac Leognan rouge A.O.C.	1995	6L	1 546,00

(LU.106) - **cena: 14,00 zł**

(LU.07) (LU.09) (LU.12) (LU.71 / LU.48)

'06/07
Chateau La Louviere Blanc
Pessac Leognan A.O.C.
blanc 75cl (LU.07)
(Grand Vin de Bordeaux)
cena: 262,00 zł

Wino dojrzewa 12 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 na status „cru classe". Do picia jako młode ze względu na swoją owocowość i żywy charakter lub za 5-7 lat dla koneserów. Kompozycja: 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon.

'02
Chateau La Louviere Rouge
(Grand Vin de Bordeaux)
Pessac Leognan A.O.C.
rouge 75cl (LU.09)
cena: 262,00 zł

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. Kompozycja: 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

'12
La Bastide Dauzac
Margaux A.O.C.
(Grand Vin de Bordeaux)
rouge 75cl (LU.12)
cena: 191,50 zł

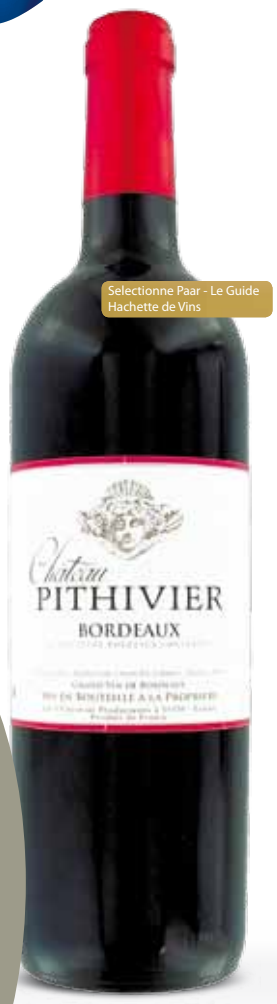
Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w dębowej beczce, z czego 50% w nowej. Nos potężny, ale elegancki, z owocowo-dymnymi nutami przypominającymi pieczone migdały oraz nuty ściółki leśnej. W ustach charakterystyczne przyprawy i piżmo. Wino o świetnym potencjale starzenia. Polecane do pieczonej jagnięciny lub kaczki, dziczyzny, grillowanego mięsa i drobiu. Kompozycja: 58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc.

'06/07
Chateau Dauzac
Margaux A.O.C.
(Grand Cru Classe)
rouge 75cl (LU.71/LU.48)
cena: 367,00 zł

Apelacja Margaux położona na północ od Bordeaux, w południowej części Medoc, znana jest od czasów gallo-rzymskich. Wino dojrzewa 12 miesięcy z dębowej beczce (50-80% w nowej) i jest obracane co każdy trymestr. Ciemna, intensywna czerwona barwa. Nos ze świetnym połączeniem aromatów skóry, tostu, dojrzałych owoców, tytoniu, mokki i owoców jagodowych. W smaku początkowo obfite, czyste z młodymi nutami jeżyny, czarnej porzeczki, wanilii; bardzo obiecujące. Znakomite zbudowane dające długie, czekoladowe zakończenie. Polecane do dziczyzny, pieczonego lub grillowanego mięsa oraz drobiu. Kompozycja: 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot.

Andre Lurton zarządza od 1992 winnicami Chateau Dauzac, położonym i na granicy apelacji Margaux i Haut Medoc. Wina z Dauzac charakteryzują się mocnym smakiem i dobrze zrównoważoną strukturą. Do Andre Lurton należą również przylegające winnice Chateau Guibon, Goumin, Peyraud oraz Tour de Bonnet. Andre Lurton to znak rozpoznawany przez koneserów wina na całym świecie. Chateau Bonnet jest położone na północy regionu Entre-Deux-Mers. Pierwsze wzmianki o tej posiadłości pochodzą z XVII wieku. Nieco więcej jak połowa tutejszej produkcji to wytrawne białe wina, na które składają się grona Semillon, Sauvignon Blanc i Muscadelle. Pozostała produkcja wina czerwonego to kompozycja Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon.

www.andrelurton.com



(ES.01)

(ES.02)

(ES.03)

(Gl.28)

(Gl.80)

'11
Chateau Pithivier, Bordeaux A.O.C.
(Grand Vin De Bordeaux)
rouge 75cl (ES.01)
cena: 56,20 zł

Wspaniały, bardzo owocowy Claret (czerwone, wytrawne wino z Bordeaux) z odrobiną korzennej nuty w zakończeniu. Znakomity jako aperitif, do wędliny, do dań bufetowych czy do zabrania na piknik. Znakomity przykład podstawowego wina z Bordeaux, które świetnie konkuruje z winami z Nowego Świata w kategorii stosunek jakości do ceny. Szczep: 100% Merlot.

'10/12
Chateau Francs Bories, Saint Emilion A.O.C.
(Grand Vin De Bordeaux)
rouge 75cl (ES.02)
cena: 94,90 zł

Przyjemna, delikatna, soczysta owocowość z dobrą głębią. Jedwabiste, eleganckie wino z Saint-Emilion rekomendowane jako aperitif, a także do większości potraw. Szczep: 80% Merlot, 20% Cabernets.

'11/12
Chateau Le Loup, Saint Emilion Grand Cru A.O.C.
(Grand Vin De Bordeaux)
rouge 75cl (ES.03)
cena: 140,40 zł

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. Szczep: 50% Merlot, 50% Cabernets.

'08/02
Chateau Pierre de Montignac, Medoc A.O.C.
rouge 75cl (Gl.28)
cena: 87,70 zł

Wino o intensywnie ciemnej barwie z charakterystycznym bukietem czerwonych owoców i perfum. Znakomicie wyważone. Szczególnie polecane do kaczki.Kompozycja: 62% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc.

'12
Pavois d'Or, Sauternes A.O.C.
blanc 50cl (Gl.80)
cena: 103,70 zł

Znakomity Sauternes o ciekawej złotej barwie. Wyróżnia się nie tylko soczystością, a także przejrzystą słodyczą i finezją. Bukiet przepełniony nutami białych kwiatów i miodu. Znakomicie pasuje do owoców, ciast i deserów. Kompozycja: 70% Semillon, 25% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle.

UDP SAINT-EMILION UNION DE PRODUCTEURS

GINESTET

(LA.01)

'11
Chateau Laffitte-Teston
„Reflet du Terroir"
Madiran A.O.C.
blanc 75cl (LA.01)
cena: 68,50 zł

Z rodzinnej posiadłości Chateau Laffitte-Teston, które od 8 pokoleń produkuje wino w Gaskonii. Reflet du Terroir dojrzewa 12 miesięcy w dębowej beczce. Intensywna, głęboka barwa z refleksami fioletu, gdy wino jest jeszcze młode. Bukiet elegancki, dobrze rozwinięty, z czarną porzeczką, jeżyną. W smaku w pełni oddaje odmianę Tannat. Wino polecane do większości potraw z czerwonego mięsa. Z potencjałem starzenia na kolejne 15 lat. Kompozycja: 80% Tannat, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Château Laffitte-Teston

(GL.01)

Grand Le-Cluze blanc
Grenache - Sauvignon
Vicomte d'Aumelas I.G.P.
blanc 75cl (GL.01)
cena: 32,50 zł

Jasnozłota barwa z zielonym refleksem. Nos delikatny, złożony, z nutami żółtych owoców jak brzoskwinia czy owoce tropikalne. W smaku dobra równowaga między kwasowością a owocowością, która nadaje winu świeżość, krągłość i długi finisz. Polecane do owoców morza, kurczaka, królika, wieprzowiny, śledzi, łososia, ogórka kiszonego. Kompozycja: 60% Grenache blanc, 40% Sauvignon blanc.

(GL.02)

Grand Le-Cluze rouge
Syrah - Merlot - Grenache
Vicomte d'Aumelas I.G.P.
rouge 75cl (GL.02)
cena: 32,50 zł

Jasnoczerwona barwa. Bogactwo aromatów czerwonych i czarnych owoców z dominującą truskawką i czarną porzeczką. W smaku dobrze wyważone, krągłe, owocowe. Polecane do cielęciny, wieprzowiny, kotleta schabowego, gołąbków. Kompozycja: 40% Merlot, 30% Syrah, 30% Grenache.

