

KARTA WIN CZERWONYCH



MIGUEL MERINO VIÑAS JOVENES

WINNICA: Castillo de Monjardin
APELACJA: D.O.Ca. Rioja
RODZAJ: Czerwone / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Tempranillo
LEŻAKOWANE: 12 miesięcy starzenia w dębowej beczce

Nowoczesne oblicze D.O.Ca. Rioja. Wyraziste, rześkie aromaty czerwonych owoców doskonale równoważą się z nutami zaczerpniętymi podczas dojrzewania w beczkach (2-3 letnie z dębu amerykańskiego z dodatkiem francuskiego) przez 12 miesięcy (balsamiczne oraz wanilii, mineraliczne). W smaku przyjemne, z każdym łykiem kusi coraz bardziej, aksamitne, długi finisz. Wyśmienicie łączy się z wędlinami, serami, makaronami, ryżem, białym mięsem oraz kaczką.

CENA: 100 ZŁ / 750 ML



ALPHA ESTATE AXIA RED

WINNICA: Alpha Estate
APELACJA: Protected Geographical Indication Florina
RODZAJ: Czerwone / Wytrawne
SZCZEPY: Xinomavro, Syrah
LEŻAKOWANE: 12 miesięcy starzenia w dębowej beczce

Wino poddane fermentacji w warunkach rosnącej temperatury, a następnie dojrzewające we francuskich beczkach dębowych przez okres 12 miesięcy. Wino o owocowej nucie, przejrzyste, z nutami soczystej wiśni, pestki, borówek. Wyraziste, taniące, o wyższej kwasowości. 92 pkt. wg oceny Roberta Parkera i 17 pkt. wg oceny Jancis Robinson. „Rasowe, wyraziste, intensywne. Na brak charakteru, wyrazistości i winnej materii nie będziecie narzekać” wg Mariusza Kapczyńskiego z Vinsfera.pl. Tomasz Prange-Barczyński, magazyn WINO, napisał o nim: „Znakomite! Eteryczne, pachnące soczystym owocem, kwiatami, dojrzałe, pełne, poważne”.

CENA: 135 ZŁ / 750 ML



WINO DOMU - CASTILLO DE MONJARDIN TEMPRANILLO

WINNICA: Castillo de Monjardin
APELACJA: D.O. Navarra
RODZAJ: Czerwone / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Tempranillo
LEŻAKOWANE: 4 miesiące starzenia w beczkach z amerykańskiego dębu

Czerwone, wytrawne wino z regionu Navarra. O jasno wiśniowym, połyskliwym kolorze. Bardzo przyjemne w smaku, świeże i bardzo aromatyczne. Wyczuwalne nuty czarnych owoców, takich jak: jeżyny, jagody. Krótkie starzenie w beczce pozwoliło na złagodzenie smaku, bez utraty owocowej intensywności, dzięki czemu stopień wytrawności tego wina jest niski. Doskonały wybór w kategorii win codziennych, zarówno jako towarzystwo dla lekkich makaronów, sałatek, delikatnych mięs, jak i do samodzielnego spożywania. Świetna relacja ceny do jakości, doceniana między innymi przez hiszpański przewodnik winiarski Peñín Guide (90 pkt).

CENA: 9 ZŁ KIELISZEK 100 ML
17 ZŁ KIELISZEK 200 ML
49 ZŁ KARAFKA 700 ML

KARTA WIN BIAŁYCH



ALMADI CHARDONNAY

WINNICA: Almadi
APELACJA: Indicazione geografica tipica
RODZAJ: Białe / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Chardonnay
LEŻAKOWANE: Nie

Al-Ma-Di to wyraz ojcowskiej miłości dla Allegry, Manuela oraz Diego, która sprawia, że tworzone wina są tak wyraziste i określone. W przypadku Chardonnay z Wenecji Euganejskiej to owocowy, suchy smak. W winie można znaleźć aromat melona i jabłka oraz lekkie, wytrawne nuty.

