



WINEONLINE



PORTFOLIO



PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

BODEGAS
Muga
CASA FUNDADA EN 1932

OSSIAN
VIDES Y VINOS



Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



VARVAGLIONE
DAL 1921



SZANOWNI PAŃSTWO,

z niezmierną przyjemnością przedstawiamy kolejną edycję naszego katalogu win. Nowy katalog gromadzi w jednym miejscu naszą kolekcję butelek, którymi pragniemy się z Państwem podzielić. Znajdą Państwo w nim zarówno nasze najnowsze odkrycia, jak i wina, które towarzyszą nam od samego początku naszej działalności.

Obecna edycja ma dla nas wyjątkowe znaczenie, gdyż podsumowuje ponad dwudziestoletnią obecność Wineonline na rynku, naszą pasję, doświadczenie oraz ciężką pracę, która dostarcza nam pełnej satysfakcji. Patrzymy z nadzieją w przyszłość, wierząc, że będziemy nadal spełniać Państwa oczekiwania.

Nasza dewiza pozostaje niezmieniona – dążymy do tego, aby oferować wina, które doskonale smakują naszym klientom, przyjaciółom i nam samym.

Obecna kolekcja stanowi ukoronowanie codziennej przyjemności życia. Butelki te pochodzą od naszych bliskich partnerów winiarskich, których dobrze znamy i cenimy za ich pracę oraz nieustanne dążenie do doskonałości.

Efekt naszej ponaddwudziestoletniej podróży trzymacie Państwo teraz właśnie w swoich dłoniach.

Na zdrowie!

Robert Cybulski
Dyrektor handlowy



WINA MUSUJĄCE

FRANCJA

04 **Champagne Boizel**

07 **Champagne Jackowiak Rondeau**

LUKSEMBURG

08 **Domaine Caves Desom**

WŁOCHY

10 **Masottina**

12 **Prosecco San Martino**

NIEMCY

14 **Fizzero**

HISZPANIA

16 **Sumarroca**

WINA WYTRAWNE / PÓŁWYTRAWNE

POLSKA

18 **Winnica Kazimierskie Wzgórza**

WĘGRY

20 **Eger Petrény**

NIEMCY

22 **Schloss Vollrads**

24 **Nik Weis St. Urbans-hof**

25 **Weingut Neiss**

26 **Weingut Dreissigacker**

27 **Binz+Bratt**

28 **Schmitt Söhne**

FRANCJA

30 **Domaine Saint Rémy**

31 **Patrice Moreux - Corty**

32 **La Roulerie**

33 **Domaine Boulon**

34 **Prosper Maufoux**

37 **Domaine Passy le Clou**

38 **Thomas Labille Chablis**

40 **Cellier Des Princes**

42 **Vignobles Foncalieu**

45 **C'est pas La Mer à Boire**

WŁOCHY

47 **Kornell F. Brigl**

48 **Bosco Albano**

50 **Tenuta Le Fracce**

52 **Cantina Di Gambellara**

54 **Azienda Agricola Monte del Frá**

59 **Tenuta Sant' Antonio**

- 62 **Angelo Negro**
- 65 **Azienda Agricola Icardi**
- 66 **Tenute Baldo**
- 67 **Filari di Folaga**
- 68 **Il Palazzo**
- 70 **Donatella Cinelli Colombini**
- 72 **Canneto**
- 73 **Azienda Agricola Jasci**
- 74 **Vini Centanni**
- 76 **Montespada**
- 78 **Trementi**
- 79 **Nardelli**
- 80 **Tenuta Viglione**
- 82 **Varvaglione 1921**
- 88 **Femar Vini**

HISZPANIA

- 90 **Finca la Emperatriz**
- 92 **Bodegas Muga**
- 96 **Finca del Marquesado**
- 98 **Valderivero**
- 99 **Ossian**
- 100 **Pago de Carraovejas**
- 102 **Grifoll Declara**
- 103 **Bodega Sumarroca**
- 105 **Outón**
- 106 **Bodega Attis**
- 111 **Bodegas Nodus**
- 112 **Vinya Alforí**
- 114 **San Gregorio**
- 115 **Familia Bastida**
- 116 **Bodega Saura**
- 119 **Bodegas Verdúñez**
- 120 **Bodega Barahonda**
- 121 **Bodegas Leganza**
- 121 **Faustino Group**
- 122 **Bodegas Romero**
- 124 **El Bochorno**
- 124 **Sherry Leyenda**
- 125 **Boom**

PORTUGALIA

- 126 **Casal Branco**
- 130 **United Wines Enoport**
- 132 **Wine Man**

MACEDONIA

- 135 **Chateau Kamnik**
- CHILE
- 136 **Viñedos Marchigüe**
- 139 **Viña Casa Silva**
- ARGENTYNA
- 144 **Amalaya**
- 146 **Bodega Colomé**
- RPA
- 149 **Simonsig**
- 150 **Glen Carlou Estate**

AUSTRALIA

- 154 **Peter Lehmann**

NOWA ZELANDIA

- 156 **Esk Valley**
- 157 **Catalina Sounds**

WINA SŁODKIE I DESEROWE

- 159 WĘGRY / NIEMCY

160 FRANCJA

161 WŁOCHY

162 PORTUGALIA

163 GRUZJA / CHILE / ARGENTYNA / RPA

164 PORTUGALIA

BAG IN BOX

- 167 WŁOCHY / PORTUGALIA

DELIKATESY

168 HISZPANIA

SPIRYTUALIA

FRANCJA

- 170 **Koniak A.E. DOR**
- 173 **Maison A.E. DOR**
- 176 **Fontgalant**
- 178 **Armagnac De Castelfort**
- 180 **Maison Dolin**
- WŁOCHY
- 181 **Deta Distilleria**
- 182 **Carpano**
- 182 **Monte del Frá**
- 183 **Aperitivo Spritz and more**
- 183 **Limoncello della Scogliera**
- 183 **Amaretto Sinfonia Classico**

BOIZEL



CHAMPAGNE
BOIZEL
MAISON FONDÉE EN 1834



**Champagne Boizel
Brut Réserve
0,375l / 0,7l / 1,5l / 3l**

Typ: białe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Dojrzwanie: 24 miesiące



**Champagne Boizel
Brut Réserve
Giftbox z dwoma
kieliszkami**

Typ: białe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Dojrzwanie: 24 miesiące



**Champagne Boizel Demi Sec
Tendre Réserve**

Typ: białe, półwytrawne, musujące
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Dojrzwanie: 24 miesiące



**Champagne Boizel
Brut Rosé
0,7l / 1,5l**

Typ: różowe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Dojrzwanie: 24 miesiące



FRANCJA

Champagne Boizel

W 1831 roku Auguste Boizel poślubił Julie Martin, potomkinię rodu winiarzy, którzy działali w Aÿ od XVI wieku. Choć oboje byli bardzo młodzi, trzy lata później założyli swój własny dom szampański, chrzcząc go swoim nazwiskiem, co było jak na owe czasy bardzo niezwykle. Byli też jednymi z pierwszych w Szampanii, którzy umieścili na swoich butelkach etykiety.

Obecnie Boizel jest właścicielem 7 ha winnic, ale pozyskuje też winogrona od plantatorów winorośli we wszystkich podregionach Szampanii. Produkuje pół miliona butelek rocznie. Chociaż większość win fermentuje w stalowych kadziach, w rocznikowych szampanach część wina bazowego dla dodatkowej złożoności przechodzi przez dębowe beczki. Wszystkie nierocznikowe szampany są starzone przez co najmniej trzy lata.



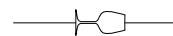
**Champagne Boizel
Grand Vintage**

Typ: białe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Dojrzwanie: 96 miesięcy



**Champagne Boizel
Joyau de France**

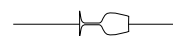
Typ: białe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Dojrzwanie: 144 miesięcy



Boizel Blanc de Noir

Typ: białe,
wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: AOP Champagne
Szczepy: 100% pinot noir
Dojrzwianie:
3 lata na osadzie

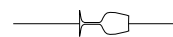
Kolor jasnego złota z bursztynowymi przeblaskami. Żywe, drobne bąbelki. W nosie aromatyczna obfitość, zapach dojrzałych owoców (gruszka, czerwone owoce, morela), nuty gorącej brioszki. W smaku zaskakująco świeże i pełne, z jedwabistą i bardzo wyrafinowaną teksturą.



Boizel Collection Trésor Vintage 1985

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: AOP Champagne
Szczepy: 45% pinot noir,
40% chardonnay, 15% pinot meunier
Dojrzwianie: 33 lata na osadzie

Ciepła, złota barwa i czyste, proste linie wyjątkowo drobnych, trwałych bąbelków. W nosie wyczuwalne są bogate aromaty suszonych owoców i kandyzowanych moreli, odzwierciedlające wydłużony okres leżakowania w piwnicach producenta, który nadał szampanowi gładką, kremową teksturę i intensywność aromatów.



Boizel Collection Trésor Vintage 1990

Typ: białe,
wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: AOP Champagne
Szczepy: 60% pinot noir,
30% chardonnay, 10% pinot meunier
Dojrzwianie: 28 lat na osadzie

Złota, słomkowo-żółta barwa i delikatne, precyzyjne bąbelki. Wyrzyski, intensywny nos emanuje nutami tostowymi i odrobiną przypraw. Na podniebieniu wyczuwalne są nuty palone, dymne, podbudowane świeżymi owocami, które nadają mu niezwykłą lekkość. Odrobina lukrecji ożywia podniebienie i utrzymuje się w niezwykle trwałym finiszu. Jest to rocznik o dużej równowadze i głębi.





FRANCJA Champagne Jackowiak Rondeau

Winnica założona przez Władysława Jackowiaka w 1946 roku we wsi Pargny-lès-Reims. Władysław podczas II Wojny Światowej jako podporucznik Wojska Polskiego trafił do niewoli w obozie w Dachau. Po wyzwoleniu w 1945 r. wyjechał do Szampanii, gdzie poznał swoją przyszłą żonę – z domu Rondeau. Wzięli ślub, a panna młoda w posagu wniosła 0,6 hektara winnicy Premier Cru.

Tak zaczęła się historia wyjątkowego szampana z polskim rodowodem i polskim godłem na etykiecie. Dziś winnicą zarządza trzecie pokolenie rodziny. Producent nadal ma charakter butikowy – rocznie produkuje około 50 tysięcy butelek.



Jackowiak Cuvée Tradition Brut

Typ: białe, wytrawne, musujące (metoda szampańska)
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Dojrzwanie: minimum 2 lata na osadzie



Jackowiak Cuvée Rosée

Typ: różowe, wytrawne, musujące (metoda szampańska)
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Dojrzwanie: minimum 2 lata na osadzie



Jackowiak Cuvée L'Hermine

Typ: białe, wytrawne, musujące (metoda szampańska)
Apelacja: AOP Champagne
Szczy: pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Dojrzwanie: minimum 2 lata na osadzie

FRANCJA

Wina musujące

Wina musujące wspaniale podkreślają wyjątkowe okazje, jednak nawet zwykły dzień może okazać się wyjątkowy dzięki butelce dobrych bąbelków!



Charles Simon Champagne Brut Suprême

Typ: białe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Champagne,
Francja
Szczepty: pinot noir, chardonnay
Dojrzewanie: 15 miesięcy



Domaine Saint Rémy Crémant d'Alsace Brut

Typ: białe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Crémant
d'Alsace, Francja
Szczepty: 50% pinot auxerrois,
40% chardonnay,
10% pinot noir
Wino ekologiczne



Prosper Maufoux Crémant de Bourgogne Brut

Typ: białe, wytrawne, musujące
Apelacja: AOP Crémant
de Bourgogne, Francja
Szczepty: 40% chardonnay,
40% pinot noir i 20% gamay
Dojrzewanie: 12-15 miesięcy



Domaine Caves Desom LUKSEMBURG

Cristalperl Brut Vin Pétillant Fermentation Naturelle

Typ: białe, wytrawne,
musujące (pet-nat)
Apelacja: Moselle
Szczepty: riesling, pinot noir,
pinot auxerrois

Barwa jasna, musowanie krótkie, drobne.
Nos przyjemnie owocowy, nuty białych
brzoskwiń, białych porzeczek i dojrzałych
cytryn. Smak nieskomplikowany, delikatnie
wytrawny, lekki i niezobowiązujący.





**Masottina Virage
Cuvée Brut**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda Charmata)
Region: Veneto
Szczep: cuvée
Dojrzewanie: 1 miesiąc
na osadzie



**Masottina Calmaggione
Prosecco Extra Dry**

Typ: białe, półwytrawne,
musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOC Prosecco
Szczep: glera
Dojrzewanie: 1 miesiąc
na osadzie



**Masottina Viaventi
Prosecco Extra Brut**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOC Treviso
Szczepy: 85% glera,
15% chardonnay
Dojrzewanie: 1 miesiąc
na osadzie



**Masottina
Costabella Prosecco
Brut Biologico**

Typ: białe, wytrawne,
musujące
(metoda Charmata),
ekologiczne
Apelacja: DOC Prosecco
Szczep: glera
Dojrzewanie: 1 miesiąc
na osadzie



**Masottina Contradagrada
Prosecco Conegliano
Valdobbiadene Brut**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOCG Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore
Szczep: glera
Dojrzewanie: 1 miesiąc
na osadzie



**Masottina Contradagrada
Prosecco Conegliano
Valdobbiadene Extra Dry**

Typ: białe, półwytrawne,
musujące (metoda Charmata)
Apelacja: DOCG Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore
Szczep: glera
Dojrzewanie: 1 miesiąc
na osadzie



**Masottina Viaventi
Prosecco Rose**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOC Treviso
Szczepy: 85% glera, 15% chardonnay
Dojrzewanie: 1 miesiąc na osadzie

Rodzina Dal Bianco produkuje wino od 1946 roku. Wszystko zaczęło się, gdy dziadek Epifanio nabył posiadłość Ai Palazzi w Gorgo al Monticano, obejmującą pięć hektarów winnic i gospodarstwo. Podczas remontu gospodarstwa na jednej z oryginalnych ścian znaleziono napis „Masottina”. Słowo to stało się nazwą firmy. Adriano, przedstawiciel kolejnego pokolenia, dał nowy impuls do rozwoju firmy. Po studiach w starej, prestiżowej szkole enologicznej w Conegliano, zaczął konsekwentnie inwestować w najlepsze dostępne technologie do produkcji wina w niepowtarzalnym stylu i o stałej jakości. Rodzinna tradycja jest obecnie kontynuowana przez trzecie pokolenie, które podąża śladami dziadka Epifanio, powiększając rodzinną posiadłość i obszar upraw winorośli. Obecnie firma prowadzona jest przez Adriano i jego dwóch synów: Filippo, dyrektora ds. sprzedaży i Federico, wiceprezesa.

WŁOCHY Masottina



**Masottina R.D.O.
Ponente Prosecco
Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano Brut**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOCG Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Rive di Ogliano
Szczep: glera
Dojrzewanie: 1 miesiąc na osadzie

Musowanie długie, intensywne,
barwa jasna. W bukietcie
cytryna, pigwa, jabłko i melon,
na drugim planie jaśmin i akacja.
Usta soczyste, orzeźwiające,
ze szlachetnym i długim finiszem.



**Masottina R.D.O.
Levante Prosecco
Conegliano Valdobbiadene
Rive di Ogliano Extra Dry**

Typ: białe, półwytrawne, musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOCG Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Rive di Ogliano
Szczep: glera (krzewy 50-letnie)
Dojrzewanie: 1 miesiąc na osadzie

Obfite musowanie, barwa jasna.
Aromat intensywny. Nuty brzoskwiń,
jabłek i cytrusów przeplatają się
z niuansami kwiatowym i mineralnym.
Na podniebieniu przyjemny owoc
i długi, nieco mineralny finisz.





**San Martino Undici
Millesimato Extra Dry**

Typ: białe, półwytrawne,
musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: IGP Veneto
Szczep: glera



**San Martino Prosecco
Undici Extra Dry**

Typ: białe, półwytrawne,
musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOC Prosecco
Szczep: glera



**San Martino Prosecco
Millesimato Extra Dry**

Typ: białe, półwytrawne,
musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOC Prosecco
Szczep: glera

WŁOCHY **Prosecco**
San Martino



**San Martino Prosecco
Millesimato Dry**

Typ: białe, ćwierćslodkie,
musujące
(metoda Charmata)
Apelacja: DOC Prosecco
Szczep: glera




**San Martino Prosecco
Millesimato Brut**

Typ: białe, wytrawne,
musujące (metoda Charmata)
Apelacja: DOC Prosecco
Szczep: glera

To aromatyczne wino opowiada historię rodziny i jej miłości do roli i uprawy winogron. Od lat 60-tych XX w. winiarnia znana jest z dbałości o winnice i rodzime odmiany winorośli, które reprezentują terroir od rzeki Piave do wzgórz słynących z prosecco.

Giovanni i Walter zawsze wierzyli w naturę, uczciwą ciężką pracę i poszukiwanie jakości głęboko zakorzenionej w tradycji, ale zawsze też byli gotowi do innowacji i jak najlepszego wykorzystania technologii. Przez lata udoskonalali wina ze swoich winnic, teraz doceniani są na całym świecie.



SANMARTINO

VINI

San Martino Prosecco Millesimato Brut Rosé

Typ: różowe, wytrawne,
musujące (metoda Charmata)
Apelacja: DOC Prosecco
Szczepy: pinot noir, glera

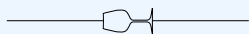
Musowanie trwałe, długie, drobne.
Bukiet obficie owocowy, z wyraźnymi
akcentami malin, czerwonych porzeczek
i wiśni. W tle nuty mineralne i kwiatowe.
Barwa łososiowa, z miedziwym refleksem.
W smaku niezbyt wytrawne, pełne
soczystego, czerwonego owocu.
Świetna struktura wina podkreślona
odrobiną taniny na finiszu.





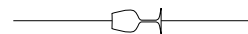
Fizzero Sparkling Rose

Typ: różowe, półwytrawne, musujące
Niemcy
Wino bezalkoholowe z dodatkiem zielonej herbaty



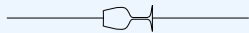
Fragolino Rosso

Typ: czerwone, półsłodkie, musujące
Włochy
Szczep: uva fragola



Fizzero Sparkling White

Typ: białe, półwytrawne, musujące
Niemcy
Wino bezalkoholowe z dodatkiem zielonej herbaty
Ładny jasnożółty kolor. Delikatny owocowy smak z nutami egzotycznych owoców i zielonej herbaty.
Orzeźwiający, z dobrym musowaniem.
Idealne zarówno jako aperitif, jak i towarzysz lekkich potraw.



Peter Lehmann Black Queen Sparkling Shiraz

Typ: czerwone, półwytrawne, musujące (metoda szampańska)
Apelacja: Barossa, Australia
Szczep: shiraz
Dojrzewanie: 6 miesięcy w beczkach dębowych, następnie 22 miesiące na osadzie

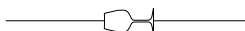
Musowanie wyraźne, dość krótkie. Bukiet zaskakujący, obok ciemnych owoców (śliwka, jeżyna), nuty beczkowe (kakao, kardamon) oraz niuans świeżo mielonego pieprzu. W smaku półwytrawne, z wyraźną ale miękką tanią i długim zakończeniem.



**Muga Cava
Conde de Haro**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava, Hiszpania
Szczy: viura, chardonnay
Dojrzwanie: 6 miesięcy
w beczkach dębowych, następnie
22 miesiące na osadzie

Kolor jasnozłoty, musowanie długie,
aksamitne. Bukiet zmysłowy, nuty
białych owoców, kwiatów i lekkie
cytrusy w tle. W ustach aksamitność,
elegancja i klasa.



**Marqués De Moja
Cava Brut**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava, Hiszpania
Szczy: macabeo,
parellada, xarel.lo
Dojrzwanie: 15 miesięcy



**Marqués De Moja
Cava Semi Seco**

Typ: białe, półwytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava, Hiszpania
Szczy: macabeo,
parellada, xarel.lo
Dojrzwanie: 15 miesięcy

Wina musujące

*Wina musujące wspaniale podkreślają wyjątkowe okazje, jednak nawet
zwykły dzień może okazać się wyjątkowy dzięki butelce dobrych bąbelków!*



**Muga Conde de Haro
Cava Brut Rosé**

Typ: różowe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava, Hiszpania
Szczy: 100% garnacha
Dojrzwanie: 3 lata na osadzie



**Monterossa Franciacorta
Prima Cuvée Brut**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DOCG Franciacorta, Włochy
Szczy: chardonnay,
pinot nero, pinot bianco
Dojrzwanie: 20 miesięcy



**Viglione Spumante
Moscato Dolce**

Typ: białe, półsłodkie,
musujące
Apelacja: IGP Puglia, Włochy
Szczy: moscato



HISZPANIA Sumarroca

Cava Sumarroca 2CV Inalterat Brut Nature Organic

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Cava
Szczep: xarel.lo
Dojrzwanie: 20 miesięcy
na osadzie
Wino naturalne, ekologiczne

Rodzina Sumarroca produkuje wino od kilku pokoleń. Carlos i Nuria Sumarroca kupili w 1982 roku piętnastowieczną posiadłość w pobliżu Barcelony, aby rozpocząć produkcję białych i musujących win. Od samego początku ich filozofią było skupianie się na produkcji innowacyjnych, charakterystycznych, zrównoważonych win. W 1999 roku kupili prawie 405 ha ziemi, aby mieć pełną kontrolę nad owocami, z których powstają ich wina. Obecnie są największym producentem cavy, który wytwarza swoje wina wyłącznie z własnych owoców. Wszystkie zbiory odbywają się w nocy, aby zachować optymalną świeżość i aromat zebranych owoców. Wina produkowane są z tradycyjnych odmian macabeo, xarello i parellada. Dodatek niewielkiej ilości chardonnay nadaje tej cavię dodatkowy wymiar, który odróżnia ją od win konkurencji.



Sumarroca Cava Brut Núria Claverol Allier Gran Reserva

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava
Szczepy: chardonnay, pinot noir
Dojrzwanie: fermentacja i 3
miesiące w beczkach dębowych,
następnie
36 miesięcy na osadzie.
Wino ekologiczne

Kolor szlachetnego złota,
musowanie długie, kremowe.
Aromat złożony, wielowymiarowy,
długo się rozwija. Na pierwszym
planie świeże nuty brzoskwiń,
cytryn i jaśminu, w tle szlachetne
aromaty beczkowe: brioszka,
wanilia, orzechy laskowe.
W ustach wino bogate, pełne,
z mineralną świeżością.



Sumarroca Cava Claverol Homenatge Gran Reserva Brut

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava
Szczep: xarel.lo
Dojrzwanie: fermentacji 3
miesiące w beczkach dębowych,
następnie
45 miesięcy na osadzie.
Wino ekologiczne

Kolor jasnozłoty, musowanie
kremowe. Złożone aromaty
białych kwiatów, moreli,
z efektownym tłem aromatów
brioszki, ciasta drożdżowego
i lekkich tonów masła. Na
podniebieniu wytrawne, średnio
zbudowane, o świetnej okrągłej
budowie i średniej kwasowości.
Zrównoważone, lekko kremowe
i z długim finiszem.



**Sumarroca Cava
Brut Nature Gran Reserva**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava
Szczepty: macabeo, parellada,
xarel.lo, chardonnay
Dojrzwanie: 36 miesięcy
na osadzie
Wino ekologiczne



**Sumarroca Cava
Brut Reserva
Organic 0,7 / 1,5l**

Typ: białe, wytrawne, musujące
(metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava
Szczepty: macabeo, parellada,
xarel.lo, chardonnay
Dojrzwanie: 20 miesięcy
na osadzie
Wino ekologiczne



**Sumarroca Cava
Semi Seco Reserva**

Typ: białe, półwytrawne,
musujące (metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava
Szczepty: macabeo, parellada,
xarel.lo, chardonnay
Dojrzwanie: 18 miesięcy
na osadzie.
Wino ekologiczne



**Sumarroca Cava
Brut Reserva Rosé
Organic**

Typ: różowe, wytrawne,
musujące (metoda szampańska)
Apelacja: DO Cava
Szczepty: pinot noir
Dojrzwanie: 14 miesięcy
na osadzie

Kolor błądy, łososiowy.
Bukiet zdecydowanie owocowy.
Na pierwszym planie syrop
malinowy, dojrzałe wiśnie,
nuta truskawki i olejku różanego.
Smak lekko wytrawny,
aksamitny, owocowy.
Wino ekologiczne



Zweigelt Classique

Typ: czerwone, wytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczep: zweigelt

Obfitość czerwonego owocu, z dojrzałą wiśnią na pierwszym planie. Na drugim planie charakterystyczne nuty czarnego pieprzu, niuans ziół i soczysty finisz.

**Pinot Noir Barrique**

Typ: czerwone, wytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczep: pinot noir
Dojrzwianie: fermentacja i dojrzwianie 6 miesięcy w beczkach z dębu sławońskiego

Soczyste aromaty truskawki, poziomki i wiśni, otulone nutami wanilii i dębiny, w finiszu akcenty czarnego pieprzu.



POLSKA Winnica Kazimierskie Wzgórze

**Kogut**

Typ: białe, półwytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczepy: sauvignier gris, solaris, seyval blanc, johanniter

Świetnie zbudowane, rasowe, pełne aromatów zielonego jabłka, cytrusów, melona i grejpfruta, podbite odrobiną nut dębowych i kremowych.

