

CENNIK HORECA



Biuro i magazyn czynne:

od poniedziałku do piątku w godz.: 9.00 - 18.00

Zamówienia prosimy składać poprzez e-mail albo telefonicznie:

kontakt@produkcjawina.com

tel.: 668 152 626

SANTANDER BANK POLSKA S.A.: 68 1090 2398 0000 0001 4484 2832



alk. 12%, poj. 0,75L

**2019 Finca Las Moras
DADA no.5**

Wino białe słodkie

Wyraźny aromat jasnych owoców z nutą płatków róży. Wino ze świeżą owocową słodyczą, rześkie, z dobrym kwasowym balansem. W ustach miękkie, z dobrym finiszem.

Polecamy do: serów pleśniowych, deserów, naleśników, jako aperitif.
Szczepy: Moscatel de Alejandria.

Serwować w temp. 5-7° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2020 Finca Las Moras
DADA no.1**

Wino czerwone półwytrawne

Wyraźny aromat ciemnych owoców z subtelnym niuansiem wanilii. W ustach pełne i dobrze wygładzone. W finale ponownie owoc oraz nuta kawowa połączona z wanilią.

Polecamy do: pieczonej i grillowanej wołowiny, dziczyzny, twardych serów, jako aperitif.

Szczepy: Malbec, Bonarda.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2020 Finca Las Moras
DADA no.2**

Wino czerwone wytrawne

Aromat owocowy. Dominuje jeżyna, aronia, z subtelną kawową nutą. W ustach wyraźne, średniej budowy. W finale czarna porzeczka i mokka z lawendą.

Polecamy do: pieczonych i grillowanych mięs, dań w sosie borowikowym, twardych serów, jako aperitif.

Szczepy: Merlot.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2019 Finca Las Moras
DADA no.8**

Wino czerwone wytrawne

W nosie zapach ciemnych owoców z subtelnym niuansiem czekolady. Wino gładkie, dobrej budowy. W finale ponownie jagoda z kruchą, kremową czekoladą.

Polecamy do: dziczyzny, mocno wysmażonej wołowiny, pasty z mięsnymi sosami, sernika, jako aperitif.

Szczepy: Syrah, Bonarda.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2020 Malbec Black Reserve Los
Intocables**

Wino czerwone wytrawne

Aromat subtelny, pełen przejrzalnych śliwek i jagód leśnych, z delikatną nutą czekolady. Wino pełne, gładkie finale jeżyna, ponownie z nutą czekolady.

Polecamy do: pieczonych i grillowanych mięs, dań w sosie borowikowym, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2020 Réserve du Cochonnet Rouge Pays d'OC

Wino białe wytrawne

Delikatny zapach jabłka, z nutą agrestu. Wino bardzo świeże, miękkie, mocno owoce. Finał delikatnie kwiatowy.

Polecamy do: sałatek, antypasti, łagodnych serów, piezzonego drobiu, jako aperitif.

Szczepy: Grenache, Sauvignon Blanc

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2017 Le Cochonnet Cabernet Sauvignon

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny. Ciemne owoce z wyraźną czarną porzeczką. Wino delikatne, łagodne, średniej budowy. Urzekająca korzenno-owocowa nuta.

Polecamy do: potraw z czerwonym mięsem, past mięsnych, jagnięciny, grillowanego drobiu, dziczyzny w łagodnym sosie.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2019 Le Cochonnet Merlot

Wino czerwone wytrawne

Zapach subtelny z przewagą suszonej śliwki. Wino łagodne, bez kantów z dobrą materią. Dojrzałe czerwone owoce nadają przyjemnej subtelności.

Polecamy do: makaronów w mięsnych sosach, średnio dojrzałych serów, smażonych i lekko grillowanych potraw.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2015 Réserve du Cochonnet Rouge Pays d'OC

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny, ale delikatny. Dominują ciemne owoce z lekko korzenną nutą. W ustach pełne, mocno owocowe z dobrze wygładzonym garbnikiem.

Polecamy do: grillowanych czerwonych mięs, do łagodnych serów, piezzonego drobiu, jako aperitif.

Szczepy: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Infini Blanc IGP**Wino białe wytrawne**

Nos pełen świeżej brzoskwini i moreli
Wino bardzo owocowe z nutą winogron.
W ustach łagodne, z dobrym ciałem.
Finał średniej długości.

Polecamy do: wyrazistych smakowo
sałatek, pizzy, grillowanego białego
mięsa, jako aperitif.

Szczypty: Muscat d'Alexandrie,
Chardonnay, Viognier

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Infini Chardonnay IGP**Wino białe wytrawne**

Wyraźny, przyjemny zapach jabłka z
subtelną nutą moreli. Wino bardzo świeże
i owocowe, bez kantów
W ustach łagodne, z dobrym ciałem.

Polecamy do: pasty, risotta z mięsem,
pizzy, grillowanego białego mięsa,
przystawek, ciasta z jabłkami.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2021 Cavalcade Blanc AOP
Cotes du Roussillon****Wino białe wytrawne**

Dostojny bukiet aromatyczny pełen
cytrusów, z nutą delikatnego cedru.
W ustach świeże, w odbiorze kremowe.
W finale długie. Fermentacja i
dojrzewanie we francuskiej beczce.

Polecamy do: smażonych ryb, sałatek
warzywnych, drobiu, jako aperitif.

Szczypty: Grenache Blanc, Macabeo,
Vermentino

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

**2021 Muscat d'Alexandrie
Moelleux IGP****Wino białe półsłodkie**

Przyjemny zapach winogron z subtelną
nutą róży. Wino bardzo świeże i
owocowe. W ustach łagodne, z dobrym
rzeźkim jasnym owocem.

Polecamy do: risotta z mięsem na ostro,
pizzy, pleśniowego sera, ciasta z owocami.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Infiniti Rose IGP**Wino różowe wytrawne**

Uwodzicielski, delikatny, aromat
truskawki. Wino w ustach subtelne,
łatwe w odbiorze, z kremową słodką
wiśnią.

Polecamy do: łososia, antypasti,
makaronów, łagodnych serów.

Szczypty: Syrah, Grenache.

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2019 Infiniti Rouge IGP**Wino czerwone wytrawne**

Wyraźny aromat ciemnych owoców.
W ustach gładkie z konfiturowym owocem
leśnym. Finał pełen wigoru, z delikatną
tanią.

Polecamy do: czerwonych mięs,
dziczyzny, dojrzałych, twardych serów,
jako aperitif.

Szczypty: Grenache, Marselan, Syrah.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2019 La Canaille AOP Cotes du Roussillon

Wino czerwone wytrawne

Zapach jeżyny, dojrzałej śliwki, z delikatną nutą gorzkiej czekolady. Wino dobrej budowy, pełne wigoru, ale miękkie. Finał dość długi, soczyście owocowy.

Polecamy do: czerwonych mięs, gulaszu mięsnego, średnio dojrzałych serów.

Szczepy: Grenache, Syrah.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2020 Pur Sang AOP Cotes du Roussillon

Wino czerwone wytrawne

Intensywny zapach konfiturowej śliwki i czarnej porzeczki. W ustach pełne i gładkie. Finał długi. Ponad 8 miesięcy we francuskiej beczce.

Polecamy do: pleśniowych serów, deserów, jako aperitif.

Szczepy: Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvedre.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2019 Cavalcade AOP Cotes du Roussillon

Wino czerwone wytrawne

Pierwszy nos delikatny, pestkowa wiśnia z delikatną nutą gorzkiej czekolady. Wino dobrej budowy, cieliste. Finał długi z nutą tytoniu i ściółki leśnej.

Polecamy do: czerwonych mięs, gulaszu mięsnego, baraniny, dziczyzny, twardych serów.