(GL.03)

Grand Le-Cluze rose,
Grenache - Cinsault
Vicomte d'Aumelas I.G.P.
rose 75cl (GL.03)
cena: 32,50 zł

Jasnoróżowa barwa z zielonymi refleksami. Nos świeży z charakterystyczną truskawką i maliną. Dobrze zachowany balans między owocowością a kwasowością. Polecane do kurczaka, grilla, szparagów. Kompozycja: 50% Cinsault, 50% Grenache.

Winnice Vicomte rozciągają się w samym sercu Langwedocji na zboczach płaskowyżu Aumelas.

FRANCJA | PROVENCE

'07
Les Domaniers Domaines Ott
Cotes de Provence A.O.C.
rose 75 cl (RD.09) - 86,10 zł
Łososiowa barwa. Nos z nutami owoców cytrusowych oraz wyraźną truskawką. Wino pełne ciała, o świeżym owocowym zakończeniu. Znakomite do gotowanej wieprzowiny, drobiu, białego mięsa, ryb i dań kuchni prowansalskiej. Kompozycja: Grenache, Cinsault, Syrah.

'15
BY.OTT, Cotes de Provence A.O.C.
rose 75 cl (RD.41) - 121,20 zł
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. Kompozycja: 70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah.

'14
Domaines Ott, Blanc de Blancs
Clos Mireille, Cotes de Provence A.O.C.
blanc 75 cl (RD.18) - 209,00 zł
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. Kompozycja: 70% Semillon, 30% Rolle.

'15
Domaines Ott, Ceur de Grain
Clos Mireille, Cotes de Provence A.O.C.
rose 75 cl (RD.07) - 227,00 zł
Nos początkowo mineralny, z czasem wybucha aromatem świeżych owoców jak mandarynka, brzoskwinia czy mango. W ustach harmonia, a bogactwo i świeżość azjatyckiego grejpfruta gwarantują świetny balans. Finezyjny długi finisz to rezultat pełnego słońca rocznika i terroir, gdzie dominują łupki z gliną. Kompozycja: 65% Grenache, 22% Cinsault, 13% Syrah.

(RD.18)

(RD.07)

(RD.41)

(RD.07)

www.domaines-ott.com

ceny brutto

MIRAVAL
PROVENCE

Od 2008 roku posiadłość i winnice **Chateau Miraval** należą do amerykańskich gwiazd filmowych Brada Pitt'a i Angeliny Jolie. Przy współudziale jednej z najlepszych francuskich rodzin winiarskich Perrin w 2013 roku, w Dzień Świętego Walentego, rozpoczęli sprzedaż różowego wina Chateau Miraval. W ciągu pierwszych 5 godzin sprzedali całą roczną produkcję 6 tysiecy butelek.

Brad Pitt & Angelina Jolie - właściciele Chateau Miraval

'14
Miraval Blanc, Cotes de Provence A.O.P.
75 cl (RD.07) - 174,00 zł
Piękna jasnozłota barwa z zielonkawymi refleksami. Wino bosko eleganckie, bardzo świeże. Nos wyborny, złożony z nutami kwiatów, owoców (limonka, śliwka, brzoskwinia), słodkich przypraw oraz przydymioną mineralnością. W ustach dobrze zbudowane, harmoniczne, z pozostającym w pamięci zakończeniem. Szczep: 100% Rolle

'15
Miraval Rose, Cotes de Provence A.O.P.
37,5 cl (CM.02) - 86,10 zł
75 cl (CM.03) - 138,80 zł
1,5 L (CM.04) - 315,00 zł
3 L (CM.05) - 1 017,00 zł
Przepiękny łososiowy kolor. Znakomity rocznik. Bezapelacyjnie świeże i mineralne z delikatnymi nutami cytrusów, czerwonych owoców oraz białych kwiatów. Zakończenie długie, wyraźnie owocowe. Kompozycja: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle.

'13
Miraval Rouge, Vin de France
75 cl (CM.06) - 174,00 zł
W ustach zmysłowe delikatne czerwone i ciemne owoce, z nutami kakao w zakończeniu. Wino znakomicie zbalansowane z ułożonymi, miękkimi taninami. Wyróżnia się świeżością oraz przyjemną mineralną strukturą. Kompozycja: Syrah, Grenache, Cinsault.

(CM.01)

(CM.03)

(CM.06)

www.miraval.com

„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

(DP.01)

(DP.02)

(DP.04)

(DP.03)

'14
La Vieille Ferme Blanc
Cotes du Luberon A.O.C.
blanc 75cl (DP.01)
cena: 56,10 zł

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. Kompozycja: Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino.

'13/14
La Vieille Ferme Blanc
Cotes du Luberon A.O.C.
blanc 37,5 (DP.02)
cena: 35,00 zł

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. Kompozycja: Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino.

'14
La Vieille Ferme Rouge
Cotes Du Ventoux A.O.C.
rogue 37,5 (DP.04)
cena: 35,00 zł

Z winnic położonych na zboczach Mont Ventoux. Głębokowiśniowa barwa. Nos bogaty z dojrzałymi owocami oraz nutą przypraw. W ustach głównie czerwone owoce (czarna porzeczka, jeżyna, malina), w zakończeniu toffi i karmel. Wino rekomendowane jako aperitif oraz do większości potraw. Kompozycja: Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah.

'14
La Vieille Ferme Rouge
Cotes Du Ventoux A.O.C.
rogue 75cl (DP.03)
cena: 56,10 zł

Z winnic położonych na zboczach Mont Ventoux. Głębokowiśniowa barwa. Nos bogaty z dojrzałymi owocami oraz nutą przypraw. W ustach głównie czerwone owoce (czarna porzeczka, jeżyna, malina), w zakończeniu toffi i karmel. Wino rekomendowane jako aperitif oraz do większości potraw. Kompozycja: Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah.

www.perrin-et-fils.com

(DP.07)

(DP.05)

(DP.08)

(DP.09)

'14
Tavel - Perrin, A.O.C.
rose 75cl (DP.07)
cena: 116,00 zł

Malinowa barwa. Nos z bardzo dojrzałymi owocami i słodką lukrecją. W smaku pełne, bogate, owocowe, o dobrej świeżości. Wino rekomendowane do ryby i letnich potraw na bazie pomidorów. Kompozycja: 60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Mourvedre.

'12/13
Cotes du Rhone Reserve - Perrin, A.O.C.
rouge 75cl (DP.05)
cena: 82,40 zł

Nos z aromatem karmelu i przypraw połączony z ciemnymi owocami jagodowymi. W smaku pełne i treściwe, z przyjemnymi taninami i dobrym zakończeniem. Wino znakomite do grillowanego mięsa, drobiu, potraw kuchni śródziemnomorskiej i prowansalskiej. Kompozycja: 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvedre.

'12
Chateauneuf-Du-Pape „Les Sinards" Perrin A.O.C.
rouge 75cl (DP.08)
cena: 244,00 zł

Ciemnoczerwona barwa. Bogata paleta aromatów takich jak wiśnia, lawenda, pieprz, kura i czekolada. W smaku krągłe, o dobrym połączeniu owoców i miękkich tanin oraz przyjemnym zakończeniu. Wino polecane do dziczyzny, potraw z truflami i grzybami. Kompozycja: 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvedre.

'12/13
Chateau de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape A.O.C.
rouge 75cl (DP.09)
cena: 525,00 zł

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. Bardzo ciemnoczerwona barwa. Nos z czerwonymi owocami, skórą, truflami, piżmem, cygarem. Mniej zwierzęce niż tradycyjne młode Beaucastel. Najlepsze 6-7 lat po zbiorach.

Perrin & Fils - rodzina od 5-ciu pokoleń posiada winnice w południowej części Doliny Rodanu. Najbardziej znana to Chateau Beaucastel, gdzie powstaje znakomite Chateau de Beaucastel Chateauneuf du Pape. Bracia Perrin od 1964 roku nie używają żadnych chemicznych środków upraw roślin a w ich winnicach można spotkać pszczoły, biedronki i inne owady. Produkowane wina są kompozycjami miejscowych odmian winogron, gdyż jak wskazuje długoletnie doświadczenie mają one znacznie wyższą jakość od win jedno-szczepowych. Obok wielkich win powstają tu także wyśmienite świeże wina stołowe La Vieille Ferme.