**Kozioł**

Typ: czerwone, wytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczepy: cabernet cortis, zweigelt, rondo, regent
Dojrzwianie: 6 miesięcy w barrique z dębu sławońskiego.

Wino o jasnorubinowej barwie i eleganckim bukietem, na który składają się aromaty owoców leśnych, wiśni, jeżyn oraz odrobina ziół. W ustach dość pełne, z zauważalną tanią i nieco korzenny finisz.

Jesteście świadkami spełniania największego marzenia pewnej niesamowitej pary – poznajcie Bogusię i Marka – założycieli Winnicy. Na Waszych oczach, od pierwszych sadzonek, widzicie, jak małżeństwo które połączył Kazimierz Dolny, realizuje swoją pasję do wina, a przy tym z pełnym entuzjazmem dbają o każdą gałązkę winorośli. Para tworzy w Winnicy rodzinną ostoję, a otwartość i szacunek do innych przyciąga do nich dobrych ludzi, tworząc tym samym lokalną społeczność z sąsiadami. Swoim uporem i ciężką pracą oraz odwagą uciekli z wielkiego miasta, aby przeżyć przygodę życia, realizować swoją pasję, stworzyć coś zupełnie nowego. Oboje chcą się tym dzielić z Przyjaciółmi i Gośćmi. Chcą też oferować przyjemne wina, wyjątkowe miejsce odpoczynku i 'chwile warte wspomnień' Postawili sobie wysoko poprzeczkę, uczestnicząc w polskich i zagranicznych szkoleniach winiarskich – dążą do win wyjątkowych, które będą mogły tworzyć najlepiej zgrany duet z przepyszными potrawami.



Solaris

Typ: białe, półwytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczep: solaris

Smak soczysty, kremowy, pełny klasycznych nut brzoskwini, słodkiej gruszki i moreli oraz sporej porcji cytrusów. Bez goryczki, za to z solidną porcją orzeźwiającego zakończenia.



Souvignier Gris

Typ: białe, wytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczep: souvignier gris

Dobrze zbudowane, pełne aromatów skórki cytrynowej, grejfruta, zielonych jabłek i melona, z solidną porcją orzeźwienia.



Riesling & Roter Riesling

Typ: białe, wytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczepy: riesling, roter riesling

Wino prezentuje dobrą budowę, klasyczne, cytrusowo-jabłkowe aromaty, wzbogacone odrobiną kwiatów, ziół i wosku pszczelego, wszystko podane w orzeźwiającym stylu.



Chardonnay Barrique

Typ: białe, wytrawne
Region: Lubelskie, Polska
Szczep: chardonnay
Dojrzewanie: fermentacja i dojrzewanie 6 miesięcy w beczkach z dębu sławońskiego.

Wyraźnie uwodzi aromatami pieczonych ciasteczek, cytrusów i ziół, a wszystko zatopione jest w niezwyklej, kremowej strukturze.





PETRÉNY

PETRÉNY

PETRÉNY



BIG BAND

EGRI BIKAVÉR

2016

EGER

PETRÉNY WINERY

WĘGRY Eger Petrény

Winiarnia Petrény to firma rodzinna, której historia sięga XVII wieku. Rodzina Petrény od pokoleń zajmowała się uprawą winorośli i produkcją wina w Verpelét. Na początku XXI wieku Attila Petrény powrócił do Węgier z Polski, gdzie pracował jako inżynier cybernetyk i postanowił wraz z żoną wskrzesić rodzinne tradycje winiarskie. W 2005 r. wypuścił na rynek pierwsze wino w nowej odsłonie. W ciągu kolejnych lat winnica rozrosła się do 150 ha upraw winorośli z 23 odmian. Petrény to obecnie jeden z największych producentów wina w regionie Eger. Firma łączy w sobie tradycyjne metody uprawy winorośli z nowoczesnymi technologiami produkcji wina. Cały proces jest inspirowany zasadami biodynamiki. Leżakowanie wina odbywa się w dębowych beczkach w piwnicach zlokalizowanych w słynnej Dolinie Pięknej Pani. Wina z winnicy Petrény – jako pierwsze w regionie – uzyskały certyfikat koszerności.

PETRÉNY



Petrény Gold Astra

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Eger
Szczepy: chardonnay,
hárslevelű
Dojrzwanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych



Petrény Gold Pinot Noir

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Eger
Szczep: pinot noir
Dojrzwanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych



Petrény Silver Cabernet

Typ: czerwone,
wytrawne
Apelacja: Eger
Szczep: cabernet
sauvignon



Petrény Silver Egri Csillag

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Egri Csillag
Szczepy: hárslevelű,
sauvignon blanc,
chardonnay, olaszrizling
i inne



Petrény Silver Egri Bikavér

Typ: czerwone,
wytrawne
Apelacja: Egri Bikavér
Szczepy: merlot,
cabernet sauvignon,
cabernet franc,
kékfrankos, syrah
Dojrzwanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych



Petrény Big Band Superior Egri Bikavér

Typ: czerwone,
wytrawne
Apelacja: Egri Bikavér
Szczepy: kékfrankos,
merlot, cabernet
sauvignon, cabernet
franc, syrah
Dojrzwanie: 24 miesięcy
w beczkach dębowych



Petrény Gold Chardonnay

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Eger
Szczepy: chardonnay,
hárslevelű
Dojrzwanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych



**Schloss Vollrads
QbA**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Rheingau
Szczep: riesling



**Schloss Vollrads
QbA Trocken**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Rheingau
Szczep: riesling



**Schloss Vollrads
Kabinett**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Rheingau
Szczep: riesling



**Schloss Vollrads Winkel
Riesling Kabinett**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Rheingau
Szczep: riesling

Ślady uprawy winorośli sięgają tu X wieku. Pierwszy dokument potwierdzający produkcję win pod szyldem Vollrads datowany jest na 1211 rok, co czyni to miejsce najdłużej nieprzerwanie funkcjonującą winnicą na świecie!

Przez ponad 800 lat historii zamek Vollrads był świadkiem wielu zmian, wydarzeń i zawirowań dziejowych rodziny Greiffenclau-Matushka.

Historia ta skończyła się w 1997 kiedy ostatni z rodu – hrabia Erwein popełnił samobójstwo z rozpaczy wywołanej zajęciem zadłużonej posiadłości przez wierzycieli.

Dziś Schloss Vollrads zarządzany jest przez grupę kapitałową. Stał się ambasadorem odmiany riesling i regionu Rheingau, a jakość produkowanych tu win białych jest godna wielowiekowej tradycji.

NIEMCY **Schloss Vollrads**



**Schloss Vollrads Schlossberg
Grosses Gewächs**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Rheingau
Szczep: riesling

**SCHLOSS
VOLLRADS**





WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS



WINKEL RIESLING

trocken
Rheingau



**Urban Riesling
QbA**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Mosel
Szczep: riesling



**St. Urbans-hof
Riesling QbA**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Mosel
Szczep: riesling



**St. Urbans-hof
Riesling QbA Trocken**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Mosel
Szczep: riesling



**St. Urbans-hof
Wiltinger Riesling Kabinett**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Mosel
Szczep: riesling (stare krzewy)

NIEMCY **Nik Weis**
St. Urbans-hof

Winiarnia powstała w 1947 roku w miejscowości Leiwen nad Mozlą. Obecnie właścicielem jest wnuk założyciela – Nik Weiss, który przejął zarządzanie winnicą w 1997 roku.



Wykształcenie enologiczne i liczne podróże winiarskie skłoniły Nika do radykalnych zmian w winnicach i winiarni. W efekcie jakość win znacznie wzrosła, a winnica dołączyła do stowarzyszenia 200 najlepszych winnic Niemiec – VDP. Około 45 hektarów winnic rozciąga się na długości 60 km wzdłuż rzek Mozeli i Saary. Uprawa zrównowazona, tradycyjna, w harmonii z naturą. Wina są fermentowane wyłącznie przy użyciu naturalnych drożdży.



**St. Urbans-hof
Ockfener Bockstein
Riesling Kabinett**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Mosel
Szczep: riesling



**St. Urbans-hof
Piesporter Goldtröpfchen
Riesling Kabinett**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Mosel
Szczep: riesling

NIK WEIS
ST. URBANS-HOF



W północnej części Palatynatu, na bogatych w wapień glebach, powstają ekologiczne wina Neiss. Tradycja uprawy winogron sięga w rodzinie XIX wieku, jednak obecny styl win to dzieło Axela Neissa, obecnego właściciela.

Oprócz tradycyjnego rieslinga (stare krzewy, około 40-letnie), uprawia się tu również grauburgundera i spätburgundera. Ekologiczna uprawa i nowoczesne wyposażenie winnicy służą maksymalnej ekspresji zebranego owocu.



Neiss Riesling

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Pfalz
Szczep: riesling

Neiss Grauburgunder

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Pfalz
Szczep: grauburgunder
Wino ekologiczne



Neiss Bockenheimer Spätburgunder

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Pfalz
Szczep: spätburgunder
Dojrzewanie: 12 miesięcy w kadziach dębowych



NIEMCY **Weingut Neiss**



DREISSIGACKER

Winiarnia znajduje się w gminie Bechtheim w regionie Rheinhessen. Zarządza nią Jochen Dreissigacker. Winnice obejmują powierzchnię 24 hektarów obsadzonych głównie rieslingiem i innymi białymi oraz czerwonymi odmianami. Winnice prowadzone są zgodnie z zasadami ekologicznej uprawy winorośli.

NIEMCY Weingut Dreissigacker

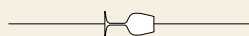
Jednym z ważniejszych czynników wpływających na jakość wina jest zmniejszenie plonów poprzez odpowiednie przycinanie i przeredzanie co najmniej jednej trzeciej upraw. Fermentacja odbywa się spontanicznie przy użyciu naturalnych drożdży. Wina są przechowywane na osadzie drożdżowym przez odpowiednio długi czas.

Dreissigacker Organic Riesling Trocken

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Rheinhessen
Szczep: riesling
Wino ekologiczne

To wyśmienite białe, wytrawne wino z miejscowości Bechtheim w Niemczech powstające tylko i wyłącznie z ekologicznej uprawy winorośli i naturalnej fermentacji drożdży.

Bukiet złożony, na pierwszym planie cytrusy oraz aromaty brzoskwini, moreli i owoców pestkowych. Wyważony, pełny smak owoców cytrusowych pestkowych. Finisz długi i delikatnie kremowy.



NIEMCY

Binz+Bratt

Projekt winiarski, którego celem jest produkcja win kupazowanych, w przystępnej cenie, o smakach typowych dla regionu pochodzenia. Ostateczne łączenie różnych odmian i produkcja odbywa się w różnych winnicach, a nad całością czuwa Joachim Binz, uhonorowany zaszczytnym tytułem „Osobowość Winiarska Niemiec 2016” za wkład w rozwój niemieckiego rynku wina i działalność charytatywną.



Binz+Bratt Riesling / Gewürztraminer

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Rheinhessen
Szczepy: riesling,
gewürztraminer



Binz+Bratt Pinot Noir / Cabernet Sauvignon

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Rheinhessen
Szczepy: pinot noir,
cabernet sauvignon



Na drodze swojej ewolucji – od małej, lokalnej winiarni do jednego z liderów eksportu win niemieckich – Schmitt Söhne nigdy nie stracił z oczu swojego celu: produkcji win o najwyższej jakości, które spełniają wymagania zarówno współczesnych klientów, jak i nowoczesnego rynku.

Po ponad 200 latach działalności, Schmitt Söhne jest jednym z największych i najbardziej cenionych niemieckich eksporterów win, które trafiają do konsumentów na całym świecie.

NIEMCY **Schmitt Söhne**



Rethink Riesling

Typ: białe, wytrawne
Region: Mosel
Szczep: riesling

W bukietcie cytryna, mirabelki, brzoskwinie, mineralność. Smak owoców cytrusowych i brzoskwiń, lekkie nuty roślinne i ziołowe.



Dr. Schmitt Gewürztraminer Qba

Typ: białe, półwytrawne
Region: Rheinhessen & Mosel
Szczep: gewürztraminer



Miss Schmitt Riesling

Typ: białe, wytrawne
Region: Rheinhessen
Szczep: riesling





Domaine Saint Rémy Riesling Vieilles Vignes

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Alsace
Szczip: riesling
Wino biodynamiczne



Domaine Saint Rémy Riesling GC Schlossberg

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Alsace
Schlossberg Grand Cru
Szczip: riesling
Wino biodynamiczne

FRANCJA **Domaine Saint Rémy**



Założona w 1725 r. Domaine Saint-Rémy jest firmą rodzinną, zakorzenioną w tradycji przodków. Winiarze z ojca na syna, pasjonaci, którzy produkują wina pochodzące z wyjątkowych terroir. Dziś już siódme pokolenie rodziny Erhart rozwija posiadłość z taką samą pasją jak dziadkowie.



Domaine Saint Rémy Gewurztraminer Vieilles Vignes

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: AOP Alsace
Szczip: gewurztraminer
Wino biodynamiczne



W 2010 roku Domaine Saint-Rémy rozpoczęła konwersję na rolnictwo ekologiczne w celu produkcji win o wyjątkowym, lokalnym charakterze. Winnice znajdują się w kilku gminach, takich jak Kaysersberg, Eguisheim, Ammerschwihr, Turckheim i Walbach. Wina produkowane są ręcznie, z użyciem spontanicznej fermentacji, według biodynamicznych zasad. Butelkowane w posiadłości, stanowią kwintesencję swoich miejsc pochodzenia.



Domaine Saint Rémy Pinot Gris

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Alsace
Szczip: pinot gris
Wino biodynamiczne



Domaine Saint Rémy Pinot Auxerrois

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Alsace
Szczip: pinot auxerrois
Wino biodynamiczne



Domaine Saint Rémy Pinot Noir Reserve

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Alsace
Szczip: pinot noir
Wino biodynamiczne



FRANCJA **Patrice Moreux**

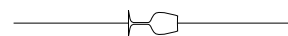
W 1955 r. Jeannine Corty i Raymond Moreux wzięli ślub, który połączył rodziny winiarskie po dwóch stronach Loary. Corty uprawiali wino w Pouilly natomiast Moreau w Sancerre. Parcela „Loge aux Moines” jest częścią historycznej winnicy uprawianej przez pierwszych mnichów produkujących wino w Pouilly. Optymalne położenie na południowym zboczu oraz gleba pełna wapienia dają winom z tej parceli niezwykłą siłę, głębię i klasyczny smak sauvignon blanc z Pouilly-Fumé. Obecnie dwunaste pokolenie rodziny Moreux butelkuje ekologiczne wina z klasycznych apelacji nad Loarą.



Corty Pouilly-Fumé Loge aux Moines Monopole

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Pouilly-Fumé
Szczep: sauvignon blanc

Wino z najstarszej, historycznej parceli w apelacji Pouilly-Fumé. Nos z początku delikatny, owocowo-mineralny, z czasem rozwija się w złożony, wielowarstwowy bukiet, w którym czuć zarówno białe owoce, jak i czarne porzeczek na tle niemal górskiej mineralności. Smak złożony, długi i głęboki.



Corty Sancerre Pinot Noir

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Sancerre Rouge
Szczep: pinot noir



Corty Sancerre Blanc Intro

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Sancerre
Szczep: sauvignon blanc



Corty Pouilly-Fumé Intro

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Pouilly-Fumé
Szczep: sauvignon blanc



Corty Pouilly-Fumé Silex

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Pouilly-Fumé
Szczep: sauvignon blanc



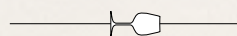
FRANCJA

La Roulerie

Rosé d'Anjou

Różowe, półwytrawne
Apelacja: AOC Rosé d'Anjou
Szczepy: grolleau, gamay

Kolor jasnoróżowy.
Obfite nuty dojrzałych
truskawek, malin i moreli.
W ustach słodkie nuty
owocowe, finisz soczysty
i rzeński.





FRANCJA **Domaine
Boulon**

Corcelles en Beaujolais jest miejscowością położoną u podnóża crus Beaujolais pomiędzy Lyonem a Mâcon. To właśnie tutaj 27 hektarów Domaine Jean Boulon uprawiane jest od sześciu pokoleń. Oprócz Beaujolais Nouveau winnica wytwarza najbardziej intensywne wino regionu, czyli Morgon, a także Beaujolais z bardzo starych, ponad 50-letnich krzewów winorośli o głębokim i zniuansowanym smaku. W małej rodzinnej winiarni pracują wszyscy dorośli członkowie rodziny, czyli 4 osoby.



Beaujolais Blanc

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Beaujolais
Szczip: chardonnay



**Beaujolais
Vieilles Vignes**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Beaujolais
Szczip: gamay



Morgon

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Morgon
Szczip: gamay

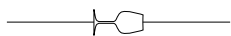


FRANCJA Prosper Maufoux

Prosper Maufoux Hautes Côtes de Beaune

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune
Szczep: chardonnay

Kolor złoty z zielonymi
refleksami. Bukiet
owocowy, pełen brzoskwiń,
zielonych bananów i cytryn.
W głębi wanilia, cynamon
i drewno cedrowe. Usta
dobrze zbalansowane,
soczyste, z odrobinę
korzennym finiszem.



*Historia firmy zaczyna się w roku 1860
kiedy Prosper Maufoux postanawia
zakończyć karierę notariusza i poświęcić się
swojej pasji – produkcji wina. Otwiera firmę
w Santenay, małej miejscowości
na południu Côte-d'Or. Jego syn Cyprian
zajmuje się promocją win za granicą,
podczas podróży po świecie szybko rozwija
eksport i zdobywa uznanie dla jakości win.*

*W 1970 roku jego wnuczek Pierre kupuje
dom na głównym placu Santenay,
który dysponuje piwnicami idealnymi
do przechowywania wina. Do dzisiaj
w tych piwnicach wina Prosper Maufoux
dojrzewają od 12 do 18 miesięcy
w dębowych beczkach.*



Prosper Maufoux Mâcon Igé „Château London”

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Mâcon- Igé
Szczep: chardonnay



Prosper Maufoux Mâcon Rouge „Domaine de Ruère”

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Mâcon-Villages
Szczep: pinot noir



Prosper Maufoux Bourgogne Pinot Noir

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Bourgogne
Szczep: pinot noir



Prosper Maufoux Bourgogne Chardonnay

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Bourgogne
Szczep: chardonnay



**Prosper Maufoux Hautes
Côtes de Nuits Rouge**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Hautes Côtes de Nuits
Szczep: pinot noir



**Prosper Maufoux
Mercurey Rouge**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Mercurey
Szczep: pinot noir



**Prosper Maufoux
Mercurey 1er Cru**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Mercurey 1er Cru
Szczep: pinot noir
Dojrzewanie: 18 miesięcy
w beczkach dębowych



**Prosper Maufoux
Santenay Rouge**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Santenay
Szczep: pinot noir
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych





**Prosper Maufoux
Gevrey-Chambertin**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Gevrey-Chambertin
Szczep: pinot noir
Dojrzwanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych



**Prosper Maufoux Rully 1er
Cru Grésigny**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: AOP Rully 1er
Cru Grésigny
Szczep: chardonnay



Prosper Maufoux Pommard

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Pommard
Szczep: pinot noir
Dojrzwanie: 15 miesięcy
w beczkach dębowych

Kolor głęboki. Nos korzenno-owocowy. Owoce leśne, wiśnie, lukrecja, pieprz. W ustach sporo ciała, obfita owocowość na tle wyraźnych, ale miękkich tanin. Długi, elegancki smak.





Chablis

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: AOP Chablis
 Szczip: chardonnay

Barwa jasnołota, polyskliwa. Początkowo stonowane, następnie odkrywa aromaty moreli, cytryn, jabłek, a nawet melona. Drugi nos przynosi więcej owocu z lekko ananasowym tłem.

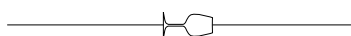
Usta okrągłe, ze świeżym owocem oraz kwasowością łagodzoną słoną nutą.

FRANCJA **Domaine Passy le Clou Chablis**

Marine Descombe zakupiła tę małą posiadłość w miejscowości Beine w 2017 roku.

Passy Le Clou to stara rodzinna winnica, należąca wcześniej do szanowanego winiarza z Chablis, Gérarda Patrice'a. Nie mając dzieci, którym mógłby ją przekazać, sprzedał ją Marine, która jest głęboko zaangażowana w zachowanie unikalnego charakteru tej posiadłości.

Przestrzega ona ścisłych wytycznych środowiskowych, aby zachować zdrowie gleby i dzikiej przyrody. Gleby są orane, co pozwala na ich napowietrzenie i chroni strukturę gleby i wody. Dzięki temu można uniknąć stosowania herbicydów. Naturalne żywoptoty zapewniają bioróżnorodność.



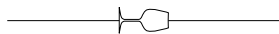


FRANCJA Thomas Labille Chablis

Thomas Labille Chablis

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: AOP Chablis, Francja
 Szczep: chardonnay

Kolor jasnozłoty.
 Elegancki zapach jabłek,
 cytryny, w tle nuta ananasa
 i mineralna świeżość.
 Usta dość obfite,
 nieco mineralne, słonawe,
 o średnim trwaniu.



Thomas Labille Chablis Premier Cru Vaillons

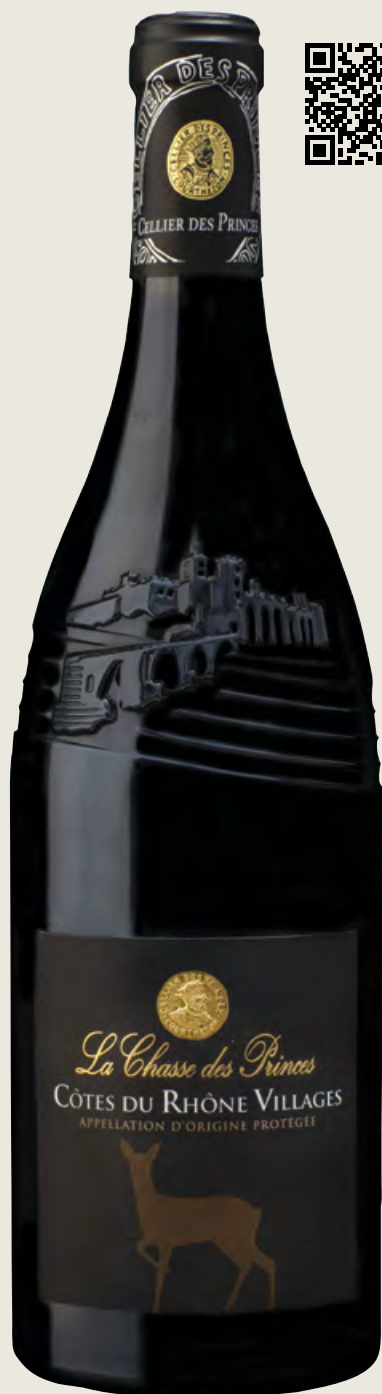
Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: AOP Chablis Premier
 Cru, Francja
 Szczep: chardonnay

Kolor jasnozłoty.
 W nosie precyzyjne nuty zimnych
 kamieni, górskiej wody, cytryny.
 Usta wyraźnie mineralne,
 skupione, z długim,
 kwasowo-słonym finiszem.



W 1987 roku Etienne Boileau, Christian Simon i William Nahan połączyli swoje winnice, tworząc 11-hektarową posiadłość. W 1993 roku areal winnic był już podwojony, a wspólnicy zainwestowali w modernizację elementów produkcji, co owocuje zdobyciem pierwszego złotego medalu na Concours Agricole de Paris. W 2019 roku pierwotni partnerzy przeszli na emeryturę, a dziedzictwo przejęli Arnaud Nahan i Thomas Labille, którzy kontynuują tradycję doskonałości. Najnowsze roczniki potwierdzają nieustanny wzrost jakości.





**Cellier des Princes
Côtes-du-Rhône Villages
La Chasse des Princes**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Côtes du Rhône Villages
Szczepy: 70% grenache, 15% mourvèdre, 15% syrah

W nosie owoce leśne. Bukiet elegancki, harmonijny. Usta soczyste i całkiem lekkie, bardzo dobrze ułożone, świetnie schowany obfity alkohol, dobra, lepka tanina.

Cellier des Princes to zrzeszenie ponad 180 winogrodników, którzy uprawiają winorośl na całym obszarze południowej Doliny Rodanu, ze szczególnym uwzględnieniem najbardziej prestiżowych apelacji Côtes du Rhône Villages, Gigondas i Châteauneuf-du-Pape. Zrzeszenie powstało w 1925 roku, jego ówcześni członkowie byli zaangażowani w ustanowienie pierwszej nowożytnej apelacji we Francji – AOC Châteauneuf-du-Pape w 1936 roku.

Punktem zwrotnym w historii spółdzielni był rok 2005, kiedy podjęto decyzję o skupieniu się na produkcji win apelacyjnych, butelkowanych pod własną nazwą: Cellier des Princes. Ponad 580 hektarów różnorodnych terroir w prestiżowych apelacjach południowej Doliny Rodanu daje wina o wysokiej jakości oraz głębokim i tradycyjnym charakterze.