Szczepy: Syrah, Grenache, Mourvedre.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2018 Verdejo Young D.O.

Wino białe wytrawne

Przeważają brzoskwinia i owoce egzotyczne. W ustach bardzo łagodne, z dobrym ciałem. Wino świeże i mocno owocowe. W finale niuans zielonej gruszki.

Polecamy do: białej ryby z łagodnym sosem, gotowanego lub duszonego drobiu, sałatek warzywnych.

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Sauvignon Blanc Chaman Biologico D.O.

Wino białe biologiczne wytrawne

Zapach dostojny, przyjemnie owocowy. Wyczuwalny zapach brzoskwinii, winogron, z delikatną nutą agrestu. W ustach gładkie, z subtelnym owocem.

Polecamy do: dań z drobiem, owoców morza, sałatek warzywnych, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2019 Verdejo Chaman Biologico D.O.

Wino białe biologiczne wytrawne

Zapach delikatny, owocowy. Wyczuwalny aromat jabłka, z delikatną nutą moreli. W ustach łagodne, z subtelnym owocem.

Polecamy do: makaronów, owoców morza, sałatek warzywnych, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 7%, poj. 0,75L

Partially Fermented Must Verdejo

Wino białe półsłodkie

Świeża słodycz jasnych owoców. Wyczuwalne zielone jabłko. W ustach uwodzi rześka słodycz moreli i mango. Świetne na upalne dni.

Polecamy do: dań serwowanych na ostro, deserów, ciast drożdżowych, serów pleśniowych, jako aperitif.

Serwować w temp. 5-8° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2018 Syrah & Garnacha Tintonera Albarroble Young D.O.

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny. Dominuje ciemny owoc z przewagą jeżyny i konfiturowej wiśni. W ustach gładkie, krągłe i owocowe.

Polecamy do: czerwonych mięs, twardych żółtych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2016 Garnacha Tintonera BIO D.O.

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny. W nosie wyczuwalne jeżyny i jagody. W ustach krągłe, gładkie i ekstraktywnie owocowe.

Polecamy do: wołowiny, dziczyzny, baraniny, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

**2019 Garnacha Tintonera OAK
Chaman Biologico D.O.**

**Wino czerwone biologiczne
wytrawne**

Wino z dobrym owocowym aromatem.
W ustach gładkie, średniej budowy.
W finale ciemne owoce z subtelnym
garbnikiem.

Polecamy do: dzikiego ptactwa,
pieczonej wieprzowiny, średnio
dojrzałych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.

alk. 12%, poj. 5L

5L BiB White Verdejo

Wino białe wytrawne

Aromat łagodny, pełen jasnych
owoców, z nutą lekkiej egzotyki.
W ustach bardzo subtelne, z dobrym
ciałem, bez nadmiernej kwasowości.
Świetny jako aperitif, jak również
do dań.

Polecamy do: sałatek warzywnych,
do gotowanych i duszonych mięs,
do wyrazistych smakowo ryb
i młodych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.





alk. 13%, poj. 0,75L

**2018 Cruz De San Martin
Verdejo DO**

Wino białe wytrawne

Wyraźny, przyjemny zapach moreli.
Wino bardzo świeże i owocowe.
W ustach łagodne z dobrym ciałem.

Polecamy do: pasty, risotta z mięsem,
pizzy, grillowanego białego mięsa,
przystawek, ciasta z jabłkami.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2018 Flor Innata Verdejo DO

Wino białe wytrawne

Intensywny bukiet aromatyczny pełen
egzotyki. Subtelne, owocowe.
W finale wyraźna, delikatna morela.

Polecamy do: owoców morza, sałatek
warzywnych, potraw mącznych
z owocami, młodych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2016 Fermentado Barrica
Verdejo DO**

Wino białe wytrawne

Uwodzicielski aromat dojrzałej moreli
i słodkiego mango. Wino dojrzałe
i subtelne w smaku. Krągłe, kremowa
struktura pełna owocowości z późnego
zbioru.

Polecamy do: owoców morza, łososia,
makaronów w mięsnych sosach,
smażonego drobiu, średnio dojrzałych
serów.

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2020 Blanc de Trilogia Biologico D.O.

Wino białe wytrawne

Nos świeży i subtelny w delikatną nutą cytrusów i zielonego jabłka. W ustach gładkie, pełne. Finał długi. Częściowa fermentacja w beczce 500L.

Polecamy do: ryby z łagodnym sosem, gotowanego lub duszonego drobiu, sałatek, pasty.

Szczepy: Sauvignon blanc, Muscat, Verdil
Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

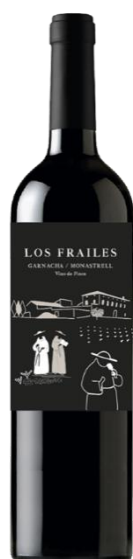
2020 Rosado Biologico D.O.

Wino różowe wytrawne

Aromat intensywny, świeży. Zapach dojrzałej truskawki i czerwonej porzeczki. W ustach gładkie, długie. Sur Lie i fermentacja malolaktyczna.

Polecamy do: pizzy, pasty, carpaccio wołowe, jako aperitif.

Szczep: Monastrel
Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2019 Monastrel/Garnacha Biologico D.O.

Wino czerwone wytrawne

Świetne uzupełnienie intensywnego Monastrela i pełnej, cielistej Garnachy. Wino złożone z owocem jagody, śliwki i jeżyny. Finał długi.

W ustach gładkie, z subtelnym owocem.

Polecamy do: grillowanych czerwonych mięs, dziczyzny, dojrzałych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2019 Monastrel NATUREL Biologico D.O.

Wino czerwone wytrawne

Wino ze starych krzewów. Robione od początku do końca ręcznie, ruch grawitacyjny, bez filtracji i siarki. Wino naturalne. Pełen wyraziste i skoncentrowane.

Polecamy do: wyrafinowanych dań z czerwonym mięsem, roladek z dziczyzny, jagnięciny, twardych, dojrzewających serów.

Serwować w temp. 17-19° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2018 Bilogia Biologico D.O.

Wino czerwone wytrawne

W nosie dojrzałe, z pestkową wiśnią i jeżyną. W ustach świeże, pełne, z delikatnym lekko czekoladowym garbnikiem. Finał długi i subtelny.

Polecamy do: grillowanych potraw, zwłaszcza czerwonych mięs, dziczyzny, twardych serów, jako aperitif.

Szczepy: Monastrel/Syrah
Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2017 Los Frailes Dolomitas Biologico D.O.

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny. Aromat konfiturowej śliwki i delikatna nutą czekolady. W ustach pełne, gładkie i zapachem jeżyny. Finał długi. Zbiór 3 tony z ha.

Polecamy do: dojrzałych serów, pieczonej wieprzowiny, baraniny, dziczyzny, jako aperitif.

Szczep: Monastrel
Serwować w temp. 17-19° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2021 Riesling Trocken Pfalz

Wino białe wytrawne

Dominuje morela z lekką nutą cytrusów. Kwasowość umiarkowana, dodająca świeżości. W ustach harmonijne i orzeźwiające.

Polecamy do: białej ryby z łagodnym sosem, dania z ryżem, gotowanego kurczaka nadziewanego warzywami, grillowanej cielęciny, sałatek warzywnych.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza



alk. 12%, poj. 0,75L

2020 Viognier Pfalz

Wino białe wytrawne

Zapach subtelny, wyczuwalne mango z nutą agrestu. W ustach kwasowość owocowa i delikatna. Finał kremowy, dość długi.