FAMILLE PERRIN

www.perrin-et-fils.com

50-lecie...
40-lecie...
30-lecie ...

1966 Chateau La Louviere rouge Graves Leognan A.O.C. (Grand Vin de Graves)
rogue 75cl (LU.97)
cena: 388,00 zł

Nos harmonijny, złożony, łączący aromaty śliwki, orzecha laskowego, kandyzowanych owoców z leśnymi nutami i dodatkiem wanilii oraz tytoniu. Kompozycja: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

1967 Chateau La Louviere rouge Graves Leognan A.O.C. (Grand Vin de Graves)
rogue 75cl (LU.98)
cena: 388,00 zł

Nos harmonijny, złożony, łączący aromaty śliwki, orzecha laskowego, kandyzowanych owoców z leśnymi nutami i dodatkiem wanilii oraz tytoniu. Kompozycja: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

1976 Chateau La Louviere blanc Graves Leognan A.O.C. (Grand Vin de Graves)
blanc 75cl (LU.96)
cena: 290,00 zł

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. Kompozycja: Sauvignon Blanc, Semillon.

1976 Arnauld de Villeneuve - Hors d'Age Rivesaltes A.O.P. (vin doux naturel)
rogue 75cl (PZ.11)
cena: 448,00 zł

Aromaty suszonych moreli, figi, migdałów, orzechów włoskich, karmelu oraz wanilli. W smaku mocne, z kawą oraz dymnym zakończeniem. Kompozycja: White Grenache, Grey Grenache, Macabeu.

1986 Chateau Bonnet rouge, Bordeaux A.O.C.
rogue 1,5L (LU.76)
cena: 253,00 zł

Wino przyjemnie obfite, owocowość niespodziewanie bogata, a delikatna struktura to czysta przyjemność. Ujmująco zrównoważone. Kompozycja: Cabernet Sauvignon, Merlot.

1986 Faustino I Gran Reserva tinto Rioja D.O.C.
tinto 75cl (FS.04)
cena: 369,00 zł

Intensywne i eleganckie aromaty dojrzałych owoców z delikatnymi nutami tytoniu i cedru. W ustach zdecydowane, pozostawiające długi finisz. Kompozycja: Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Zapytaj o pełną ofertę starszych roczników: **info@.pl**

ceny brutto

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)

'14
Chablis Jean-Marc Brocard A.O.C.
blanc 75cl (JB.01)
cena: 116,00 zł

Szata ze srebrzystoszarymi refleksami. Nos z dominującymi przyjemnymi i delikatnymi nutami kwiatów oraz owoców cytrusowych. Wino znakomicie wyważone, oddające mineralność gleby. Dojrzewa 9 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. Rekomendowane do owoców morza, tłustych ryb (łosoś, tuńczyk) czy kozich serów. Szczep: 100% Chardonnay

'11
Chablis Premier Cru "Vau de Vey"
Jean-Marc Brocard, A.O.C.
blanc 75cl (JB.02)
cena: 182,70 zł

Parcela Vau de Vey położona jest w dolinie tuż za winnicą Cote de Lechet. Ponieważ jej zbocza wychodzące na wschód są bardzo strome winogrona mogą być zbierane tylko ręcznie. Pochodzące stąd Chablis charakteryzują cytrusowe aromaty z wyraźnymi nutami anyżu. W smaku wino jest bardzo eleganckie, z wyraźną kwasowością i długo trwającym mineralnym zakończeniem. Rekomendowane do owoców morza, serów, sałatek. Szczep: 100% Chardonnay

'11
Chablis Grand Cru "Valmur"
Jean-Marc Brocard, A.O.C.
blanc 75cl (JB.03)
cena: 351,00 zł

Grand Cru o subtelnym, niejednoznacznym charakterze wynikającym z ekspozycji winnicy zarówno na północny-zachód oraz południe. Świetnie wyważony mineralny charakter wina pochodzący z gleby kimerydzkiej łączącej wapienie i margle ze skamieliną Exogyra virgula. Nos z cytryną, lekko korzenny. Dojrzewa 18 miesięcy w foudre (100 hl dębowe beczki). Polecane do kurczaka z grzybami, przegrzebków. Szczep: 100% Chardonnay.

(JD.04) (JD.06) (JD.01) (JD.07) (JD.13)

'13/14
Macon Blanc Villages
A.O.C. - Louis Jadot
blanc 75cl (JD.04)
cena: 103,70 zł

Wino poddawane procesowi winifikacji w kadziach ze stali nierdzewnej. Wytrawne i łatwe, żywe i czarujące, 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, drobiu. Szczep: 100% Chardonnay.

'14
Chardonnay Bourgogne
A.O.C. - Louis Jadot
blanc 75cl (JD.06)
cena: 112,50 zł

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. Szczep: 100% Chardonnay.

'14
Chablis
A.O.C. - Louis Jadot
blanc 75cl (JD.01)
cena: 144,10 zł

Bardzo jasnozłota barwa. Tłuste, przejrzyste i świeże wino, którego smak i bukiet rozwijają się relatywnie szybko. Podawać schłodzone do ostryg, smażonej ryby, kozich serów. Szczep: 100% Chardonnay.

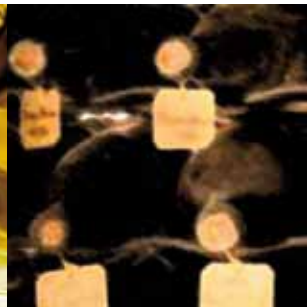
'12/14
Pouilly - Fuisse
A.O.C. - Louis Jadot
blanc 75cl (JD.07)
cena: 209,00 zł

Szmaragdowo-złote nuty, które oddają finezję i charakterystykę wina. W smaku harmonijne, świeże, z aromatem orzecha laskowego, palonych migdałów, grejpfruta i cytryny. Podawać schłodzone do skorupiaków, ryb, białego mięsa w kremowym sosie, drobiu. Szczep: 100% Chardonnay.

' 12
Combe Aux Jacques, Beaujolais Villages
A.O.C. - Louis Jadot
rouge 75cl (JD.13)
cena: 84,30 zł

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. Szczep: 100% Gamay.

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.16) (JD.15) (JD.19) (JD.45) (JD.21)

www.louisjadot.com

'13
Couvent Des Jacobins
Pinot Noir, Bourgogne
A.O.C. - Louis Jadot
rouge 75cl (JD.16)
cena: 114,20 zł

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. Szczep: Pinot Noir.

'10/13
Chateau Des Jacques,
Moulin-a-Vent
A.O.C. - Louis Jadot
rouge 75cl (JD.15)
cena: 158,00 zł

„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. Szczep: 100% Gamay.

'11
Cote de Nuits Villages
"Le Vaucrain"
A.O.C. - Louis Jadot
rouge 75cl (JD.19)
cena: 227,00 zł

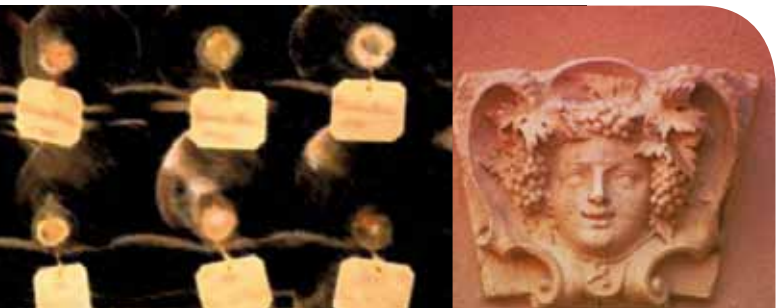
Wina Côte de Nuits, w związku z wysoką zawartością kredowej gliny w glebie, są pełniejsze, bardziej ziemiste, złożone i taniczne w porównaniu do Côte de Beaune. Côte de Nuits-Villages dojrzewa w dębowej beczce przez okres 10 miesięcy. W ustach przypomina dojrzałe czarne i czerwone owoce. Polecane do pieczonego czerwonego i białego mięsa oraz serów. Szczep: 100% Pinot Noir.