CENA: 63 ZŁ / 750 ML



MONTE BRANCO ALENTO WHITE

WINNICA: Monte Branco
RODZAJ: Białe / Wytrawne
SZCZEPY: Roupeiro, Arinto, Antao Vaz
LEŻAKOWANE: Nie

Wino z regionu Alentejo, wykonane w całości z portugalskich winogron - Roupeiro, Arinto oraz Antao Vaz. Aromatyczne, z wyczuwalnymi akordami owoców cytrusowych i nutami mineralnymi. Dobrze wyważone w ustach, o dobrym poziomie kwasowości.

CENA: 69 ZŁ / 750 ML



ALMADI PROSECCO

WINNICA: Almadi
APELACJA: Denominazione di origine controllata
RODZAJ: Białe / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Glera
LEŻAKOWANE: Nie

Ożywcze, bezpretensjonalne bąbelki ukryte w winie o słomkowym kolorze i miękkiej fakturze, podbitej solidną owocowością oraz dobrze musującą „pianką”. Lekko kwasowe, bardzo mineralne, cudowne jako aperitif. To nasyczone wino musujące powstające z winogron szczepu Glera uprawianego w regionie Wenecji Euganejskiej, klasy Denominazione di origine controllata.

CENA: 83 ZŁ / 750 ML



CASTILLO MONJARDIN CHARDONNAY BARRICA

WINNICA: Castillo de Monjardin
APELACJA: D.O. Navarra
RODZAJ: Białe / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Chardonnay
LEŻAKOWANE: 6 miesięcy starzenia w dębowej beczce

Białe, wytrawne wino, 100% ze szczepu Chardonnay. Świeże, intensywne aromaty owoców, w szczególności jabłek. W ustach dobrze zbalansowane, owocowe i o wyważonej kwasowości. Wino o głębokim, czystym, złotym kolorze. Bogaty bukiet aromatów, łączący nuty dojrzałych owoców z aromatami pochodzącymi z dojrzewania w beczce, czyli orzechów włoskich, miodu. Wino pełne, dobrze zbudowane, wyraźnie wyczuwalna słodycz idealnie złamana przyjemną kwasowością, wielość smaków i aromatów oraz przyjemny finisz.

CENA: 90 ZŁ / 750 ML

KARTA WIN BIAŁYCH



ALMADI CINQUEPASSI BIANCO

WINNICA: Almadi
APELACJA: Indicazione geografica tipica
RODZAJ: Białe / Wytrawne
SZCZEPY: Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Durella
LEŻAKOWANE: Nie

Wino tworzy się ze zbieranych ręcznie winogron, rosnących na 20-letnich winoroślach w parku regionalnym Parco dei Colli Euganei, zlokalizowanym w prowincji Padwa w regionie Veneto. Ma smak zbalansowany i świeży, o aromatycznych nutach mineralnych. Przyciąga kolorem o złotej barwie oraz zapachem z odrobiną owoców egzotycznych w tle. Wino z dobrze wyważoną kwasowością i lekkim orzechem zawdzięczanym wykorzystaniu lokalnego szczepu Durella. Zgodnie z oceną Mariusza Kapczyńskiego z Vinisfera.pl: „Lekko pieprzna mieszanka. Wino do niezobowiązującego popijania, na codzienny stół”.

CENA: 99 ZŁ / 750 ML



ALPHA ESTATE MALAGOUZIA SINGLE VINEYARD TURTLES

WINNICA: Alpha Estate
APELACJA: Protected Geographical Indication Florina
RODZAJ: Białe / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Malagouzia
LEŻAKOWANE: Tak

Wino Protected Geographical Indication Florina, poddane fermentacji w warunkach rosnącej temperatury przez 2 miesiące. W kolorze - jasnożółte z zielonkawymi odcieniami. Nos silny i żywy, o różano-kwiatowym aromacie przepłatany słodkimi przyprawami, rozmarynem, melonem i liczi. Okrągłe i łagodne w smaku, bogate w alkohol. 90 pkt. w ocenie Roberta Parkera i 90 pkt. wg Wine Spectator. „Klarowne, smaczne i odświeżające wino. Poukładane i smaczne. Ma swój styl!” - tak o winie napisał Mariusz Kapczyński z Vinisfera.pl. Wg Tomasza Prange-Barczyńskiego z magazynu WINO: „Jest w nim równowaga, ożywcza kwasowość, dużo owocu i wspomnienie letniego słońca”.

