

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

**2020 Malbec Black Reserve Los Intocables**

***Wino czerwone wytrawne***

Aromat subtelny, pełen przejrziałych 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

**2022 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.

**Szczepy:** Muscat d'Alexandrie, Chardonnay, Viognier

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2023 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.

**Szczepy:** Grenache Blanc, Macabeo, Vermentino

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2022 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 rześkim 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 słodyczą wiśni.

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

**Szczepy:** 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.

**Szczepy:** 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

### 2020 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

### 2023 Sauvignon Blanc Biologico Albarroble D.O.

#### *Wino białe biologiczne wytrawne*

Zapach owocowy. Wyczuwalny aromat mango z nutą agrestu. .

W ustach delikatne, z subtelnym owocem.

**Polecamy do:** pasty, 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. 7,5%, 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

**2021 Garnacha Tintonera Roble  
Albarroble D.O.**

**Wino czerwone wytrawne**

Aromat wyraźny. W nosie wyczuwalne jeżyny i jagody. W ustach krągłe, gładkie, ekstraktywne. Smak słodkich owoców

**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.

**83,07 zł netto**

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

**2023 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. 13,5%, poj. 1,5L

**2023 MAGNUM 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. 5,5%, poj. 0,75L

**Flor innata Frizzante**

**Wino białe słodkie**

Aromat pełen cytrusów. Wino świeże, lekkie, orzeźwiająco owocowe. Idealne na letnie dni

**Polecamy do:** jako aperitif, do koziego sera, deserów.

Serwować w temp. 5-7° Celsjusza.

**Szczep:** Verdejo, Gewurztraminer.



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

**2023 Sauvignon Blanc Valdecuevas Rueda DO**

**Wino białe wytrawne**

Aromat owoców egzotycznych z nutą agrestu. Typową świeżość dla tego szczepu wzbogaca kremowe ciało i pełność smaku. Finał dość długi, delikatny.

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2022 Verdejo Fermentado en Barrica Rueda DO**

**Wino białe wytrawne**

Dostojny aromat jabłka i gruszki z delikatną nutą miodu. 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. 10-12° Celsjusza.



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

**2021 Cantovera Ribero del Duero DO**

**Wino czerwone wytrawne**

Aromat delikatny pełen ciemnych owoców. W ustach pełne, gładkie, wyłania się konfiturowa jeżyna i ciemna czekolada. Finał długi – kawowy.

**Polecamy do:** czerwonego mięsa, bigosu, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



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

**2022 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

**2023 Rosado Biologico D.O.**

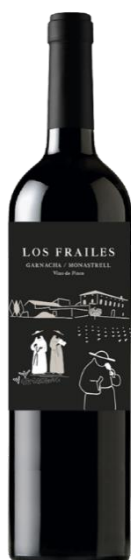
**Wino różowe wytrawne**

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

**2022 Monastrel/Garnacha Biologico D.O.**

**Wino czerwone wytrawne**

Świetne uzupełnienie intensywnego Monastrela i pełnej, cielistej Garnacha. 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

**2022 NATUREL Biologico D.O.**

**Wino czerwone wytrawne bez SO2**

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. 16-18° Celsjusza.

**Szczepy:** Syrah, Garnacha, Monastrel



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

**2020 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

**2018 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. 13,5%, poj. 0,75L

**2021 Bread & Butter  
Chardonnay**

***Wino białe wytrawne***

Delikatny zapach jabłka i brzoskwini z nutą wanilii. Wino świeże, kremowe, z przyjemnym słodkim smakiem karmelu i cedrowej wanilii. Finał długi. Częściowa fermentacja malolaktyczna.

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2021 Bread & Butter Pinot Noir**

***Wino czerwone wytrawne***

Dostojny bukiet aromatyczny dojrzałej, pestkowej wiśni. W ustach gładkie, pełne z nutą czereśni i jeżyny. Dojrzewanie w amerykańskim beczce.