'07/09
Nuits - Saint - Georges
A.O.C. - Louis Jadot
rouge 75cl (JD.45)
cena: 344,00 zł

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. Szczep: 100% Pinot Noir.

'11/12
Pommard
A.O.C. - Louis Jadot
rouge 75cl (JD.21)
cena: 350,00 zł

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. Szczep: 100% Pinot Noir.



LIMITOWANA ILOŚĆ		BARWA	ROCZNIK	POJ.	CENA
JD.37	Savigny - Les - Beaune A.O.C. - Louis Jadot	blanc	'03	75cl	186,30 zł
JD.08	Mersault A.O.C. - Louis Jadot	blanc	'13	75cl	350,00 zł
JD.17	Côte de Beaune Villages A.O.C.- Louis Jadot	rouge	'09/13	75cl	227,00 zł

(GV.01)

'14
Pigmentum Malbec Cahors A.O.C.
rouge 75cl (GV.01)
cena: 58,00 zł

Wino o przepięknej czerwonej barwie. Z bukietem letnich kwiatów oraz wyróżniającym się aromatem malin, czarnej porzeczki i jeżyny. Krągłe, atrakcyjne i kuszące. W smaku przypominające bogate maślane taniny. Znakomite jako aperitif, a także partner do pieczonej wieprzowiny, jagnięciny, kaczki, cannelloni, kurczaka curry, vol au vent. Szczep: 100% Malbec.

(GV.03)

'13/14
Pigmentum Malbec Rose Vin de Pays du Lot
rose 75cl (GV.03)
cena: 58,00 zł

Świetne wino do degustacji w gronie przyjaciół. Przejrzysta znakomita różowa barwa z żywymi refleksami. Bardzo intensywny bukiet czerwonych owoców. W smaku owocowe (wiśnia, jeżyna), z długim posmakiem. Znakomity aperitif, a także partner do sałatek, białego mięsa, dań kuchni azjatyckiej. Szczep: 100% Malbec.

(GV.05)

'14/15
Pigmentum Ugni Blanc Colombard, Vin de Pays des Cotes de Gascogne
blanc 75cl (GV.05)
cena: 58,00 zł

Białe wino z południowo-zachodniej Francji. Nos z aromatami owoców tropikalnych, grejpfruta i kwiatu limonki. W ustach bogate, pozostawiające długi posmak. Najlepiej podawać dobrze schłodzone jako aperitif oraz do przystawek, brochette, sałatek z krewetkami, serów i deserów. Kompozycja: Ugni Blanc, Colombard.

(GV.04)

'09/13
Chateau de Mercues Malbec, Cahors A.O.C. (Grand Vin Seigneur)
rouge 75cl (GV.04)
cena: 138,80 zł

Wino dojrzewa 12-14 miesięcy w częściowo nowych dębowych beczkach z Allier w przepięknym zamku Chateau De Mercues. Barwa ciemnoczerwona z fioletowymi refleksami. Nos intensywny z czerwonymi owocami, przyprawami i wanilią. W ustach bardzo bogate z nutą kandyzowanej wiśni oraz słodką przyprawą korzenną wzmocnioną silnymi taninami i eleganckim dębem. Idealne do wyszukanych potraw. Kompozycja: 85% Malbec, 14% Merlot, 1% Tannat.

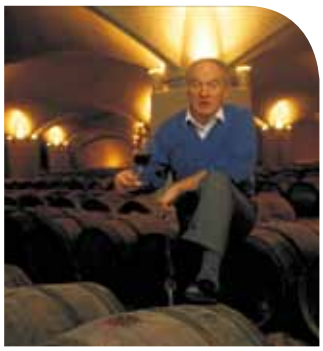
(GV.16)

'00
Chateau De Mercues Malbec, Cahors A.O.C. (Grand Vin Seigneur)
rouge 75cl (GV.16)
cena: 166,90 zł

Wino dojrzewało 14 miesięcy w częściowo nowych dębowych beczkach z Allier w przepięknym zamku Chateau De Mercues. Nos intensywny z czerwonymi owocami, przyprawami i wanilią. W ustach bardzo bogate z nutą kandyzowanej wiśni oraz słodką przyprawą korzenną wzmocnioną taninami i eleganckim dębem. Kompozycja: 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat.

www.g-vigouroux.com

Vigouroux od wielu lat łączy tradycję uprawy winorośli ze sprzedażą wina. W 2000 roku wprowadzili na rynek wino „Pigmentum", które po pól roku stało się przebojem. Rodzina posiada winnice w wielu regionach Francji m.in Bordeaux, Biaritz i Toulouse, w którym to znajduje sie Chateau Lastours, gdzie od 300 lat powstają znakomite wina.



Charakterystyka 2000 roku: jeden z najlepszych roczników w Cahors. Wiosna zaczęła się nieco wcześniej niż zwykle. Lato było bardzo słoneczne i w odpowiednim momencie z odpowiednią ilością opadów deszczowych. Znakomite warunki jesienią zapewniły, że grona znakomicie dojrzały i były bardzo zdrowe. Dzięki temu wino jest doskonale wyważone, z dobrymi taninami i może po 14 latach nadal być przechowywane w domowej piwniczce.

LIMITOWANA ILOŚĆ		BARWA	ROCZNIK	POJ.	CENA
GV.06	Pigmentum Malbec Cahors A.O.C.	rouge	'14	3L	262,00 zł
GV.07	Pigmentum Malbec Cahors A.O.C.	rouge	'14	6L	701,00 zł
GV.15	Chateau De Mercues Malbec, Cahors A.O.C. (Grand Vin Seigneur)	rouge	'88	75cl	297,00 zł

(LR.11)

(LR.10)

(PZ.09)

Subito Santo
Muscat de Rivesaltes A.O.C.
vin doux naturel
blanc 75cl (LR.11)
cena: 58,00 zł

Naturalnie słodkie białe wino bogate w aromaty brzoskwini, cytryny, miodu oraz mango. Polecane jako aperitif oraz do owocowych deserów i foie gras. Kompozycja: Muscat d'Alexandrie, Muscat Petit Grain.

Subito Santo Grenache,
Grand Roussillon A.O.C.
vin doux naturel
rouge 75cl (LR.10)
cena: 49,20 zł

Naturalnie słodkie czerwone wino wyprodukowane z dojrzałych winogron uprawianych na słonecznych zboczach Roussillon. Głębokorubinowa barwa. Owocowe aromaty wiśni, czarnej porzeczki, malin, jeżyn, czekolady i karmelu w pełni oddają wpływ Morza Śródziemnego. Szczep: 100% Grenache.

'69
Arnaud de Villeneuve
- Hors d'Age, Rivesaltes A.O.C.
(vin doux naturel)
rouge 75cl (PZ.09)
- ekskluzywna karafka
w eleganckim kartoniku
cena: 685,00 zł

Barwa głębokobursztynowa z refleksami czerwieni. Rewelacyjny nos z nutami delikatnego dymu, słodu i kawy mocha. Kompozycja: 90% Grenache Noir, 10% Carignan.

LIMITOWANA ILOŚĆ		BARWA	ROCZNIK	POJ.	CENA
LR.29	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'41	50cl	666,00 zł
LR.18	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'47	50cl	525,00 zł
LR.28	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'48	50cl	438,00 zł
LR.27	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'49	50cl	438,00 zł
LR.26	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'60	50cl	404,00 zł
LR.19	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'67	50cl	332,00 zł
LR.36	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'73	50cl	332,00 zł
LR.20	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'78	50cl	202,00 zł
LR.22	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'82	50cl	262,00 zł
LR.35	Rivesaltes A.O.C. (vin doux naturel)	rouge	'83	50cl	262,00 zł

LIMITOWANA ILOŚĆ		BARWA	ROCZNIK	POJ.	CENA
PZ.13	Arnaud de Villeneuve, Collection Millesimes Rivesaltes A.O.P. (vin doux naturel) - ekskluzywna karafka w eleganckim kartoniku	rouge	'65	50cl	1 037,00 zł
PZ.12	Arnaud de Villeneuve - Hors d'Age Rivesaltes A.O.P. (vin doux naturel)	rouge	'68	50cl	613,00 zł
PZ.10	Arnaud de Villeneuve - Hors d'Age Rivesaltes A.O.P. (vin doux naturel)	rouge	'80	50cl	315,00 zł

FRANCJA | ALSACE

Wina Schlumberger uznawane są za jedne z najlepszych win alzackich.

