

WINA BIAŁE

Pago de Tharsys Medusa Macabeo

Kraj: Hiszpania

Region: Valencia

Apelacja: DO Utiel Requena

Szczep: 100% Macabeo

Aromat: subtelny, owocowy, brzoskwinia, nektarynka, morela, jabłko

Smak: delikatnie wytrawne, owocowe, brzoskwinia, mango, pomarańcza, jabłko

Food pairing: tapas z owocami morza, zielone oliwki, migdały

Cena: 29.00 PLN

Santa Catalina Campechano Airen

Kraj: Hiszpania

Region: La Mancha

Apelacja: DO La Mancha

Szczep: 100% Airen

Aromat: owocowy, słodki, brzoskwinia, ananas, mango, dojrzałe jabłko

Smak: delikatnie wytrawne, subtelne, dojrzały owoc, brzoskwinia, jabłko, żółta śliwka, mango

Food pairing: sałatka cesar, wędzony łosoś, krewetki, pieczony kurczak

Cena: 29.00 PLN

Santa Catalina Campechano Verdejo

Kraj: Hiszpania

Region: La Mancha

Apelacja: DO La Mancha

Szczep: 100% Verdejo

Aromat: morela, nektarynka, dojrzałe jabłko, miód, kwiat pomarańczy

Smak: delikatnie wytrawne, owocowe, jabłko, nektarynka, żółta mirabelka, pomelo

Food pairing: hiszpański tapas, krewetki, sushi, wegetariańskie sałaty

Cena: 29.00 PLN

Dürnberg Grüner Veltliner Klassik

Kraj: Austria

Region: Niederösterreich

Apelacja: DAC Weinviertel

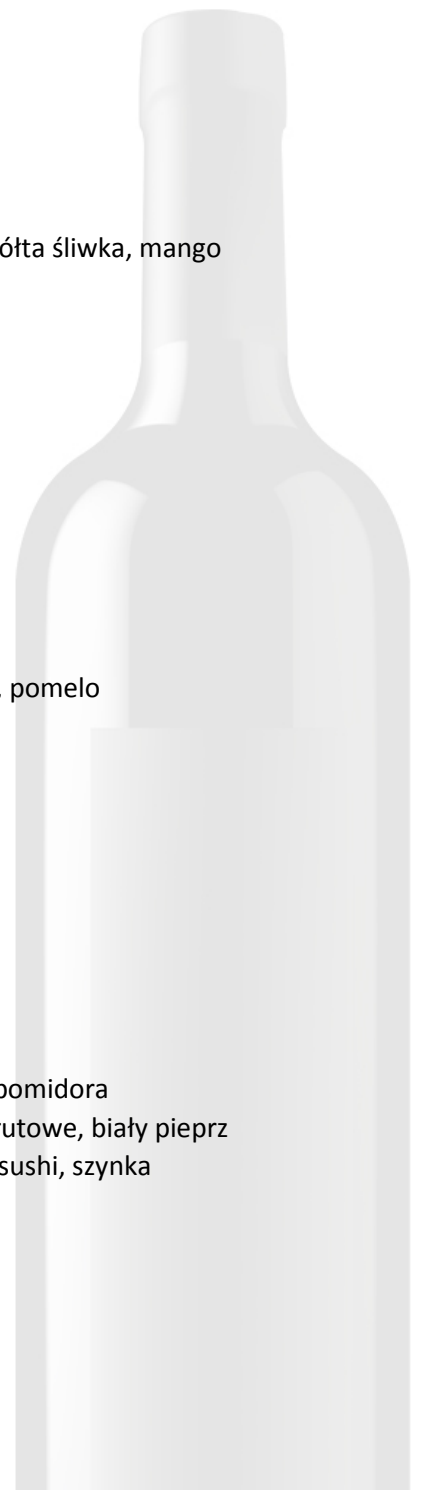
Szczep: Grüner Veltliner

Aromat: biały grejpfrut, pomelo, zielone i żółte jabłko, kwiaty cytryny, liść pomidora