**Polecamy do:** czerwonego mięsa, zwłaszcza kaczki, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2022 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. 12,5%, poj. 0,75L

**2022 Soreli QbA. 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

**2022 Riesling Feinherb Pfalz**

**Wino białe półwytrawne**

Aromat intensywny, subtelny. Brzoskwinia wzmocniana 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

**2022 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

**2022 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

**2021 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 Gewurztraminer 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

**2023 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

**2022 Charleston Spätlese  
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. 0,5%, poj. 0,75L

**2022 Bezalkoholowy HIP HOP  
Pfalz**

**Wino białe półwytrawne**

Wyraźny zapach winogron Wino bardzo świeże i mocno owocowe.

W ustach łagodne z długim finałem

**Polecamy do:** pasty, risotta, białego mięsa, przystawek, ciasta z jabłkami.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.

**Szczepy:** Gewurztraminer, Muscaris.



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

**2022 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

**2022 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 dozą 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. 13,5%, poj. 0,75L*

**2023 THE FOUNDER Sauvignon  
Blanc 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:** pasty z duszonym białym mięsem, warzywami w łagodnych sosach, sałatek warzywnych, , jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2022 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%, poj. 0,75L

**2022 Johanniter**

**Wino białe wytrawne**

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

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

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



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

**2022 Chardonnay**

**Wino białe wytrawne**

Wino o słodkim aromacie owoców intensywnych. W ustach delikatne, z łagodną owocową kwasowością. Finał dość długi.

**Polecamy do:** ryb morskich, delikatnych serów, owoców, deserów, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



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

**2022 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 finalem.

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

Serwować w temp. 7-9° Celsjusza.



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

**2022 Solaris Botrytis**

**Wino białe słodkie szara pleśń**

Intensywna aromat kandyzowanych owoców egzotycznych. Wino gładkie, struktura kremowa. W finale świeże konfiturowe cytrusy

**Polecamy do:** sera pleśniowego. jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



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

**2021 Johanner Metoda  
Klasyczna**

**Wino musujące wytrawne**

Aromat dostojny, wyczuwalne delikatna morela. Wino delikatnie perlizujące ze świeżą owocowością. 24 miesiące na osadzie w butelce

**Polecamy do:** do pasty, owoców morza, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2023 Pinot Noir Blanc de Noir**

**Białe wytrawne**

Aromat świeżego jabłka i moreli. W ustach pełne, kremowe. Dobrze zbudowane z długim finałem.

**Polecamy do:** jako aperitif, pasty, grillowanych warzyw, drobiu, deserów.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 6,5%, poj. 0,5L

**2023 CYDR**

**Białe wytrawne**

Aromat świeżego jabłka. W ustach łagodne, żywe, przyjemnie owocowe. Idealne na ciepłe dni.

**Polecamy do:** jako aperitif, pasty, grillowanych warzyw, deserów.

Serwować w temp. 6-10° Celsjusza.



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

**2022 Rondo Rose**

**Wino różowe półwytrawne**

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. 10-12° Celsjusza.



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

**2022 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, twardego sera, 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. 12,5%, poj. 0,75L

**2023 Hibernal**

**Wino białe wytrawne**

Aromat wyraźny. W ustach wyczuwalne nuta winogron i płatków róży z agrestu i moreli.

**Polecamy do:** wyrazistych dań z drobiu, grillowanych ryb, sałatek, pasty, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2022 Solaris**

**Wino białe półwytrawne**

Pierwszy nos owocowy, aromat przejrzącego grapefruta i mango. W ustach świeże, zbalansowane z owocową delikatną kwasowością.

**Polecamy do:** do przystawek, sałatek z owocami, miękkich serów, koziego sera, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



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

**2022 Hibernal/Solaris/Muskaris**

**Wino białe 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. 10,5%, poj. 0,75L

**2022 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%, poj. 0,75L

**2021 Cabernet Cortis/Regent**

**Wino czerwone półwytrawne**

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

**2023 Pinot Blanc**

**Wino białe wytrawne**

W aromatach kwiatowe. Na podniebieniu jest przyjemnie neutralne, nieagresywne z delikatną kwasowością i odrobiną mineralnego posmaku.