FRANCJA **Cellier**
Des Princes



**Cellier des Princes
Côtes du Rhône Sceau
du Prince**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Côtes du Rhône
Szczepy: 80% grenache, 15% syrah, 5% mourvèdre



**Cellier des Princes
Vacqueyras La Chasse
des Princes**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Vacqueyras
Szczepy: 65% grenache, 25% syrah, 10% mourvèdre



Côtes du Rhône Hérédita

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: AOP
 Côtes-du-Rhône
 Szczepy: 70% grenache,
 30% syrah
 Dojrzwanie: 6 miesięcy
 w dębie francuskim

Kolor ciemny, rubinowo-fioletowy.
 Bardzo elegancki i aromatyczny
 nos z nutami dojrzałych czereśni,
 jeżyn, porzeczek i lukrecji. W ustach
 aksamitne, z gładkimi tanninami
 i finiszem o korzennym charakterze.



Cellier des Princes Gigondas La Chasse des Princes

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: AOP Gigondas
 Szczepy: 80% grenache,
 10% syrah, 5% mourvèdre,
 5% cinsault



Cellier des Princes Châteauneuf du Pape Le Blason du Prince

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: AOP Châteauneuf
 du Pape
 Szczepy: 90% grenache,
 5% mourvèdre, 5% syrah



Cellier des Princes Châteauneuf du Pape Les Haut des Coteaux

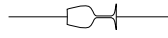
Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: AOP Châteauneuf du Pape
 Szczepy: 90% grenache, 5% mourvèdre,
 5% syrah (stare krzewy, ponad 60 lat)
 Dojrzwanie: 12 miesięcy
 w beczkach dębowych

W bukietcie soczyste owoce leśne,
 ciemna czekolada. Usta mięsiste,
 dobrze ułożone. Harmonijne połączenie
 głębokiego smaku owoców leśnych
 z korzennymi nutami beczkowymi.
 Finisz elegancki, z miękką tanią.



Jeden z największych producentów i eksporterów francuskich win z Langwedocji-Roussillon i Doliny Rodanu. Grupa spółdzielcza zarządza około 20 posiadłościami i châteaux oraz współpracuje z ponad tysiącem winiarzy w ponad 20 apelacjach z południowej Francji.

Na terenie posiadłości znajduje się około 4500 hektarów winnic obsadzonych różnymi rodzimymi i międzynarodowymi odmianami. Langwedocja zapewnia większą część asortymentu Foncalieu.



**Côtes du Rhône
Réserve de l'Abbé**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Côtes du Rhône
Szczep: grenache

FRANCJA **Vignobles
Foncalieu**



Cuvée Michel Cazeville

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Saint-Chinian
Szczepy: 85% syrah,
15% grenache



Château Rivière

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Minervois
Szczepy: 90% syrah,
10% mourvèdre



**Côtes du Rhône
Pigeonnier**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: AOP Côtes du Rhône
Szczep: grenache



le
VERSANT
SYRAH
Pays d'Oc
Indication Géographique Protégée
LES VIGNERONS
FONCALIEU

LES VIGNERONS
FONCALIEU

LES VIGNERONS
FONCALIEU



Le Versant Viognier

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczip: viognier
Wino wegańskie



Le Versant Syrah

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczip: syrah
Wino wegańskie



Le Versant Rosé

Typ: różowe, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczip: grenache
Wino wegańskie



Le Versant Pinot Noir

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczip: pinot noir
Wino wegańskie



Le Versant Merlot

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczip: merlot
Wino wegańskie



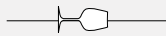
Le Versant Chardonnay

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczip: chardonnay
Wino wegańskie



Le Versant Cabernet Sauvignon

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczip: cabernet sauvignon
Wino wegańskie



Peace Bay Sauvignon Blanc

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczep: sauvignon blanc

Łagodne aromaty agrestu, limonki i trawy cytrynowej z akcentami brzoskwini. Wino orzeźwiające, z przyjemną cytrusową nutą, przechodzącą w soczysty, owocowy finisz.



FRANCJA **C'est pas La Mer à Boire**



Cuvée Dissenay Chardonnay

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczep: chardonnay



Cuvée Dissenay Pinot Noir

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Pays d'Oc
Szczep: pinot noir



C'est Pas La Mer A Boire Sauvignon Viognier

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Vin de France
Szczepy: sauvignon blanc, viognier



C'est Pas La Mer A Boire Cabernet Malbec

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Vin de France
Szczepy: cabernet sauvignon, malbec





**Kornell F. Brigl
Weissburgunder Eich**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Alto Adige
Szczip: pinot bianco



**Kornell F. Brigl
Sauvignon Blanc Cosmas**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Alto Adige
Szczip: sauvignon blanc

*W Dolinie Adygi,
pomiędzy Bolzano i Merano,
na Południowotyrolskim Szlaku
Winiarskim leży wioska Siebeneich.
W tym miejscu przesiąkniętym historią
uprawa winorośli była praktykowana
od V wieku p.n.e. Tu znajduje się
winiarnia Kornell. Ponad siedemset lat
historii wina związane jest
z tą posiadłością. Ponad 27 hektarów
winnic leży na wysokości
od 270 do 550 metrów n.p.m.
Majątek jest własnością rodziny Briglów
od 1927 roku, którzy od XVI wieku
są związani z uprawą winorośli.
Florian Brigl prowadzi winiarnię
Kornell z młodym zespołem
i od 2002 roku sam butelkuje
swoje wina.*

WŁOCHY
Kornell F. Brigl



**Kornell F. Brigl
Lagrein Greif**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Alto Adige
Szczip: lagrein
Dojrzwianie: 6 miesięcy
w kadziach dębowych



**Kornell F. Brigl
Gewurztraminer Damian**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Alto Adige
Szczip: gewurztraminer



**Kornell F. Brigl
Blauburgunder Marith**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Alto Adige
Szczip: pinot nero
Dojrzwianie: 6 miesięcy
w kadziach dębowych



WŁOCHY **Bosco Albano**

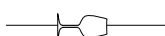
Skąd pochodzi nazwa „Bosco Albano”? „Bosco” znaczy las. Kiedyś ta posiadłość była lasem buków, topoli i dębów. „Albano” to imię ojca braci Durante, którzy są właścicielami firmy. Wiele lat temu posiadłość należała do ich ojca, jednak zła sytuacja ekonomiczna zmusiła go do jej sprzedania w obce ręce. W latach 90-tych dwaj bracia odkupili ojcowiznę, aby spełnić marzenie seniora Durante o winnicy, w której będą powstawały wybitne wina czerpiące z tradycji i terroir regionu Friuli. Obecnie Bosco Albano to winnica produkująca wysokiej klasy wina białe i czerwone, wytwarzane w całości z własnych winogron uprawianych na 39 hektarach w zachodniej części apelacji DOC Friuli.



Bosco Albano Ribolla Gialla

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Venezia Giulia
Szczep: ribolla gialla

Lekko złoty, słomkowo-żółty kolor. Aromatyczny, delikatny i kwiatowy zapach. Na podniebieniu pełny, dobrze zbalansowany smak z nutami jabłka i brzoskwini.





**Bosco Albano
Friulano**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Friuli
Szczep: friulano

Kolor słomkowo-żółty. Czysty aromat z wonią akacji. W ustach wytrawne, obfite, smaczne, smaki jabłka renety i zauważalny migdałowy finisz.



**Bosco Albano
Sauvignon**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Friuli
Szczep: sauvignon blanc

Kolor jasny, słomkowo-żółty. Intensywny, zapach z wyraźnymi aromatami szalwii, pokrzywy, bzu i zielonego pieprzu. Smak świeży, harmonijny, cytrusowo-zióławy, o doskonałej strukturze.



**Bosco Albano
Pinot Grigio**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Friuli
Szczep: pinot grigio

Jasny kolor z delikatnie miedzianymi refleksami. Intensywne kwiatowe zapachy, przyjemna woń jabłek, brzoskwini i żółtych kwiatów. W smaku soczyste, o dobrej strukturze i przyjemnie kwasowe.



**Bosco Albano
Cabernet Franc**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Friuli
Szczep: cabernet franc

Rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. W zapachu wyróżnia się aromatami czerwonych owoców, zielonych warzyw, akcentami balsamicznymi i nutami wanilii. Smak jest miękki i zachęcający, z delikatnym i trwałym finiszem.



WŁOCHY **Tenuta** **Le Fracce**

Le Fracce to winnica w Oltrepò Pavese w Lombardii, założona w 1905 roku przez rodzinę Bussolera-Branca. Przez lata była własnością rodziny, która zaangażowana była w badania naukowe w zakresie uprawy winorośli. W 1999 roku Roberto Gerbino przejął stery winnicy i rozpoczął wprowadzanie innowacyjnych metod uprawy i produkcji wina. Jego celem było stworzenie win, które reprezentują zarówno tradycję regionu, jak i jego współczesną tożsamość.

W 2015 roku rozpoczął się nowy rozdział posiadłości: Roberto, wraz ze swoim przyjacielem Giorgio Visconti, przejął bezpośrednio zarządzanie winiarnią, stając się jej pełnoprawnym i niezależnym liderem.

Le Fracce uprawia winorośl na 40 hektarach w Mairano di Casteggio, w zachodniej części Oltrepò Pavese, najlepszym obszarze uprawy winorośli w Lombardii: miejscu, które rozciąga się w kształcie trójkąta między Piemontem, Ligurią i Emilią. Krajobraz tego pasa ziemi jest zaskakujący: mozaika winnic i lasów, które rozciągają się pomiędzy łagodnymi pagórkami, nizinami i ostrymi wzniesieniami.



Landó Riesling

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOC Oltrepò Pavese
 Szczep: riesling
 Dojrzewanie: 20% wina dojrzewa w amforach przez 4 miesiące

Kolor żółty. W aromacie morele i jabłka, limonka, lekki akcent dzikiej róży, nuty wulkanizacyjne. Usta soczyste, okrągłe, z cytrusowym zakończeniem.



Moro Pinot Nero

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Oltrepò Pavese
 Szczep: pinot noir

Kolor lekko rubinowy. W aromacie czerwone porzeczki, wiśnie, borówki, niuans wiejskiego obejścia. Usta kwasowe, lekko cierpkie, owocowe, soczyste i typowe dla pinota. Lekko pieprzny, długi finisz.



Cingà

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Oltrepò Pavese
 Szczepy: 50% croatina, 25% barbera, 25% pinot noir
 Dojrzewanie:

48 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej

Kolor ciemny, nasycony, czerwony. W nosie gęsta owocowość: creme de cassis, śliwki, nuta kadzidla, jesiennych liści. Usta z bardzo dobrą tanią, dojrzałą, obfitą. Gęste, owocowe, smaczne.



WŁOCHY **CANTINA Di Gambellara**

Pierwsza spółdzielcza winiarnia w prowincji Vicenza, założona w 1947 roku na fundamentach spółdzielni o nazwie Enopolio di Gambellara, która działała od 1920 roku. Gambellara to miejscowość, nazwa terytorium i apelacja, która znajduje się na granicy Vicenzy i Werony, na ostatnich odgałęzieniach gór Lessini, które tutaj występują w postaci łagodnych południowych.

Na wysokości od 250 do 350 metrów nad poziomem morza, winnice poprzecinane są zielonymi dolinami i strumykami.

Pod względem geologicznym jest to obszar pochodzenia wulkanicznego, z glebami bazaltowymi, głównie w postaci ziemistych, kruchych tufów, które są szczególnie korzystne dla uprawy winorośli ze względu

na ich naturalną żyzność i wysoką zawartość minerałów,

którym wino zawdzięcza swoje niezwykle akcenty. Powierzchnia apelacji, na której obecnie uprawia się winorośl, obejmuje około tysiąca hektarów,

w większości pagórkowatych, z których duża część stanowi

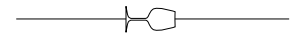
tzw. strefę „classico”, gdzie uprawia się winorośl metodą najbardziej tradycyjną.



Gambellara Monopolio Colli Berici Rosso

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Colli Berici
Szczepy: merlot, grenache, pinot nero

Kolor nasycony, rubinowo-fioletowy. W aromacie dojrzałe wiśnie, ciemne śliwki, akcenty korzenne i pestkowe. Usta wytrawne, z miękką, ale wyraźną taniną, pełne ciemnego owocu, z soczystym finiszem.



Gambellara Monopolio Pinot Grigio

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Pinot Grigio Delle Venezie
Szczep: pinot grigio

Barwa jasna, z refleksami zieleni. Zapach przyjemnie żywy, białe owoce, trochę agrestu. Usta soczyste, lekkie i przyjemne.



Gambellara Monopolio Classico

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Gambellara Classico
Szczep: garganega

Kolor jasnozłoty. W nosie dojrzałe jabłka, kwiat jabłoni, soczystość, na końcu lekki akcent kwiatu akacji. Usta okrągłe, dość pełne, łagodne.



Gambellara Monopolio Merlot

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczep: merlot

Kolor dość nasycony. W zapachu ciemny owoc, wytrawny, z delikatną liściastą nutą. Usta wytrawnie owocowe, dobrze ułożone, świeże.



Gambellara Monopolio Pinot Nero

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczep: pinot nero

Barwa jasnoczerwona, przejrzysta. Aromaty malin, truskawek, wiśni, lekka nuta ziemista. Usta harmonijne, z malinową soczystością i dobrze ułożonym ciałem. Taniny delikatne, finisz soczysty.



WŁOCHY **Azienda Agricola** **Monte del Frá**

Na wzgórzach w pobliżu Sommacampagna, między Custoza i Staffalo, znajduje się posiadłość winiarska otoczona morenowymi wzgórzami jeziora Garda. Posiadłość została założona jako klasztor przez braci z Santa Maria Della Scala. Prawie dwa wieki później, w 1958 roku, Massimo Bonomo wynajął dwa pokoje i hektar pola. Jego rodzina otworzyła Frasca, typowy wenecki sklep z winem. Produkowali wino i uprawiali brzoskwinie, truskawki i pszenicę.

Wszystko zmieniło się 8 sierpnia 1988 roku. Synowie Massimo Bonomo, Eligio i Claudio, postanowili odmienić biznes ojca. Przekształcili wszystkie rodzinne ziemie w winnice i założyli Monte del Frá, skupiając się całkowicie na produkcji wina.

W latach 90-tych rodzina pozyskała nowe terytoria sklasyfikowane jako DOC: Valpolicella, Custoza, Lugana, Soave i Bardolino. Obecnie Monte del Frá posiada 137 hektarów własnych winnic i dzierżawi kolejne 68 hektarów.

Dziś, po ponad 60 latach, rodzina Bonomo nadal zarządza Monte del Frá: do drugiego pokolenia, z braćmi Eligio i Claudio, dołączyło trzecie z Maricą, Silvią i Massimo.



Monte del Frá Ega

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Veronese
Szczip: garganega



Monte Del Frá 'Ega Rosé

Typ: różowe, wytrawne
Apelacja: IGT Veronese
Szczipy: corvina, molinara, merlot



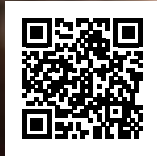
Monte del Frá Custoza

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Custoza
Szczipy: 40% garganega,
20% trebbiano toscano,
10% tocai friulano,
20% cortese, 10% chardonnay
– riesling italico – malvasia



Monte del Frá Lugana

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Lugana
Szczip: trebbiano di Lugana



375ml

**Monte del Frá
Bardolino**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Bardolino
Szczepty: 65% corvina,
30% rondinella, 5% sangiovese



**Monte del Frá
Chiaretto di Bardolino**

Typ: różowe, wytrawne
Apelacja: DOC Chiaretto
di Bardolino
Szczepty: 65% corvina,
30% rondinella, 5% sangiovese



**Monte del Frá
Corvina Veronese**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczepty: corvina



**Monte del Frá Cùstoza
Superiore Ca del Magro**

Białe, wytrawne
Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Cùstoza
Superiore
Szczepty: 40% garganega,
20% trebbiano toscano,
5% friulano, 10% cortese,
10% chardonnay – riesling
italico – malvasia,
15% incrocio manzoni



Casa Capitei Leggero Appassimento

Typ: czerwone, półwytrawne
 Apelacja: IGT Corvina Veronese
 Szczep: corvina veronese (z podsuszanych winogron)
 Dojrzwanie: 8 miesięcy w beczkach dębowych



Casa Capitei Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Typ: czerwone, wytrawne
 Region: Veneto, Włochy
 Apelacja: DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore
 Szczep: corvina, corvinone, rondinella
 Dojrzwanie: 18 miesięcy w dużych kadziach dębowych



Casa Capitei Amarone Della Valpolicella Classico

Typ: czerwone, wytrawne
 Region: Veneto, Włochy
 Apelacja: DOCG Amarone della Valpolicella Classico
 Szczep: corvina, corvinone, rondinella
 Dojrzwanie: około 30 miesięcy w dużych kadziach dębowych

Bukiet przede wszystkim owocowy, z nutami czereśni i suszonych śliwek, uzupełniony wyraźnymi tonami karmelu i kakao. Charakteryzuje się łagodną wytrawnością, solidną strukturą, aksamitnymi taninami i długotrwałym smakiem owocowo-korzennym.

W zapachu nuty suszonych owoców, słodkich przypraw korzennych oraz delikatne akcenty pochodzące z beczki. Wino wyróżnia się dużą gęstością, koncentracją i długością. Aksamitna struktura, obfitość subtelnych niuansów i długie zakończenie.





**Monte del Frá
Valpolicella Classico
Superiore**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Valpolicella
 Classico Superiore
 Szczepy: 80% corvina veronese
 e corvinone, 20% rondinella
 Dojrzwanie: 12 miesięcy
 w dużych kadziach dębowych



**Monte del Frá
Valpolicella Classico
Superiore**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Valpolicella
 Classico Superiore
 Szczepy: 80% corvina veronese
 e corvinone, 20% rondinella
 Dojrzwanie: 12 miesięcy
 w dużych kadziach dębowych



**Monte del Frá
Valpolicella Classico
Superiore Ripasso**

Typ: czerwone,
 półwytrawne
 Apelacja: DOC Valpolicella
 Classico Superiore
 Ripasso
 Szczepy: 80% corvina
 veronese e corvinone,
 20% rondinella
 (z podsuszanych
 winogron)
 Dojrzwanie: 18 miesięcy
 w dużych kadziach
 dębowych



**Monte del Frá
Amarone Scarnocchio
Riserva**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCG Amarone della
 Valpolicella Classico
 Szczepy: 80% corvina veronese
 e corvinone, 20% rondinella
 (z podsuszanych winogron)
 Dojrzwanie: 36 miesięcy
 w dużych kadziach dębowych



**Monte del Frá
Amarone Scarnocchio
Riserva**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCG Amarone della
 Valpolicella Classico
 Szczepy: 80% corvina veronese
 e corvinone, 20% rondinella
 (z podsuszanych winogron)
 Dojrzwanie: 36 miesięcy
 w dużych kadziach dębowych



**Monte del Frá
Amarone Classico**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCG Amarone della
 Valpolicella Classico
 Szczepy: 80% corvina veronese
 e corvinone, 20% rondinella
 (z podsuszanych winogron)
 Dojrzwanie: 24 miesiące
 w dużych kadziach dębowych



**Monte del Frá
Valpolicella Classico**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Valpolicella
 Classico
 Szczepy: 80% corvina veronese
 e corvinone, 20% rondinella



**Monte del Frá Amarone Classico
Magnum 1,5 L w skrzyni drewnianej**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCG Amarone della Valpolicella Classico
 Szczepy: 80% corvina veronese e corvinone,
 20% rondinella (z podsuszanych winogron)
 Dojrzewanie: 24 miesiące w dużych kadziach dębowych



**Monte del Frá Valpolicella Classico Superiore Ripasso
Magnum 1,5 L w skrzyni drewnianej**

Typ: czerwone, półwytrawne
 Apelacja: DOC Valpolicella Classico Superiore Ripasso
 Szczepy: 80% corvina veronese e corvinone,
 20% rondinella (z podsuszanych winogron)
 Dojrzewanie: 18 miesięcy w dużych kadziach dębowych



**Monte del Frá Valpolicella Classico Superiore
Magnum 1,5 L w skrzyni drewnianej**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Valpolicella Classico Superiore
 Szczepy: 80% corvina veronese e corvinone,
 20% rondinella
 Dojrzewanie: 12 miesięcy w dużych kadziach dębowych

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Większość historycznych producentów Valpolicella znajduje się po zachodniej stronie apelacji, ale region ten rozciąga się na wschód przez wzgórza i doliny prawie do Soave. W tej wschodniej części apelacji w ostatnich dziesięcioleciach powstały dynamiczne i innowacyjne winnice. Gleby we wschodniej części Valpolicelli mają wyższą zawartość węgla wapnia, który nadaje winom szlachetną kwasowość i wyraźniejszy owoc, szczególnie wiśni.

Antonio Castagnedi, winiarz z doliny Illasi we wschodniej Valpolicelli pod koniec XX wieku pozostawił 20 hektarów winnic swoim czterem synom. Bracia Armando, Tiziano, Paolo i Massimo pracowali jako konsultanci dla innych winnic we Włoszech i równocześnie uprawiali winogrona w swojej winnicy, ale mieli większe marzenia. W 1989 roku zrobili kolejny krok, kupując 30 hektarów ziemi na wzniesieniu o nazwie Monti Garbi (również we wschodniej Valpolicelli). Miejsce, do tej pory uważane za słabszą lokalizację, w rękach braci wydało owoce najwyższej klasy. Pierwszy rocznik Tenuta Sant'Antonio „przyszedł na świat” w 1995 roku.

WŁOCHY **Tenuta**
Sant' Antonio



Scaia Rossa

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczep: corvina



Scaia Rosato

Typ: różowe, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczep: corvina



Scaia Bianca

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczepy: 55% garganega,
45% chardonnay



**Sant'Antonio
Soave Classico Fontana**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Soave
Szczepy: 90% garganega,
5% trebbiano soave,
5% chardonnay



375ml

**Sant'Antonio
Amarone Selezione
Antonio Castagnedi
0,375l / 0,7l**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Amarone della
Valpolicella

Szczepy: 70% corvina,
20% rondinella, 5% croatina,
5% oseleta (z podsuszanych
winogron)

Dojrzwianie: 24 miesiące
w dużych kadziach dębowych



Scaia Paradiso

Typ: czerwone, półwytrawne

Apelacja: IGT Veneto

Szczepy: 50% corvina,
20% corvinone, 20% rondinella,
10% cabernet sauvignon

Dojrzwianie: 12 miesięcy
w dużych kadziach dębowych



**Sant'Antonio Amarone
Campo dei Gigli**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Amarone
della Valpolicella

Szczepy: 70% corvina,
20% rondinella, 5% croatina,
5% oseleta (z podsuszanych winogron)
Dojrzwianie: 36 miesięcy w dużych
kadziach dębowych



**Sant'Antonio
Valpolicella
Classico Nanfrè**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Valpolicella

Szczepy: 70% corvina,
30% rondinella



**Sant'Antonio
Valpolicella Ripasso
Monti Garbi**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Valpolicella

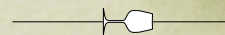
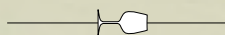
Superiore Ripasso
Szczepy: 70% corvina
e corvinone, 20% rondinella,
10% croatina i oseleta
(z podsuszanych winogron)
Dojrzwianie: 15 miesięcy
w dużych kadziach dębowych



Sant'Antonio Amarone della Valpolicella Riserva „Lilium Est”

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Amarone della Valpolicella

Szczepy: 70% corvina, 20% rondinella, 5% croatina, 5% oseleta (krzewy 40-letnie)
Dojrzewanie: 3 lata w barrique, następnie minimum 4 lata w butelkach



Scaia Torre Mellotti Cabernet Sauvignon

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto

Szczep: cabernet sauvignon
Dojrzewanie: 8 miesięcy w beczkach 500l, połowa winogron przez miesiąc podsuszana





**Nicolon
Barbera d'Alba**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Barbera d'Alba
 Szczep: barbera
 Dojrzewanie: 12 miesięcy
 w dębie francuskim



**Angelo Negro
Serra Lupini Roero Arneis**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOCG Roero Arneis
 Szczep: arneis



**Angelo Negro
Angelin Langhe Nebbiolo**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Langhe Nebbiolo
 Szczep: nebbiolo

Od 1670 roku rodzina Negro uprawia winnice na wzgórzach Roero i wykorzystuje potencjał winiarski tego stosunkowo mało znanego subregionu Piemontu. W tym samym roku po raz pierwszy obsadzono dwie z najbardziej cenionych winnic posiadłości – Perdaudin i Prachiosso. Giovanni Negro, nestor rodu, wyprodukował pierwsze wytrawne Roero Arneis w 1971 roku. Obecny właściciel, Angelo Negro, produkuje wina wyłącznie z rodzimych winogron, uprawianych zgodnie z normami ekologicznymi. Piaszczyste winnice w wiosce Monteu Roero dają wina o eleganckiej ekspresji, pełne niuansów i lokalnego charakteru.

WŁOCHY **Angelo Negro**



Angelo Negro Onorata Langhe Favorita

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Langhe Favorita
Szczep: favorita del Roero



Angelo Negro Dina Barbera d'Alba

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Barbera d'Alba
Szczep: barbera





MONTEU ROERO
"Roero Docg"

NEIVE
"Barbaresco Docg"

SERRALUNGA D'ALBA
"Barolo Docg"



**Angelo Negro Prachiosso
Roero**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Roero
Szczip: nebbiolo
Dojrzewanie: 20 miesięcy
w dębie i butelkach

Barwa rubinowa. Wino o wyraźnym zapachu. Aromaty maliny, truskawki, borówki, róży. Wyczuwalna korzenność. Smak obfity, z początku soczyste owocowy, z mocną tanią i długim, beczkowym finiszem.