(SD.06) (SD.02) (SD.03) (SD.05) (SD.07)

'13
Domaines Schlumberger
Pinot Blanc "Les Princes Abbes"
Alsace A.O.C.
blanc 75cl (SD.06)
cena: 94,90 zł

Pinot Blanc, szczep pochodzący z Północnych Włoch, uprawiany na wzgórzach alzackich Wogezów to nos przepełniony owocami cytrusowymi (cytryna, grejpfrut, pomarańcza), soczystym jabłkiem z przyjemnymi kwiatowymi refleksami. Napowietrzenie dodatkowo wprowadza charakterystyczne dymne nuty. Na podniebieniu pełne, z zaznaczoną mineralnością. Wino polecane jako aperitif, do sałat, ryby, owoców morza, delikatnych przekąsek oraz dań kuchni azjatyckiej. Szczep: Pinot Blanc.

'13
Domaines Schlumberger
Riesling "Les Princes Abbes"
Alsace A.O.C.
blanc 75cl (SD.02)
cena: 98,40 zł

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. Szczep: Riesling.

'13
Domaines Schlumberger
Gewurztraminer "Les Princes Abbes"
Alsace A.O.C.
blanc 75cl (SD.03)
cena: 122,80 zł

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 przypraw. 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. Szczep: Gewurztraminer.

'13
Domaines Schlumberger
Pinot Gris "Les Princes Abbes"
Alsace A.O.C.
blanc 75cl (SD.05)
cena: 98,40 zł

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. Szczep: Pinot Gris.

Oryginalny kartonik
Domaines Schlumberger
(SD.07)
cena: 8,78 zł

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.

FRANCJA
KORSYKA

MOŁDAWIA

WYJĄTKOWE WYTRAWNE WINA JAKOŚCIOWE Z MOŁDAWII

(PN.01)

'12
Duc Larochet Pinot Noir
Ile de Beaute I.G.P.
red 75 cl (PN.01)
cena: 38,70 zł

Pinot Noir z winnic położonych na wschodnich brzegach Korsyki z imponującym bukietem aromatów, który w pełni oddaje wpływ klimatu śródziemnomorskiego. Wino polecane do grillowanego i gotowanego czerwonego mięsa, pieczeni, dziczyzny i delikatnych serów. Szczep: Pinot Noir.

(KR.01)

Kagor Saint George
Moldavia
red 75cl (KR.01)
cena: 32,50 zł

Specjalnie wyselekcjonowane grona szczepu Cabernet Sauvignon, pochodzące z najlepszych plantacji mołdawskiego regionu Vulcanesti, dają deserowe wino zachwycające i ujmujące słodkimi nutami czekolady oraz dzikiej wiśni. Idealne do ciast, deserów i owoców.

(ML.01)

Classic Muscat dry
Moldavia
white 75cl (ML.01)
cena: 29,70 zł

Wino wyprodukowane z wyselekcjonowanych gron szczepu Muscat, uprawianego w Onesti, w centralnej części Mołdawii. Słomkowa barwa. W smaku łagodne, harmonijne, z delikatną nutą gałki muszkatołowej. Zalecana temperatura podawania 10-12°C. Szczep: Muscat.

(ML.02)

Classic Pinot Noir
Moldavia
red 75cl (ML.02)
cena: 31,50 zł

Wino wyprodukowane z wyselekcjonowanych gron Pinot Noir, uprawianych w regionie Etulia, w południowej części Mołdawii. W smaku delikatne, aksamitne, z eleganckim owocowym bukietem przywołującym wspomnienie fiołków. Zalecana temperatura podawania 16-18°C. Szczep: Pinot Noir.

(JA.01)

(JA.02)

(JA.03)

W Miękini, sąsiadującej Wrocławiem i ze Środą Śląską - miejscem historycznych upraw winorośli, w roku 2001 zostały założone przez Ewę i Lecha Jaworków Winnice Jaworek. Głównym założeniem przedsięwzięcia była uprawa winorośli właściwej (Vitis vinifera) z przeznaczeniem na produkcję wina regionalnego, miodów pitnych bazujących na soku winogronowym oraz nalewek i destylatów owocowych na bazie miodu. Poza odtworzeniem upraw i produkcją wina, istotnym dla właścicieli winnicy było odrestaurowanie i przywrócenie dawnej świetności, zabudowaniom pochodzącym z XVIII wieku, znajdującym się na terenie winnicy. Budynki te zachowały swój niepowtarzalny charakter mimo, iż zostały dostosowane do potrzeb produkcji, przechowywania i sprzedaży wina. Winorośl uprawiana jest obecnie w dwóch lokalizacjach. Winnica w Miękini i druga plantacja, założona w 2012 roku w Wińsku (powiat Wołowski). Poza tradycyjną produkcją białych i czerwonych win, które w 2006 roku zostały włączone przez Ministerstwo Rolnictwa na listę Produktów Tradycyjnych, na bazie soku winogronowego, powstają miody pitne. Ciekawe połączenie soku z białych i czerwonych odmian winorośli z miodem akacjowym, lipowym, spadziowym czy gryczanym, dojrzewając w dębinie daje niepowtarzalny trunek, którego powstawanie opiera się na tradycji wytwarzania miodów pitnych winogronowych. W roku 2012 Winnice Jaworek i produkowane tu wina zostały wyróżnione certyfikatem międzynarodowej organizacji – Sieci Dziedzictwa Kulinarnego – skupiającej producentów stosujących wysokiej jakości surowce, a produkty z nich wytwarzane są regionalną specjalnością. Winnice Jaworek zostały docenione również za odtwarzanie tradycji uprawy winorośli na Dolnym Śląsku oraz propagowanie enoturystyki.

'13
Jaworek Cha-re XIII
Winnice Jaworek
białe 75cl (JA.01)
cena: 87,60 zł

Niezwykły kupaż wina o bogatym aromacie dojrzałych jabłek, owoców tropikalnych. Wynik długiej, zimnej fermentacji. Orzeźwiające, pełne elegancji. Świeżość i lekkość doskonale harmonizuje z daniami kuchni opartej na bazie regionalnych potraw z białego mięsa, ryb, sałat oraz delikatnych serów. Kompozycja: 85% Chardonnay, 10% Auxerrois, 5% Phoenix.

'12
Jaworek Pinore XII
Winnice Jaworek Miękinia
czerwone 75cl (JA.02)
cena: 87,60 zł

Wino pozyskane z owoców klasycznej szlachetnej odmiany winorośli Pinot Noir, której bogate walory smakowe, delikatny charakter i łagodne taniny odnajdujemy w winie wytrawnym, lekkim i eleganckim. Długo leżakowane w dębowych beczkach nabrało swoistego aromatu wanilii mimo przykrytej acz wyczuwalnej delikatnej owocowości. Doskonałe do prostych potraw o intensywnym smaku, mięsa, miękkich serów typu Camembert. Kompozycja: 95% Pinot Noir, 5% Monarch.

Miód pitny gronowy,
Winnice Jaworek
biały 50cl (JA.03)
cena: 95,30 zł

Dziś ponownie, wśród ogromnej ilości wszelakich trunków, miody pitne powracają na nasze stoły. Chcąc przywrócić ich dawną świetność stworzyliśmy oryginalną, wyjątkową recepturę opartą jedynie na połączeniu miodów i soków gronowych bez dodatku wody. Do naszego produktu wybieramy jedynie wysokiej jakości miody pszczele oraz soki gronowe pozyskiwane z winorośli szlachetnej Vitis vinifera. Dzięki dbałości o wysoką jakość użytych surowców, długiej fermentacji oraz wielomiesięcznemu dojrzewaniu miodu w dębowych beczkach uzyskaliśmy niepowtarzalny, nieco odmienny w stylu miód pitny gronowy, którego smak i aromat na długo pozostanie w Waszej pamięci.

