

A large, abstract pink brushstroke that starts from the top left and curves down towards the bottom left, with several smaller pink dots scattered in the upper right area.

OFERTA WIN



OFERTA WIN

WINO CZERWONE WYTRAWNE



DON JACOBO RED CRAINZA 2011

Region: Hiszpania

Szczep: 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo i Graciano

Smak i aromat: Wino o intensywnym kolorze czerwonej wiśni. Aromat czerwonych owoców i lukrecji. Delikatne nuty dębowego, opiekane drewna. W smaku czuć wanilie i przyprawy korzenne. Lekki posmak tanin, dobra struktura i długo utrzymujący się smak.

Podanie: Pasuje do gulaszów i pieczonych dań, grillowanej jagnięciny, drobiu i królika. Sprawdza się także z daniami rybnymi w sosach, wędzoną szynką i dojrzewającymi serami.

CENA: 40,24 NETTO PLN



DON JACOBO RED RESERVA 2009

SZCZEPY: 90% Tempranillo, 10% Garnacha- Mazuelo-Graciano

SMAK I AROMAT: Czerwono – rubinowy kolor.

Aromat dojrzałych owoców, z nutą przypraw i dębu. Intensywny i dobrze zbalansowany.

Elegancki owocowy smak dobrze skomponowany ze zdecydowanym posmakiem tanin, delikatne w ustach.

PROPOZYCJE PODANIA: Proponujemy pić z pieczonym i grillowanym mięsem, daniami rybnymi z mocnymi sosami. Dojrzałe sery i suszone owoce też się tu świetnie sprawdzą.

CENA: 48,37 NETTO PLN

WINO CZERWONE WYTRAWNE



ROYAL RESERVA 2011

Region: Rioja, Hiszpania

Szczep: 80% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo & Graciano

Dojrzewanie: 18 miesięcy w dębowych beczkach (od lekko do mocno opiekanych) z regionów Ohio i Missouri w USA.

Smak i aromat: Intenstywny rubinowy kolor opalizujący ceglana czerwienią. W nosi dominują żywiczne, korzenne i pikantne aromaty. Na podniebieniu gładkie i aksamitne. Pełne smaku i siły. W samą nieco „retro” eleganckie.

Podanie: Dania warzywne, nadziewane białe mięsa, wołowina, jagnięcina, wieprzowina, sery owcze i makarony. Temperatura podania 16-18 C

CENA: 61,78 NETTO PLN



ROYAL CRIANZA 2013

Region: Rioja, Hiszpania

Szczep: 80% Tempranillo, 20% Garnacha

Dojrzewanie: 12 miesięcy w amerykańskich dębowych i średnio wypiekanych beczkach

Smak i aromat: Wino o szkarłatnym kolorze z rubinowym akcentem. Charakteryzuje się delikatnym aromatem dębowego drewna i wanilii. Dobrze ułożone i gładkie w ustach. W smaku czuć dojrzałą kwasowość i eleganckie taniny. Dobry balans pomiędzy owocowymi i korzennymi nutami. Długi i elegancki finisz.

Podanie: Dania warzywne, nadziewane białe mięsa, wołowina, jagnięcina, wieprzowina, sery owcze i makarony.

CENA: 47,15 NETTO PLN

WINO CZERWONE WYTRAWNE



CASTILLO DE ALMANSA SELECCION 2008

Wino pochodzące z regionu Almansa w Hiszpanii, który ze względu na uwarunkowania klimatyczne, ukształtowanie terenu i gleby stał się idealnym środowiskiem do uprawy Temranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Tempranillo, Monastrell, Garnacha i Syrah

Dojrzewanie: Starzone 18 miesięcy w beczkach oraz 12 miesięcy w butelkach.

Smak i aromat: Zdecydowany, ostry i złożony aromat. W smaku świeże, pełne i lekkie.

Kolor: intensywnie czerwony o rubinowym odcieniu.

Podanie: Pasuje do pieczonych dań mięsnych, dań z grilla i dziczyzny.

ZŁOTY MEDAL – Concours Mondiales de Bruxelles 2013

ZŁOTY MEDAL – Berliner Wein Trophy 2013

SREBRNY MEDAL – ENOEXPO 2015 KRAKÓW

CENA: 52,84 NETTO PLN



CASTILLO DE ALMANSA RESERVA 2013

Wino pochodzące z regionu Almansa w Hiszpanii, który ze względu na uwarunkowania klimatyczne, ukształtowanie terenu i gleby stał się idealnym środowiskiem do uprawy Temranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Tempranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera

Dojrzewanie: Leżakowane przez 12 miesięcy w amerykańskich i francuskich beczkach oraz 10 miesięcy w butelkach.

Smak i aromat: Dojrzałe, aromatyczne i pełne w smaku wino z lekką nutą drewna, które nadaje mu pewnej dojrzałości. Soczysto-owocowe i pikantne w smaku, o pięknym rubinowym kolorze.

Podanie: Dobrze komponuje się z czerwonym mięsem, sosami, dziczyzną oraz daniami z grilla.