**Angelo Negro Basarin
Barbaresco**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Barbaresco
Szczip: nebbiolo
Dojrzewanie: 26 miesięcy
w dębie słoweńskim

Barwa granatowa. Aromaty dojrzałych czerwonych owoców, cytrusów na tle korzennych nut beczkowych. Smak harmonijny, o dość miękkiej tani i długim, aksamitnym finiszem.



**Angelo Negro Barolo del
Comune di Serralunga d'Alba**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Barolo
Szczip: nebbiolo
Dojrzewanie: 38 miesięcy
w dębie słoweńskim

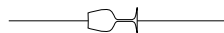
Barwa granatowa. Bukiet czysty, intensywny. Aromaty czerwonych owoców, pomarańczy, róż, porzeczek, pieprzu, ziaren kawy i drewna cedrowego. Smak pełny i harmonijny, mocne tani, długi finisz.

Winiarnia Icardi, znajdująca się w Piemontcie, jest prowadzona przez brata i siostrę Claudio i Mariagrazie, którzy przejęli ją od ojca, założyciela winnicy. Claudio jest enologiem, który głęboko wierzy w metody uprawy organicznej, dlatego część winnic Icardi jest uprawianych zgodnie z technikami biodynamicznymi. Mariagrazia natomiast podróżuje po świecie pełniąc rolę ambasadora winiarni.



Icardi Cortese Balera

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Piemonte
Szczep: cortese
Wino ekologiczne



Icardi Parej Barolo

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Barolo
Szczep: nebbiolo
Dojrzwianie: 24 miesiące
w beczkach dębowych
Wino ekologiczne

Barolo, to najlepsze i najslawniejsze na świecie włoskie wino, zwane przez samych Włochów winem królewskim! Głęboka barwa, rubinowo-czerwona. W ustach bogate, aksamitne, miękkie, pełne i taniiczne. Nieco pikantne z wyraźną nutą dojrzałych wiśni.



 WŁOCHY
**Azienda
Agricola
Icardi**





WŁOCHY **Tenute Baldo**

Młody producent, który czerpie z długiej tradycji wciąż mało znanego regionu Umbrii. Od dekady pod kierownictwem zdolnego agronoma, doktora Andrei Sansoni, Baldo tworzy wina oparte o winogrona uprawiane ekologicznie. Winnice zlokalizowane są w dwóch odmiennych apelacjach. Pomimo krótkiej historii powstają tu tradycyjne wina, typowe dla Umbrii, o głębokim i długim smaku. Dzięki ekologicznej uprawie i skupieniu na jakości, mają one również swój własny, unikalny charakter doceniany wysokimi ocenami przez znawców i krytyków winiarskich.



Le Ripaie Grechetto

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Umbria
Szczep: grechetto
Dojrzewanie: 3 miesiące na osadzie

Barwa jasnożółta.
Nos aromatyczny, jabłka, akcenty różane.
Usta średniej budowy, przyjemnie owocowe, rajskie jabłuszka na finiszu.



Le Ripaie Sangiovese

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Umbria
Szczep: sangiovese
Dojrzewanie: 3 miesiące na osadzie

Kolor żywy, połyskliwy, rubinowy.
Bukiet elegancki, zaznaczają się czerwone owoce i nuty różowego pieprzu.
Usta łagodne, z małą tanią, dość długie.



Figlio della Luna

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Torgiano
Szczepy: trebbiano, chardonnay, sauvignon blanc

Kolor jasnożółty, błyszczący.
Bukiet otwiera się wolno i długo. Pojawiają się nuty białych kwiatów, cytryn, jabłek, bananów, a nawet ananasa. Cały czas wino utrzymuje harmonijność i lekkość.
W ustach zaskakująca gęstość, oleistość.
Smak wydaje się delikatny i łagodny, jednak trwa długo i wyraźnie.



**Auravitae
Rosso di Torgiano**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Torgiano
 Szczepy: sangiovese,
 cabernet sauvignon, merlot
 Dojrzewanie: 12 miesięcy w beczkach

Kolor lekko ceglany, średnio głęboki. Bukiet elegancki, świetnie zintegrowane nuty beczkowe, które otulają aromaty dojrzałych porzeczek, borówek i wiśni, na drugim planie akcenty papryki i rozmarynu. Na podniebieniu kontynuacja bukietu, obfite, ale miękkie taniny i długi finisz.



Montefalco Rosso

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Montefalco Rosso
 Szczepy: sangiovese, sagrantino
 Dojrzewanie: 6 miesięcy w beczkach

Kolor dość jasny, rubinowy. Ekspresyjny bukiet pełen jagód, wiśni, borówek oraz różnorodnych nut ziołowych i pieprznych. Smak obfituje w rozgrzewające akcenty korzenne, dojrzałe wiśnie i zauważalną taninę.



Preda del Falco Montefalco Sagrantino

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCG Montefalco Sagrantino
 Szczep: sagrantino
 Dojrzewanie: 6 miesięcy w dużych kadziach dębowych, następnie 6 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego

Kolor głęboki, ciemnorubinowy. W bukiecie zaznaczają się jeżyny, jagody, rabarbar, pomarańcza. Na drugim planie wyraźne aromaty balsamiczne, korzenne, a nawet ziołowe. W ustach gęste, otulające, z długim korzennym finiszem.



Solino Montepulciano d'Abruzzo

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Montepulciano d'Abruzzo
 Szczep: montepulciano

Barwa głęboka, ciemnowiśniowa. Bukiet pełny, obfity, owocowy, z zaznaczonym akcentem kakao i ziaren kawy. Na podniebieniu ciemny owoc i czekolada, usta półwytrawne, smaczne, bogate, z lekką taniną w zakończeniu.



WŁOCHY

IL Palazzo

Rodzina Banelli nabyła posiadłość Il Palazzo w latach 50. XX wieku. Były to trudne czasy dla okolicznych wsi, industrializacja i urbanizacja powodowały odpływ ludności do miast. Praca w winnicach wydawała się nieatrakcyjna. Jednak wizja rodziny była jasna: rewitalizacja i rozwój w kierunku produkcji wspaniałych win oraz budowanie wygodnej i naznaczonej historią destynacji turystycznej. W roku 1976 rozpoczęto szeroko zakrojoną renowację, która miała podwójny cel: stworzenie oazy spokoju, miejsca, które łączy w sobie wszystkie udogodnienia bliskości miasta z poezją tokańskiej wsi. Z drugiej strony przywrócenie oryginalnego dziedzictwa architektonicznego tego miejsca. Winiarnia jest prawdziwym bijącym sercem firmy, otoczonym spokojną i relaksującą atmosferą, która przypomina prawdziwe czasy wiejskiego życia. Piwnica wykorzystuje najnowocześniejsze technologie w dążeniu do innowacji i jakości. Ziemia, kamień, drewno i stal łączą się tutaj w harmonii z najnowocześniejszą technologią enologiczną, która nadzoruje etapy winifikacji, konserwacji i dojrzewania win.



Il Palazzo Vermentino

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Toscana
Szczep: vermentino

Słomkowo-żółty kolor z zielonkawymi refleksami. Intensywny aromat z nutami cytrusów, szafalii i rozmarynu. Świeży i gładki smak z delikatnymi nutami mineralnymi.



Il Palazzo la Curia

Typ: różowe, wytrawne
Apelacja: IGT Toscana
Szczepy: sangiovese, syrah

Kolor różowej skórki cebuli. W nosie nuty granatu, poziomek, wiśni i malin. Świeży i wytrawny smak z przyjemnym, łagodnym zakończeniem.



Il Palazzo Chianti

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Chianti
Szczep: sangiovese

Rubinowo-czerwony kolor z nutą fioleto. W nosie czerwone owoce (głównie czarna wiśnia) z akcentami kwiatowymi. Na podniebieniu świeże i owocowe.



Il Palazzo Chianti Riserva

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCG Chianti Riserva
 Szczep: sangiovese

Rubinowo-czerwony kolor z fioletowymi refleksami. Ekspresyjny aromat czerwonych i czarnych owoców (porzeczka, cassis, syrop wiśniowy, skórka brzoskwini). Na drugim planie akcenty rabarbaru i lukrecji.

Delikatna tanina.
 Zrównoważona kwasowość i średniej długości finisz.



Il Palazzo Dinastico

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGT Toscana
 Szczep: sangiovese, alicante bouschet

Kolor rubinowo-czerwony z fioletową obwódką. Aromat dojrzałych wiśni w spirytusie, chleba świętojańskiego, skórki brzoskwini, śródziemnomorskich ziół. Zrównoważone i świeże z dobrą strukturą na podniebieniu.



Il Palazzo Moro Rosso

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGT Toscana
 Szczepy: merlot, sangiovese, syrah

Rubinowo-czerwony kolor z fioletowymi odcieniami. Aromat jeżyn, jagód, wiśni, a także lukrecji, pieprzu i goździków. Smak wyrazisty, złożony, z intensywnym finiszem.



Il Palazzo Maspino

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGT Toscana
 Szczep: syrah

Intensywny purpurowo-czerwony kolor. W zapachu czarne owoce, takie jak śliwka i jeżyna, a także nuta czarnego pieprzu. Usta wyraziste, o mocnej budowie, z nieco tanicznym zakończeniem.





Toscana

Donatella Cinelli Colombini
Montalcino Toscana

Miejsce z długą i skomplikowaną historią, w której losy wina przeplatają się z losami papieży, katolików, protestantów i niezwykłych kobiet. Dziś Fattoria jest częścią projektu hotelarsko-gastronomicznego. Współczesna historia producenta zaczyna się w 1998 r., kiedy to Donatella Cinelli Colombini kupuje posiadłość o powierzchni 370 hektarów na wzgórzach wokół Montalcino. Bardzo szybko zdobywa uznanie wśród krytyków, staje się spiritus movens inicjatyw mających na celu aktywizację kobiet w biznesie winiarskim. Produkowane przez nią wina to trunki świetnie zdefiniowane, długowieczne i eleganckie, pełne głębokiego smaku. Obecnie prowadzi wykłady na kilku włoskich uniwersytetach na temat enoturystyki i jest pionierem tej dziedziny we Włoszech.

WŁOCHY **Donatella Cinelli Colombini**

FATTORIA DEL COLLE



Donatella Cinelli Colombini Rosso di Montalcino

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Rosso di Montalcino
Szczip: sangiovese
Dojrzwanie: 12 miesięcy w beczkach dębowych



Donatella Cinelli Colombini Brunello di Montalcino

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Brunello di Montalcino
Szczip: sangiovese
Dojrzwanie: 30 miesięcy w beczkach dębowych



Donatella Cinelli Colombini Brunello di Montalcino Selezione Prime Donne

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCG Brunello di Montalcino
Szczip: sangiovese
Dojrzwanie: 30 miesięcy w beczkach dębowych

Barwa ciemnorubinowa. Bukiet wyrazisty, mocny. Aromat dojrzałych wiśni i śliwek przeplata się z nutami balsamiczno-korzennymi. Z czasem pojawiają się nuty kwiatów i ziół. Wino złożone, eleganckie, pełnej budowy, z długim, taniocznym finiszem.



Fattoria Del Colle Orcia Leone Rosso

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Orcia
Szczip: 60% sangiovese, 40% merlot
Dojrzwanie: 6 miesięcy w beczkach dębowych

Canneto

WŁOCHY



Canneto Vino Nobile di Montepulciano

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCG Vino Nobile
 di Montepulciano
 Szczepy: 90% sangiovese,
 10% merlot & cabernet sauvignon
 Dojrzewanie: 2 lata w beczkach
 Wińo ekologiczne

Kolor krwisty, głęboki. W nosie mocny charakter beczki. Na drugim planie owoce wiśni i porzeczeki. Usta tanioczne, smaki korzenno-kakaowe uzupełnione o soczysty owoc. Długi, wyraźny finisz.

Posiadłość rodziny Jasci położona jest na wzgórzach wznoszących się 250 metrów nad Adriatykiem, tuż obok nadmorskiego kurortu Vasto w Abruzji. Rodzina Jasci uprawia winogrona i produkuje wino od trzech pokoleń. W 1980 roku Giuseppe Jasci postanowił przekształcić to winiarskie gospodarstwo w organiczne, stając się jedną z pierwszych dziesięciu winiarni we Włoszech, które otrzymały certyfikat ekologiczny. Obecnie prowadzona przez Donatello i jego żonę Pierę, Jasci jest drugim co do wielkości indywidualnym plantatorem w całym regionie. Wina dojrzewają w dębowych beczkach krótko lub wcale i mają czystość smaku, która jest rzadkością w tej cenie. Oprócz obowiązków w winiarni, Donatello Jasci pełnił funkcję prezesa lokalnego Konsorcjum Producentów Ekologicznych.



WŁOCHY AZIENDA AGRICOLA Jasci



Jasci Organic Trebbiano

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Trebbiano d'Abruzzo
Szczep: trebbiano
Wino ekologiczne

Aromat przyjemny, obfity i świeży, kwiatowo-owocowy, pachnie jak pączki kwiatu jabłoni, wyczuwalna też lekka morela. W ustach bardzo soczyste, dość obfite ciało, łagodny finisz.



Jasci Organic Pecorino

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Terre Di Chieti
Szczep: pecorino
Wino ekologiczne

Nos aromatyczny, szlachetny. Dominują soczyste białe owoce, z zauważalną brzoskwinią. W ustach czyste, eleganckie, owocowe, przyjemnie łagodne.



Jasci Organic Pecorino Senza Solfiti

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Terre Di Chieti
Szczep: pecorino
Wino ekologiczne

Aromat dość nabiłowy, na drugim planie morele, jabłka, białe brzoskwinie. Usta średnio nasycone, z finiszem aptecznym, ziołowym. Ciekawe i unikalne.



Jasci Organic Montepulciano Senza Solfiti

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Montepulciano d'Abruzzo
Szczep: montepulciano
Wino ekologiczne

W aromacie soczyste wiśnie i czereśnie z pestką, śliwki świeże i wędzone. Smak wyraźny, pełen żywego owocu, z zauważalną tanią i ciekawym, nieco mineralnym zakończeniem.



Centanni Mario

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Marche Rosso
 Szczepy: montepulciano,
 passerina
 Dojrzewanie: 12 miesięcy
 w kadziach stalowych
 Wino ekologiczne, wytwarzane
 poprzez wspólną fermentację
 czerwonych i białych winogron
 w niskiej temperaturze.

Kolor żywy,
 fioletowo-karmazynowy.
 Ekspresyjnie owocowy bukiet,
 na pierwszym planie galaretką
 z czerwonych winogron, jagody,
 porzeczek. Na drugim planie nuty
 kwiatów, cytrusów.
 Usta niezwykle gładkie,
 miękkie, o czystym,
 owocowym charakterze.



Centanni Rosso di Forca

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Rosso Piceno
 Szczepy: 50% montepulciano,
 50% sangiovese
 Dojrzewanie: 6 miesięcy
 w beczkach dębowych
 Wino ekologiczne



Centanni Montefloris Marche Rosso

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Marche Rosso
 Szczep: montepulciano
 Dojrzewanie: 6 miesięcy
 w beczkach dębowych
 Wino ekologiczne

WŁOCHY Vini Centanni



Ekologiczny producent, którego historia sięga 1918 roku. Mała, ręczna produkcja w sercu regionu Marche. Giacomo Centanni to młody właściciel rodzinnego gospodarstwa, który w ciągu ostatniej dekady niezwykle się rozwinął, istotnie poprawiając jakość swoich win, które łączą w sobie nowoczesne technologie produkcji z szacunkiem dla lokalnych tradycji. Wyjątkowe terroir – gleby górzystych regionów będące pod wpływem Morza Adriatyckiego daje wina czyste, eleganckie i długowieczne.



Centanni Passerina

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOCG Offida Passerina
 Szczep: passerina
 Wino ekologiczne



Centanni Pecorino

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOC Offida Pecorino
 Szczep: pecorino
 Wino ekologiczne



Centanni Falerio

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOC Falerio
 Szczepy: 50% trebbiano,
 25% passerina, 25% pecorino
 Wino ekologiczne



**Canapale Pecorino
Vendemmia Tardiva**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: DOCG Offida
Pecorino
Szczip: pecorino
Wino ekologiczne



**Cimula
Passerina
Vendemmia Tardiva**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOCG Offida
Passerina
Szczip: barbera
Wino ekologiczne,
późny zbiór



**Renarie
Rosso Piceno
Vendemmia Tardiva**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Rosso Piceno
Szczipy: 80% montepulciano,
20% sangiovese
Dojrzewanie: 24 miesiące
w kadziach dębowych
Wino ekologiczne,
późny zbiór



Primo Delia

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Marche Rosso
Szczipy: tajemnica
producenta
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych
Wino ekologiczne



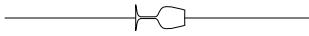
**Santa Maria Pecorino
Aged in Wood**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOCG Offida
Pecorino
Szczip: pecorino
Dojrzewanie: 6 miesięcy
w dużych kadziach dębowych
Wino ekologiczne



**Montespada
„Isole Di Sardegna”
Vermentino
di Gallura Superiore**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOCG Vermentino
di Gallura Superiore
Szczep: vermentino



WŁOCHY
Montespada

Firma powstała w 1992 roku i początkowo zajmowała się tylko uprawą winogron. Winnice zlokalizowane na północnym wybrzeżu Sardynii, w regionie Gallura dawały wysokiej klasy owoce, co skłoniło właścicieli do radykalnej zmiany. W 2005 r. Montespada z firmy uprawiającej winorośl przekształciła się w producenta win jakościowych, butelkowanych na miejscu.

Winnice wykorzystują stały, śródziemnomorski klimat, a ostre słońce jest tonowane przez bryzę pobliskiego morza. Podłoże jest suche, granitowo-piaszczyste, co sprzyja produkcji win o czystych, owocowych smakach, wzbogaconych o mineralne nuty typowe dla winnic położonych nad samym morzem.



**Montespada
„Vecchia Costa”
Vermentino
di Sardegna**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DOC Vermentino
di Sardegna
Szczep: vermentino
Wino wegańskie,
zrównoważona uprawa



**Montespada Cannonau
di Sardegna**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Cannonau
di Sardegna
Szczep: cannonau
Wino wegańskie,
zrównoważona uprawa



**Montespada „Damanera”
Caregnan**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Isola dei
Nuraghi
Szczep: carignan
Wino wegańskie,
zrównoważona uprawa



Raffaele De Martino
Raffaele De Martino



Nicola Zanon
Nicola Zanon

Alessandro Michelon
Alessandro Michelon

WŁOCHY

Trementi

Trzy umysły – Tre menti oznacza trzy umysły. Trzech utalentowanych winiarzy stanęło przed zadaniem wyprodukowania oszałamiającego wina z wybranego przez siebie regionu, w którym się specjalizują.

Trzy historie – Wszystko zaczęło się w bardzo włoski sposób, na placu w barze. Każdy z nich opowiedział inną osobistą anegdotę o produkcji wina. Postawili sobie wyzwanie: każdy z nich przedstawi swój pomysł, preferowany region, najlepsze wino a potem wspólnie je skosztują... Tak rozpoczął się projekt Trementi.

Trzy wizje – Różne doświadczenia i pomysły prowadzą do różnych podejść, metod i technik w produkcji wina.



Bar Siciliano **Chardonnay Viognier**

Typ: białe, wytrawne
Region: Sycylia
Apelacja: IGP Terre Siciliane
Szczepy: chardonnay, viognier
Dojrzewanie: 20% chardonnay
dojrzewa
w beczkach dębowych



Bar Sicilia **Rosso**

Typ: czerwone, wytrawne
Region: Sycylia
Apelacja: DOP Sicilia
Szczepy: cabernet sauvignon,
nero d'Avola
Dojrzewanie: 25% wina dojrzewa
w beczkach dębowych



Bar Veneto **Rosso Appassimento**

Typ: czerwone, półwytrawne
Region: Veneto
Apelacja: IGP Veneto
Szczep: corvina (z podsuszanych
winogron), merlot
Dojrzewanie: 50% wina dojrzewa
w beczkach dębowych

WŁOCHY Nardelli

Wina te są zrodzone z miłości do tradycji, która jest drogowskazem na każdym etapie produkcji. Wina z Apulii, ziemi żyznej i szczodrej, gdzie praca z winogronami to pasja przekazywana z pokolenia na pokolenie od tysięcy lat. Rosną tu najlepsze rodzime apulijskie odmiany, których korzenie zanurzone są w rozgrzanej czerwonej ziemi, pachnącej morzem i niebem, słońcem i poranną bryzą.



Chardonnay

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: chardonnay



Nero di Troia

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: nero di Troia



Cortica Cabernet Primitivo

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczepy: cabernet sauvignon, primitivo



Winiarnia założona przez rodzinę Zullo w 1937 roku w Santeramo in Colle, w Apulii. W latach 50. rodzina musiała zdecydować czy zaorać winnice zmienić uprawy, czy kontynuować winogrodnictwo i produkcję wina, która wtedy wydawała się mało opłacalna. Rodzina zdecydowała pozostać przy winie, co zaowocowało nagrodami i wyróżnieniami. W latach 80-tych Giovanni Zullo, porzucił studia medyczne, i został pełnoprawnym winemakerem.

Winnice usytuowane są w DOP Gioia del Colle niedaleko granicy z Basilicatą i zajmują 150 hektarów na średniej wysokości 450 m n.p.m. Uprawy winorośli są ekologiczne i wolne od nawozów sztucznych oraz pestycydów.

Czas jest tu przewodnikiem dla całej rodziny: jego powolny i nieustanny przepływ nauczył ją działać we właściwym momencie, obserwować następstwo pór roku, dni słonecznych i deszczowych. Natura dała członkom rodziny Zullo tę ziemię, bogatą i zasobną, gdzie każdego dnia pracują zgodnie z zasadą, że trzeba „umieć czekać”. I tak dochodzą do radości winobrania: gdzie czekanie zamienia się w szczęście, a ich winogrona w wino, będące najprzyjemniejszą nagrodą po długiej pracy.

WŁOCHY **Tenuta** **Viglione**



Viglione Johe

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczy: primitivo, aleatico
Wino z podsuszanych winogron,
ekologiczne



Morso Rosso Susumaniello Organic

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczy: susumaniello
Wino ekologiczne



Marpione Primitivo Riserva Organic

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOP Gioia del Colle
Szczy: primitivo
Dojrzwanie: 24 miesiące
w dużych kadziach dębowych,
4 miesiące w barrique
Wino ekologiczne

Bukiet nietuzinkowy, głównie
cytrusowy, w tle pobrzmiewają
nuty wiśni, śliwek i jagód.
W ustach soczyste, nieco
korzenne, z długim finiszem.



Maidomo Negroamaro Bianco Organic

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczy: negroamaro
Wino ekologiczne

Bukiet obfity, bogaty. Zapach
dojrzałych czereśni, jeżyn,
jagód w połączeniu z wyraźnymi
akcentami beczkowymi, głównie
wanilii i kakao. W ustach cieliste,
pełne, nasycone, finisz nieco
pieprzny.



**Maioliche
Fiano Organic**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: fiano
Wino ekologiczne



**Maioliche
Primitivo Organic**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: primitivo
Wino ekologiczne



**Maioliche
Nero di Troia Organic**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: nero di Troia
Wino ekologiczne



**Up-passione Vendemmia
Tardiva Appassimento
Organic**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczepy: nero di Troia, primitivo
Wino z podsuszanych winogron,
późny zbiór
Wino ekologiczne



**Sellato
Primitivo Organic**

Czerwone, wytrawne
Apelacja: DOP Gioia del Colle
Szczep: primitivo
Wino ekologiczne



VARVAGLIONE

DAL 1921





Varvaglione Primitivo di Puglia

Typ: czerwone, półwytrawne
Apelacja: IGT Puglia
Szczep: primitivo



Varvaglione Schiaccianoci

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Salento
Szczepy: 85% negroamaro del salento, 15% malvasia nera
Dojrzwanie: 3 miesiące w dużych kadziach dębowych



Varvaglione Tatu

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Primitivo del Tarantino
Szczepy: 90% primitivo, 10% aglianico
Dojrzwanie: 3 miesiące w dużych kadziach dębowych

WŁOCHY Varvaglione 1921

W 1921 roku rodzina Varvaglione po raz pierwszy zebrała winogrona i sprzedała wino firmując je własnym nazwiskiem. Był to czas eksperymentów, pasji i wyzwań związanych z produkcją win, które miały wyrażać wyjątkowy i charakterystyczny smak ich ukochanej Apulii. To właśnie ten stan umysłu doprowadził Cosimo do podjęcia studiów enologicznych. Na początku XXI w. pierwsze wyniki zaczęły być widoczne. Varvaglione 1921 pojawiło się na międzynarodowych rynkach. Dziś Cosimo prowadzi winnicę razem ze swoimi dziećmi: Marzią i Angelo. Dziś jest to jedna z największych i najszybciej rozwijających się firm w Apulii, stale zwiększająca liczbę produkowanych butelek i jakość swoich win. Firma ma swoją siedzibę w Leporano nad Zatoką Taranto, w słynnym regionie Salento.