Smak: delikatnie wytrawne, zrównoważone, dojrzałe jabłko, albedo grejpfrutowe, biały pieprz

Food pairing: szparagi, karczochy, smażony lub podwędzany pstrąg, łosoś, sushi, szynka

Cena: 45.00 PLN



Viña Costeira Ribeiro

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Ribeiro

Szczep: Albarino, Loureiro, Treixadura, Godello, Torrontes

Aromat: świeży, młody, owoce egzotyczne, grejpfrut, brzoskwinia, kwiaty, zioła, mineralność

Smak: delikatnie wytrawne, orzeźwiające, soczyste, mineralne, melon, jabłko, nektarynka, grejpfrut

Food pairing: krewetki z patelni, carpaccio z ośmiornicy, młode sery owcze i kozie, chude ryby

Cena: 45.00 PLN

Geil Gelber Muskateller Feinherb

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

Szczep: 100% Gelber Muskateller

Aromat: intensywny, słodki, korzenny, gałka muskatołowa, brzoskwinia, dojrzałe winogrona, ananas

Smak: półwytrawne, soczyste, lekkie, brzoskwinia, winogrona, jabłko

Food pairing: kurczak w winogronach, sałatki owocowe, kuchnia orientalna

Cena: 49.00 PLN

Geil Riesling Feinherb

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

Szczep: 100% Riesling

Aromat: subtelny, świeży, jabłko, pomelo, morela, mango, mineralność

Smak: półwytrawne, lekkie, soczyste, doskonały balans cukru z kwasowością, jabłko, pomelo

Food pairing: sushi, delikatnie pikantna kuchnia tajska, sałatka z drobiem, ryby

Cena: 49.00 PLN

Hemberger Riesling

Kraj: Niemcy

Region: Frankonia

Apelacja: Frankonia

Szczep: 100% Riesling

Aromat: umiarkowanie intensywny, mineralny, słodkie jabłko, pomelo, grejpfrut, melon

Smak: delikatnie wytrawne, wysoka kwasowość balansowana cukrem, soczyste, jabłko, pomelo

Food pairing: sushi, grillowany pstrąg, sery twarogowe z ziołami, krewetki, wegetariańskie sałaty

Cena: 49.00 PLN



Pago de Tharsys Carlota Suria Chardonnay

Kraj: Hiszpania

Region: Valencia

Apelacja: DO Utiel Requena

Szczep: 100% Chardonnay

Aromat: kremowe, ananasy, żółte śliwki, balsamiczność, słodkie cytrusy, liście limonki

Smak: złożone, kremowe, dojrzały ananas, pieczone jabłko, stonowana kwasowość, długi finisz

Food pairing: wędzone sardynki, grillowany drób, pieczone ziemniaki

Cena: 49.00 PLN

Dürnberg Chardonnay

Kraj: Austria

Region: Niederösterreich

Apelacja: Niederösterreich

Szczep: 100% Chardonnay

Aromat: brzoskwinia, żółte jabłko, szarlotka, prażone płatki migdałów, siano

Smak: wytrawne, soczyście kwasowe, delikatnie kremowe, jabłko ze skórką, pomelo, brzoskwinia

Food pairing: zapiekane ostrygi, grillowany pstrąg, turbot, łosoś, warzywne risotto

Cena: 55.00 PLN

Valmiñor Albariño

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Rias Baixas

Szczep: 100% Albariño

Aromat: dojrzałe jabłko, mandarynka, pomelo, biały grejpfrut, morela, białe kwiaty

Smak: wytrawne, orzeźwiająco kwasowe, mineralne, słone, jabłko, nektarynka, grejpfrut

Food pairing: grillowana ośmiornica, grillowane sardynki, mule, smażone krewetki, ceviche

Cena: 59.00 PLN

Geil Monzernheimer Weissburgunder

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

Szczep: 100% Weissburgunder

Aromat: umiarkowanie intensywny, dojrzała gruszka, jabłko, migdały, melon, mineralność