Lech Jaworek

WĘGRY

(TM.27)

(TM.26)

'06
Tokaji Aszu 5 Puttonyos
white 50cl (TM.27)
cena: 140,40 zł

Należące do wysokojakościowych trunków, co najmniej 7 letnie słodkie wino węgierskie wyprodukowane wyłącznie z winogron aszu szczepów Furmint oraz Harslevelu. Doskonałe jako aperitif oraz do deserów, słodyczy, ciast. Temperatura podawania 10-12°C.

'07
Tokaji Aszu 3 Puttonyos
white 50cl (TM.26)
cena: 87,70 zł

Wytwarzane zgodnie z wielowiekowymi tradycjami z winogron zbieranych pod koniec października i pokrytych szlachetną pleśnią. Otrzymane po fermentacji wino Aszú dojrzewa latami w dębowych beczkach. Jego smak,aromat i unikalna harmonia czynią je zgodnie ze słynnym powiedzeniem Ludwika XIV "winem królów i królem win". Polecamy podawać w temperaturze 8-10°C do owoców i deserów jak również jako wino na specjalne okazje.

CYPR

(OS.01)

Imiglykos Red Semi - Sweet
red 75cl (OS.01)
cena: 24,40 zł

Owocowe, z aromatami dojrzałych wiśni, czarnych porzeczek i nutami siana. Delikatne w smaku.

CHINY

(PU.01)

(PU.02)

Nuwang Ume - Plum, 10%
white 50cl (PU.01)
cena: 25,50 zł

Nos z delikatnymi nutami śliwki. W smaku bardzo aromatyczne i słodkie. Wino odświeżające, o trwałym mocnym finiszu. Podawać z lodem lub z Prosecco. Dobre do sushi.

Nuwang - Lychee, 10%
rose 50cl (PU.02)
cena: 25,50 zł

Różowe, słodkie wino z delikatnymi nutami lychee. Aromatyczne, odświeżające, o trwałym zakończeniu. Podawać z lodem lub z Prosecco. Dobre do sushi.

WINA BEZALKOHOLOWE

WINA BEZALKOHOLOWE STWORZONO Z MYŚLĄ O:

- **osobach na niskokalorycznej diecie (wino bez alkoholu ma obniżoną kaloryczność do nawet 70%)**
- **kobietach w ciąży i karmiących**
- **kierowcach**
- **sportowcach**
- **diabetykach (niski indeks glikemiczny)**

Vini Vici Chardonnay white 75cl (VV.02) cena: 35,00 zł

Owocowe białe wino bezalkoholowe. Barwa zielonkawożółta. Nos bardzo żywy, owocowy. W smaku przyjemnie lekkie. Wino idealne jako aperitif a także do przekąsek. 100 ml wina to 20 kcal.

Vini Vici Cabernet Sauvignon red 75cl (VV.01) cena: 35,00 zł

Owocowe czerwone wino bezalkoholowe Rubinowa barwa. Wyraźne owocowe aromaty, z delikatnym tchnieniem lasu. Wino dobrze zbudowane z wysublimowanymi taninami. Znakomicie sprawdza się jako składnik przygotowywanych dań. Rekomendowane do większości posiłków ze szczególnym uwzględnieniem pieczonej dziczyzny. 100 ml wina to 21 kcal.

Vini Vici Sparkling white 75cl (VV.03) cena: 35,00 zł

Owocowe białe musujące wino bezalkoholowe. Barwa zielonkawożółta. Orzeźwiająca kwasowość oraz owocowa słodycz podkreślają smak wina. Polecane jako aperitif oraz do większości posiłków. 100 ml wina to 24 kcal.

(VV.02)

(VV.01)

(VV.03)

WINA BEZALKOHOLOWE

Wino bezalkoholowe otrzymujemy jak wina alkoholowe w procesie fermentacji soku winogron. Różnica polega na tym, że na końcu procesu wino pozbawiane jest alkoholu powstałego na skutek fermentacji. Alkohol usuwany jest w trakcie tzw. próżniowej destylacji. Wykorzystuje się do tego procesu specjalne urządzenie o wysokości 17 metrów wyprodukowane ze szkła borokrzemianowego oraz teflonu, które chronią produkt przed degradacją i zapewniają jednocześnie sterylność. Stosuje się wysokie podciśnienie (50 milibarów) i temperaturę 33°C, aby zachować cenne w winie aminokwasy, kwasy cytrynowe oraz związki fenolowe.

(CG.01)

(JR.01)

(GR.01)

Prince De Brabant Demi-Sec
Vin Mousseux • Elabore En France
blanc 75cl (CG.01)
cena: 30,80 zł

Bardzo świeże francuskie wino z przyjemnym tchnieniem białych kwiatów. Zalecana temperatura podawania 6-8°C. Znakomicie pasuje jako aperitif, do ryby, owoców morza, deserów. Szczep: 100% Ugni Blanc.

Jean Remi Demi-Sec (Ivory Label)
Vin Mousseux
blanc 75cl (JR.01)
cena: 25,50 zł

Półwytrawne wino musujące o bogatej owocowej nucie. Świetne jako aperitif oraz do delikatnych dań i deserów. Podawać schłodzone w temperaturze 6°C.

Pomegrigio
Pomegranate
rouge 75cl (GR.01)
cena: 35,00 zł

Unikalne połączenie hiszpańskiego wina gronowego wyprodukowanego z najlepszych gron szczepu Tempranillo z wysublimowanymi walorami owocu granatu. Doskonałe jako aperitif. Idealnie pasuje do ciast i deserów. Podawać w temperaturze 10-12°C. Kompozycja: Tempranillo, owoc granatu.

FRANCJA | BiB 5L

Arnaud de Villeneuve Blanc
Vin De Pays des Cotes Catalanes I.G.P.
(Bag in Box)
blanc 5L (PZ.03)
cena: 135,30 zł

Wino z aromatem egzotycznych owoców, z wyraźnie zaznaczonym ananasem. W smaku rześkie, dobrze wyważone. Szczególnie polecane do grillowanych ryb i sałatek. Kompozycja: Ugni Blanc, Colombard.

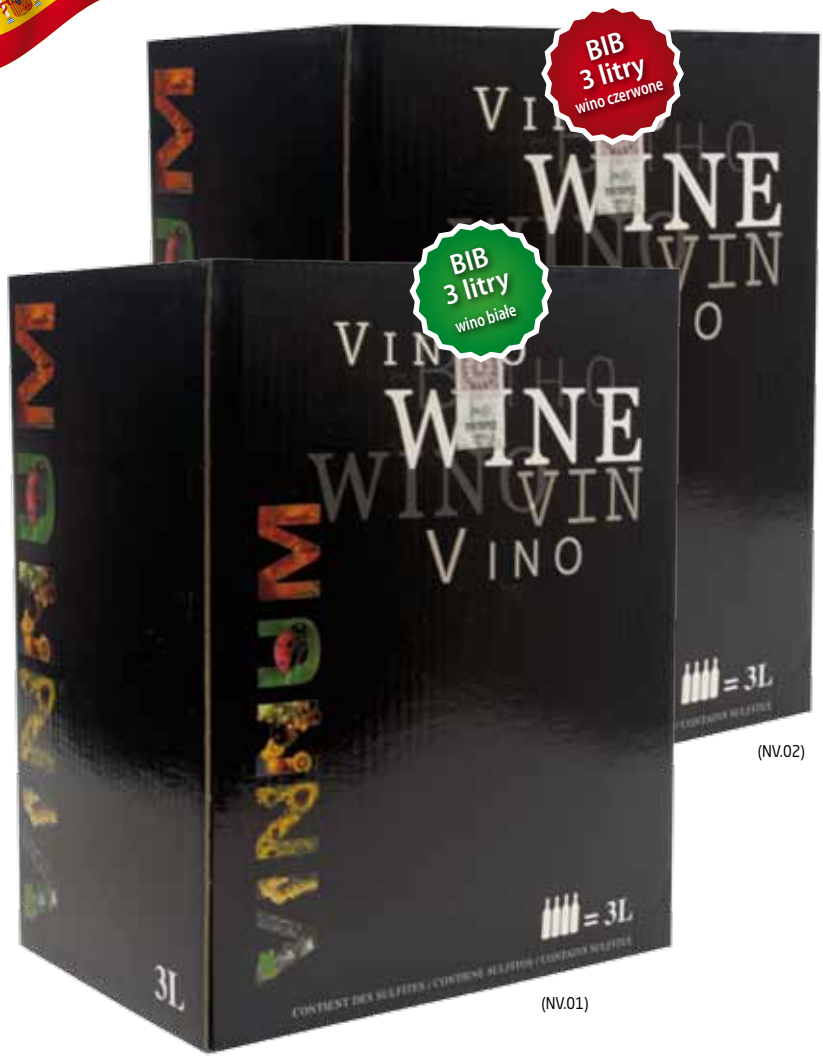
Arnaud de Villeneuve Rouge
Vin De Pays des Cotes Catalanes I.G.P.
(Bag in Box)
rouge 5L (PZ.04)
cena: 135,30 zł