Varvaglione Moi Rosato

Typ: różowe, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: negroamaro



Varvaglione Moi Verdeca

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: verdeca



Varvaglione Primadonna

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczep: chardonnay
Dojrzwanie: 6 miesięcy w beczkach dębowych



**Varvaglione 12 e Mezzo
Pinot Grigio**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Salento
Szczip: pinot grigio



**Varvaglione 12 e Mezzo
Malvasia del Salento**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: IGT Salento
Szczip: malvasia



**Varvaglione 12 e Mezzo
Rosato del Salento**

Typ: różowe, wytrawne
Apelacja: IGP Salento
Szczip: negroamaro



**Varvaglione 12 e Mezzo
Negroamaro del Salento**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Salento
Szczip: negroamaro



**Varvaglione 12 e Mezzo
Malvasia Nera del Salento**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Salento
Szczip: malvasia nera



**Varvaglione 12 e Mezzo
Primitivo del Salento**

Typ: czerwone, półwytrawne
Apelacja: IGT Salento
Szczip: primitivo



**Varvaglione 12 e Mezzo
Primitivo
del Salento Biologico**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGP Salento
Szczip: primitivo
Wino ekologiczne



**Varvaglione 12 e Mezzo
Bianco Biologico**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGP Puglia
Szczipy: chardonnay,
malvasia, verdea
Wino ekologiczne





Varvaglione „Salice” Salice Salentino

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Salento
 Szczep: negroamaro
 Dojrzewanie: 10 miesięcy w beczkach dębowych



Varvaglione Il Cardinale Primitivo di Manduria

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Primitivo di Manduria
 Szczep: primitivo
 Dojrzewanie: 10 miesięcy w beczkach dębowych



Varvaglione Papale Primitivo di Manduria

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Primitivo di Manduria
 Szczep: primitivo
 Dojrzewanie: 8 miesięcy w beczkach dębowych



Varvaglione Papale Linea Oro Primitivo di Manduria

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Primitivo di Manduria
 Szczep: primitivo
 Dojrzewanie: 10 miesięcy w beczkach dębowych

375ml



Paralupi Appassimento

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Salento
 Szczepy: negroamaro, primitivo, malvasia nera
 Specyfika: podsuszane winogrona

Kolor ciemny, głęboki. Bukiet obfity w zapachu dojrzałych owoców – fig, czereśni, moreli i śliwek, na drugim planie nuty palonego karmelu i słodkich przypraw korzennych. W ustach duża koncentracja, obfitość dojrzałych owoców i niemal półwytrawny finisz.



Susumaniello Rosso

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Salento
 Szczep: susumaniello
 Dojrzewanie: 6 miesięcy w beczkach dębowych

Kolor głęboki, fioletowo-czerwony. W nosie słodkie nuty dojrzałych czereśni i śliwek w towarzystwie nut karmelu i drewna wiśniowego. W ustach obfita materia owocu, aksamitny i soczysty charakter z miękką, smaczną tanią w zakończeniu.



Cosimo Varvaglione Collezione Privata Primitivo di Manduria Old Vines

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Primitivo di Manduria
 Szczep: primitivo (stare krzewy)
 Dojrzewanie: 14 miesięcy w beczkach dębowych



Cosimo Varvaglione Collezione Privata Negroamaro Old Vines

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Salento
 Szczep: negroamaro (stare krzewy)
 Dojrzewanie: 6 miesięcy w beczkach dębowych

**Varvaglione
Papale Primitivo di Manduria
Double Magnum 3 L
w skrzyni drewnianej**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Primitivo di Manduria
Szczep: primitivo
Bezczka: 8 miesięcy w dębie francuskim



**Varvaglione
12e Mezzo Primitivo del Salento
Double Magnum 3 L
w skrzyni drewnianej**

Typ: czerwone, półwytrawne
Apelacja: IGT Salento
Szczep: primitivo



**Varvaglione
Il Cardinale Primitivo
del Salento Magnum 1,5 L
w skrzyni drewnianej**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOC Primitivo di Manduria
Szczep: primitivo
Dojrzewanie: 10 miesięcy
w beczkach dębowych





Epicuro Vermentino

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: IGP Lazio
 Szczep: vermentino



Epicuro Chardonnay Fiano

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: IGP Puglia
 Szczepy: chardonnay, fiano



Epicuro Pinot Grigio

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: IGP Terre Siciliane
 Szczep: pinot grigio

WŁOCHY
Femar Vini

Wszystko zaczęło się w latach 20-tych, kiedy Manlio Mergè rozpoczął produkcję wina i oliwy. W latach 70-tych XX w. syn Manlio Armando zakłada rodzinną firmę na obszarze pomiędzy skrajem Frascati, Monte Porzio Catone i Agro Romano. Dzięki jakości produkcji i stałemu zaangażowaniu Armando, w ciągu kilku lat firma zdobywa ważną rolę na lokalnej scenie winiarskiej.

Na wzór najciekawszych krajowych i zagranicznych regionów winiarskich, w 1995 roku Felice Mergè przekształca firmę Femar Vini tak, by mogła ona liczyć nie tylko na swoje winogrona i wina, ale także na produkty z firm stowarzyszonych. Pozwoliło to zaoferować klientom bardziej zróżnicowany asortyment.

Doświadczenie Felice, jego duch eksperymentowania, zapał i miłość do ziemi, na której się wychował i która z biegiem lat dojrzewała, przeniosły produkcję firmy na wyższy poziom, zarówno jakościowy jak i ilościowy. Dzisiaj Femar Vini jest odzwierciedleniem pomysłowości Felice i pasji Armando.



Epicuro Rosato di Puglia

Typ: różowe, wytrawne
 Apelacja: IGP Salento
 Szczepy: primitivo, negroamaro, sangiovese



Epicuro Salice Salentino Aged In Oak

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Salento
 Szczep: negroamaro
 Dojrzwianie: 12 miesięcy w beczkach dębowych



Epicuro Primitivo di Manduria

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOP Primitivo di Manduria
 Szczep: primitivo



Epicuro Italian Zinfandel

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Puglia
 Szczep: zinfandel



Epicuro Montepulciano d'Abruzzo

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOP Montepulciano d'Abruzzo
 Szczep: montepulciano



Epicuro Nero d'Avola

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Sicilia
 Szczep: nero d'avola



Epicuro Aglianico

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Puglia
 Szczep: aglianico



Epicuro Primitivo di Puglia

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Salento
 Szczep: primitivo



Epicuro Susumaniello

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: IGP Puglia
 Szczep: susumaniello



94

POINTS

Robert Parker
WINE ADVOCATE


93

POINTS

GUÍAPEÑÍN

93

POINTS

JAMES SUCKLING.COM 

97

POINTS

Guía Proensa

93

POINTS

Tim Atkin 



El Jardín De La Emperatriz Crianza

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja Alta
 Szczepy: 92% tempranillo, 6% garnacha, 2% graciano
 Dojrzwianie: 12 miesięcy w beczkach dębowych



El Jardín De La Emperatriz Blanco

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja Alta
 Szczep: viura

Finca La Emperatriz to oryginalna nazwa wyjątkowej posiadłości w Baños de Rioja, będącej obecnie własnością rodziny Hernáiz.

Nazwa pochodzi od pierwszej właścicielki, niegdyś cesarzowej Francji, Eugenii de Montijo.

Ta hiszpańska szlachcianka była żoną Napoleona III (inicjatora klasyfikacji jakości win w Bordeaux) i już w drugiej połowie XIX wieku nadzorowała produkcję wysokiej jakości wina, które zdobyło złoty medal na Powszechnej Wystawie w Paryżu w 1878 roku.

W 1996 roku rodzina Hernáiz nabyła tę posiadłość, a bracia Eduardo i Víctor przejęli projekt winiarski, którego jedynym celem była produkcja wysokiej jakości win, poprzez odzyskanie starych winorośli, które jeszcze rosły na terenie posiadłości oraz zasadzenie nowych.

W 2019 roku Finca La Emperatriz dokonała całkowitej zmiany w produkcji, wprowadzając Gran Vino, które jest winem najwyższej jakości i wyrazem unikalnego terroir oraz Las Cenizas, które jest bardziej typowym stylem Rioja.

HISZPANIA Finca la Emperatriz



Finca La Emperatriz Gran Vino Reserva

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja Alta
 Szczepy: 70% tempranillo, 28% garnacha, 2% viura (stare krzewy, 50-70 lat)
 Dojrzwianie: 18 miesięcy w beczkach dębowych

Wino o głębokiej, ciemnej barwie. Złożony bukiet, w którym ciemny owoc oraz świeżość ziół i fiołków perfekcyjnie otoczone są szlachetnymi nutami dojrzewającymi w beczce. Fantastyczna struktura w ustach, perfekcyjna harmonia wszystkich elementów wina. Smak głęboki, wielowymiarowy, elegancki, szlachetny, niezwykle soczysty i smaczny.



Las Cenizas Tempranillo

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja Alta
 Szczep: tempranillo
 Dojrzwianie: 13 miesięcy w beczkach dębowych

Barwa ciemna, rubinowo-fioletowa. Bukiet intensywny, wyraźne nuty korzenne z beczki, soczyste owoce leśne. W smaku mięsiste, pełne dojrzałego owocu, z wyraźnymi, ale miękkimi taninami.



HISZPANIA **Bodegas Muga**



Muga Blanco

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: viura, garnacha blanca, malvasia
 Dojrzwianie: 3 miesiące w beczkach dębowych



Muga Rosado

Typ: różowe, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: garnacha, viura, tempranillo
 Dojrzwianie: 3 miesiące w beczkach dębowych



Muga Flor de Muga Rosado

Typ: różowe, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczep: grenache (80 letnie krzewy)
 Dojrzwianie: fermentacja i dojrzwianie w beczkach dębowych przez 4 miesiące



Muga Flor de Muga Blanco Reserva

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: viura, garnacha blanca, maturanana blanca
 Dojrzwianie: 3 miesiące na osadzie, 6 miesięcy w nowych beczkach dębowych, 18 miesięcy w butelce

Winnica została założona w Haro w 1932 roku. Położone u podnóża Montes Obarenses, główne winnice dzielą gliniaste i wapienne gleby, z własnym unikalnym mikroklimatem łączącym klimat kontynentalny, śródziemnomorski i atlantycki.

Kluczem do wszystkiego jest tu drewno. Od wspaniałej XVIII-wiecznej drewnianej winiarni po imponującą kolekcję 14 000 beczek używanych do dojrzwiania. Ponadto wina są fermentowane w dużych drewnianych kadziach o subtelnie różnych rozmiarach. Zakład bednarski zatrudnia na pełny etat trzech ekspertów oraz specjalistę „Cubero”, który zajmuje się produkcją i konserwacją dużych kadzi drewnianych. Winifikacja jest tradycyjna, a klarowanie odbywa się przy użyciu białka jaja kurzego.





**El Andén
De La Estación
Crianza**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCa Rioja
Szczepy: tempranillo,
garnacha
Dojrzewanie: 14 miesięcy
w beczkach dębowych



**Muga Reserva
0,375l / 0,7l / 1,5l**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCa Rioja
Szczepy: tempranillo, grenache,
mazuelo, graciano
Dojrzewanie: 24 miesiące
w beczkach dębowych



**Muga Selección
Especial Reserva
0,7l / 1,5l**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCa Rioja
Szczepy: tempranillo, grenache,
mazuelo, graciano
Dojrzewanie: 26 miesięcy
w beczkach dębowych



**Muga Prado Enea
Gran Reserva**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DOCa Rioja
Szczepy: tempranillo, grenache,
mazuelo, graciano
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w kadziach dębowych,
następnie 36 miesięcy
w beczkach dębowych

Muga Aro

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: tempranillo, graciano
 Dojrzewanie: 18 miesięcy
 w beczkach dębowych

Bardzo intensywny, czarno-wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami.

Bukiet daje odczucie koncentracji i głębi, z mnóstwem niuansów.

Na pierwszym planie czerwone owoce i dzikie jagody, fiołki oraz nuty grafitu.

Z czasem dochodzą beczkowe nuty cynamonu i czarnego pieprzu.

Mocna struktura na podniebieniu, pełna, z wyraźnymi garbnikami o wysokiej elegancji i jakości, zrównoważona świetną kwasowością.



Muga Torre Muga

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: tempranillo, mazuelo, graciano
 Dojrzewanie: 18 miesięcy
 w beczkach dębowych

Barwa głęboka, fioletowo-rubinowa.

Bukiet gęsty, bardzo owocowy, nuty beczkowe zdecydowanie na drugim planie. W ustach duża koncentracja, obfity i soczysty owoc, tanczna faktura, eleganckie nuty tytoniu i skóry w tle.

Długi, wielowymiarowy finisz.





Imponująca posiadłość z winnicami liczącymi ponad 40 lat, która dzięki wysiłkowi i poświęceniu rodziny stała się dziś źródłem win wyjątkowych i szczególnych. Piękna winnica we wschodniej części regionu Rioja, która obejmuje 180 hektarów. Położona jest na wysokości prawie 600 m n.p.m.

Jej żwirowe podłoże wraz ze specyficznym mikroklimatem umożliwia uprawę winogron o wyjątkowej jakości i ekspresji.



HISZPANIA **Finca del Marquesado**



Crianza

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: 70% tempranillo, 25% garnacha, 5% graciano
 Dojrzwianie: 14 miesięcy w beczkach dębowych



Reserva

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: 85% tempranillo, 10% garnacha, 5% graciano
 Dojrzwianie: 22 miesiące w beczkach dębowych



Gran Reserva

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOCa Rioja
 Szczepy: 80% tempranillo, 10% garnacha, 10% graciano
 Dojrzwianie: 26 miesięcy w beczkach dębowych

HISZPANIA

Valderivero

Valderivero reprezentuje historię tradycyjnej rodziny winiarskiej, zaangażowanej w jakość i doskonalenie produkcji od 1899 roku. Początki rodziny to uprawa winorośli i butelkowanie win z apelacji Rioja.

Czwarte pokolenie rodziny rozpoczęło poszukiwania nowych odmian, miejsc, mikroklimatów i technik produkcji jakościowego wina. Poszukiwania te znalazły swój finał w regionie Ribera del Duero, gdzie warunki idealnie odpowiadają rodzinnej filozofii produkcji. Wina Valderivero są esencją tej wymagającej apelacji.



Crianza

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Ribera del Duero
 Szczep: tempranillo
 Dojrzewanie: 12 miesięcy w beczkach dębowych



Joven

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Ribera del Duero
 Szczep: tempranillo



Roble

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Ribera del Duero
 Szczep: tempranillo
 Dojrzewanie: 5 miesięcy w beczkach dębowych





HISZPANIA

Ossian

Ossian znajduje się w samym sercu Rueda DO, ale wina są klasyfikowane jako Vino de la Tierra de Castilla y León. Winnica ta jest jedną z najstarszych w Europie; 40 hektarów zajmują nieszczepione krzewy winorośli przedfilokserowej w wieku 100-200 lat, podczas gdy pozostałe 50 hektarów to młode krzewy. Od samego początku Ossian wyróżniał się zaangażowaniem w praktyki organiczne polegające na stosowaniu naturalnych kompostów i wyciągów roślinnych do nawożenia upraw.



Ossian Quintaluna

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Vino de la Tierra de Castilla
 Szczep: verdejo (stare krzewy)
 Dojrzwianie: 9 miesięcy na osadzie



Ossian

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Vino de la Tierra de Castilla
 Szczep: verdejo (stare krzewy)
 Fermentacja w beczkach dębowych
 Dojrzwianie: 9 miesięcy na osadzie



Ossian Capitel

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Vino de la Tierra de Castilla
 Szczep: verdejo (stare krzewy)
 Fermentacja i dojrzwianie przez 10 miesięcy w beczkach dębowych.

Wino z najstarszych krzewów winnicy charakteryzuje się niezwykle głębokim i złożonym bukietem, którego elementy wolno rozwijają się w kieliszku. Aromaty beczki otaczają soczyste nuty moreli, jabłek, mirabelek i ziół śródziemnomorskich. Smak jest pełny, okrągły, harmonijny i długi.

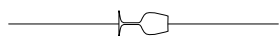






HISZPANIA **Pago de Carraovejas**

Jose Maria Ruiz, znany restaurator z Segovii w 1982 roku postanowił kupić winnicę, w której zamierzał rozpocząć produkcję perfekcyjnych win dla gastronomii. Jego wybór padł na Ribera del Duero, która w tamtym czasie wciąż była jeszcze apelacją mało znaną. Prawie dekadę trwało budowanie posiadłości oraz przygotowywanie winnic. W 1991 r. zabutelkowane zostało pierwsze wino Pago de Carraovejas. Jakość od początku stała się priorytetem jego twórcy. Wina produkowane są w bardzo limitowanych ilościach. Co roku zdobywają liczne nagrody. Produkty z Pago de Carraovejas to ulubione wina szefów kuchni i restauratorów w całej Hiszpanii.



Pago de Carraovejas

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Ribera del Duero
 Szczepy: 90% tinto fino,
 6% cabernet sauvignon, 4% merlot
 Dojrzewanie: 12 miesięcy
 w beczkach dębowych





Grifoll Declara Predicat

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOQ Priorat
 Szcepki: 30% cabernet
 sauvignon, 20% syrah,
 35% carignan, 15% merlot
 Dojrzwowanie: 9 miesięcy
 w beczkach dębowych



Grifoll Declara Gran Predicat

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOQ Priorat
 Szcepki: carignan
 (ponadstuletnie krzewy)
 Dojrzwowanie: 15 miesięcy
 w beczkach dębowych

HISZPANIA

Grifoll Declara

Rodzina Grifoll uprawia winorośl w miasteczku El Molar od 1736 roku. Firma winiarska Cellers Grifoll Declara została założona w 1880 roku i do dziś jest zarządzana rodzinnie. Produkcja odbywa się w trybie ekologicznym, winogrona są zbierane ręcznie, fermentacja następuje z użyciem naturalnie występujących w winnicy drożdży. Bardzo stare krzewy, trzydziesto- i osiemdziesięcioletnie, niezwykle niska wydajność i staranne leżakowanie w beczkach daje efekt w postaci wielowymiarowych, kompleksowych i długowiecznych win.





HISZPANIA **Bodega** 
Sumarroca

Sumarroca to słynny producent win musujących, jednak w jego ofercie znajdziemy również wina spokojne. Prezentujemy dwa soczyste, ekologiczne wina o typowym dla Penedès łagodnym charakterze i smaku oraz wyjątkowe wino pomarańczowe.



Vincles Blanc

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DO Penedès
 Szczepy: macabeo, xarel.lo, parellada, muscat, chardonnay
 Wino ekologiczne



Vincles Negre

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Penedès
 Szczepy: tempranillo, merlot, cabernet sauvignon
 Wino ekologiczne



**Sumarroca 2CV
 Orange Organic**

Typ: pomarańczowe, wytrawne
 Apelacja: DO Penedès
 Szczepy: vermell, xarel.lo
 Wino naturalne, ekologiczne



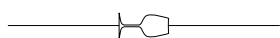


HISZPANIA **Outón**

Outón Albariño

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Rias Baixas
Szczep: albariño

Kolor jasnożółty. W pierwszym nosie aromaty jesiennych jabłek i trawy cytrynowej. Drugi nos przynosi nuty moreli, agrestu oraz lekko słonej, morskiej bryzy. W ustach wino o żywym charakterze, z cytrusową świeżością, lekkim szczypaniem w język i nieco słonym zakończeniem.



HISZPANIA **Bodega** **Attis**

Rozwój winiarni Attis robi wrażenie. W ciągu ostatnich dwóch dekad ta winnica wspięła się na wyżyny interpretacji atlantyckiego albariño, czego swoistym ukoronowaniem jest ultralimitowane wino Mar, które dojrzewa w głębinach oceanu. Attis rozwija również projekt winiarski w sąsiednim Bierzo, gdzie powstaje białe godello i czerwona mencia z ponad 50-letnich krzewów.





Attis Mar Albariño

Typ: białe, wytrawne

Apelacja: DO Rias Baixas

Szczep: albariño

Specyfika: fermentacja spontaniczna.

Dojrzewanie: 6 miesięcy w kadziach ze stali i z dębu,
następnie 6 miesięcy w butelkach
zanurzonych na głębokości 12 metrów w Oceanie Atlantyckim.

Attis Mar zanurza albariño z winnic Attis w głębinach Rias Baixas,
aby zmaksymalizować wyrazistość smaku owoców i atlantyckich niuansów.
Zimne wody oceanu kołyszą butelki tego wina przez sześć miesięcy.

Attis Mar to unikalne doświadczenie winiarskie, połączenie smaków
lokalnej ziemi i oceanu. Intensywny słomkowo-żółty kolor. Wino świeże,
o dużej trwałości, bardzo świeżej kwasowości, tuste i mięsiste.
Pełne, stone, zakończone długim finiszem. Dojrzewanie pod wodą
przyczynia się do harmonijnego starzenia,
unikając kontaktu wina z tlenem atmosferycznym.
Powstałe w ten sposób wina mają duży potencjał leżakowania
i czysty, głęboki smak.





HISZPANIA Bodega Attis



Attis Maceración Skin Contact

Typ: pomarańczowe, wytrawne
Apelacja: DO Rias Baixas
Szczip: albariño



Attis Nana

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Rias Baixas
Szczip: albariño

Zbudowana w 2012 roku winnica szczyci się bardzo nowoczesnymi urządzeniami do produkcji wina. Winnice położone są niemalże nad samym oceanem, w pobliżu miasta Pontevedra. Uprawa oparta jest o lokalne odmiany – przede wszystkim albariño. Krzewy winorośli mają ponad 50 lat, a piwnice, w których dojrzewają wina, wykute są w granicie. Powstające tu wina białe mają niezwykle czysty, mineralno-owocowy charakter.



Attis Genio y Figura

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Rias Baixas
Szczip: albariño



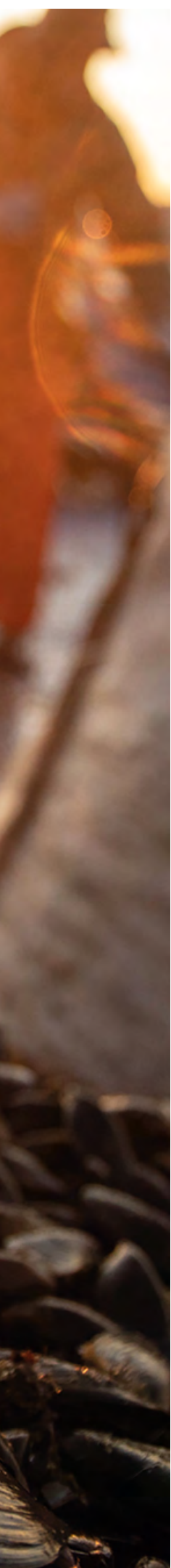
Attis Albariño Lías Finas

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Rias Baixas
Szczip: albariño
Dojrzewanie: 6 miesięcy na osadzie w stali nierdzewnej.



Attis Embaixador

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Rias Baixas
Szczip: albariño (stare krzewy)
Dojrzewanie: 2 lata na osadzie w stali nierdzewnej





Sangarida Godello

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DO Bierzo
 Szczep: godello



Sangarida Mencia

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Bierzo
 Szczep: mencia
 Specyfika: stare krzewy



HISZPANIA 
Bodegas Nodus



**Bodegas Nodus
En la Parra Blanco**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DO Valencia
 Szczepy: moscatel, chardonnay
 Wino ekologiczne



**Bodegas Nodus
El Chaval**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Valencia
 Szczep: bobal
 Wino ekologiczne

Adolfo de las Heras Marín, kierując się swoją pasją do winiarstwa, założył w 1985 roku Bodegas y Viñedos de Utiel, nabywając jedną z najlepszych winnic w regionie Walencji pod względem ekologicznym i enologicznym. El Renegado zajmuje powierzchnię 540 hektarów i obejmuje winnicę i las. Na 80% winnic uprawia się rodzime winogrona bobal, których krzewy mają ponad 40 lat. W pierwszych latach istnienia posiadłości sprzedawał młode wina i badał nowe kupaże i metody enologiczne. Jego syn, Adolfo de las Heras Polo, zrewolucjonizował winiarnię pod koniec lat 90-tych. Dziś winiarnia nosi nazwę Nodus i jest nowoczesną firmą zorientowaną na produkcję ekologiczną z lokalnych odmian.



**Bodegas Nodus
El Chaval Rosado**

Typ: różowe, wytrawne
 Apelacja: DO Valencia
 Szczep: bobal
 Wino ekologiczne



**Bodegas Nodus
El Chaval Macabeo**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DO Valencia
 Szczep: macabeo
 Wino ekologiczne



**Bodegas Nodus
Capellana Macabeo**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DO Utiel-Requena
 Szczep: macabeo
 Wino ekologiczne



**Bodegas Nodus Capellana
Tempranillo**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Utiel-Requena
 Szczep: tempranillo
 Wino ekologiczne



**Indole Organic
Macabeo & Viognier**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DO Valencia
 Szczepy: macabeo, viognier
 Wino ekologiczne



**Indole Organic
Tempranillo & Monastrell**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Valencia
 Szczepy: tempranillo, monastrell
 Wino ekologiczne

HISZPANIA **Vinya**
Alforí 

Ekologiczny producent z historią sięgającą XVII wieku, jednak rewolucja ekologiczna dokonała się w 2015 roku kiedy to Alfori narodziło się na nowo. Indole i Pure Est to ekspresyjne wina o ciekawych, lokalnych, unikalnych smakach i aromatach, jednak bez ekstremizmów bukietu i ceny.