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

**2023 Solaris**

**Wino białe wytrawne**

Aromat cytryny i grejpfruta. W smaku wyczuwalna jest kwasowość i subtelna słodycz, które dobrze ze sobą współgrają. Finisz jest wyraźny, przyjemnie orzeźwiający.

**Polecamy do:** duszonych ryb, drobiu, jako aperitif

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2023 Cuvee**

**Wino białe wytrawne**

Aromat delikatny z niuansami moreli i jabłka. Wino z charakterem oraz swego rodzaju zadziornością.

**Polecamy do:** ryb morskich, delikatnych serów, owoców, deserów, jako aperitif.

Szczepy: Solaris, Pinot blanc, Johanniter

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 11%, poj. 0,5L

**2023 Johanniter**

**Wino białe półwytrawne**

Aromat intensywny, przypominający morele i owoce cytrusowe. W ustach wyczuwalna jest kwasowość, która została świetnie zbalansowana z cukrem resztkowym, pozostałym po procesie fermentacji.

**Polecamy do:** wyrazistych dań, owoców, deserów, jako aperitif.

Serwować w temp. 8-10° Celsjusza.



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

**2023 Johanniter „J”**

**Wino białe musujące wytrawne**

Aromat wyraźny. Dominują brzoskwinia z nutą grejpfruta. W ustach świeże, przyjemnie owocowe.

**Polecamy do:** pasty, ciasta, jako aperitif

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.

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

**WYPRZEDANY**

**2023 Solaris „S”**

**Wino białe półwytrawne**

Aromat świeży. Wyczuwalne aromaty przejrzalej moreli z wyłaniającą się nutą cytrusów.

W ustach gładkie i ekstraktywnie owocowe. Na osadzie 4 miesiące

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2022 Peacock Wild Ferment  
Chenin Blanc Stellenbosch**

**Wino białe wytrawne**

Zapach świeżych egzotycznych owoców z wyraźną mineralnością i zbalansowaną kwasowością. W ustach łagodne, świeże z dobrą owocowością. Finał długi

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

**2020 Peacock Wild Ferment  
Merlot Stellenbosch**

**Wino czerwone wytrawne**

Zapach dojrzałych wiśni. W ustach pełne, z gładką strukturą. Garbnik zbalansowany, podkreślający wyrazistość owoców. Dzikie drożdże.

**Polecamy do:** hamburgerów, pizzy z mięsem, wołowiny, twardych serów.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



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

**Lezíria 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

**Lezíria 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,%, poj. 5L



### Leziria Branco

#### *Wino białe wytrawne*

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. 12,5%, poj. 5L



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

**2022 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

**2023 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. 13%, poj. 0,75L

**2019 Bridao Branco Reserve DOC**

**Wino białe wytrawne**

Aromat subtelny. Zapach jasnych owoców z delikatną nutą cedru. W ustach pełne, łagodne, z owocowym długim finałem. 3 m-ce barrique z battonage.

**Polecamy do:** ryb, grillowanego drobiu, ciast i deserów, jako aperitif.

**Szczepy:** Fernão Pires e Arinto.

Serwować w temp. 6-8° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**WYPRZEDANY**  
**2019 Bridao Sauvignon Blanc Limitada DOC**

**Wino białe wytrawne**

Łagodny zapach egzotycznych owoców, z delikatną nutą agrestu. W ustach krągłe, z dobrą materią. Finał długi, z aromatami cytrusów.

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

Serwować w temp. 10-12° 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

**2022 Plexus X VR Espumante**

**Wino białe musujące półwytrawne**

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

**2022 Plexus X VR Espumante**

**Wino różowe musujące półwytrawne**

Świeży owoc truskawki. W ustach subtelne, pełne, świetnie orzeźwiające. 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. 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:** kaczk, smażonej wieprzowiny, deski serów, jako aperitif.