Smak: delikatnie wytrawne, gruszka, jabłko, melon, mineralność, kremowość

Food pairing: krab, stek z miecznika, ravioli z brokułem, pieczona dorada

Cena: 59.00 PLN



Ca dei Frati I Frati

Kraj: Włochy

Region: Lombardia

Apelacja: DOC Lugana

Szczep: 100% Turbiana

Aromat: dojrzała gruszka, słodkie jabłko, nektarynka, zielone migdały, krzemień, słony krakers

Smak: delikatnie wytrawne, soczyste, dojrzały biały grejpfrut, skórka zielonego jabłka, migdały

Food pairing: grillowany pstrąg, smażone krewetki, sałata cesar, makaron z owocami morza

Cena: 69.00 PLN

Valmiñor Davila

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Rias Baixas

Szczep: 85% Albariño, 10% Loureiro, 5% Treixadura

Aromat: umiarkowanie intensywny, białe kwiaty, mango, ananas, pomelo, dojrzałe jabłko

Smak: wytrawne, strukturalne, jabłko, pomelo, grejprut, ziołowy finisz

Food pairing: pieczona dorada, sałata z bacalhau, krewetki z patelni, carpaccio z ośmiornicy

Cena: 69.00 PLN

Hemberger Silvaner Alte Reben

Kraj: Niemcy

Region: Frankonia

Apelacja: Frankonia

Szczep: 100% Silvaner

Aromat: jabłko, gruszka, brzoskwinia, kremowość, jogurt

Smak: wytrawne, pełne, delikatnie kwasowe, kremowe, jabłko, gruszka, pomelo, mineralność

Food pairing: szparagi z sosem holenderskim, risotto z warzywami, pieczony łosoś

Cena: 69.00 PLN

Geil Westhofener Grauburgunder

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

Szczep: 100% Grauburgunder (Pinot Gris / Pinot Grigio)

Aromat: intensywny, dojrzały, gruszka, pieczone jabłko, słodkie winogrona

Smak: delikatnie wytrawne, złożone, pieczone jabłko, gruszka, melon, orzechy, migdały, wosk i miód

Food pairing: foie gras z gruszką, pate z grzybami, curry z kurczakiem, pierogi z pstrągiem

Cena: 69.00 PLN



Poitout Petit Chablis

Kraj: Francja

Region: Burgundia

Apelacja: AOC Petit Chablis

Szczep: Chardonnay

Aromat: cytryna, zielone jabłko, limonka, pomelo, siano

Smak: wytrawne, delikatne, soczyście kwasowe, zielone jabłko, albedo grejpfrutowe, mineralność

Food pairing: ostrygi, szaszłyk z krewetek, grillowany pstrąg, sałatka cesar

Cena: 69.00 PLN

Poitout Chablis

Kraj: Francja

Region: Burgundia

Apelacja: AOC Chablis

Szczep: Chardonnay

Aromat: mineralność, mokry kamień, cytryna, zielone jabłko, limonka, pomelo

Smak: wytrawne, soczyście kwasowe, jędrne, zielone jabłko, skórka jabłka, mineralność

Food pairing: skorupiaki, grillowany pstrąg, ostrygi, ceviche, sandacz

Cena: 85.00 PLN

Viña Costeira Codos de Larouco Godello

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Valdeorras

Szczep: 100% Godello

Aromat: kremowe, drożdżowe, mineralne, brzoskwinia, grejpfrut, banan, melon, ziołowość

Smak: wytrawne, pełne, treściwe, kremowe, brzoskwinia, melon, kwasowo-ziołowy finisz

Food pairing: zapiekane ostrygi, mule, risotto z owocami morza

Cena: 85.00 PLN

Ca dei Frati Pratto

Kraj: Włochy

Region: Lombardia

Apelacja: Vino Bianco

Szczep: Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Aromat: pieczone jabłko, brzoskwinia, grillowane orzechy, maślana grzanka, brioszka, krzemień