**Pure Est
Organic Tempranillo**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DO Valencia
Szczep: tempranillo
Specyfika: ekologiczne



**Pure Est.
Orange**

Typ: pomarańczowe, wytrawne
Apelacja: DO Valencia
Szczep: macabeo
Wino ekologiczne



**Pure Est.
Organic Monastrell**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DO Valencia
Szczep: monastrell
Wino ekologiczne



**Pure Est.
Organic Muscat**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Valencia
Szczep: muscat
Wino ekologiczne



**Pure Est.
Organic Verdejo**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Valencia
Szczep: verdejo
Wino ekologiczne



**San Gregorio
La Muela Vino de Parcela
Cervera de la Cañada**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: DO Calatayud
Szczep: macabeo



**San Gregorio
Las Martas Vino de Parcela
Cervera de la Cañada**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DO Calatayud
Szczep: garnacha

Zrzeszenie winogrodników skupionych wokół miasta Cervera de la Cañada w Aragonii założone w 1965 roku. Wyjątkowa lokalizacja w obrębie apelacji Calatayud, która charakteryzuje się winnicami na znacznych wysokościach, ze świetną ekspozycją słoneczną i unikalną kompozycją gleby. Ostatnia dekada to okres intensywnej modernizacji winiarni oraz wyraźny kierunek rozwoju – produkcja win o unikalnym, lokalnym charakterze.



**San Gregorio El Vergal
Tempranillo**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DO Calatayud
Szczep: tempranillo

Zapach elegancki i harmonijny, wyraźne nuty jeżyny, borówek, żurawiny i fiołków, w tle nieco nut jabłek i śliwek. Usta soczyste, dość zwarte, z akcentami wędzonych śliwek i łagodną taniną.

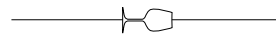
Winogrona ze starych krzewów, uprawiane na wysokościach 600-1000 m n.p.m.
Decanter – 95 punktów!

HISZPANIA
San Gregorio



Familia Bastida

HISZPANIA



Genio Español Monastrell Roble

Typ: czerwone, wytrawne

Apelacja: DO Jumilla

Szczepy: monastrell, syrah

Dojrzewanie: 6 miesięcy w beczkach dębowych

Granatowy kolor z wiśniową obwódką.
Aromaty dojrzałych owoców, ziół, nowego dębu,
cynamonu, czarnego pieprzu.
Wyraziste i zrównoważone, pełne ciała, w finiszu
eleganckie nuty dojrzałych owoców.



HISZPANIA Bodegas Saura

*Projekt winiarski mający na celu przywrócenie uprawy winorośli w Caravaca de la Cruz i produkcję wysokiej jakości win przy użyciu tradycyjnych metod.
Projekt ożył w 2015 roku wraz z narodzinami VIÑEDOS DE UTOPIÁ.*

Łącznie 15 hektarów zostało obsadzonych odmianami winorośli monastrell i garnacha. Winorośl jest młoda, ale uprawiana tradycyjnie i ekologicznie, aby osiągnąć najwyższą jakość winogron. Klimat na terenie posiadłości jest głównie kontynentalny, złagodzony wpływem Morza Śródziemnego, z długotrwałym nasłonecznieniem i średnią sumą opadów 300-400 mm rocznie. Winorośl jest uprawiana ekologicznie i naturalnie, w harmonii z lokalnym ekosystemem, dając świeże owoce o umiarkowanej kwasowości i zawartości alkoholu. Winnice Bodegas Saura znajdują się na małych tarasowych działkach, które przepływają przez góry Sierra de las Cabras. Całkowicie dzikie tereny otoczone śródziemnomorską fauną i roślinnością w jej pierwotnym stanie. Winnice wiją się tarasami ukrytymi w małych górskich polanach, otoczone naturą i dostępne tylko jeepem lub konno.

Winnice znajdują się w apelacji DO Bullas. Kraina, której związek z winem sięga tysięcy lat, a znaleziska archeologiczne sięgają ponad 2600 lat wstecz. Monastrell jest odmianą autochtoniczną, a zatem odmianą dominującą w tej apelacji.



Cauro Ventum

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Bullas
 Szczep: garnacha
 Specyfika: fermentacja
 w zbiornikach ze skały wapiennej

Rubinowo-czerwony kolor.
 W nosie świeże, dojrzałe
 czerwone owoce, na tle nut
 ziemistych i zwierzęcych.
 W ustach soczyste, gęste,
 balsamiczne, z akcentami
 rozmarynu, tymianku i liści sosny.



Caravaca Black Cave

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Bullas
 Szczep: monastrell
 Specyfika: fermentacja
 w zbiornikach
 ze skały wapiennej
 Dojrzwanie: 4 miesiące
 w beczkach
 z francuskiego dębu.

Kolor ciemny, głęboki. Bukiet
 obfituje w dojrzałe jagody,
 morwy, porzeczki. Na drugim
 planie nuty palonego karmelu
 i wędzonki. Usta bardzo
 nasycone, duża gęstość, mocno
 owocowy charakter, tanina
 pieprzna, ale dość lekka.



Saura Raigón

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Bullas
 Szczep: garnacha
 Specyfika: fermentacja
 w zbiornikach ze skały wapiennej
 Dojrzwanie: 14 miesięcy
 w beczkach
 z francuskiego dębu.

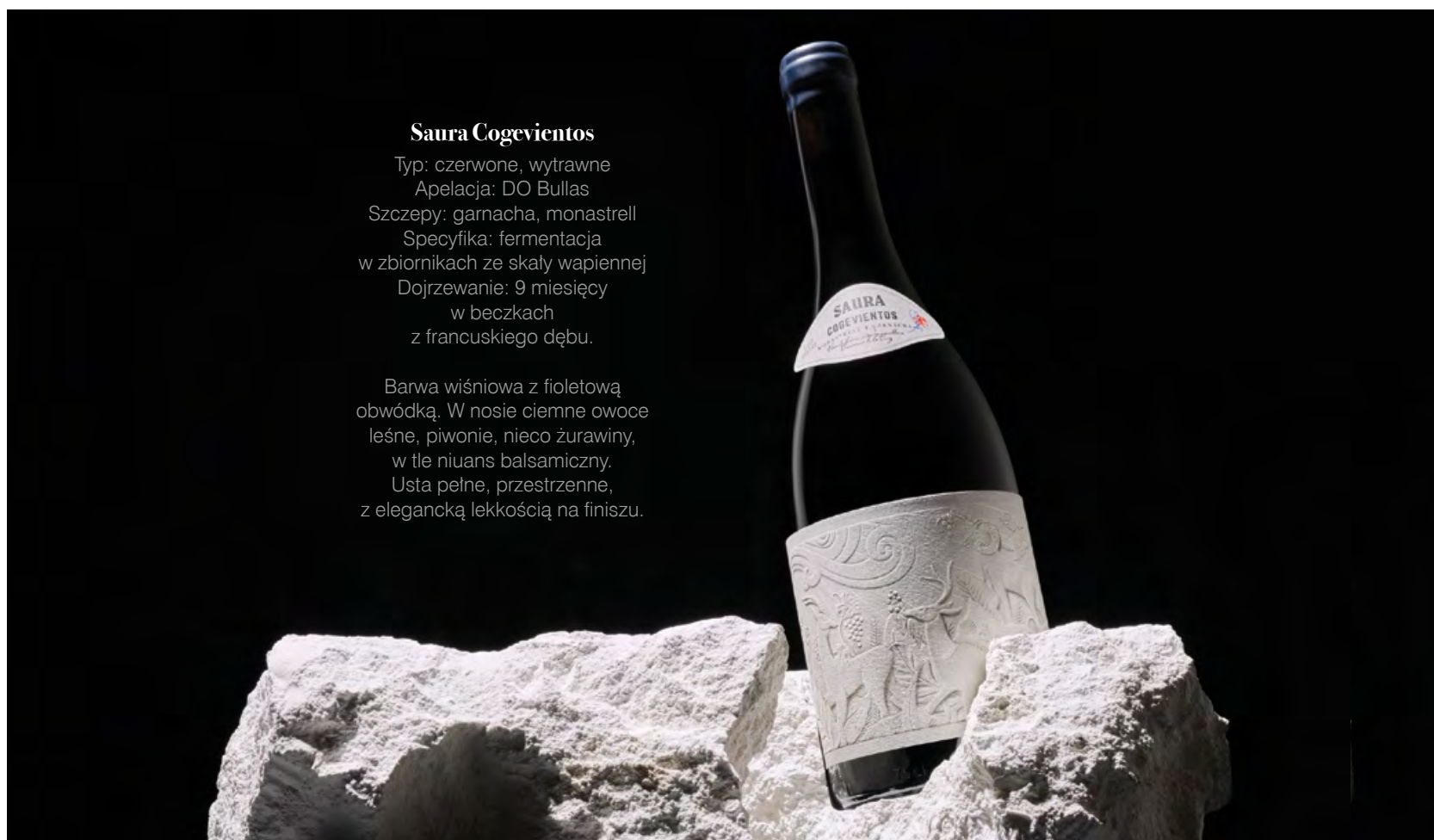
Kolor bordowy, ciemny,
 z refleksiem fioletu. W bukiecie
 ciemne owoce, borówki,
 jaogdy, porzeczki, śliwki.
 Zapach szlachetny, harmonijny.
 Na podniebieniu gęste,
 aksamitne, ze sprostą przestrzenią
 i długim, owocowo-korzennym
 finiszem.



Saura Mesías

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Bullas
 Szczep: monastrell
 Specyfika: fermentacja
 w zbiornikach ze skały wapiennej
 Dojrzwanie: 9 miesięcy
 w beczkach
 z francuskiego dębu.

Barwa fioletowo-czerwona.
 Łagodne aromaty
 czerwonych owoców leśnych,
 śródziemnomorskich ziół.
 W drugim nosie akcenty
 balsamiczne, jeżyny, ziemistość.
 Usta eleganckie, harmonijne,
 soczyste i długie.



Saura Cogevientos

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Bullas
 Szczepy: garnacha, monastrell
 Specyfika: fermentacja
 w zbiornikach ze skały wapiennej
 Dojrzwanie: 9 miesięcy
 w beczkach
 z francuskiego dębu.

Barwa wiśniowa z fioletową
 obwódką. W nosie ciemne owoce
 leśne, piwonie, nieco żurawiny,
 w tle niuans balsamiczny.
 Usta pełne, przestrzenne,
 z elegancką lekkością na finiszu.



HISZPANIA Bodegas Verdúguez



Evadne Verdejo 0%

Typ: białe, wytrawne,
bezalkoholowe
Region: Toledo
Szczep: verdejo



Evadne Tempranillo 0%

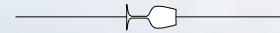
Typ: czerwone, wytrawne,
bezalkoholowe
Region: Toledo
Szczep: tempranillo

HISZPANIA **Bodega** **Barahonda**

Winiarnia znajduje się w małym miasteczku Yecla. Firma została założona w 1925 roku przez Antonio Candela Garcíę, dziś należy do prawnuka założyciela. Całkowita powierzchnia winnic wynosi 150 hektarów, większość z nich ma ponad 30 lat. Winiarnia łączy w sobie tradycyjne metody produkcji i nowoczesne technologie.

Campo Arriba Old Vines

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DO Yecla
Szczepy: 70% monastrell,
20% syrah, 10% garnacha tintorera





HISZPANIA Bodegas Leganza

Verdejo

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: VdT de Castilla
Szczip: verdejo



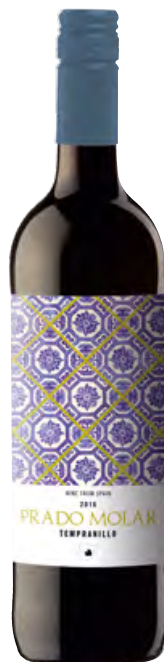
Tempranillo

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: VdT de Castilla
Szczip: tempranillo
Dojrzewanie:
4 miesiące w beczkach



Prado Molar Viura

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Vino de la Tierra
de Castilla
Szczip: viura



Prado Molar Tempranillo

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Vino de la Tierra
de Castilla
Szczip: tempranillo



Concilio Tempranillo

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Vino de la Tierra
de Castilla
Szczip: tempranillo



Bodegas Romero

Całkowicie naturalna produkcja win z niszowych odmian winogron. Fermentacja i maceracja, a także większość dojrzewania win odbywa się w glinianych amforach, których specyficzna struktura wyraźnie wpływa na fakturę wina w ustach. Spontaniczna fermentacja, minimalne klarowanie, winifikacja na pomarańczowo i kapslowane zamknięcie. Prelvm to wino dzikie, naturalne, którego smaki rozwijają się długo i zaskakująco.



Prelvm Abejas Alfareras

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Vinos de la Tierra de Extremadura
Szczepy: alicante bouschet, tempranillo
Wino ekologiczne, naturalne, fermentowane w glinie

Kolor fioletowo-czerwony. Pierwszy nos to owoce czerwone, lekka metaliczność, kurz, delikatna nuta dymu. Drugi nos – mocniej owocowy, wyczuwalne głównie czarne porzeczki. Usta lekko metaliczne, ale też pestkowe, wyraźna, mocna tanina oraz smaki ciemnych owoców. Finisz mocno taniiczny, beczkowy, ziemisty.





Prelvm Alma Pura Blanco

Typ: pomarańczowe, wytrawne
 Apelacja: Vinos de la Tierra de Extremadura
 Szczepy: 25% alarije, 25% gewürztraminer, 25% macabeo, 25% Eva-beba
 Wino ekologiczne, naturalne, fermentowane w glinie

Barwa jasnopomarańczowa. W nosie kwaśne żółte owoce, plus nuta krzemienista, mineralna. Usta interesujące, z rzeźką i lekką kwasowością. Smaki mirabelek, białych porzeczek i dzikich jabłek.



Prelvm Raposa Naranja

Typ: pomarańczowe, wytrawne
 Apelacja: Vinos de la Tierra de Extremadura
 Szczep: macabeo
 Wino ekologiczne, naturalne, fermentowane w glinie

Kolor pomarańczowy. Nos winny, ze słodczą dojrzałego owocu. Głównie wyczuwalne rajskie jabłuszka, mirabelki i pigwa. Usta taniiczne, proste, mało kwasowe, z wyraźnym „drewnianym”, choć nie beczkowym charakterem.



Prelvm Alma Pura Tinto

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: Vinos de la Tierra de Extremadura
 Szczepy: 40% cariñena, 60% garnacha
 Wino ekologiczne, naturalne, fermentowane w glinie, bez dodatku siarki

Kolor fioletowy. Pierwszy nos nieco przytłumiony. Wyczuwalne jagody, jeżyny, z lekką nutą kiszonki. Drugi nos bardziej cassis. Tu czujemy jeżyny, ciemne owoce leśne, trochę aronii. Usta z bardzo żywą kwasowością, sporo kwaśnej porzeczek, taniny terakotowe, finisz mocny, choć z gęstą fakturą owocu.



Prelvm Cantos de Sirena Pet Nat

Typ: białe, wytrawne, musujące
 Apelacja: Vinos de la Tierra de Extremadura
 Szczepy: 80% Eva-beba, 20% gewürztraminer
 Wino ekologiczne, naturalne, pet-nat

Barwa mętna, bladożółta, lekka pianistość. Pachnie skórką chlebową i niekwaśną pigwą. Usta mało kwaśne, lekkie, z nutami kwasu chlebowego i cytrusowym zakończeniem.





HISZPANIA el Bochorno

El Bochorno Viura

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Vino de España
Szczep: viura



El Bochorno Tempranillo

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Vino de España
Szczep: tempranillo
dojrzewanie: 4 miesiące
w beczkach dębowych



HISZPANIA Sherry Leyenda

Leyenda Sherry Medium

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja:
DO Jerez-Xérès-Sherry
Szczepy: moscato, palomino
fino, pedro ximénez



Leyenda Sherry Fino

Typ: białe, wytrawne
Apelacja:
DO Jerez-Xérès-Sherry
Szczep: palomino fino





BOOM
Lemon Ginger

Wytwarzany jest na bazie musującego hiszpańskiego moscatela, który jest uzupełniony świeżym smakiem cytryny i egzotycznym, pikantnym smakiem imbiru. Można go pić samodzielnie z lodem i listkiem mięty lub jako część letniego koktajlu. Smak jest lekko słodki, ale pozostaje orzeźwiający i delikatny.



BOOM
Strawberry

Wytwarzany jest na bazie musującego hiszpańskiego moscatela, który jest uzupełniony naturalnym aromatem truskawkowym. Można go pić samodzielnie z lodem i świeżymi truskawkami i/lub listkiem mięty lub jako część letniego koktajlu. Smak jest lekko słodki, ale pozostaje orzeźwiający i delikatny.

HISZPANIA
Boom



CASAL BRANCO
- SINCE 1778 -



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

QUINTA DO CASAL BRANCO
VINHO BRANCO | 2021
PRODUCT OF PORTUGAL
13% alc/v
750ml



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

+B



Capoeira Branco

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczepy: fernão pires, sauvignon blanc



Capoeira Tinto

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczepy: castelão, cabernet sauvignon



PORTUGALIA Casal Branco

Założona w 1775 roku posiadłość, która przez cztery wieki była posiadłością należącą do króla Portugalii, rozciąga się dziś na 1100 hektarach. Spośród nich, 119 hektarów winnic znajduje się na wrzosowiskach. Własność rodziny Braamcamp Sobral Lobo de Vasconcelos jest jedną z najbardziej symbolicznych posiadłości na południowym brzegu Tagu. Pierwsza winnica w Quinta do Casal Branco pochodzi z 1817 roku.

Początek XX wieku to głębsza restrukturyzacja posiadłości przeprowadzona przez właściciela, z wprowadzeniem maszyn parowych, sadzeniem nowych odmian winorośli, modernizacją zakładu i rozbudową winiarni, a także nową infrastrukturą. Obecnie Quinta do Casal Branco jest wyjątkowym miejscem, gdzie można się w pełni cieszyć winem łączącym tradycję z nowoczesnością.



Quinta do Casal Branco Sauvignon

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczep: sauvignon blanc



Quinta do Casal Branco Fernão Pires

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczep: fernão pires



Quinta do Casal Branco Alvarinho

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczep: alvarinho



**Quinta
Do Casal Branco
Touriga Nacional**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DO Tejo
Szczep: touriga nacional

Jasnoczerwony kolor.
Nos intensywny – ciemne
owoce, crème de cassis
na tle fiołków. Usta średniej
budowy, soczyste,
owocowo-kwiatowe,
z zauważalnym garbnikiem.



**Quinta
Do Casal Branco
Merlot**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: DO Tejo
Szczep: merlot



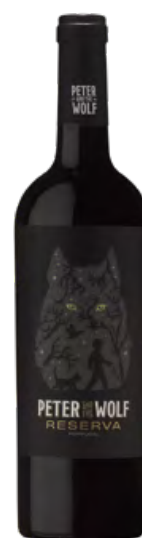
**Peter & Wolf
Branco**

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczepy: fernão pires,
sauvignon blanc, muscat



**Peter & Wolf
Tinto**

Typ: czerwone, półwytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczepy: syrah, touriga
nacional, alicante bouschet,
castelão



**Peter & Wolf
Tinto Reserva**

Typ: czerwone, półwytrawne
Apelacja: VR Tejo
Szczepy: alicante bouschet,
syrah, touriga nacional,
cabernet sauvignon
Dojrzwianie: 12 miesięcy
w beczkach



PETER
AND THE
WOLF



PETER AND THE WOLF
WHITE WINE BLEND
PORTUGAL

PETER
AND THE
WOLF



PETER AND THE WOLF
RED WINE BLEND
PORTUGAL

PETER
AND THE
WOLF



PETER AND THE WOLF
RESERVA
PORTUGAL

Lagosta to najpopularniejsza marka z regionu Vinho Verde. Bez żadnej przesady można powiedzieć, że jest to modelowe wino z tej apelacji.



Lagosta Vinho Verde

Typ: białe, półwytrawne, frizzante
 Apelacja: DO Vinho Verde
 Szczepy: arinto, trajadura, loureiro



Lagosta Vinho Verde Rosé

Typ: różowe, półwytrawne, frizzante
 Apelacja: DO Vinho Verde
 Szczepy: espadeiro, borraçal, padeiro



Faisão Tinto Aragonez-Castelao

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: Vinho do Portugal
 Szczepy: aragonez, castelão



Faisão Branco Frutado

Typ: białe, półwytrawne
 Apelacja: Vinho do Portugal
 Szczepy: cuvée

W 1881 roku João Camillo Alves założył winnicę, która stała się początkiem jednej z największych firm winiarskich Portugalii. Dziś Enoport to zrzeszenie wielu winnic z różnych regionów, które łączy wspólna wizja jakości produkcji i dystrybucji. Portugalia to kraj wciąż pełen nieodkrytych winiarskich skarbów. Proponujemy wybór nietuzinkowych win z różnych regionów Portugalii o bardzo korzystnej relacji jakości do ceny.



Adega da Vila Tinto

Typ: czerwone, półwytrawne
 Apelacja: VR Tejo
 Szczepy: trincadeira, alicante bouschet, aragonez



Catedral Reserva Dão Tinto

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Dão
 Szczepy: alfrocheiro, touriga-nacional, tinta roriz
 Dojrzwianie: 6 miesięcy w beczkach dębowych



Serradayres Reserva Tinto

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: VR Tejo
 Szczepy: touriga-nacional,
 castelão, trincadeira



Serradayres Branco

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: VR Tejo
 Szczepy: arinto, fernão pires



Cabeça de Toiro Reserva

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DOC Tejo
 Szczepy: castelão,
 touriga-nacional
 Dojrzwanie: 9 miesięcy
 w beczkach dębowych

PORTUGALIA **United Wines**
Enoport

Wino o pięknym owocowym bukietcie, podkreślonym subtelną wanilią wynikającą z leżakowania przez 9 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. W smaku ciemna czereśnia, nieco czekolady i przypraw, na finiszu delikatne taniny.



Cabeça de Toiro Reserva Branco

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: DO Tejo
 Szczepy: 50% fernão pires,
 25% chardonnay,
 25% sauvignon blanc



Cabeça de Toiro Reserva Touriga Nacional

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Tejo
 Szczep: touriga nacional



Cabeça de Toiro Reserva „Bull's Temptation”

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: DO Tejo
 Szczepy: alicante bouschet, syrah
 Dojrzwanie: 9 miesięcy
 w beczkach dębowych



GRUZJA Wine Man



Godoli Pirosmani

Typ: czerwone, półwytrawne
Apelacja: Pirosmani
Szczep: saperavi



Godoli Saperavi

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Kachetia
Szczep: saperavi



Wine Man jest firmą rodzinną, założoną w Gruzji przez Alexandre I. Jorjadze w 1998 roku. Doskonałe, wysokiej jakości wino nie powstaje samo. Jednym z głównych warunków produkcji wybornego wina jest nieustanna praca oddanych mu ludzi. Wino jest wynikiem wyjątkowej interakcji człowieka i przyrody.

W winnicy Wine Man wina produkuje jeden z najlepszych gruzińskich winiarzy – Revaz Lashkhi. Uważnie czuwa on nad jakością, kontrolując każdy etap procesu produkcji, od wstępnej obróbki winogron po butelkowanie, co gwarantuje niezmiennie wysoką jakość produktu.





MACEDONIA **Chateau Kamnik**

Najczęściej nagradzana macedońska winiarnia.

Zdobywcy Złotego Medalu i Regionalnego Trofeum za najlepsze czerwone wino w Europie Środkowo-Wschodniej na Decanter World Wine Awards 2013.

Pierwsze krzewy winorośli zostały posadzone w 2004 roku, pierwsze zbiory zebrane w 2008 roku, a pierwsze nagrody zdobyte już rok później!

W 2014 roku zdolność produkcyjna winnicy Kamnik wzrosła do 120 000 litrów. Wyraża ona wielkość starożytnych tradycji i terroir w prawdziwie współczesnym stylu. Łącząc przeszłość z przyszłością, tradycję z wyrafinowaną nowoczesnością oraz naturę z nauką, Kamnik stawia sobie za cel tworzenie win wyjątkowych i nasyconych smakami. Misją zespołu winiarni jest podtrzymywanie historii i tradycji winiarskiej, dostosowanie ich do wymagań współczesnego rynku wina, jednocześnie badanie możliwości zaawansowanych rozwiązań technologicznych.



Chateau Kamnik The Orange

Typ: pomarańczowe,
półwytrawne
Szczep: gewürztraminer

Wino niefiltrowane,
fermentacja spontaniczna
Dojrzwianie: 7 miesięcy
w beczkach dębowych



Chateau Kamnik Monte

Typ: czerwone, wytrawne
Szczepy: 71% montepulciano,
29% vranec

Głęboki, rubinowy odcień.
W nosie gęste nuty dojrzałych
jeżyn i śliwek węgierek.
Usta pełne, bogate, z dojrzałą
śliwką i nutami cappuccino
i ziaren kakao.