Polecamy do: pasty z ostrym sosem, kuchni azjatyckiej, drobi smażonego, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2021 Chardonnay Trocken Pfalz

Wino białe wytrawne

Zapach subtelny, wyczuwalne mango z nutą agrestu. W ustach kwasowość owocowa i delikatna. Finał kremowy, dość długi.

Polecamy do: pasty z ostrym sosem, kuchni azjatyckiej, drobi smażonego, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2020 Riesling Feinherb Pfalz

Wino białe półwytrawne

Aromat intensywny, subtelny. Brzoskwinia wzmocniona nutą egzotyki. Owocowość dobrze równoważy się z kwasowością.

Polecamy do: pasty z ostrym sosem, kuchni azjatyckiej, drobi smażonego, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

**2021 Riesling Feinherb Limited
QbA. Pfalz**

Wino białe półwytrawne

Aromat wyraźny, wiele cytrusowych owoców, z dominacją mango i brzoskwini. Wino z dobrą aksamitną materią, mocno owocowe.

Polecamy do: dań drobiowych podawanych na ostro, sałatek ze skorupiaków, kuchni azjatyckiej, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Chardonnay Feinherb Pfalz

Wino białe półwytrawne

Aromat intensywny, wiele egzotycznych owoców, z dominacją melona. Wino z dobrą aksamitną materią, mocno owocowe.

Polecamy do: dania rybnego podanego na ostro, kuchni azjatyckiej, drobiu, sałatek ze skorupiaków, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 1,0L

**2021 Muller-Thurgau Ungsteiner
Kobnert Pfalz**

Wino białe półwytrawne

Aromat kwiatowo-owocowy, delikatny. Dobra harmonia pomiędzy kwasowością i owocową słodyczą. Wino łagodne i świeże z charakteru.

Polecamy do: dania orientalnego, do zimnych przystawki, pasty z makaronem podawanym z wyrazistymi sosami, talerza wędlin.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 1,0L

**2019 Riesling Ungsteiner
Nußriegel Pfalz**

Wino białe półsłodkie

Aromat intensywny z dojrzałymi białymi owocami. Wino pełne, ekstraktywne, ale utrzymane w stylu świeżym, żywym.

Polecamy do: ciasta drożdżowego z foie gras, kuchni azjatyckiej, sałatki owocowej, jagnięciny z sosem curry, jako aperitif.

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

**2021 Gewurtztraminer Ungsteiner
Kobnert Pfalz**

Wino białe półsłodkie

Delikatny różany zapach, bardzo uwodzicielski. W ustach wino z dobrym ciałem, korzenne z lekką nutą liczi. Jak u poprzedników słodczy bardzo rześka, świeża.

Polecamy do: kurczaka podanego na słodko, wieprzowiny w sosie miodowym, do ciasta francuskiego z owocami, deserów z mango, brzoskwinia i melonem.

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 10,5%, poj. 1,0L

2020 Morio Muskat Pfalz

Wino białe półsłodkie

Zapach przypominający świeże winogrona, subtelny, ale wyraźny.

W ustach aromatyczne, z dobrą materią, z wyłaniającą się nutą nasion kolendry i płatków róż.

Polecamy do: sałatek owocowych, szparagów, ciast, deserów, wyrazistych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 8,5%, poj. 0,75L

**2021 Charleston Spatlese
Pfalz**

Wino białe słodkie

Aromat bardzo wyraźny i owocowy. Cudowny zapach mango, moreli i mandarynki. Uwodzi świeża owocowość powstała dzięki zatrzymaniu fermentacji.

Polecamy do: jako aperitif, deserów, ciast, sałatek owocowych.

Szczep: Scheurebe

Serwować w temp. 6-8° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2020 Rose Cuvee Feinherb Pfalz

Wino różowe półwytrawne

Wyraźny, przyjemny zapach poziomki. Wino bardzo świeże i mocno owocowe. W ustach łagodne z dobrym ciałem.

Polecamy do: pasty, risotta z mięsem, pizzy, grillowanego białego mięsa, przystawek, ciasta z jabłkami.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

Cuvee Quattro Rotwein Pfalz

Wino czerwone wytrawne

Aromat dojrzałych czerwonych owoców, z dominacją wiśni. Lekka nuta korzenna. Garbnik wygładzony, dobrze wbudowany. 6 miesięcy dojrzewania w drewnianej beczce.

Polecamy do: potraw z czerwonym mięsem, sałatek mięsnych, jagnięciny, grillowanego drobiu, dziczyzny w łagodnym sosie.

Szczepy: Merlot, Cab. Dorsa, Cab. Mitos.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza



alk. 12%, poj. 0,75L

2020 Dornfelder Pfalz
Wino czerwone półwytrawne

Odczuwalne ciemne owoce z lekką nutą pestkowej wiśni.

W ustach miękkie, łagodne z dobrym owocowym finałem.

Polecamy do: dań na ostro, łagodnych serów, pieczonego lub grillowanego drobiu, deserów jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 10,5%, poj. 0,75L

2021 Dornfelder Pfalz

Wino czerwone półsłodkie

Aromat wyraźny, intensywny. Dominują ciemne owoce z lekko korzenną nutą. W ustach przyjemna owocowa słodycz. Ciało średniej budowy, wino łagodne w odbiorze.

Polecamy do: deserów i ciast, do łagodnych serów, pieczonego lub grillowanego drobiu, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 10,5%, poj. 0,75L

Schloss Lichtenstein Gold
Wino białe musujące, półwytrawne

Aromat delikatny. Nuty kwiatowe łączą się z jasnym owocem. W ustach łagodne i przyjemnie owocowe, z dobrym smakowym balansem.

Polecamy do: jako aperitif (na toast), do delikatnych serów, ciast i deserów.

Serwować w temp. 5-7° Celsjusza.



alk. 10,5%, poj. 0,75L

Schloss Lichtenstein Cabinet
Wino białe musujące, wytrawne

Aromat orzeźwiający i subtelny. Łączy on w sobie zapach kwiatowy z nutą skórki od chleba. Smak subtelny, w ustach wygładzone, z odpowiednią dawką orzeźwienia.

Polecamy do: jako aperitif (na toast), do delikatnych serów, ciast i deserów, do owoców morza i duszonego drobiu.

Serwować w temp. 5-7° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

2019 Stettener Heuchelberg
Pinot Rosé Sekt b.A.

Wino różowe musujące, wytrawne

Bukiet aromatyczny łagodny i owocowy. Uwodzicielski zapach wiśni i truskawki. W ustach subtelnie orzeźwiający, gładki, z dobrym ciałem.

Polecamy do: jako aperitif, do kuchni włoskiej, do ciast i deserów.

Serwować w temp. 5-7° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

2020 Stettener Heuchelberg
Riesling Sekt b.A.

Wino białe musujące, wytrawne

Aromat wyraźny, intensywny. Dominują owoce brzoskwini z nutą płatków róż. W ustach przyjemna, subtelnie owocowa świeżość. Mineralność długa i łagodna.

Polecamy do: jako aperitif, deserów i ciast, do łagodnych serów.

Serwować w temp. 5-7° Celsjusza.



poj. 0,75L

Schloss Lichtenstein Alkoholfrei
Wino białe musujące, bezalkoholowe

Bukiet aromatyczny łagodny, z aromatem subtelnej egzotyki. W ustach orzeźwiający, gładki, idealne na upalne dni.

Polecamy do: jako aperitif, do sałatek, do ciast i deserów.

Serwować w temp. 6-8° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 1,0L

2017 Trollinger mit Lemberger
Heuchelberg QbA.

Wino czerwone półwytrawne

Bukiet aromatyczny złożony z dojrzałej wiśni i jeżyny. W ustach gładkie i ekstraktywnie owocowe. Wino krągłe, z dobrym ciałem.