**Szczepy:** Castelão, Trincadeira Preta e Tinta Roriz.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

**2021 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

**WYPRZEDANY**  
**2017 Bridao Merlot DOC**

**Wino czerwone wytrawne**

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

**Polecamy do:** rolady wołowej, czerwonych mięs, pieczeni, twardych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



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

**2022 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

**2018 Bridao Touriga Nacional Reserve 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

**2019 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.

**Szczepy:** Touriga Nacional, Alicante Bouschet.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



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. 13%, poj. 0,75L

**2021 Detahle DOC**

**Wino białe wytrawne**

Aromat subtelny. Dominują ciepłe, jasne owoce. W ustach pełne, ze świeżymi, przejrzalymi cytrusami. W finale owocowa słodycz cedru.

**Polecamy do:** homara, pasty, drobiu, jako aperitif,

**Szczepy:** Verdelho, Sauvignon Blanc

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 15%, poj. 0,75L

**2019 Detahle DOC**

**Wino czerwone wytrawne**

Aromat intensywny, dostojny. Zapach śliwki, jagody, z subtelną nutą czekolady. W ustach bardzo cieliste, gotowe do konsumpcji, już z gładkim garbnikiem. Finał bardzo długi z owocami leśnymi.

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

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

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 15%, poj. 0,75L

**2015 Desalrado Reserva DOC**

**Wino czerwone wytrawne**

Aromat intensywny, dostojny. Zapach śliwki, jagody, z subtelną nutą czekolady. W ustach bardzo cieliste, gotowe do konsumpcji, już z gładkim garbnikiem. Finał bardzo długi z owocami leśnymi.

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

**Szczepy:** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz, Alicante Bouschet, Merlot e Castelão.

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. 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%, poj. 0,75L

**2022 Folclore Vinho Verde DOC**

**Wino białe wytrawne**

Aromat świeży, owocowy. Wino delikatne z owocem moreli i mango. Kwasowości zbalansowana, z delikatną nutą świeżych kwiatów. W ustach żywe, z nutami cytrusów. Dość długi w finale

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.

**Szczepy:** Loureiro, Arinto e Avesso.



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

**2022 Arinto Vinho Verde DOC**

**Wino białe wytrawne**

Aromat subtelny. Dominuje aromat mango i brzoskwini. W ustach delikatne, pełne. Budowa wina cielista. Finał długi, owocowy.

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2021 Sauvignon Blanc Vinho Regional Mihno**

**Wino białe wytrawne**

Aromat świeży, rzeński. Cudowny aromat owoców egzotycznych z nutą agrestu. Wino żywe, z dobrą owocową kwasowością. Finał długi.

**Polecamy do:** , sałatek z owocami egzotycznymi, delikatnych serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

**2022 Curtimenta Orange Vinho Regional Mihno**

**Wino pomarańczowe wytrawne**

Bukiet aromatyczny wyrafinowany. Aromat przejrzalnych cytrusów z nutą subtelności piernika. W ustach gładkie, z dobrym finałem.

**Polecamy do:** homara, pieczonego drobiu, średnio dojrzałych serów, jako aperitif.

**Szczepy:** Arinto, Avesso.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2020 Bottanage in OAK VR Mihno**

**Wino białe wytrawne**

Bukiet aromatyczny dostojny. W ustach miękkie, kremowe. Z zapachy białych owoców wynurza się delikatna nuta karmelu i cedru. Wino subtelnie owocowe, gładkie, z dobrym finałem.

**Polecamy do:** homara, pieczonego drobiu, średnio dojrzałych serów, jako aperitif.

**Szczepy:** Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Serwować w temp. 11-13° Celsjusza.

Serwować w temp. 5-8° Celsjusza.



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

**2021 Fundador Chardonnay Colheita Solecionada Minho IG**

**Wino białe musujące wytrawne**

Aromat subtelny. Zapach jabłka, soczystej moreli. Metoda szampańska gwarantuje subtelności. W ustach pełne i owocowe. Finał długi. 24 m-ce na osadzie w butelce

**Polecamy do:** serów, homara, ciastek, czekolady, jako aperitif.

**Szczepy:** Chardonnay

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2022 Folcloré Vinho Verde DOC**

**Wino różowe wytrawne**

Aromat intensywny. Zapach świeży, z subtelną nutą truskawki. W ustach gładkie, świeże. W finale soczyste czerwone owoce.