Chateau Kamnik Winemaker's Selection

Typ: czerwone, wytrawne
Szczepy: 40% vranec,
40% merlot, 20% carmenere

Barwa rubinowa.
Zapach złożony, ciemne owoce
przeplatają się z nutami
ziołowymi, zielonymi warzywami
oraz akcentami wanilii i kakao.
Na podniebieniu aksamitne,
krągłe, z miękkimi taninami
i ciekawym, lekko korzennym
finiszem.


 VIÑEDOS
MARCHIGÜE
 CHILE'S BIGGEST FAMILY
 OWNED ESTATES

Ziemie Marchigüe znajdują się na zachodnim krańcu Doliny Colchagua, jest to obszar o wyjątkowym klimacie i przeważnie gliniastych glebach. To właśnie tutaj rodzina Errazuriz Ovalle stworzyła swoje rozległe winnice, obejmujące obszar ponad 2100 hektarów obsadzonych na początku 1994 roku czerwonymi odmianami. Cztery posiadłości na obszarze Marchigüe zostały zagospodarowane i wyremontowane by uprawiać najwyższej jakości winogrona. Białe winogrona są uprawiane w Lontue, Curicó Valley, gdzie na około 500 hektarach znajdziemy takie odmiany jak sauvignon blanc i chardonnay. Starania rodziny Errazuriz Ovalle przekształciły te tereny w prawdziwy ośrodek dobrobytu i źródło pracy dla rzeszy lokalnych mieszkańców.



**Los Camachos
Single Vineyard
Sauvignon Blanc**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Curicó
 Szczep: sauvignon blanc



**Los Camachos
Single Vineyard
Pinot Noir**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Colchagua
 Szczep: pinot noir





**Santa Alexandra
Syrah**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: syrah



**Santa Alexandra
Carmenere**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: carmenere



**Santa Alexandra
Cabernet Sauvignon**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: cabernet sauvignon

CHILE **Viñedos
Marchigüe**



**Santa Alexandra
Sauvignon Blanc**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Curicó
Szczep: sauvignon blanc



**Santa Alexandra
Chardonnay**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Curicó
Szczep: chardonnay



**Santa Alexandra Reserva
Chardonnay & Viognier**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczepy: chardonnay, viognier



**Santa Alexandra
Reserva Carmenere**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczip: carmenere



**Santa Alexandra Reserva
Especial Pinot Noir**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Lontué
Szczip: pinot noir



**Santa Alexandra Reserva
Especial Malbec**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczip: pinot noir



**Casa Silva
Chardonnay Semillon**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczepty: chardonnay, sémillon
Wino ekologiczne



**Casa Silva Cabernet
Sauvignon Carmenere**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczepty: cabernet sauvignon,
carmenere
Wino ekologiczne



**Casa Silva
Colección Chardonnay**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczepty: chardonnay
Wino ekologiczne



**Casa Silva
Colección Carmenere**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczepty: carmenere
Wino ekologiczne

CHILE **Viña Casa Silva**

Viña Casa Silva rozpoczęła działalność w 1997 roku jako spełnienie długoletniego marzenia o dzieleniu się miłością do ziemi w Dolinie Colchagua przy pomocy butelki własnego wina. Emilio Bouchon przybył do Chile z Bordeaux w 1892 roku, gdzie jego rodzina produkowała wino „od zawsze”. Był pionierem w Dolinie Colchagua, jednakże prawie cały wiek XX Casa Silva uprawiała winogrona, ale nie butelkowała własnych win. Dopiero w 1997 roku Mario Pablo Silva, najstarszy syn piątego pokolenia, i jego ojciec, Mario Silva, podjęli wspólne działania w kierunku produkcji win pod własną marką.

Ten ostatni poświęcił część swojego życia, aby odzyskać stare winnice i piwnicę winną i dobrze zrozumiał lokalne terroir w Dolinie Colchagua. Jego pozostali synowie Francisco, Gonzalo i Raimundo dołączyli wkrótce do rodzinnej firmy i przyczynili się do rozwoju Viña Casa Silva. I tak rozpoczął się nowy rozdział w historii rodzinnej winiarni. Dzisiaj Viña Casa Silva jest najbardziej utytułowaną chilijską winiarnią w XXI wieku.



Casa Silva



Casa Silva

TRADICIÓN DE FAMILIA DESDE 1987

GRAN TERROIR DE LOS ANDES

D.O. *Los Lingues*

CARMENERE



VALLE DE COLCHAGUA
Estado joven and bottled
WINE OF CHILE





**Casa Silva Gran Terroir
Lolol Viognier**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: viognier
Dojrzwianie: 3 miesiące
w beczkach dębowych



**Casa Silva Gran Terroir
Angostura Chardonnay**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: chardonnay
(35-letnie krzewy)
Dojrzwianie: 30% wina
dojrzewa 6 miesięcy
w dębowych beczkach



**Casa Silva Reserva
Carmenere**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: carmenère
Dojrzwianie: 60% wina
dojrzewa 6 miesięcy
w dębowych beczkach



**Casa Silva Reserva
Pinot Noir**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: pinot noir
Dojrzwianie: 70% wina
dojrzewa 6 miesięcy
w dębowych beczkach



**Casa Silva Gran Terroir
Lolol Syrah**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: syrah
Dojrzwianie: 15% wina
dojrzewa 5 miesięcy
w dębowych beczkach



**Casa Silva Gran Terroir Los
Lingues Carmenere**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: carmenere
Dojrzwianie: 10 miesięcy
w beczkach dębowych



**Casa Silva Edición Limitada
Petit Verdot**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: petit verdot
Dojrzwianie: 80% wina dojrzewa
10 miesięcy w beczkach
dębowych



**Casa Silva Gran Terroir
Los Lingues Cabernet
Sauvignon**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Colchagua
Szczep: cabernet sauvignon
Dojrzwianie: 80% wina
dojrzewa 10 miesięcy
w beczkach dębowych



Casa Silva Cool Coast Pinot Noir

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: Colchagua
 Szczep: pinot noir
 Dojrzewanie: 12 miesięcy w dębowych beczkach

Wybitne wydanie odmiany pinot noir z Chile. Winnica Paredones znajduje się bardzo blisko oceanu co wyraźnie czuć w samym winie w postaci lekko słonych nut. Kolor dość głęboki, aromaty wyraziste – głównie dojrzałe wiśnie, śliwki, lekka malina, nuty wędzonki, wyraźne nuty beczkowe. W smaku wino długie, skomplikowane i niezwykle smaczne.



Casa Silva Cool Coast Sauvignon Blanc

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Colchagua
 Szczep: sauvignon blanc

Winnica Paredones znajduje się bardzo blisko oceanu co wyraźnie czuć w samym winie – lekka słoność w smaku jest ewidentna. W bukietie odnajdziemy ananasa, guawę, czarne porzeczki, miętę, agrest. W smaku wspomniana słoność, tropikalne owoce oraz mineralność. Zaskakujące, nietuzinkowe wino, które dobrze znosi leżakowanie.



Quinta Generación Red Blend

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: Colchagua
 Szczepy: 45% cabernet sauvignon,
 45% carmenere, 5% syrah, 5% petit verdot
 Dojrzewanie: 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego

Intensywna, ciemna rubinowa czerwień z fioletowymi odcieniami. W nosie potężne, z nutami jeżyn, toffi i karmelu. Na podniebieniu miękkie, gładkie taniny, okrągła, zrównowazona kwasowość, bardzo dobra struktura z nutami czarnych owoców i jagód, długi i elegancki finisz.



Casa Silva
Caminho para o Vinho
Rua da Paragem, 1000
Alentejo, Portugal

Casa Silva
TRADIÇÃO DE VINHOS DESDE 1850
TOUR



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO

2018

BLANCO DE CORTE
TORRONTÉS - RIESLING

VALLE CALCHAQUI, SALTA, ARGENTINA
1,800 mts. de altura

ARGENTYNA

Amalaya

*Słowo Amalaya oznacza w języku lokalnych mieszkańców „nadzieję na cud”.
Reprezentuje ideę uprawy na dziewiczej ziemi, której nikt nigdy wcześniej
nie zagospodarował – nawet Inkowie. Wina Amalaya pochodzą z eksperymentu
w Bodega Colomé. Ideą było znalezienie alternatywnych odmian dla malbeca,
aby zrobić wina nowoczesne i skrojone na miarę wyjątkowego regionu.*

*Bodega Amalaya jest częścią Hess Family Estates, szwajcarskiej firmy,
która wyspecjalizowała się w produkcji najwyższej jakości win
współgrających ze sztuką, jedzeniem i turystyką.*

*Od 2010 roku, Amalaya dołączyła do wielu projektów Donalda Hessa w Argentynie
i razem z Bodega Colomé ma istotne znaczenie dla regionu północno-zachodniej prowincji Salta.*



Amalaya Blanco de Corte

Typ: białe, półwytrawne
Apelacja: Salta
Szczepy: 85% torrentes,
15% riesling



Amalaya Malbec

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczepy: 85% malbec,
10% tannat, 5% petit verdot
Dojrzewanie: 25% wina przez
8 miesięcy w beczkach dębowych



Amalaya Gran Corte

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczepy: 85% malbec,
10% cabernet franc, 5% tannat
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych



Colomé Altura Maxima Malbec

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczep: malbec
Dojrzwanie: 24 miesiące
w beczkach dębowych

Wino z winorośli uprawianej na ekstremalnej wysokości 3111 m n.p.m. w limitowanych ilościach. Mocno aromatyczne i intensywne wino o pięknej teksturze, pełne ciemnych owoców, wiśni, jeżyn i przypraw korzennych. Niezwykle długi, harmonijny smak, w którym bez trudu wyczuć można wyjątkowość siedliska.



Colomé Loté Especial Malbec La Brava

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczep: malbec
Dojrzwanie: 12 miesiące
w beczkach dębowych

Malbec z pojedynczej winnicy – La Brava – położonej na wysokości 1700 m n.p.m. Kolor głęboki i ciemny. Bukiet obfity – wyraźne nuty beczkowe, czarne owoce, lekka mięta i inne świeże zioła. Usta eleganckie, mimo obfitości nie ma wrażenia nadmiaru. Każdy niuans smakowy ma swoje miejsce. Długi finisz z dojrzałymi taninami.

ARGENTYNA Bodega Colomé

Winiarnia została założona w 1831 roku przez hiszpańskiego gubernatora Salty, Nicolása Severo de Isasmendi y Echalarą. W 1854 roku jego córka Ascensión, która wyszła za mąż za José Benjamína Dávalosa, przywiozła do Colomé pierwsze, przedfilokserowe, francuskie krzewy winorośli odmian malbec i cabernet sauvignon. Winogrona z trzech posadzonych wtedy winnic, są nadal wykorzystywane do produkcji win Colomé.



Colomé Torrontes

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczep: torrontes



Colomé Estate Malbec

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczep: malbec
Dojrzwanie: 15 miesięcy
w beczkach dębowych



**Colomé Altura
Maxima Pinot Noir**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczep: pinot noir
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych

▼
COLOMÉ
ALTURA MÁXIMA
Pinot Noir



**Colomé Loté
Especial Tannat**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Salta
Szczep: tannat
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych

Donald i Ursula Hess po raz pierwszy odwiedzili Dolinę Calchaquí w 1998 roku. Szukali wyjątkowego terroir i idealnego klimatu do produkcji wspaniałych argentyńskich win. To, co tu odkryli, przekroczyło ich oczekiwania: w rzeczywistości znaleźli swój drugi dom. Wielkość i naturalne piękno Colomé zainspirowało ich i dało nowe siły do działania. W 2001 roku zakupili winiarnię i rozpoczęli jej modernizację. Ich wizja obejmowała społeczną odpowiedzialność wobec mieszkańców Colomé. Rodzina Hess przyczyniła się do wybudowania wiejskiego domu kultury i kościoła, a także do remontu szkoły i mieszkań komunalnych. Obecnie Colomé jest źródłem zatrudnienia i dochodów dla większości mieszkańców tej okolicy.

Dzisiaj Colomé jest wzorcową winiarnią produkującą najwyższej jakości wina w regionie Salta - najwyższej położonym regionie winiarskim na świecie. Winnice tego producenta położone są na wysokości od 1700 do 3111 m n.p.m.



Simonsig Wine Estate jest synonimem historii południowoafrykańskiego przemysłu winiarskiego, oraz regionu winiarskiego Stellenbosch.

Nieżyjący już Frans Malan wyprodukował pierwszą butelkę południowoafrykańskiego wina musującego w stylu szampańskim, był również współzałożycielem pierwszego w RPA Szlaku Winnego Stellenbosch.

Dziś jego spuścizna żyje dzięki synom (Francois i Johan) oraz wnukom (Francois-Jacques, Christelle i Michael), drugiemu i trzeciemu pokoleniu rodziny Malan.

RPA

Simonsig



Simonsig Chenin Blanc

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Stellenbosch
Szczep: chenin blanc



Simonsig Cabernet & Shiraz

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Stellenbosch
Szczepy: 65% cabernet, 35% shiraz



Simonsig Tiara

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Stellenbosch
Szczepy: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc
Dojrzwianie: 18 miesięcy w beczkach dębowych



Simonsig Gewurztraminer Late Harvest

Typ: białe, półslodkie
Apelacja: Stellenbosch
Szczep: gewurztraminer



Simonsig Pinotage

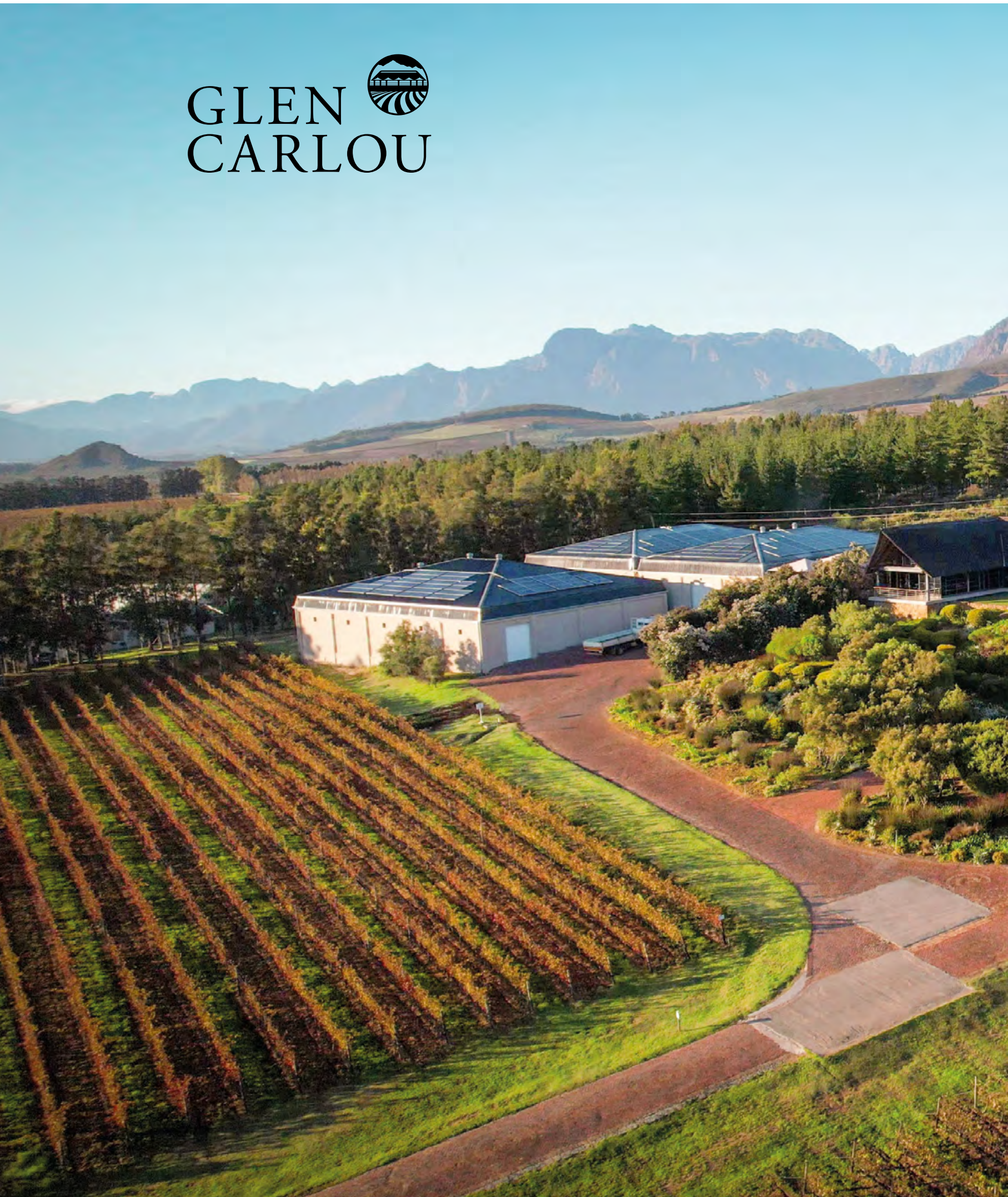
Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Stellenbosch
Szczep: pinotage



Simonsig Cabernet Sauvignon Labyrinth

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Stellenbosch
Szczep: cabernet sauvignon
Dojrzwianie: 15 miesięcy w beczkach dębowych

GLEN CARLOU



RPA **Glen Carlou** **Estate**

W sercu Paarl w RPA, u podnóża góry Simonsberg, znajduje się winiarnia Glen Carlou. Podwaliny pod tę stosunkowo młodą winiarnię położono w 1985 roku, obecnie należy ona do czołowych producentów w Republice Południowej Afryki.

Klimat śródziemnomorski gwarantuje optymalne warunki do produkcji doskonałego wina. Winemaker Johnnie Calitz i jego zespół traktują winorośl i wina z największą starannością. Oprócz wspaniałych win, posiadłość zachwyca gości kulinarnymi smakoltykami ze swojej restauracji oraz własną galerią sztuki.



Glen Carlou **Petite Classique**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Paarl
Szczepty: malbec, merlot
Dojrzewanie: 14 miesięcy
w beczkach dębowych

Petite Chardonnay

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Coastal Region
Szczepty: chardonnay

Barwa jasna, słomkowa.
Zwiewny bukiet oparty
na świeżych owocach
cytrusowych. Na drugim
planie melon i biała
brzoskwinia. Smak
orzeźwiający, cytrusowy, lekki.



**Glen Carlou
Grand Classique**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: Paarl
 Szczepy: cabernet sauvignon,
 petit verdot, merlot, malbec,
 cabernet franc
 Dojrzewanie: 18 miesięcy
 w beczkach dębowych

**Glen Carlou
Sauvignon Blanc**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Durbanville
 Szczep: sauvignon blanc

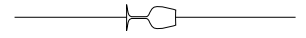
**Glen Carlou
Chardonnay**

Typ: białe, wytrawne
 Apelacja: Paarl
 Szczep: chardonnay
 Dojrzewanie: 11 miesięcy
 w beczkach dębowych

**Glen Carlou
Pinot Noir**

Typ: czerwone, wytrawne
 Apelacja: Paarl
 Szczep: pinot noir
 Dojrzewanie: 12 miesięcy
 w beczkach dębowych





**Glen Carlou
Gravel Quarry
Cabernet Sauvignon**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Paarl
Szczep: cabernet
sauvignon
Dojrzwianie: 18 miesięcy
w beczkach dębowych

Prestiżowe wino wytwarzane jest z najlepszych owoców odmiany cabernet sauvignon, które można znaleźć w winnicach Glen Carlou. Każdego roku owoce najwyższej jakości są do produkcji skrupulatnie selekcjonowane. Bardzo głęboka, gęsta pigmentacja. Klasyczne aromaty dojrzałych wiśni, czerwonej porzeczki oraz nuty cedru, igieł świerku, cynamonu i karmelu. W smaku gęste, aksamitne, idealnie zbalansowane, długie.



**Glen Carlou
Quartz Stone Chardonnay**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Paarl
Szczep: chardonnay
Dojrzwianie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych



**Glen Carlou
Haven Cabernet Sauvignon**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Paarl
Szczep: cabernet
sauvignon
Dojrzwianie: 15 miesięcy
w beczkach dębowych



**Glen Carlou
Syrah**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Paarl
Szczepy: 94% syrah,
6% mourvedre
Dojrzwianie: 15 miesięcy
w beczkach dębowych





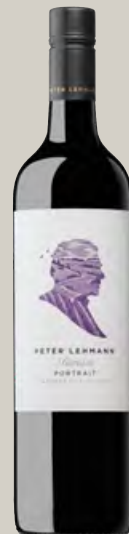
**Peter Lehmann
Layers White**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Barossa Valley
Szczepty: sémillon,
gewurztraminer, muscat,
pinot gris



**Peter Lehmann
Layers Red**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Barossa Valley
Szczepty: shiraz, mourvèdre,
tempranillo, grenache



**Peter Lehmann Portrait
Cabernet Sauvignon**

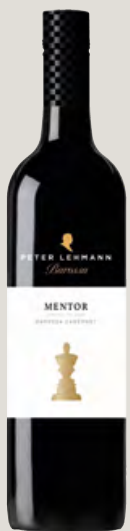
Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Barossa Valley
Szczepty: cabernet sauvignon
Dojrzewanie: 15 miesięcy
w beczkach dębowych



**Peter Lehmann
Portrait Shiraz**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Barossa Valley
Szczepty: shiraz
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych

AUSTRALIA **Peter
Lehmann**



Peter Lehmann Mentor

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Barossa Valley
Szczepty: cabernet sauvignon
Dojrzewanie: 18 miesięcy
w beczkach dębowych



**Peter Lehmann
8 Songs Shiraz**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Barossa Valley
Szczepty: shiraz
Dojrzewanie: 15 miesięcy
w beczkach dębowych



Peter
LEHMANN

Często nazywany człowiekiem, który uratował dolinę Barossa, Peter Lehmann cieszy się legendarną reputacją w całym regionie i w historii australijskiego winiarstwa.

Koniec lat 70. był trudnym okresem dla społeczności winiarskiej Barossa, ponieważ region ten został dotknięty klęską urodzaju. Firmy winiarskie odmawiały skupu winogron i honorowania kontraktów.

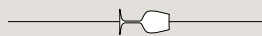
Peter Lehmann wiedział, że te winogrona to źródło utrzymania 140 rodzin plantatorów.



**Peter Lehmann
The Barossan Shiraz**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Barossa Valley
Szczep: shiraz
Dojrzewanie: 12 miesięcy
w beczkach dębowych

Intensywny czerwony kolor
uzupełnia intensywny
bardzo owocowy bukiet
z nutami dymnymi
i pieprzowymi. W smaku
aromatyczne i bogate
z nutami kawy, dojrzałej
śliwki, czarnych oliwek
i czekolady w posmaku.
Esencjonalne wino.



W odważnej próbie wsparcia swojej społeczności, Peter zaciągnął pożyczkę, zamontował sprzęt i zbudował małą winiarnię. Winiarnię nazwał „Masterson z Barossy”, na cześć słynnego hazardzisty, Skye Mastersona z musicalu „Guys and Dolls”. Wino z pierwszego rocznika w 1980 roku zostało nazwane „The Futures”, tak jak papiery wartościowe o odroczonej spłacie. Wino sprzedało się w całości. Wierny obietnicy, spłacił swoich plantatorów co do grosza.

Pod przewodnictwem Petera, lokalna społeczność połączyła się nie tylko po to, by robić wspaniałe wino, ale także by zadbać o przyszłość Barossy.

Dziś te długotrwałe relacje są podstawą najlepszych win z całego regionu Barossy.

Peter Lehmann zmarł w 2013, a rok później zmarł jego syn i następca. Dziś winiarnia jest zarządzana przez firmę rodzinną zrzeszającą szereg marek winiarskich o nazwie Casella Family Brands.



NOWA ZELANDIA Esk Valley

Esk Valley przeszła długą drogę od czasu, gdy Sir George Fistonich kupił historyczną winiarnię Glenvale od rodziny Bird w 1986 roku. Pod kierownictwem winiarza Gordona Russella Esk Valley przelamuje konwencje, wprowadzając do Hawkes Bay nowe odmiany winogron i nowe style winiarskie.

Od oryginalnych, historycznych piwnic w północnej części Hawkes Bay do nowej, specjalnie wybudowanej winiarni Esk Valley, położonej w obrębie słynnego rejonu winiarskiego Gimblett Gravels, Esk Valley produkuje wina uważane za jedne z najlepszych w Nowej Zelandii.



Esk Valley Pinot Noir

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: Marlborough
Szczep: pinot noir



Barwa czerwona, średnionasycona.
W zapachu dość intensywne czerwone owoce, śliwka i wiśnia z subtelnym wpływem dębu. Usta wyraziste, z mocnym charakterem owocowym i zauważalnie taniacznym finiszem.



Esk Valley Chardonnay

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Hawkes Bay
Szczep: chardonnay

Kolor jasny, słomkowy. Bukiet rzeński, z wyraźnymi nutami cytrusów i brzoskwini. Usta wytrawne, orzeźwiająco, cytrusowe.



Esk Valley Sauvignon Blanc

Typ: białe, wytrawne
Apelcja: Marlborough
Szczep: sauvignon blanc

Barwa jasna. W nosie zapach agrestu i cytrusów. Usta soczyste, zdecydowane, z mleczną kwasowością. Kulturalne, nieprzesadnie owocowe, z gładkim finiszem.