W finale ponownie cudownie owocowe.

Polecamy do: pizzy, dań z mięsnymi sosami, pieczonych i grillowanych czerwonych mięs, do łagodnych serów.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2019 Sauvignon Blanc Delegat
Marlborough**

Wino białe wytrawne

Aromat intensywny, dominują agrest i cytrusy z nutą dojrzałych owoców egzotycznych. W ustach świeże, łagodne, z dobrym ciałem. Na podniebieniu subtelnie owocowe.

Polecamy do: duszonych ryb w sosie śmietanowym, do pasty z duszonym białym mięsem, warzywami w łagodnych sosach, sałatek warzywnych, różnych ciast, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2021 Solaris

Wino białe wytrawne

Zapachu świeży, aromatyczny, z dominującą gruszką i ananasa. W ustach soczyste i orzeźwiające. Egzotyczne nuty dominują w finale.

Polecamy do: sałatek, makaronów, tłustych ryb oraz serów. Sprawdzi się również jako dodatek do deserów

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Johanniter

Wino białe wytrawne

Charakteryzuje się piękną, świetlistą barwą i zapachem dojrzałych słodkich jabłek. W ustach żywa kwasowość harmonijnie współgra z przyjemnym grejfrutowym finiszem.

Polecamy do: duszonych ryb w ostrych sosach, gotowanego białego mięsa, dań z makaronem, jako aperitif

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,5L

2021 Johanniter

Wino białe półwytrawne

Wino o świetlistej, jasno-słomkowej barwie i aromatach dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwiń i agrestu. W ustach wysoki poziom słodczy jabłek oraz gruszek doskonale przełamywana jest cytrusową kwasowością.

Polecamy do: ostrych dań, owoców, deserów, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 12,0%, poj. 0,75L

2022 Johanniter Frizzante

Wino białe półmusujące półwytrawne

Delikatne bąbelki połączone ze smakiem dojrzałych gruszek, zielonych jabłek oraz agrestu tworzą wino idealne na spotkania w gronie znajomych. Smak subtelny z długim finiszem.

Polecamy do: do delikatnych dań rybnych, pasty, biszkoptu i innych deserów, jako aperitif.

Serwować w temp. 7-9° Celsjusza.



alk. 13,0%, poj. 0,75L

2021 Cabernet Cortis/Regent

Wino czerwone wytrawne

Aromat dostojny, wyczuwalne jeżyna i konfiturowa jagoda. Wino pełne, gładkie w ustach. W finale delikatnie wędzona śliwka.

Polecamy do: pieczonego czerwonego mięsa, sosów ciemnych, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,0%, poj. 0,75L

2020 Cabernet Cortis/Regent Barrique

Wino czerwone wytrawne

Intensywna purpurowa barwa, aromat aronii, pestkowej wiśni i czarnej porzeczki. Wino pełne, gładkie, struktura kremowa. W finale ciemne owoce z subtelną nutą cedru. 15 m-cy w barrique.

Polecamy do: wyrazistych dań mięsnych, sosów, pieczeni, grillowanych warzyw. jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

2020 Hibernał

Wino białe półwytrawne

Aromat dostojny. W ustach wyczuwalne nuta świeżego jabłka z nutą agrestu i moreli.

Polecamy do: wyrazistych dań z drobiu, grillowanych ryb, sałatek na ostro, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 11%, poj. 0,75L

2020 Hibernał

Wino białe półsłodkie

Pierwszy nos mocno owocowy, aromat przejrzącej brzoskwini i mango. W ustach świeże, zbalansowane z owocową delikatną kwasowością.

Polecamy do: serów pleśniowych, koziego sera, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 10,5%, poj. 0,75L

2020 Regent Rose

Wino różowe półsłodkie

Aromat subtelny. Nos pełen dojrzałej truskawki, z delikatną nutą czerwonej porzeczki. W ustach łagodne i świeże. Finał przyjemnie owocowy.

Polecamy do: pizzy, pasty z warzywami, smażonego drobiu, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

2020 Cabernet Cortis/Regent

Wino czerwone wytrawne

W nosie jeżyna, pestkowa wiśnia, z nutą owoców leśnych. W ustach gładkie, dobrej budowy. Finał owocowy z wygładzonym garbnikiem i dojrzałym owocem jeżyny.

Polecamy do: grillowanych potraw, zwłaszcza czerwonych mięs, dziczyzny, twardych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Johanniter Pet Nat Nr 1

Wino białe musujące wytrawne

Aromat wyraźny. Zapach przejrzalnych egzotycznych owoców z delikatną drożdżowo-chlebową nutą. W ustach delikatnie owocowe

Polecamy do: drobiu, pasty, pizzy, do łagodny serów.

Serwować w temp. 5-8° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

WYPRZEDANY!!!
2021 Solaris Nr 2

Wino białe półwytrawne

Aromat świeży. Wyczuwalne nuty jabłka, moreli z wyłaniającą się nuta cytrusów. W ustach gładkie i ekstraktywnie owocowe. Wino krągłe, z dobrym ciałem. Finał długi

Polecamy do: sałatek warzywnych, pasty, wyrazistego smakowo białego mięsa, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-13° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2020 First White Stellenbosch

Wino białe wytrawne

Pierwszy nos bardzo owocowy, pełen dojrzałych jasnych owoców. Struktura gładka, subtelna. W finale subtelna morela i brzoskwinia.

Polecamy do: morskich i grillowanych ryb, sałatek, białego mięsa.

Szczepy: Chenin Blanc, Sauvignon Blanc.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2017 Sauvignon Blanc Stellenbosch

Wino białe wytrawne

Zapach białych owoców z nutą zielonego groszku. Owocowa kwasowość nadaje świeżości. Średnia budowa.

Polecamy do: duszonych ryb, gotowanego białego mięsa, dań z makaronem.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2018 Chardonnay Stellenbosch

Wino białe wytrawne

Aromat łagodny, pełen dojrzałych jabłek, z nutą gruszki. W ustach lekkie, średniej budowy. Wino łagodne, kremowo-owocowe.

Polecamy do: smażonych ryb, pasty z warzywami, duszonego i gotowanego drobiu, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2014 Lion's Pride Reserve

Wino czerwone wytrawne

Czekoladowo-kawowa nuta mieszająca się z owocami leśnymi. W ustach gładkie, z bardzo dobrym ciałem. Imponuje ekstraktywnością i owocowością. W finale nuta wanilii i eukaliptusa.

Polecamy do: czerwonych mięs, szczególnie pieczonych, jagnięciny, dziczyzny, dojrzałych serów.

Szczepy: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

**2020 Chenin Blanc
Stellenbosch**

Wino białe wytrawne

Aromat dostojny. W ustach wyczuwalna egzotyka z nutą przezrząłego grejfruta. W ustach gładkie, w finale brzoskwinowo-kwiatowe.

Polecamy do: morskich i grillowanych ryb, sałatek, białego mięsa.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

**2021 Sauvignon Blanc
Stellenbosch**

Wino białe wytrawne

Pierwszy nos owocowy, aromat agrestu z nutą moreli i mango. Finał dość długi, z owocową delikatną egzotyczną kwasowością.

Polecamy do: owoców morza, sałatek z drobiem, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

**2020 Chenin Blanc fermented
Barrel Stellenbosch**

Wino białe wytrawne

Aromat intensywny. Nos pełen jasnych owoców z równie wyraźnym aromatem wanilii i cedru. W ustach pełne. Finał długi. Fermentacja w beczce.

Polecamy do: smażonych ryb, pasty z warzywami, smażonego drobiu, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2020 Pinotage Stellenbosch

Wino czerwone wytrawne

W nosie maliny i pestkowa wiśnia, z nutą delikatnego dębu. W ustach gładkie, dobrej budowy. Finał długi, z wygładzonym garbnikiem i dojrzałym owocem jeżyny.