Intensywna, ciemnoczerwona barwa. Bardzo przyjemne owocowe aromaty. Wino szczególnie polecane do serów i grillowanego mięsa. Kompozycja: Tannat, Merlot.

(PZ.03)

(PZ.04)

HISZPANIA | BiB 3L



(NV.02)

(NV.01)

Vinnum blanco Vino de España
(Bag in Box)
blanco 3L (NV.01)
cena: 68,50 zł

Nos z nutami ziemi, grzybów oraz delikatnym tchnieniem płatków róży. Wino dobrze zbudowane, w smaku z ziołami graniczącymi z owocami tropikalnymi. Rekomendowane do owoców morza, serów, drobiu, wieprzowiny. Szczep: 100% Airen.

Vinnum tinto Vino de España
(Bag in Box)
tinto 3L (NV.02)
cena: 68,50 zł

Rubinowa barwa. Skoncentrowany bukiet ciemnych owoców. Wino, które idealnie pasuje do dań mięsnych, dziczyzny, twardych serów. Szczep: 100% Garnacha.

ceny brutto

WINO NA PRZYJĘCIA WESELNE

półwytrawne

(MF.01)

WINO WESELNE
white semi-dry,
Vino de Espana
blanco 75cl (MF.01)
cena: 27,20 zł

Bukiet z orzeźwiającymi nutami jabłka, gruszki oraz melona. Lekkie, przyjemnie świeże białe, półwytrawne wino rekomendowane jako aperitif, do rzystawek, makaronów, wędzonych serów, pasztetów i owoców morza.

półwytrawne

(MF.03)

WINO WESELNE
rose semi-dry,
Vino de Espana
rosado 75cl (MF.03)
cena: 27,20 zł

Subtelnie łososiowa barwa. W smaku kuszące z truskawką i maliną. Doskonałe jako aperitif oraz do deserów, przekąsek, makaronów i białego mięsa.

półwytrawne

(MF.02)

WINO WESELNE
red semi-dry,
Vino de Espana
tinto 75cl (MF.02)
cena: 27,20 zł

Głębokorubinowa barwa. Nos z owocami rzywołującymi wspomnienie gorącego hiszpańskiego lata. Wino eleganckie, dobrze zbudowane, które znakomicie pasuje do większości potraw.

Etykieta personalizowana/ imienna

od 24 szt. - 2 zł/szt.
od 60 szt. - 1,5/szt.
powyżej 100 szt. - gratis

Istnieje możliwość zamówienia indywidualnej etykiety okolicznościowej

'13
A. J. Lecluse Cabernet Sauvignon Pays d'Oc, I.G.P.

rogue 75cl (PP.10) - **cena: 34,30 zł**
Intensywny nos z lekką korzenną nutą. W smaku dobrze zbudowane, obfite, dające taniczne zakończenie. Wino rekomendowane do pieczonego czerwonego mięsa i serów. Szczep: Cabernet Sauvignon.

(PP.10)

(PP.11)

'12
A. J. Lecluse Sauvignon Blanc, Val de Loire I.G.P. - białe - Francja
blanc 75cl (PP.11) - **cena: 34,30 zł**
Eleganckie, owocowe, dobrze zbudowane wino z kwiatowymi nutami. Polecane do owoców morza, ryb i białego mięsa. Szczep: Sauvignon blanc.

Twisted Lot Merlot, California
red 75 cl (TM.35) **- 29,70 zł**
Bogactwo owocowego dżemu. Znakomite do kurczaka, deserów czekoladowych oraz jako aperitif.

(TM.35)

(TM.32)

Twisted Old Vine Zinfandel, California
red 75 cl (TM.32) **- 29,70 zł**
W smaku oddaje dżem z jeżyn w towarzystwie tostu i gałki muszkatołowej. Znakomicie pasuje do grillowanego mięsa, żeberek, makaronów oraz jako aperitif.

SPECJALNA OFERTA WIN

'12
M de Murviedro Chardonnay, Valencia D.O.P.
blanco 75cl (MR.11) - **cena: 33,20 zł**
Nos wyraźny, z owocami cytrusowymi i wanilią. W smaku eleganckie, stylowe. Rekomendowane do ryby i sałatek. Szczep: 100% Chardonnay.

(MR.11)

(MR.12)

'12
M de Murviedro Cabernet Sauvignon, Valencia D.O.P.
tinto 75cl (MR.12) - **cena: 33,20 zł**
Wyprodukowane z najlepszych gron Cabernet Sauvignon. Przyjemna rubinowa barwa. Nos delikatnymi owocami jagodowymi. W smaku soczyste, gładkie, dobrze zbudowane, o długim finiszu. Znakomite do czerwonego mięsa, past, przekąsek oraz serów. Szczep: 100% Cabernet Sauvignon.

Marquis Monte Cristo Rouge Dry, Appellation Bordeaux Protégée
rogue 75cl (MC.02) - **cena: 29,70 zł**
Wytrawne wino, klasy Appellation Bordeaux Protégée wyprodukowane z wyselekcjonowanych gron szczepów Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon. Ujmuje wybornym smakiem oraz owocowym bukietem. Przeznaczone głównie do grillowanego czerwonego mięsa oraz serów.

(MC.02)

OPAKOWANIA PERSONALIZOWANE

Przykłady realizacji

Wykonujemy ekskluzywne opakowania persnalizowane oraz inne nietypowe zamówienia związane z konfekcjonowaniem oraz logistyką (śledzenie losu przesyłki)

ZESTAWY PREZENTOWE

ZESTAWY PREZENTOWE

Przykłady realizacji

Zapytaj o pełną ofertę zestawów prezentowych: **lozowska@.pl**

OPAKOWANIA

(XX.83)
pudełko karbowane na 1 but.
(stożek, okienko choinka) ze sznurkiem
cena: 9,67 zł