ZŁOTY MEDAL – Mundus Vini 2014 (rocznik 2011)

WYRÓŻNIENIE – International Wine Challenge 2014 (rocznik 2010)

SREBRNY MEDAL – Berliner Wein Trophy 2013 (rocznik 2009)

SREBRNY MEDAL – Berliner Wein Trophy 2012 (rocznik 2009)

ZŁOTY MEDAL – Berliner Wine Trophy 2016 (rocznik 2013)

CENA: 38,61 NETTO PLN

WINO CZERWONE WYTRAWNE



ACHAVAL FERRER MALBEC MENDOZA 2014

Pochodzenie: Argentyna, Region Mendoza River

Szczep: 100% Malbec

Smak i aromat: Żywa, rubinowa czerwień. Świeże i kwiatowe. Pełne aromatu czarnej porzeczki, malin i fiołków. Gęste o mineralnej oprawie. Dobrze zrównoważona kwasowość, jedwabisty smak tanin i długie wykończenie. Niefiltrowane, obecność osadu.

Podanie: Polecamy dekantację co najmniej godzinę przed podaniem.

CENA: 71,13 NETTO PLN



ACHAVAL FERRER CABERNET SAUVIGNON 2013

Wspaniałe wino robione przez znanego włoskiego enologa Roberto Cipreso.

Region: Mendoza River, Argentyna

Szczep: Cabernet Sauvignon

Smak i aromat: Kolor rubinowej czerwień. W nosie i na podniebieniu wyraźne tony śliwki i tytoniu. Wyczuwalne truflowe akcenty, pieprzna kwasowość oraz czerwone owoce. Subtelny lecz trwały finisz. Taniny wyrafinowane lekko zakurzone. Niefiltrowane, obecność osadu.

Temperatura podania: Polecamy dekantację co najmniej godzinę przed podaniem.

CENA: 71,13 NETTO PLN

PIQUERAS 100 ANOS



Wino pochodzące z regionu Almansa w Hiszpanii, który ze względu na uwarunkowania klimatyczne, ukształtowanie terenu i gleby stał się idealnym środowiskiem do uprawy Temranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Monastrell (85-letnie), Garnacha (80-letnia), Syrah (30-letnie)

Dojrzewanie: Każdy ze szczepów produkowany osobno, dojrzewał przez 15 miesięcy w dębowych beczkach i 2 lata w butelkach.

Smak i aromat: Intensywne, eleganckie na podniebieniu o dobrej strukturze i kwasowości. Ciemny rubinowy kolor, intensywny złożony bukiet świeżych i suszonych śliwek oraz pieczonej papryki. Owoce do wyrobu tego wina zostały ręcznie zebrane i przebrane.

Podanie: Pasuje do dań mięsnych z kaczki i cielęciny.

CENA: 70,73 NETTO PLN

CASTILLO DE ALMANSA RESERVA 2013 MAGNUM



Wino pochodzące z regionu Almansa w Hiszpanii, który ze względu na uwarunkowania klimatyczne, ukształtowanie terenu i gleby stał się idealnym środowiskiem do uprawy Temranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Tempranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera

Dojrzewanie: Leżakowane przez 12 miesięcy w amerykańskich i francuskich beczkach oraz 10 miesięcy w butelkach.

Smak i aromat: Dojrzałe, aromatyczne i pełne w smaku wino z lekką nutą drewna, które nadaje mu pewnej dojrzałości. Soczysto-owocowe i pikantne w smaku, o pięknym rubinowym kolorze.

Podanie: Dobrze komponuje się z czerwonym mięsem, sosami, dziczyzną oraz daniami z grilla.

CENA: 74,79 NETTO PLN



VALE DA VEIGA BRANCO 2015

Wykonane ze starannej selekcji winogron ze starych winorośli (50-70lat), po wrześniowych zbiorach

Wino w kolorze cytrusowym, świeże i owocowe w zapachu oraz eleganckie i długie w smaku

Pasuje do lekkich dań mięsnych, ryb, sałat i owoców morza.

Szczep: Mieszanka tradycyjnych odmian regionu Douro

Pochodzenie: Douro Superior, Portugalia

CENA: 40,56 NETTO PLN



VALE DA VEIGA RESERVA TINTO 2013

Wino posiadające nos owocowy i harmonijny. Ujawnia nuty czarnej wiśni i jeżyn w połączeniu z lekkimi nutami śliwek, oliwek z odrobiną czekolady. Podniebienie jest owocowe, harmonijne, eleganckie i kremowe. W ustach wino zawiera nuty śliwki i czarnej porzeczki w połączeniu z lekkimi nutami jagód.

Spędziło 12 miesięcy we francuskich beczkach (225l).

Pochodzenie: Douro Superior, Portugalia

Szczep: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz z winnic w Douro Superior

Propozycja podania: Pasuje do czerwonych mięs, dziczyzny, jagnięciny i dojrziałych serów.

CENA: 40,56 NETTO PLN