Polecamy do: grillowanych potraw, zwłaszcza czerwonych mięs, dziczyzny, twardych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

Leziria Meio Seco

Wino białe półwytrawne

Aromat kwiatowo-owocowy, delikatny. Wino świeże, lekkie, średniej budowy.

Polecamy do: zimnych przystawki, pasty, risotta, jako aperitif.

Szczep: Fernao Pires

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2020 Viognier Tela DOC

Wino białe wytrawne

Aromat intensywny białych owoców z nutą słodkiego cedru. Wino pełne, ekstraktywne, ale utrzymane w stylu świeżym, żywym. Fermentacja we francuskiej beczce z bottanage.

Polecamy do: foie gras, sałatki a la cesar, jagnięciny z warzywami, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2020 Grande Escolha Varandas DOC

Wino białe wytrawne

Delikatny aromat jabłka, gruszki z mineralną nutą wanilii. W ustach wino z dobrym ciałem, kremowe. Finał długi, owocowy. Francuski barrique z bottanage.

Polecamy do: duszonego drobiu, homara, pasty z jasnym mięsem, do ciasta francuskiego z owocami, jako aperitif.

Szczepy: Chardonnay, Arinto

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.



alk. 10,5%, poj. 0,75L

Obelisco frisante VR

Wino białe półwytrawne

Zapach przypominający świeże winogrona, subtelny, ale wyraźny. W ustach aromatyczne, z wyłaniającą się nutą płatków róż.

Polecamy do: sałatek owocowych, szparagów, ciast, deserów, wyrazistych serów, jako aperitif.

Szczepy: Fernao Pires, Moscatel

Serwować w temp. 6-8° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

Leziria Tinto

Wino czerwone wytrawne

Aromat delikatny, pełen ciemnych owoców. W ustach lekkie, delikatnie owocowe.

Polecamy do: pizzy, przystawek mięsnych, hamburgerów, jako aperitif.

Szczepy: Castelao, Aragones

Serwować w temp. 14-16° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2019 Grande Escolha Varandas DOC

Wino czerwone wytrawne

Wyraźny, dostojny zapach jeżyny, borówki z nutą gorzkiej czekolady. W ustach pełne, żywe, pełne wigoru, z długim finałem. 6 m-cy francuski dąb.

Polecamy do: twardych serów, czerwonych grillowanych mięs, jako aperitif.

Szczepy: Syrah, Touriga Nacional

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2019 Marachas DOC

Wino czerwone wytrawne

Pierwszy nos bardzo owocowy, wyraźny. W nosie wędzona śliwka i jagoda. Wino cieliste, wygładzone z długim owocowym finałem. 9 m-cy amerykański barrique.

Polecamy do: dziczyzny, baraniny, dobrze przyprawionych gulaszy, dojrzałych serów.

Szczepy: Cabernet Sauvignon, Syrah.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2021 Encosta do Bairro Vino Regional

Wino białe wytrawne

Aromat delikatny. Nos pełen delikatnych cytrusów. W ustach łagodne, subtelne, lekko kwiatowe.

Polecamy do: ryb, pasty z warzywami, duszonego i gotowanego drobiu, jako aperitif.

Szczepy: Fernão Pires, Boal de Alicante, Trincadeira das Pratas.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2019 Xairel Regional

Wino białe wytrawne

Aromat delikatny. Dominują jasne owoce, z z delikatną nutą egzotyki. W ustach bez kantów. W finale gładkie i owocowe.

Polecamy do: ryb, pasty z warzywami, duszonego i gotowanego drobiu, jako aperitif.

Szczepy: Fernão Pires e Tália.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2021 Bridao DOC Classico

Wino białe wytrawne

Aromat subtelny, przyjemnie owocowy. Wyraźny zapach jasnych owoców z delikatną nutą letnich kwiatów. W ustach łagodne, owocowe, z dobrym łagodnym finałem.

Polecamy do: ryb, surówek, sałatek, drobiu, delikatnych serów, jako aperitif.

Szczepy: Fernão Pires e Arinto.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 9,5%, poj. 0,75L

2021 Plexus X VR Espumante

Wino białe musujące wytrawne

Bukiet aromatyczny łagodny i owocowy. Uwodzicielski zapach limonki i winogron. W ustach subtelnie owocowe, gładkie, z dobrą świeżością.

Polecamy do: pizzy, dań serwowanych na ostro, ciast i deserów, jako aperitif.

Szczepy: Fernão Pires, Tália e Boal de Alicante.

Serwować w temp. 6-8° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2020 Bridao Private Collection DOC

Wino białe wytrawne

Aromat subtelny, owocowy. Wyraźny zapach jasnych owoców z delikatną nutą letnich kwiatów i jabłka. W ustach łagodne, pełne, z owocowym długim finałem.

Polecamy do: ryb, surówek, sałatek, drobiu, delikatnych serów, jako aperitif.

Szczepy: Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 9,5%, poj. 0,75L

2021 Plexus X VR Espumante

Wino różowe musujące wytrawne

Świeży owoc truskawki. W ustach subtelne, pełne, świetnie orzeźwiająca. W finale przyjemna owocowość.

Polecamy do: pizzy, pasty, pieczonego i grillowanego drobiu, sałatek, jako aperitif.

Szczepy: Castelão e Tinta Roriz.

Serwować w temp. 6-8° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2017 Bridao Classico Rose DOC

Wino różowe wytrawne

Bukiet aromatyczny łagodny, z aromatem mocno dojrzałej truskawki i maliny. W smaku orzeźwiająco-owocowe, łagodne.

Polecamy do: jako aperitif, pizzy, przystawek na zimno, sałatek, ciast i deserów.

Szczep: Touriga Nacional, Syrah.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

Carruagem Dourada VR

Wino czerwone półsłodkie

Aromat owocowy. Zapach czarnej porzeczki i konfitury z jagód. W ustach gładkie, z przyjemnym, lekko słodkim, ciemnym owocem.

Polecamy do: serów pleśniowych, deserów, jako aperitif.

Szczepy: Castelão, Trincadeira Preta e Tinta Roriz.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2021 Encosta do Bairro VR

Wino czerwone wytrawne

Aromat delikatny. Ciemny owoc z dominacją dojrzałej jeżyny. W ustach pełne, zbalansowane.

Polecamy do: czerwonych mięs, deski serów, jako aperitif.

Szczepy: Castelão; Trincadeira Preta; Camarate, Preto Martinho.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2019 Xairel Regional

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny, intensywny, o zapachu dojrzałych owoców leśnych, z delikatną nutą aronii. Wino żywe, dobrej budowy. Idealnie wygładzona tanina.

Polecamy do: kaczki, smażonej wieprzowiny, deski serów, jako aperitif.

Szczepy: Castelão, Trincadeira Preta e Tinta Roriz.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2019 Bridao DOC Classico

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyrafinowany. Dominują jeżyny, dojrzałe wiśnie. W ustach krągłe, bez kantów z delikatną nutą cedru.

Polecamy do: wieprzowiny, cielęciny, wołowiny, deski serów, jako aperitif.

Szczepy: Touriga Nacional; Castelão; Tinta Roriz; Alicante Bouschet e Syrah.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

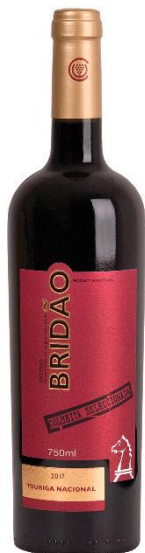
2017 Bridao Syrah DOC

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny, mocno owocowy. Dominują ciemne owoce z wyraźną nutą przyjemnego pieprzu. W ustach cieliste, z dobrym smakowym balansem.