(XR.110)
pudełko karbowane
na 1 but. (stożek,
okienko butelka)
cena: 7,74 zł

(XX.109)
pudełko karbowane na
2 but. (stożek, okienko)
cena: 11,24 zł

(XX.85)
pudełko karbowane
na 1 but.
cena: 3,52 zł

(XX.55)
pudełko karbowane
na 1 but. (kuferek)
cena: 12,13 zł

(XX.86)
pudełko karbowane
powiększone na 1 but.
(kuferek)
cena: 17,58 zł

(XX.66)
pudełko karbowane na 1 but.
(kuferek barwiony)
cena: 19,32 zł

(XX.150)
ekskluzywne pudełko zamykane na rzepy
na 1 but. (bordo)
cena: 29,90 zł

(XDR.11)
pudełko kartonowe
na 2 but. (z zawieszką)
cena: 10,54 zł

(XDR.06)
skrzynka mini
cena: 15,63 zł

(XDR.08)
skrzynka na 4 but.
cena: 27,80 zł

(XX.08)
skrzynka na 1 but.
zamykana (zawiasy)
cena: 29,70 zł

(XX.10)
skrzynka na 1 but.
zasuwana (piórnik)
cena: 24,40 zł

(XDR.02)
skrzynka na 2 but.
zamykana (zawiasy)
cena: 34,40 zł

(XDR.05)
skrzynka na 4 but. zamykana
(zawiasy)
cena: 53,80 zł

Możliwość umieszczenia na opakowaniach logo firmy

TABELE ROCZNIKÓW

	BORDEAUX					FRANCJA		BOURGOGNE				
ROK	Medoc	Graves	St. Emilon/Pomerol	Białe Wytrawne	Sauternes	Rhone	Alsace	Chablis	Cote d'Or - białe	Macon	Beaujolais	Cote d'Or - czerwone
2013	••	••	•••	•••	••••		•••					
2012	•••	•••	•••	••••	•	••••	•••	★	★	★	★	★
2011	•••	•••	•••	••••	••••	•••	•••	••••	★	••••	★	★
2010	★	★	★	••••	•••	••••	★	★	★	★	••••	★
2009	★	••••	••••	••••	••••	★	••••	★	★	★	★	★
2008	•••	•••	•••	••••	•••	•••	••••	••••	••••	•••	•••	••••
2007	••••	••••	•••	★	••••	★	••••	••••	•••	••••	•••	•••
2006	••••	••••	••••	•••	••••	••••	•••	••••	••••	•••	•••	••••
2005	★	★	★	•••	•••	••••	••••	★	★	••••	★	••••
2004	••••	••••	•••	••••	•••	★	••••	••••	••••	••••	••••	★
2003	★	★	••••	•••	••••	★	•••	•••	•••	•••	••••	••••
2002	•••	•••	•••	••	••••	••	•••	••••	••••	••••	•••	•••
2001	•••	•••	••••	••	★	★	••••	•••	•••	•••	••	•••
2000	★	★	★	★	•••	••••	★	★	★	••••	★	•••

	WŁOCHY				
ROK	Chianti Classico	Brunello Vino Nobile	Barolo Barbaresco	Amarone Veneto	Włochy Południowe
2013	•••	•••	••••	•••	••
2012	••	••	★	••••	•••
2011	★	★	••••	★	••
2010	★	★	★	••••	•••
2009	•••	•••	•••	••••	•••
2008	•••	•••	•••	••••	•••
2007	★	★	★	••••	•••
2006	★	★	••••	••••	••••
2005	★	••••	••••	★	••••
2004	★	★	••••	••••	••••
2003	••••	•••	•••	••••	••••
2002	•••	•••	••	••	•••
2001	★	★	★	••••	★
2000	••••	••••	••••	★	••••

	HISZPANIA / WĘGRY				
ROK	Navarra/Rioja	Ribera del Duero	Valencia/Cava	Penedes	Tokaj
2013					★
2012	••••	••••		★	•••
2011	★	★	••••	••••	•••
2010	★	★		••••	•••
2009	••••	★	••••	••••	•••
2008	••••	••••	★	••••	★
2007	•••	••••	••••	••••	••••
2006	••••	•••	•••	•••	••••
2005	★	••••	••••	••••	★
2004	★	★	••••	•••	••••
2003	•••	••••	•••	•••	★
2002	•••	••••	••••	•••	•••
2001	★	★	★	••••	••••
2000	••••	••••	•••	••••	•••

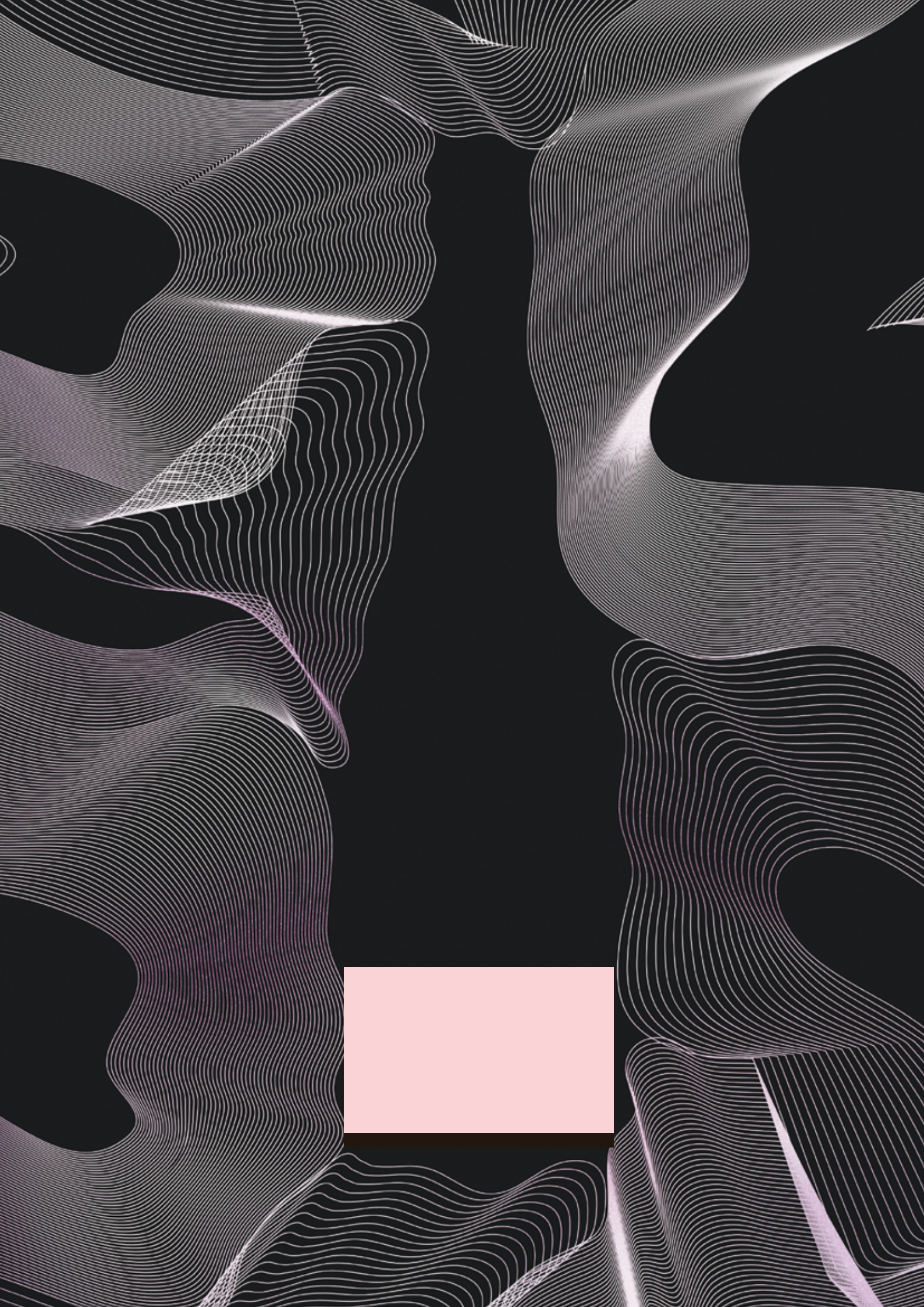
	NOWY ŚWIAT				
ROK	Kalifornia	Argentyna	Australia	Chile	Płd. Afryka
2013	★	••••	•••	•••	•••
2012	★	••••	••	★	••••
2011	••••	★	•	••••	••••
2010	••••	••••	•••	★	••••
2009	•••	★	•••	••••	★
2008	•••	••••	••••	★	•••
2007	•••	••••	••••	★	••••
2006	••••	••••	••••	★	••••
2005	••••	★	••••	••••	••••
2004	••••	••••	•••	★	★
2003	••••	••••	•••	••••	•••
2002	••••	••••	••••	•••	★
2001	★	••••	••••	•••	••••
2000	•••	••••	••••	••••	•••

(TC.01)

PROMOCJA 5+1 GRATIS

ceny brutto

ZESTAW TESSA CAPPONI

oliwa toskańska (250ml),
ocet winny (100ml),
sól z przyprawami (25gr)
+ książeczka z przepisami
na sałaty

TC.01 - 49,00 zł (zestaw)