Catalina Sounds

NOWA ZELANDIA



Crowded House Sauvignon Blanc

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: Marlborough
Szczep: sauvignon blanc

Kolor jasnożółty. Aromat zdecydowany, trawiasty, agrestowy. W drugim nosie marakują i gruszka. Usta soczyste, żywe, z wyraźną nutą cytrusów i agrestu.



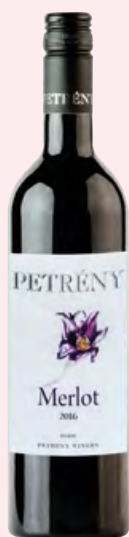
WINA SŁODKIE I DESEROWE

WĘGRY



**Petreny Silver
DC**

Typ: białe, półsłodkie
Apelacja: Eger
Szczep: hárslevelű



**Petreny Silver
Merlot**

Typ: czerwone, półsłodkie
Apelacja: Eger
Szczep: merlot



**Petreny Gold
December 0,5
Late Harvest**

Typ: białe, słodkie
Apelacja: Eger
Szczepy: 80% hárslevelű,
20% olaszrizling

NIEMCY



**Schloss
Vollrads Spätlese**

Typ: białe, półsłodkie
Apelacja: Rheingau
Szczep: riesling



**Schmitt Söhne
Riesling Beerenauslese**

Typ: białe, półsłodkie
Apelacja: Rheinhessen
Szczep: riesling



Chilli Head

Typ: białe, półwytrawne,
z dodatkiem ekstraktu
z papryczek chilli
Szczepy: cuvée



Glühwein 1,01

Typ: półsłodki napój
na bazie wina czerwonego
z dodatkiem
korzennych przypraw

FRANCJA



**Château Fontaine
Sauternes**

Typ: białe, słodkie
Apelacja: AOC Sauternes,
Szczepy: 90% sémillon,
5% muscadelle, 5% semillon



**Domaine Saint Rémy
Pinot Gris GC Brandt**

Typ: białe, półsłodkie
Apelacja: AOP Alsace Brandt
Grand Cru
Szczep: pinot gris
Wino biodynamiczne



**Domaine Saint Rémy
Gewurztraminer GC Hengst**

Typ: białe, półsłodkie
Apelacja: AOP Alsace Hengst
Grand Cru
Szczep: gewurztraminer
Wino biodynamiczne



WŁOCHY


**Balducci Cagnina
di Romagna**

Typ: czerwone, półsłodkie
Apelacja: DOC Cagnina
di Romagna
Szczep: cagnina


**Balducci Albana
di Romagna**

Typ: białe, półsłodkie
Apelacja: DOCG Albana
di Romagna
Szczep: albana


**Icardi Moscato d'Asti
La Rosa Selvetica**

Typ: białe, słodkie, musujące
Apelacja: DOCG Moscato d'Asti
Szczep: moscato


**Icardi Brachetto
Suri Vigin**

Typ: czerwone, słodkie,
musujące
Apelacja: DOC Brachetto,
Szczep: brachetto


**Monte del Frá Recioto
della Valpolicella 0,5 L**

Typ: czerwone, półsłodkie
Apelacja: DOCG Recioto della
Valpolicella Classico
Szczepy: 80% corvina veronese
e corvinone, 20% rondinella
(z podsuszanych winogron)
Dojrzwianie: 12-18 miesięcy
w beczkach dębowych
i drzewa wiśniowego


**Chicca Primitivo
di Manduria Dolce
Naturale**

Typ: czerwone, słodkie
Apelacja: DOCG Primitivo
di Manduria Dolce
Szczep: primitivo
Dojrzwianie: 8 miesięcy
w beczkach z dębu
francuskiego

PORTUGALIA



**Lagosta ICE
Vinho Verde**

Typ: białe,
półsłodkie, frizzante
Apelacja: DO Vinho Verde,
Szczepy: arinto, azal, loureiro



**Lagosta Rose ICE
Vinho Verde**

Typ: różowe,
półsłodkie, frizzante
Apelacja: DO Vinho Verde,
Szczepy: espadeiro,
borraçal, padeiro



Thasos Moscatel

Typ: białe, słodkie
Apelacja: DOC Moscatel
de Setúbal
Szczep: moscatel



GRUZJA



Alazani Valley White

Typ: białe, półsłodkie
 Apelacja: Alazani Valley
 Szczep: rkatsiteli



Alazani Valley Red

Typ: czerwone, półsłodkie
 Apelacja: Alazani Valley
 Szczep: saperavi



Kindzmarauli

Typ: czerwone, półsłodkie
 Apelacja: Kindzmarauli
 Szczep: saperavi

CHILE



Late Harvest 0,51

Typ: białe, półsłodkie
 Apelacja: Colchagua
 Szczepy: gewürztraminer,
 semillon, viognier

ARGENTYNA



Amalaya Blanco Dulce

Typ: białe, półsłodkie
 Apelacja: Salta
 Szczepy: 85% torrontes,
 15% riesling

RPA



Hanepoot

Typ: białe, półsłodkie
 Apelacja: Western Cape
 Szczep: muscat d'Alexandrie





**Porto Martha's 10 YO
Wooden Box & Decanter
Collection**

Typ: czerwone, półsłodkie
 Apelacja: DOC Porto
 Szczepy: touriga-nacional,
 touriga franca, tinta barroca,
 tinto cão, tinta amarela,
 tinta roriz
 Dojrzwianie: 10 lat
 w beczkach dębowych



**Porto Martha's 20 YO
Decanter Collection**

Typ: czerwone, półsłodkie
 Apelacja: DOC Porto
 Szczepy: touriga-nacional,
 touriga franca, tinta barroca,
 tinto cão, tinta amarela,
 tinta roriz
 Dojrzwianie: 20 lat
 w beczkach dębowych



**Porto Martha's 30 YO
Decanter Collection**

Typ: czerwone, półsłodkie
 Apelacja: DOC Porto
 Szczepy: touriga-nacional,
 touriga franca, tinta barroca,
 tinto cão, tinta amarela,
 tinta roriz
 Dojrzwianie: 30 lat
 w beczkach dębowych



**Porto Martha's 40 YO
Decanter Collection**

Typ: czerwone, półsłodkie
 Szczepy: touriga-nacional,
 touriga franca, tinta barroca,
 tinto cão, tinta amarela,
 tinta roriz
 Apelacja: DOC Porto
 Dojrzwianie: 40 lat w beczkach
 dębowych

PORTUGALIA **Cambridge Port
& Martha's**

*Porto to portugalskie wino wzmacniane, produkowane w dorzeczu Douro.
 Podczas produkcji wino jest wzmacniane neutralnym spirytusem winnym, w celu zatrzymania fermentacji
 i cukru zawartego w winogronach. Jest to wino o różnym stopniu słodkości, dojrzewające
 w dębowych beczkach, niekiedy bardzo długo. Polecane do picia solo, ale także do deserów.*



Cambridge Ruby

Typ: czerwone, półwytrawne
 Apelacja: DOC Porto



Cambridge Tawny

Typ: czerwone, półsłodkie
 Apelacja: DOC Porto



Cambridge White

Typ: białe, półwytrawne
 Apelacja: DOC Porto



WINA **Bag in Box**



**Giardini di Vite
Corvina BiB 3 litry**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczip: corvina



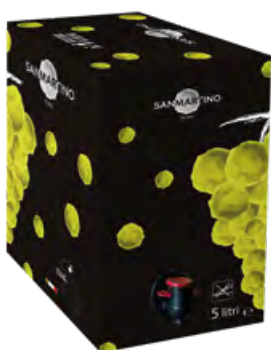
**Giardini di Vite, Chardonnay/
Garganega BiB 3 litry**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczipy: chardonnay, garganega



**San Martino S. Martin
Rosso BiB 5 litrów**

Typ: czerwone, wytrawne
Region: Veneto
Szczipy: cuvée



**San Martino S. Martin
Bianco BiB 5 litrów**

Typ: białe, wytrawne
Region: Veneto
Szczipy: cuvée



**Ornella Molon Merlot
BiB 5 litrów**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczip: merlot



**Ornella Molon Malbec
BiB 5 litrów**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczip: malbec



**Ornella Molon Traminer
BiB 5 litrów**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczip: traminer



**Ornella Molon Pinot Grigio
BiB 5 litrów**

Typ: białe, wytrawne
Apelacja: IGT Veneto
Szczip: pinot grigio



**Capoeira Tinto
BiB 3 litry**

Typ: czerwone, wytrawne
Apelacja: VR Tejo, Portugalia
Szczipy: castelão, cabernet sauvignon



HISZPANIA **Sierra De Utiel**

*Wysokiej klasy oliwa extra vergine
oraz balsamiczny ocet winny
produkowane są z najlepszych
owoców uprawianych w łagodnym
klimacie regionu Walencja.*



**Sierra de Utiel Oliwa Extra
Virgen 250 ml**

Typ: oliwa z oliwek extra virgin
Region: Utiel-Requena



**Sierra de Utiel Vinagre
Balsamico 250 ml**

Typ: ocet winny balsamiczny
Region: Utiel-Requena

DELIKATESY

SPIRYTUALIA



W 1858 roku, Amédée-Edouard Dor, potomek starej francuskiej rodziny z regionu Cognac, rozpoczął swoją niezwykłą przygodę, która trwała przez całe jego życie. Celem Amédée-Edouarda Dora było stworzenie nowego, szlachetnego, wyjątkowego koniaku, który swoim smakiem będzie się wyróżniał na tle innych trunków. Amédée-Edouard Dor nie posiadał własnych winnic, dlatego z prawdziwą determinacją rozpoczął poszukiwania, a następnie selekcję i skup najlepszych winiaków z regionu Cognac, przede wszystkim z rejonu Grande Champagne.

FRANCJA **Koniak** **A.E. DOR**

Destylaty przez dekady dojrzewały w drewnianych beczkach, a kiedy ich aromaty osiągnęły pełnię ekspresji, zostały uważnie przelane do uszczelnionych woskiem gąsiorów, gdzie znajdują się po dziś dzień. Obecnie, te cenne nektary, przechowywane w gąsiorach, znajdują się w sekretnej piwnicy zwanej „Rajem” (fr. „Paradis”) i dodawane są w odpowiednich, pilnie strzeżonych proporcjach do kolejnych prestiżowych roczników koniaku A.E. DOR.

A.E. DOR **X.O. Vieille Fine Champagne 0,7l**

Koniak, który reprezentuje najwyższe standardy domu A.E. DOR. Powstaje z najlepszych winogron z dwóch najznakomitszych rejonów Cognac: Grande Champagne i Petit Champagne. Dzięki subtelnemu połączeniu tych winogron oferuje dojrzałość i przyjemną okrągłość trunku, zbliżoną do słynnych rezerw koniaków z piwnic domu A.E. Dor. 25 letni koniak o złotobrazowym kolorze, reprezentuje elegancję i ekskluzywność marki A.E. DOR.



A.E. DOR **V.S. Selection 0,7l**

Młody, owocowy, świeży koniak z rejonu Fins Bois w Cognac. Wczesnie osiąga dojrzałość i młodzieńczą elegancję. Jasnozłoty kolor z diamentowymi błyskami uzyskiwany jest po pięciu latach dojrzewania w beczce. Elegancki i zaskakująco przyjemny bez drażniącego w smaku alkoholu.



A.E. DOR **V.S.O.P. Rare Fine Champagne 0,7l**

Koniak, który spędził w drewnianych beczkach osiem lat. Pięknie rozwija się w ustach z finezją i długością smaków, uzyskanych z połączenia destylatów pochodzących z winogron z dwóch najlepszych rejonów w Cognac: Grande i Petite Champagne.



A.E. DOR **Emblème 0,7l**

Emblème jest specjalną i bardzo rzadką wersją koniaku. Winogrona użyte do produkcji pochodzą z regionów Grand Champagne i Fine Bois. Dojrzewa równo 15 lat w selekcyonowanych beczkach. Owocowy, miękki i delikatny smak.



A.E. DOR **Napoléon 0,7l**

Napoléon składa się z różnych winiaków, ściśle wybranych i w odpowiednio dobranych proporcjach, uwzględniających cechy czterech regionów Cognac: dojrzałość Fins Bois, nerw i żywotność Borderies, oraz finezję i długość Grande i Petit Champagne. Ta złożona kompozycja, daje unikalny i bardzo rzadki dziś koniak, mocny, solidny z własną osobowością. By to osiągnąć, koniak ten dojrzewa w starych dębowych beczkach przez minimum dwadzieścia lat.





A.E. DOR Réserve n° 6 0,7l

Pochodzi z pojedynczego Cru w regionie Cognac – Grande Champagne, z destylatów z różnych okresów, gdzie najmłodszy składnik destylowany był przed 1980 r. Dojrzewa przez 25 lat w starych, dębowych beczkach. Pachnie pięknie, elegancko i soczyście słodczą wanilią, kakao, z lekką nutką kwiatów. Bardzo gładki i łagodny, długo utrzymuje się na podniebieniu.



A.E. DOR Réserve n° 7 0,7l

Pochodzi z pojedynczego Cru w regionie Cognac – Grande Champagne. „Trochę skóry i dzikości” – tak najprościej można opisać Réserve n°7, szczególnie polecany dla koneserów. Silny nos, atak potężnych smakowych niespodzianek w ustach i mnóstwo przyjemnych aromatycznych odkryć. To ucza z każdą kroplą trunku. W pełni aromatyczny, trwały i wielowarstwowy smakowo, wielki Cognac „Vieille Reserve”.



Cognac A.E. DOR XO Classic Line 0,7l

Typ: koniak
Apelacja: AOC Cognac XO



A.E. DOR Vintage 0,7l

Limitowane butelki koniaku A.E. DOR pochodzące z jednego CRU z regionu Cognac, powstałe z destylatów pochodzących z pojedynczego zbioru.



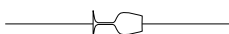
FRANCJA MAISON A.E. DOR

Dumą domu A.E. DOR jest wyjątkowe dziedzictwo najstarszych destylatorów, których wiek datuje się na czasy sprzed ataku filoksery w 1874 roku. Są one sercem koniaków A.E. DOR. Zachowały swój smak i aromat – nienaruszoną pełnię przez ponad półtora wieku i są potwierdzeniem światowej renomy tych niezwykle szlachetnych, oryginalnych trunków.

A.E. DOR No.1 albane, Single Estate Grande Champagne 0,7l

A.E. DOR Albanie – Single Estate Cognac – grona pochodzą z Grande Champagne, z jednego Premier Cru, 12 lat dojrzewa w dębii w mokrej dojrzwalni A.E.

DOR-a w pobliżu rzeki Charente. W konsekwencji koniak naturalnie absorbuje część wody przez pory beczki dzięki bardzo wysokiej wilgotności, a zatem ulega powolnej i naturalnej redukcji alkoholu bez ingerencji człowieka. Koniak o pięknym złotym kolorze, w nosie pełen aromatów dojrzałych owoców i przypraw. Smak charakterystyczny dla koniaków z Grande Champagne – figi, skóry, dębu i wanilii.



A.E. DOR For Cigar 0,7l

Opracowując „For Cigar”, dom A.E. DOR przystąpił do ustalenia szczególnej mieszanki różnych winiaków, w przewadze pochodzących z Grande Champagne.

Łączy finezję z silnym charakterem i strukturą, aby podkreślić aromatyczny zapach oferowany przez cygara podczas wspólnej degustacji. Leżakował i dojrzewał celowo w nowych beczkach, by pozyskać odpowiednią ilość walorów dębu. W połączeniu z mocą 42%, jest idealnie wyważony do mariażu z tytoniem.



A.E. DOR Extra Grande Champagne 0,7l

Jeden z najbardziej ekskluzywnych koniaków domu A.E. DOR. Sama nazwa wskazuje na pochodzenie winogron, a 40 lat dojrzewania w starych, dębowych beczkach, nadało temu trunkowi wyjątkowy charakter. Butelka i mahoniowe pudełko zostały stworzone specjalnie dla niego i dopełniają elegancji i unikalności koniakowi, obiecując smakową podróż bardzo specjalną klasą.





Cognac
Albert Jarraud V.S. 0,7l

Koniak o lekkim, młodym charakterze. Jest kompozycją kilkunastu eaux-de-vie, dojrzewa minimum 3 lata w dębowych beczkach.



Cognac
Albert Jarraud V.S.O.P. 0,7l

Dobrze ułożony, zniuansowany koniak o dłuższym finiszu. Jest kompozycją kilkunastu eaux-de-vie, dojrzewa minimum 5 lat w dębowych beczkach.



Cognac
Albert Jarraud X.O. 0,7L w kartoniku

Głęboki bursztynowy kolor. Bogaty aromat wanilii i kakao z owocowymi akcentami i tłem rancio. Złożone smaki suszonych owoców takich jak śliwki i morele. Finisz jest przyjemnie rozgrzewający i długi. Dojrzewanie: 20 lat





Brandy Danty X.O. 0,7l

Francuska brandy, dojrzewa kilkadziesiąt miesięcy w beczkach dębowych w piwnicach w regionie Cognac.



Vodka ORA 0,7l

Francuska wódka zbożowa o niezwykle czystym smaku i łagodnym bukietcie. Dzięki pięciokrotnej destylacji ma gładki charakter i lekki finisz.



Nowy projekt producenta koniaków AE Dor. Nowoczesne brandy francuskie, o głębokim, ale miękkim i przyjaznym smaku w trzech wersjach różniących się czasem dojrzewania w beczkach i składem eau-de-vie. W linii Fontgalant znajdziemy również młodzieńczy koniak o kwiatowym aromacie i kwiatowej butelce.



Fontgalant

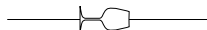


FRANCJA
Fontgalant



Brandy Crystal 0,71

Typ: brandy
 Region: Charente



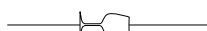
Brandy VSOP 0,71

Typ: brandy
 Region: Charente



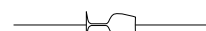
Brandy XO 0,71

Typ: brandy
 Region: Charente



Cognac Pouvoir des Fleurs 0,71

Typ: koniak
 Region: Charente
 Apelacja: AOP Cognac





FRANCJA **Armagnac** **De Castelfort**



Armaniak to najstarszy europejski alkohol produkowany z winogron. Starszy o około 150 lat od koniaku. Jest produkowany w miedzianych alembikach i podlega stałej, najczęściej jednokrotnej, destylacji.

Wino używane do produkcji armaniaku powstaje z 10 odmian winogron. Destylat leżakuje w 400-litrowych beczkach z dębu, w których dojrzewa i staje się tym, co możemy potem znaleźć w butelce. Produkcja armaniaku to nadal rodzinny, niezdominowany przez wielkie marki proces, w którym każdy właściciel zazwyczaj niewielkiej winnicy tworzy swój unikalny produkt.

Producent armaniaku De Castelfort jest częścią spółdzielni Les Haut de Montrouge z apelacji Bas-Armagnac. Skupiając małych, niezależnych producentów, butelkuje jedne z najlepszych destylatów we Francji. Wszystkie produkty De Castelfort starzone są dłużej niż wymaga tego prawo apelacyjne. VS jest trzyletnim destylatem, a Hors d'age jest mieszanką, w której najmłodszy destylat ma około 15 lat. Piwnica De Castelfort oferuje rocznikowe armaniaki, nawet z XIX wieku. Roczniki z ostatnich 7 dekad są w naszej ofercie dostępne na zamówienie.



Armagnac De Castelfort VS

Typ: armaniak
Apelacja: AOP Armagnac



**Le Mousquet Liquer
d'Armagnac à l'Orange**

Typ: likier

FRANCJA MAISON DOLIN

Producent pierwszego w historii białego, przejrzystego, słodkiego wermutu. Maison Dolin znajduje się w Chambéry u podnóża francuskich Alp. Jego historia sięga 1815 roku. Cała gama wermutów z Maison Dolin to znak jakości znany na całym świecie.

Francuzi słyną przede wszystkim z wytrawnego wermutu, natomiast Dolin nie ma sobie równych w produkcji każdego rodzaju tego trunku. Wermuty z Dolin są polecane do picia solo, ale także w koktajlu. Jak głosi hasło, „Koktajl? Tak, ale tylko z Dolinem!”

Czym jest prawdziwy wermut francuski?

Różnica między francuskim a włoskim wermutem polega na stopniu wytrawności i innej recepturze. Włoskie wermuty zawierają więcej cukru. Włosi to specjaliści od wermutów czerwonych a Francuzi – od białych, zwłaszcza wytrawnych.



Dolin Rouge 0,7l

Idealnie zbalansowany smak. Silny i świeży. Zachowuje swoje cechy w każdym koktajlu, w którego skład wchodzi.

Nie przygniata reszty składników, idealnie się z nimi komponując.



Dolin Blanc 0,7l

Unikalny, bo pierwszy, słodki i czysty biały wermut na świecie. Szczególnie polecany do koktajli (białe Negroni), ale również jako aperitif ze świeżą truskawką i wodą gazowaną. Delikatny, kwiatowy. Świetnie smakuje z różnymi serami.



Dolin Dry 0,7l

Jest idealnym przykładem klasycznego francuskiego wytrawnego wermutu. Zawiera 30 różnych alpejskich ziół i ten najważniejszy składnik – piołun. Najlepszy do Martini w proporcjach 1:1 lub ze świeżą oliwką na lodzie.



WŁOCHY **Deta** **Distilleria**

*Destylarnia mająca siedzibę w sercu Toskanii,
założona w 1978 roku przez Luigi Forni.
Wysokiej klasy technologia produkcji w połączeniu
z owocem z najlepszych apelacji Toskanii
dają produkty o wspaniałej czystości smaków,
poszukiwane przez smakoszy
i barmanów na całym świecie.*



**Grappa
Toscana 0,71**

Grappa na bazie winogron uprawianych w Toskanii.



**Grappa di Chianti
Classico Riserva 0,71**

Grappa na bazie czerwonych winogron z regionu Chianti Classico, dojrzewa w dębowych beczkach.



**Grappa di Brunello
di Montalcino 0,71**

Grappa na bazie odmiany sangiovese uprawianej w apelacji Brunello di Montalcino.

WŁOCHY

Carpano

Antonio Benedetto Carpano w 1786 roku stworzył recepturę nowoczesnego włoskiego wermutu.

Powstał jako alternatywa dla czerwonego wina, mającego trafić przede wszystkim w gusta kobiece.

Nadal produkowany jest w Turynie.



Punt e Mes 0,71

Jeden z najbardziej rozpoznawalnych czerwonych wermutów. Punt e Mes ma silny, bardzo specyficzny smak. Jest najbardziej gorzkim ze wszystkich czerwonych słodkich wermutów. Odpowiednio dobrana mieszanka ziół jest odpowiedzialna za ten specyficzny smak. Punt e Mes jest produkowany przez rodzinę Carpano z Turynu. Popularny składnik koktajli i jeden z najlepiej sprzedających się włoskich wermutów na świecie.



Antica Formula 1,01

Jest to próba odtworzenia oryginalnej historycznej receptury tradycyjnego Carpano. Ten konkretny to wermut typu alla vaniglia, czyli z dodatkiem wanilii łagodzącej jego słodkogorzki smak. Tego typu wermut jest najbardziej polecany do łączenia w koktajlach z produktami bardzo wytrawnymi takimi jak żytia whisky, koniak czy brandy.

WŁOCHY

Monte del Frá

Grappa to alkohol wytwarzany ze składników pozostałych po produkcji wina – wytłoczyn, pestek i szypulek winogron.

W Polsce – niedoceniany, całkowicie niestusznie. Każda grappa jest inna, ma unikalny charakter i smak – w zależności od rodzaju winogron, producenta, rodzaju wina, z którego pozostałości została przedestylowana.



Grappa di Cà Del Magro 0,51

Podobnie jak wino Custoza Cà del Magro, Grappa powstaje z kilku szczepów winogron: garganega, trebbiano, friulano, a także cortese, chardonnay i riesling. Smak wytrawny, ale dość łagodny, pomimo podwyższonej ilości alkoholu – 43%. W finiszu ślady mięty i wanilii.



Grappa di Amarone 0,51

Składniki pozostałe po wytworzeniu najszlachetniejszego wina z regionu Veneto poddaje się destylacji, uzyskując trunk o zawartości 43% alkoholu. Wykorzystuje się typowe dla Amarone szczepy: 80% corvina, 20% rondinella i molinara. Grappa di Amarone ma klarowną barwę, nos zaś delikatny, elegancki. Smak zdecydowany, na finiszu czujemy wiśnie, suszoną śliwkę i rodzyнки.

Aperitivo

Spritz and more



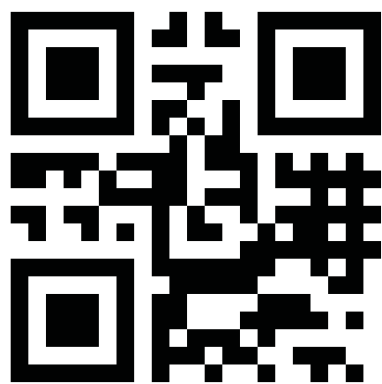
Amaretto

Sinfonia Classico

Limoncello

della Scogliera





witaj@wineonline.pl

www.wineonline.pl



wineonlinepl



wineonline.pl



Wineonline Sp. z .o.o.

Wineonline Sp. z o.o.

**ul. Szyszkowa 43
02-285 Warszawa**

tel. +48 22 846 20 13