**Polecamy do:** pizzy, deski serów, jako aperitif.

**Szczepy:** Padeiro de Basto e Espadeiro.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 11%, poj. 0,75L

**2021 Folcloré Vinho Verde DOC**

**Wino czerwone wytrawne**

Aromat subtelny. Dominują czerwone owoce, z delikatną nutą jeżyny. W ustach bez kantów. W finale z wygładzonym, owocowym garbikiem.

**Polecamy do:** do pizzy, smażonego drobiu, czerwonych mięs, jako aperitif.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.

**Szczepy:** Vinhão.



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

**2023 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 gruszką. 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

**2022 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

**2021 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

**WYPRZEDANY!!!!**  
**2022 THE NEW Sauvignon  
Blanc**

**Wino białe wytrawne**

Dominują jasne owoce cytrusowe z zapachem agrestu. W ustach krągłe, świeże, owocowo-groszkowe. W finale gładkie i długie

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

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.

Szczepy: Sauvignon Blanc



alk. 13%, poj. 0,75L

**2020 Wildflower Cuvee 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 przejrząta 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. 12,5%, poj. 0,75L

### 2020 Solara 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. 11%, poj. 0,75L

### 2022 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. 12,5%, poj. 0,75L

### 2020 SOLARA BIO

#### Wino różowe wytrawne

Aromat wyraźny, intensywny, o zapachu dojrzałej wiśni z delikatną nutą truskawki. Wino dostojne, żywe, dobrej budowy. Finał owocowy, lekki

**Polecamy do:** kaczki, deski serów, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.

Szczepy: Feteaca Neagra



alk. 11%, poj. 0,75L

### 2023 Paparuda Rose

#### Wino różowe wytrawne

Bukiet aromatyczny łagodny, dominuje świeża truskawki z nutą poziomki. W smaku orzeźwiająco lekko mineralne. W finale soczysta owocowość.

**Polecamy do:** makaronów, dań warzywnych z wyraźnymi smakami, jako aperitif.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.

Szczepy: Cabernet Franc i Sauvignon, Feteasca Neagra, Cadarca.



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

### 2022 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:** kaczki, 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

### 2022 Paparuda Merlot

#### Wino czerwone półwytrawne

Aromat wyraźny. W ustach wyczuwalna jagoda i dojrzała czereśnia. Pełne, bez kantów. W finale miękkie, owocowe z delikatną nutą słodkiego cedru i gładkiego 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. 13,5%, poj. 0,75L

### 2021 Solomonar Red Blend

#### Wino czerwone wytrawne

Aromat wyraźny, jakby słodo-owocowy. W nosie jeżyny z wiśnią konfiturową. W ustach gładkie, garbnik delikatny, ciemny owoc z lekko dymno-cedrową nutą. Finał długi. Vegan. Bez filtracji

**Polecamy do:** wszelkich grillowanych i smażonych mięs, jako aperitif.

Szczepy: Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagra, Merlot.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 12%, poj. 0,75L

### 2022 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

**2021 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

**2022 Pecorino Ginesia Terre di Chieti BIO IGP****Wino białe wytrawne**

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

**2020 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

**2021 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

**2019 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 owocowej, z dobrym ciałem.

**Polecamy do:** homara, pasty, wyrazistego smakowo 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 niansem 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 grillowane wieprzowiny, roladek wołowych, jagnięciny, jako aperitif.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

### 2021 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. 13%, poj. 0,75L

### 2022 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 garbikiem.

**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

### 2021 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

### 2021 Salice Salentino DOP

#### 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

### 2021 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. 13,5%, poj. 0,75L

### 2022 BIO SCURIA Negroamaro IGP

#### Wino czerwone wytrawne

Aromat pełen jeżyny, jagód i konfiturowej czarnej porzeczki. W ustach subtelna słodkawa owocowość. Wino pełne, ekstraktywne z długim finałem.