CENA: 129 ZŁ / 750 ML



WINO DOMU - CASTILLO DE MONJARDÍN BLANCO CHARDONNAY

WINNICA: Castillo de Monjardín
APELACJA: D.O. Navarra
RODZAJ: Białe / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Chardonnay
LEŻAKOWANE: Nie

Wytrawne białe wino, w 100% szczep Chardonnay. Jasnożółty kolor o zielonkawych refleksach. Świeże, intensywne aromaty owoców, w szczególności jabłek. W ustach dobrze zbalansowane, owocowe i o wyważonej kwasowości.

CENA: 9 ZŁ KIELISZEK 100 ML
17 ZŁ KIELISZEK 200 ML
49 ZŁ KARAFKA 700 ML

KARTA WIN CZERWONYCH



LA PIGOLE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

WINNICA: La Pigole
APELACJA: Denominazione di origine controllata
RODZAJ: Czerwone / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Montepulciano
LEŻAKOWANE: Tak

Zwiężte, szalenie finezyjne wino z Abruzji, noszącej tytuł najbardziej zielonego regionu Europy. Sama winnica La Pigole znajduje się na łagodnych stokach, w wyjątkowym położeniu pomiędzy Morzem Adriatyckim a Apeninami. Dzięki tym warunkom, wino Montepulciano jest przyjemnie pełne, owocowe, z lekko gorzkimi, zaskakującymi niuansami. Wino jest eleganckie i powstaje w oparciu o tradycyjną winifikację i dojrzewanie w kadziach.

CENA: 59 ZŁ / 750 ML



MONTE BRANCO ALENTO TINTO

WINNICA: Monte Branco
APELACJA: Czerwone / Wytrawne
SZCZEPY: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
LEŻAKOWANE: Tak

Monte Branco to winnica założona w 2006 roku przez znanego winiarza, Luisa Louro. Znajduje się w regionie Alentejo, gdzie tradycja produkcji wina sięga czasów rzymskich - 31 r. p.n.e. To 26 ha upraw, 300 tys. litrów wina rocznie oraz słońce, które świeci przez 3000 godzin w roku. To także umiarkowany klimat oraz bogate w gliny i łupki gleby. Proponowane wino to trunek złożony, o miękkich, dojrzałych taninach oraz długim, zapadającym w pamięć finiszem. Szalenie aromatyczny z nutami owocowymi oraz lekką domieszką przypraw. Uwadzi głębokim, grantowym kolorem.

CENA: 75 ZŁ / 750 ML



VIGNETI AL POGGIO CHIANTI BORDOLESE

WINNICA: Vigneti
APELACJA: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
RODZAJ: Czerwone / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Sangiovese
LEŻAKOWANE: Tak

Włoska Toskania to ojczyzna Chianti. To unikalny region, o którym pierwsze wzmianki datowane są na 700 r. n.e. Główny szczep to Sangiovese. Uprawom winorośli sprzyjają górskie i wyżynne tereny. Proponowane wino to propozycja o lekko pikantnym, zrównoważonym smaku. Wybuca aromatami przywodzącymi na myśl dzikie jagody i owoce granatu. To najwyższa klasa wina oznaczona jako DOCG.

CENA: 79 ZŁ / 750 ML



HABANSKE SKLEPY ZWEIGELTREBE LH BARRIQUE

WINNICA: Habanske sklepy
RODZAJ: Czerwone / Wytrawne
SZCZEPY: 100% Zweigeltrebe
LEŻAKOWANE: 12 miesięcy w dębowej beczce barrique

Wino dojrzewa przez okres 12 miesięcy w dębowej beczce barrique o pojemności 225 litrów. Jest eleganckie, taniące, o pięknej, ciemnoczerwonej barwie przypominającej kolor dojrzałych wiśni. W smaku bardzo złożone i pełne, oferujące gładkie zakończenie z lekko korzenno-pieprzną nutą. Zdobywca złotego medalu Vinisfera Internationales (Francja 2014).

CENA: 99 ZŁ / 750 ML