Polecamy do: smażonych i grillowanych czerwonych mięs, pieczeni, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2017 Bridao Touriga Nacional Colheita Seleccionada DOC

Wino czerwone wytrawne

Aromat dostojny. Dominują jeżyny, jagoda i konfiturowa śliwka. W ustach bez kantów, pełne z delikatną nutą gorzkiej czekolady.

Polecamy do: smażonych i grillowanych czerwonych mięs, pieczeni, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2018 Bridao Alicante Bouschet Superiore DOC

Wino czerwone wytrawne

Aromat subtelny. Nos pełen jagody, czekolady i borówki. Struktura kremowa, wino cieliste, krągłe, z miękkim garbnikiem. Finał długi, owocowy

Polecamy do: dziczyzny, baraniny, dojrzałych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2017 Bridao Private Collection DOC

Wino czerwone wytrawne

Aromat dostojny. Wiele ciemnych owoców z dominacją czarnej jagody. W ustach cieliste, krągłe, z dobrym wbudowanym garbnikiem.

Polecamy do: smażonych i grillowanych czerwonych mięs, dziczyzny, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.

Szczepy: Touriga Nacional, Alicante



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2019 Coudel Mor Classico DOC

Wino czerwone wytrawne

Bukiet aromatyczny owocowy. Wyraźny zapach jagody, suszonej śliwki z delikatną nutą dymną. W ustach subtelnie owocowe, gładkie, z dobrym finałem.

Polecamy do: grillowanych potraw, zwłaszcza czerwonych mięs, dziczyzny, twardych serów.

Szczepy: Alicante Bouschet, Merlot e Caladoc.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2017 Coudel Mor Reserva DOC

Wino czerwone wytrawne

Dojrzałe ciemne owocowe z delikatną nutą karmelu. W ustach subtelne, pełne, z aksamitną materią. W finale przyjemna cedrowa owocowość.

Polecamy do: pieczonych czerwonych mięs, dziczyzny, dojrzałych serów, jako aperitif.

Szczepy: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz, Syrah e Trincadeira.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2018 Terras De Cartaxo Reserva DOC

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny. Zapach śliwki z subtelną nutą czekolady. W ustach gładkie, cieliste, z dobrze wbudowanym garbnikiem.

Polecamy do: czerwonych mięs, dojrzałych serów, jako aperitif.

Szczepy: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.

alk. 12,5%, poj. 5L

Encosta Bairro Branco BiB 5L

Wino białe wytrawne

Aromat delikatny. Nos pełen delikatnych cytrusów. W ustach łagodne, subtelne, lekko kwiatowe.

Polecamy do: ryb, pasty z warzywami, duszonego i gotowanego drobiu, jako aperitif.

Szczepy: Fernão Pires, Boal de Alicante, Trincadeira das Pratas.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 5L

Encosta Bairro Tinto BiB 5L

Wino czerwone wytrawne

Aromat delikatny. Ciemny owoc z dominacją dojrzałej jeżyny. W ustach pełne, zbalansowane.

Polecamy do: czerwonych mięs, deski serów, jako aperitif.

Szczepy: Castelão; Trincadeira Preta; Camarate, Preto Martinho.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 3L

Xairel Regional BiB 3L

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny, intensywny, o zapachu dojrzałych owoców leśnych, z delikatną nutą aronii. Wino żywe, dobrej budowy. Idealnie wygładzona tanina.

Polecamy do: kaczki, smażonej wieprzowiny, deski serów, jako aperitif.

Szczepy: Castelão, Trincadeira Preta e Tinta Roriz.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.





alk. 13,5%, poj. 0,75L

**2017 Touriga Nacional/Cabernet
Sauvignon Reserve Native**

Wino czerwone półwytrawne

Aromat wyraźny. Dominują jeżyny, czarna porzeczka i delikatna nuta kawy. W ustach bez kantów. W finale z dobrym owocowym garbnikiem.

Polecamy do: czerwonych mięs, ostrego gulaszu, wołowiny, dojrzałych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2021 Paparuda
Chardonnay**

Wino białe wytrawne

Aromat wyrafinowany. Dominują jasne owoce, zwłaszcza brzoskwinia. W ustach krągłe, bez kantów. W finale gładkie i owocowe.

Polecamy do: smażonych ryb, pasty z warzywami, duszonego i gotowanego drobiu, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

**2021 Paparuda
Pinot Grigio**

Wino białe wytrawne

Aromat delikatny. Dominują jasne owoce, zwłaszcza jabłko i gruszka. W ustach miękkie. W finale mocno owocowe.

Polecamy do: ryb, owoców morza, surówek, sałatek, drobiu, delikatnych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

**2021 Paparuda
Feteasca Regala**

Wino białe półwytrawne

Aromat delikatny, mocno owocowy. Dominują jasne owoce z wyraźną nutą owoców egzotycznych. W ustach łagodne i przyjemnie owocowe, z dobrym smakowym balansem.

Polecamy do: ryb, surówek, sałatek, drobiu, delikatnych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2020 Chardonnay/Regala Barrique
Reserve DOC**

Wino białe wytrawne

Aromat subtelnie owocowy. Dominują morela, świeże jabłko. W ustach łagodne, pełne i przyjemnie owocowe z delikatną nutą wanilii.

Polecamy do: homora, intensywnie przyprawionych dań z drobiem, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2019 ORANGE Vegan

Wino naturalne białe wytrawne

Dominują jasne owoce, z przewagą kandyzowanych cytrusów. W ustach krągłe, dość świeże. W finale gładkie i owocowe.

Polecamy do: sałatek, pasztetu, pasty, drożdżówki, jako aperitif.

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.

Szczepy: Sauvignon Blanc, Chardonnay.



alk. 13%, poj. 0,75L

2020 Wildflower Cuvée DOC

Wino białe wytrawne

Aromat intensywny. Wyczuwalne jasne owoce, z nutą egzotyki. Całość otoczona subtelnym aromatem wanilii i cedru. W ustach subtelne, z przyjemnym aromatem agrestu. Finał długi, mocno owocowy.

Polecamy do: sałatek, ryb, owoców morza, naleśników, owoców, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza



alk. 11,5%, poj. 0,75L

2022 Castel Huniade Muscat Ottonel

Wino białe półsłodkie

Aromat mocno owocowy. Dominuje przejrząca brzoskwinia z delikatną nutą róży.

W ustach kremowe, z dobrze zbalansowaną kwasowością.

Polecamy do: jako aperitif, do sałatek, do ciast i deserów.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 11%, poj. 0,75L

2021 Te iubesc Roze

Wino różowe półsłodkie

Bukiet aromatyczny łagodny, z aromatem świeżej truskawki i poziomki. W smaku orzeźwiająco-owocowe, łagodne.

Polecamy do: jako aperitif, do sałatek, do ciast i deserów.

Szczep: Cabernet Sauvignon

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2016 Umbrele Syrah

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny. Dominują ciemne owoce, z przewagą jeżyny i dojrzałej słodkiej śliwki, z nutą pieprzu.

W ustach średniej budowy, pełne wigoru, wygładzone.

Polecamy do: makaronów z mięsnym sosami, gulaszu, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2020 Paparuda Pinot Noir

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny, intensywny, o zapachu dojrzałej wiśni z delikatną nutą aronii. Wino dostojne, żywe, dobrej budowy. Lekka nuta beczki z idealnie wygładzoną tanią.

Polecamy do: kaczk, smażonej wieprzowiny, deski serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2019 Paparuda Feteasca Neagra

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny. Z kieliszka wyłaniają się owoce leśne, wiśnia, z niuansiem fiołka i śliwki.