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

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

**2020 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

**2021 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. 13,5%, poj. 0,75L

### 2023 Safinim Trebbiano IGT

#### Wino białe wytrawne

Pierwszy nos świeży. Dominują egzotyczne owoce z subtelną mineralnością. W finale subtelnie owocowe.

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

Serwować w temp. 9-11° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

### 2023 Keres Falanghina IGT

#### Wino białe wytrawne

Wino subtelne, rześkie. Aromat pełen świeżych, dojrzałych cytrusów. W ustach łagodne, mineralnie owocowe. Finał długi

**Polecamy do:** gotowanego białego mięsa, dań z makaronem, miękkich serów.

**Szczep:** Falanghina.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

### 2023 Kantharos DOC

#### Wino białe wytrawne

Aromat słodkich owoców egzotycznych. Wino kremowe w strukturze, bardzo łagodne. W finale subtelnie owocowe.

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

**Szczep:** Malvasia, Trebbiano.

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

### 2022 Safinim Montepulciano IGT

#### Wino czerwone wytrawne

Wino delikatne w zapachu. Dominują dojrzała wiśnia, czereśnia.

W ustach łagodne, dobrej budowy.

W finale delikatnie owocowe, długie

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

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



alk. 14%, poj. 0,75L

### 2020 Lagena Tintilia DOC

#### Wino czerwone wytrawne

Aromat subtelny. Wyczuwalna pestkowa wiśnia, śliwka. Wino kremowe w strukturze, z niuansiem leśnego runa. W finale subtelnie owocowe.

**Polecamy do:** gulaszu, czerwonych mięs, twardych serów.

Serwować w temp. 15-17° Celsjusza.



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

**2023 ALLUMEA BIO DOP**

**Wino białe wytrawne**

Aromat subtelny. Dominuje świeże jabłko z owocem moreli. Wino łagodne, z dobrym ciałem i zbalansowaną kwasowością. W finale subtelnie owocowe.

**Polecamy do:** białego mięsa, ryb, pasty, jako aperitif.

**Szczepy:** Grillo. Chardonnay

Serwować w temp. 10-12° Celsjusza.



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

**2023 ALLUMEA BIO DOP**

**Wino czerwone wytrawne**

Bukiet aromatyczny pełen konfiturowej śliwki i czekolady. W smaku wino pełne, skoncentrowane. W finale owoc jeżyny.

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

**Szczepy:** Nero di Troia, Merlot

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.

alk. 14%, poj. 0,75L

**WYPRZEDANY!!!!**  
**2015 BIO Rosso di Toscana IGT**

*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

**2023 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

**2022 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

**2022 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

**2023 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

**2023 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

**2022 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

**2021 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

**WYPRZEDANY**  
**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

**2020 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

**2021 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

### **2020 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

### **2016 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.

**Szczepny:** 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

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

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



alk. 13%, poj. 0,75L

**2023 CABALETTA IGP**

**Wino czerwone wytrawne**

Aromat wyraźny. Zapach dojrzałej, słodkiej wiśni, jagody. W ustach kremowe, gładkie. Finał długi z nutą czekoladowo-śliwkową. Część wina dojrzewa 12m-cy w barrique.

**Polecamy do:** czerwonych mięs, twardej serów, jako aperitif.

Szczepy: Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.



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

**2023 FIOREBELLA Appassimneto IGT**

**Wino czerwone półwytrawne**

Aromat wyraźny. Zapach kandyzowanej jeżyny i ciemnej czekolady. W ustach łagodne, z dobrą, słodką owocowością. Finał długi. Część wina robiona z suszonych owoców. 12 m-cy beczka.

**Polecamy do:** pizzy salami, gulaszu, jako aperitif.

Szczepy: Corvina, Merlot.

Serwować w temp. 16-18° Celsjusza.