Smak: półwytrawne, soczyste, zbalansowane, strukturalne, szarlotka, morela, brzoskwinia, krzemień

Food pairing: risotto z owocami morza, vitello tonnato, pieczony labraks

Cena: 89.00 PLN



Dürnberg Ortolan Cuvee Prestige

Kraj: Austria

Region: Niederostereich

Apelacja: Niederostereich

Szczep: 85% Chardonnay, 10% Pinot Blanc, 5% Pinot Gris

Aromat: złożony, maślany, pieczone orzechy, brzoskwinia, melon, jabłko, rodzynki, mineralność

Smak: wytrawne, złożone, kremowe, zrównoważone, melon, brzoskwinia, jabłko, masło, mineralność

Food pairing: medaliony cielęce, risotto z grzybami, paella, pieczona dorada, pstrąg alpejski

Cena: 95.00 PLN

Aufricht Riesling 1 Lilie

Kraj: Niemcy

Region: Badenia

Apelacja: Badenia

Szczep: 100% Riesling

Aromat: polne kwiaty, kwiaty cytryny, cytryna, pomelo, grejpfrut, dojrzałe jabłko

Smak: wytrawne, soczyste, kwasowe, cytryna, jabłko, limonka, mineralne, z długim finiszem

Food pairing: grillowany pstrąg, sery twarogowe z ziołami, ostrygi, krewetki, wegetariańskie sałaty

Cena: 99.00 PLN

Aufricht Sauvignon Blanc 1 Lilie

Kraj: Niemcy

Region: Badenia

Apelacja: Badenia

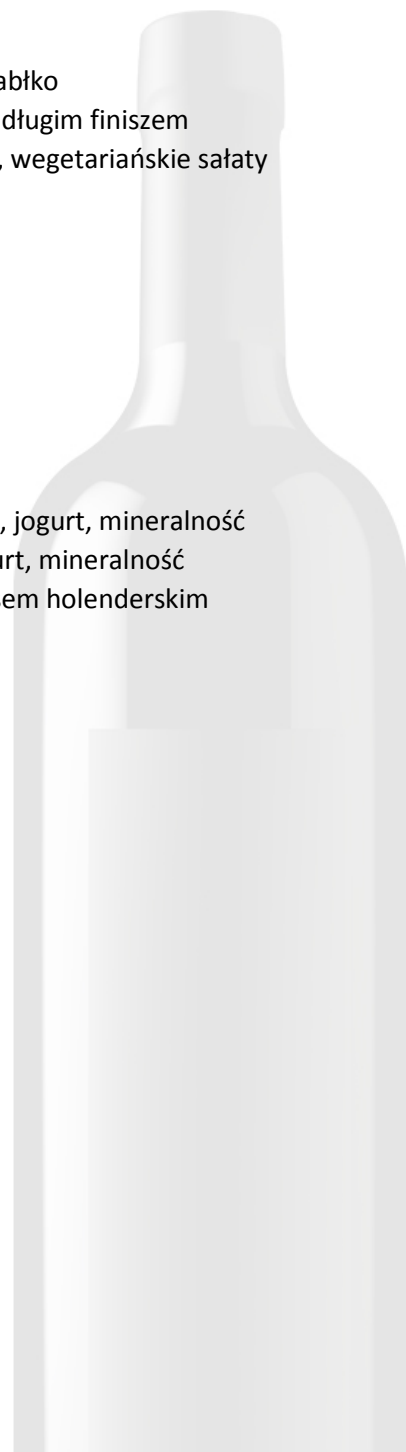
Szczep: 100% Sauvignon Blanc

Aromat: słodki, mango, marakuja, jabłko, brzoskwinia, agrest, liść pomidora, jogurt, mineralność

Smak: wytrawne, aksamitne, soczyste, pełne, kremowe, jabłko, mango, jogurt, mineralność