W ustach średniej budowy, pełne wigoru, wygładzone.

Polecamy do: makaronów z mięsnym sosami, gulaszu, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13,0%, poj. 0,75L

2020 Paparuda Merlot

Wino czerwone półwytrawne

Aromat wyraźny. W ustach wyczuwalna jeżyna, jagoda. Pełne, bez kantów. W finale miękkie, owocowe, przepełnione nutą słodkiego cedru i garbnika.

Polecamy do: wszelkich grillowanych i smażonych mięs, dziczyzny, dojrzałych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 14-16° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

**2020 Merlot/Neagra/Cabernet
Barrique Reserve DOC**

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny, dostojny. W ustach pełne, bez kantów, z nutą karmelu i wyraźnymi owocami leśnymi. Mocno owocowe, z dojrzałym garbnikiem. Finał długi,

Polecamy do: twardych serów, czerwonych mięs, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

2020 Te iubesc Rosu

Wino czerwone półsłodkie

Aromat owocowy, wyraźny. W ustach dominuje mocny ciemny owoc. Wino krągłe, pełne wigoru, z przyjemną owocową słodyczą.

Polecamy do: wszelkich grillowanych i smażonych mięs podawanych na ostro, serów, ciast i deserów, jako aperitif.

Szczep: Cabernet Sauvignon

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2018 Schwarze
Maedchentraube**

Wino czerwone słodkie

Aromat mocno owocowy. W ustach dojrzała malina i owoce leśne z nutą słodkiego cedru. Owocowa słodycz jest pełna i świeża. Wino z późnego zbioru.

Polecamy do: twardych serów, czerwonych mięs, jako aperitif.

Szczep: Feteasca Neagra

Serwować w temp. 14-16° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2020 Passerina Ginesia Terre di Chieti BIO IGP

Wino białe wytrawne

Aromat świeży, delikatny. Dominuje jasne dojrzałe owoce. Wino gładkie, lekkie, przyjemnie owocowe.

Polecamy do: ryb, pasty, risotta, sałatek warzywno-mięsnych, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2020 Pecorino Ginesia Terre di Chieti BIO IGP

Wino białe wytrawne

Aromat świeży. Dominuje egzotyczne owoce, z delikatną nutą moreli. Wino gładkie, przyjemnie owocowej, z dobrym ciałem.

Polecamy do: sałatek warzywnych, pasty, wyrazistego smakowo białego mięsa, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2018 Alzavola Bianco BIO IGP

Wino białe wytrawne

Aromat subtelny, mocno owocowy, pełen jasnych owoców. W nosie aromaty dostojne, subtelne. W ustach wino gładkie, kremowe dzięki dojrzewaniu w beczce.

Polecamy do: grillowanego drobiu, carpaccio wołowego, twardych serów, jako aperitif.

Szczepy: Pecorino, Malvasia

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2019 Montepulciano d'Abruzzo BIO Helix DOP

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny, pełen pestkowej wiśni, świeżej czarnej porzeczki, z subtelną nutą korzenną. Wino gładkie, dobrej budowy, z długim finałem.

Polecamy do: łagodnych serów, pieczonego lub grillowanego drobiu, smażonych czerwonych mięs, czekolady, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2018 Alzavola Rosso BIO IGP

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny, dostojny. Nos pełen jeżyny, jagód, konfiturowej śliwki. Wino dobrze zbudowane, gładkie, subtelne w smaku. Długi owocowy finał.

Polecamy do: mięsa wołowego, wieprzowego, baraniny, makaronów w mięsnych sosach, średnio dojrzałych serów.

Szczepy: Montepulciano, Merlot

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2018 Satyrion Malvasia Bianco del Salento IGP**Wino białe wytrawne**

Aromat świeży, delikatny. Dominuje owoce egzotyczne z nutą moreli. Wino gładkie, lekkie, przyjemnie owocowe.

Polecamy do: ryb, pasty, risotta, sałatek warzywno-mięsnych, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2020 Chardonnay del Salento IGP**Wino białe wytrawne**

Aromat świeży. Dominuje jabłka, gruszka, z delikatną nutą cytrusów. Wino gładkie, przyjemnie owocowe, z dobrym ciałem.

Polecamy do: homara, pasty, wyrazistego smaku białego mięsa, jako aperitif.

Serwować w temp. 11-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2019 Poseydon Rosso del Salento IGP**Wino czerwone wytrawne**

Aromat subtelny, mocno owocowy. W nosie pestkowa wiśnia i konfiturowa śliwka. Wino gładkie, średniej budowy.

Polecamy do: grillowanych czerwonych mięs, pieczonej kaczki, deseru czekoladowego, jako aperitif.

Szczepy: Malvasia Nera, Sangiovese, Negroamaro

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2020 Primitivo del Salento IGP**Wino czerwone wytrawne**

Aromat wyraźny, pełen ciemnych owoców, z subtelną nutą korzenną. Wino gładkie, dobrej budowy, z niuansami konfiturowych owoców.

Polecamy do: łagodnych serów, pieczonego lub grillowanego drobiu, smażonych czerwonych mięs, czekolady, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2017 Belvedere Malvasia Nera DOP**Wino czerwone wytrawne**

Aromat intensywny, dostojny. Nos pełen jeżyny, jagód. Wino dobrze zbudowane, gładkie, subtelne w smaku. Długi owocowy finał.

Polecamy do: mięsa wołowego, wieprzowego, baraniny, makaronów w mięsnych sosach, średnio dojrzałych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2017 Primitivo Di Manduria DOP**Wino czerwone wytrawne**

Aromat dostojny. Dominują ciemne owoce z nutą czekolady. Wino pełne, gładkie w smaku, z kremową strukturą i dobrym finałem.

Polecamy do: serów, pieczonych lub grillowanych wieprzowiny, roladek wołowych, jagnięciny, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2020 Postapiana Fiano/Greco IGP

Wino białe wytrawne

Zapach łagodny. Dojrzała nuta cytrusów z delikatnie kwiatowym niuansiem. W ustach łagodne, z bardzo dobrym ciałem.

Polecamy do: owoców morza, ryb, pasty, risotta z mięsem drobiowym, sałatek warzywnych, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2015 Uva Di Troia Rosado Postapiana IGP

Wino różowe wytrawne

Wyraźny zapach dojrzałej czereśni z lekką nutą truskawki. Wino dobrej budowy, soczycie owocowe. W ustach bardzo łagodne z owocowym finałem

Polecamy do: pasty z mięsem, sałatki, wyrazistego smakowo białego mięsa, jako aperitif.

Serwować w temp. 11-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

2021 Santandrea Primitivo/Nero di Troia IGP

Wino czerwone wytrawne

Bukiet aromatyczny mocno owocowy. W tle delikatna nuta czekolady. W smaku wino łagodne, krągłe, z dobrze wbudowanym garbnikiem.

Polecamy do: łagodnych serów, pieczonego lub grillowanego drobiu, smażonych czerwonych mięs, czekolady, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2019 Postapiana Negroamaro IGP

Wino czerwone wytrawne

Aromat złożony, intensywny. Dominują czereśnia, wiśnia, z nutą leśnej wilgotności. W ustach subtelna owocowość. Wino pełne, ekstraktywne.

Polecamy do: mięsa wołowego, pieczonej kaczki, makaronów w mięsnych sosach, średnio dojrzałych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2020 Postapiana Primitivo IGP

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny. Dominują ciemne owoce w tle z nutą czekoladowo-kawową. Wino gładkie, bez kantów, dobrej budowy.

Polecamy do: serów, pieczonych lub grillowanych wieprzowiny, roladek wołowych, jagnięciny, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2018 DARIONE Primitivo IGP

Wino czerwone wytrawne

Aromat łagodny, dostojny. Dominują jeżyna, wiśnia. Wyłania się także zapach tytoniu i kawy. Wino łagodne, skoncentrowane. W finale subtelnie owocowe.

Polecamy do: pieczonych lub grillowanych czerwonych, dziczyzny w sosie grzybowym, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5%, poj. 0,75L

2019 STIZZATO IGP

Wino czerwone wytrawne

Bukiet aromatyczny po napowietrzeniu bogaty w konfiturę wiśni i śliwkę, z nutą czekolady. W smaku wino cieliste, łagodne, skoncentrowane. W finale subtelnie owocowe.

Polecamy do: pieczonych lub grillowanych czerwonych, dziczyzny w sosie grzybowym, jako aperitif.

Szczepy: Primitivo, Nero di Troia.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14,5 %, poj. 0,75L

2019 Primitivo 1954 IGP

Wino czerwone wytrawne

Aromat intensywny, ponętny. Dominują jagoda, jeżyna i wędzona śliwka. W ustach pełne, krągłe. Mocno skoncentrowane owocowość. Wino ekstraktywne owocowe.

Polecamy do: twardych serów, smażonych czerwonych mięs, baraniny, dziczyzny, czekolady, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

**2015 Rosso di Toscana IGT
BIO**

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny. Kandyzowana wiśnia przeplata się z porzeczką. Ustach pełne, gładkie, z długim owocowym finiszem.

Polecamy do: przystawek z grillowanym drobiem, pasty z sosem mięsnym, czerwonych mięs, jako aperitif.

Szczepy: Sangiovese, Merlot.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2017 Chianti Colli Senesi DOCG
BIO**

Wino czerwone wytrawne

Aromat owocowy, pełny. W ustach krągłe, zadziorne, z przewagą jeżyny i lekko dymną nutą. W finale lekko taniczne z ciemnym owocem.

Polecamy do: wszelkich mięs gotowanych i duszonych, smażonej cielęciny, jako aperitif.

Szczepy: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

**2015 Chianti Riserva Colli
Senesi DOCG BIO**

Wino czerwone wytrawne

Aromat kompleksowy i świetnie owocowy. Wiele kandyzowanych czerwonych i mocno dojrzałych ciemnych owoców. W smaku pełne i łagodne.

Polecamy do: pieczonego czerwonego mięsa, gulaszu wieprzowego, do kuchni włoskiej, jako aperitif.

Szczep: Sangiovese

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 11%, poj. 0,75L

**Prosecco Frizzante
DOC Treviso**

**Wino białe półmusujące
wytrawne**

Pierwszy nos świeży, mocno owocowy. Dominują morela, mango i delikatna nuta jabłka. W finale subtelnie owocowe.

Polecamy do: morskich i grillowanych ryb, sałatek, białego mięsa, jako aperitif
Szczep: Glera.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



alk. 11%, poj. 0,75L

**2021 Prosecco Spumante Extra
Dry Millesimato DOC Treviso**

Wino białe musujące półwytrawne

Wino subtelne aromatycznie. Zapach dojrzałych jabłek z delikatną nutą brzoskwini i marcepana. W ustach łagodnie perliste. W finale subtelnie owocowe.

Polecamy do: gotowanego białego mięsa, dań z makaronem, potraw na cieście.
Szczep: Glera.

Serwować w temp. 7-9° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

**2021 Prosecco Spumante Brut
Millesimato DOC Treviso**

Wino białe musujące wytrawne

Aromat jasnych jabłek i delikatny niuans gruszki. Wino kremowe w strukturze, bardzo łagodne. W finale subtelnie owocowe.

Polecamy do: do drobiu, ryb, pasty, sałatek mięsnych, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 11,5%, poj. 0,75L

**2020 Prosecco Conegliano
Valdobbiadene Brut DOCG**

Wino białe musujące wytrawne

Wino delikatne w zapachu. Dominują jasne owoce z delikatną nutą jabłka. W ustach łagodne, kremowe. W finale delikatnie owocowe, z nutą ciastka.

Polecamy do: sałatek z drobiem, owoców morza, pasty, owocowców deserów, jako aperitif.

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

**2021 Pinot Grigio
Delle Venezie DOC**

Wino białe wytrawne

Aromat jasnych jabłek i delikatny niuans gruszki. Wino kremowe w strukturze, bardzo łagodne. W finale subtelnie owocowe.

Polecamy do: do drobiu, ryb, pasty, sałatek mięsnych, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2018 Sauvignon Blanc IGT

Wino białe wytrawne

Aromat subtelnie owocowy. Wyczuwalna agrest i delikatna nuta egzotyki. W ustach pełne, łagodne. W finale wyśmienita świeża owocowość.

Polecamy do: sałatek z drobiem, owoców morza, pasty, owocowców deserów, jako aperitif.

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2021 Traminer IGT

Wino białe półwytrawne

Aromat wyraźny. Zapach subtelnie owocowy z nutą płatków róży. W ustach gładkie, z dobrze zbalansowaną owocową kwasowością.

Polecamy do: białych mięs, lekkich serów, makaronów w mięsnych sosach, jako aperitif.

Szczepy: Traminer

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 13,5%, poj. 0,75L

2020 Incrocio Manzoni IGT

Wino białe półwytrawne

Aromat wyraźny. Zapach subtelnie owocowy z nutą zielonego jabłka. W ustach łagodne, z dobrą owocowością.

Polecamy do: białych mięs, lekkich serów, makaronów w mięsnych sosach, jako aperitif.

Szczepy: Pinot Bianco, Riesling Renano

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

2020 Merlot IGT

Wino czerwone wytrawne

Aromat subtelnie owocowy. Wyczuwalna wiśnia i czarna porzeczka. W ustach pełne, łagodne. W finale wyśmienita świeża owocowość.

Polecamy do: sałatek mięsnych, kaczki, grillowanego drobiu i wieprzowiny.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12,5%, poj. 0,75L

2020 Cabernet Franc IGT

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny. Wyczuwalna papryka, śliwka, po zamieszaniu czarna porzeczka. W ustach krągłe, bez kantów, z dobrą owocowością.

Polecamy do: smażonych i grillowanych czerwonych mięs, dziczyzny, twardych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

2018 Raboso IGT

Wino czerwone półwytrawne

Aromat łagodny. Wyczuwalna zapach wiśni z delikatną nutą czarnej porzeczka. W ustach bez kantów, z dobrą owocowością.

Polecamy do: czerwonych mięs, dziczyzny, pizzy, twardych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2019 Pinot Nero IGT

Wino czerwone wytrawne

Aromat subtelny. Zapach wiśni, czereśni z delikatną kwiatową. W ustach łagodne, dobre budowy. W finale owocowe subtelne.

Polecamy do: gotowanych i smażonych czerwonych mięs, pasty z mięsnym sosem, półtwardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2018 Rocolo Carmenere IGT

Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny. Zapach czarnej porzeczki i leśnych owoców. W ustach krągłe, z przyjemną kwasowością. W finale owocowe z wygładzonym garbnikiem.

Polecamy do: grillowanych potraw, zwłaszcza czerwonych mięs, dziczyzny, twardych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

2014 Barucchella IGT

Wino czerwone wytrawne

Wino skoncentrowane typu amarone. Zapach jeżyny, śliwki z lekko czekoladową nutą. W ustach gładkie. 24 m-cy leżakowania we francuskiej beczce.

Szczepy: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

Polecamy do: czerwonych mięs, szczególnie pieczonych, jagnięciny, dziczyzny, dojrzałych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.