Food pairing: homar, cielęcina i drób pod kremowymi sosami, szparagi z sosem holenderskim

Cena: 99.00 PLN



WINA CZERWONE

Pago de Tharsys Medusa Bobal

Kraj: Hiszpania

Region: Valencia

Apelacja: DO Utiel Requena

Szczep: 100% Bobal

Aromat: młody, dojrzałe owoce, truskawka, wiśnia, śliwka

Smak: delikatnie wytrawne, lekkie, łagodna tanina, wiśnia, śliwka, truskawka, zioła

Food pairing: krokiety z szynką jamon serrano, tuńczyk, pieczony drób

Cena: 29.00 PLN

Santa Catalina Campechano Tempranillo Barrica

Kraj: Hiszpania

Region: La Mancha

Apelacja: DO La Mancha

Szczep: 100% Tempranillo

Aromat: jagoda, czereśnia, powidła śliwkowe, likier wiśniowy, pieczony migdał

Smak: delikatnie wytrawne, miękka tanina, dojrzały owoc – śliwka, wiśnia, czereśnia, czarna jagoda

Food pairing: karkówka, półtwarde żółte sery, kaszanka, chorizo, pierogi z mięsem, pizza z salami

Cena: 29.00 PLN

Domaine Virgile Joly – Joly Rouge

Kraj: Francja

Region: Langwedocja

Apelacja: AOC Languedoc

Szczep: Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault

Aromat: owocowy, dojrzała śliwka, słodka wiśnia, czarna jagoda, zioła, pieprz

Smak: delikatnie wytrawne, gładkie taniny, soczyste, dojrzała wiśnia, śliwka, pieprz

Food pairing: gulasze, karkówka, udko z kaczki

Cena: 45.00 PLN

Santa Catalina Galanes Reserva

Kraj: Hiszpania

Region: La Mancha

Apelacja: DO La Mancha

Szczep: 100% Tempranillo

Aromat: suszona śliwka, powidła z czarnej porzeczki, likierowa wiśnia, gorzka czekolada, mokka

Smak: wytrawne, pełne, dojrzała tanina, śliwka, wiśnia, migdały, gorzka czekolada, pieprz

Food pairing: gicz jagnięca, gulasz wołowy, twarde dojrzałe żółte sery, confit z kaczki

Cena: 45.00 PLN



Dürnberg Zweigelt

Kraj: Austria

Region: Niederostereich

Apelacja: Niederostereich

Szczep: 100% Zweigelt

Aromat: owocowy, wiśnia morello, konfitura z czerwonych porzeczek, zioła, korzenność

Smak: delikatnie wytrawne, łagodne taniny, dojrzała wiśnia, czerwona śliwka, likier malinowy

Food pairing: dzikie ptactwo, grillowana wieprzowina, pieczona kaczka, pasztety, wędliny

Cena: 45.00 PLN

Pago de Tharsys Carlota Suria Crianza

Kraj: Hiszpania

Region: Valencia

Apelacja: DO Utiel Requena

Szczep: Merlot, Cabernet Franc

Aromat: intensywny, dojrzała wiśnia morello, czerwona śliwka, mokka i tytoń

Smak: zbalansowane, umiarkowanie intensywne, dojrzałe taniny, słodka wiśnia, śliwka, toffi

Food pairing: grillowana wołowina, karkówka, gulasz z dziczyzny, kaczka

Cena: 49.00 PLN

Viña Costeira Modus Vivendi Mencía

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Valdeorras

Szczep: 85% Mencía, 15% Garnacha

Aromat: młody, owocowe, dojrzałe wiśnie, borówki, maliny, biały pieprz, ziemistość, zioła

Smak: delikatnie wytrawne, soczyste, gładka tanina, wiśnie, czerwone śliwki, pieprz

Food pairing: tradycyjny hiszpański tapas – czarne oliwki, szynki dojrzewające, ser manchego

Cena: 49.00 PLN

Geil Westhofener Spätburgunder

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

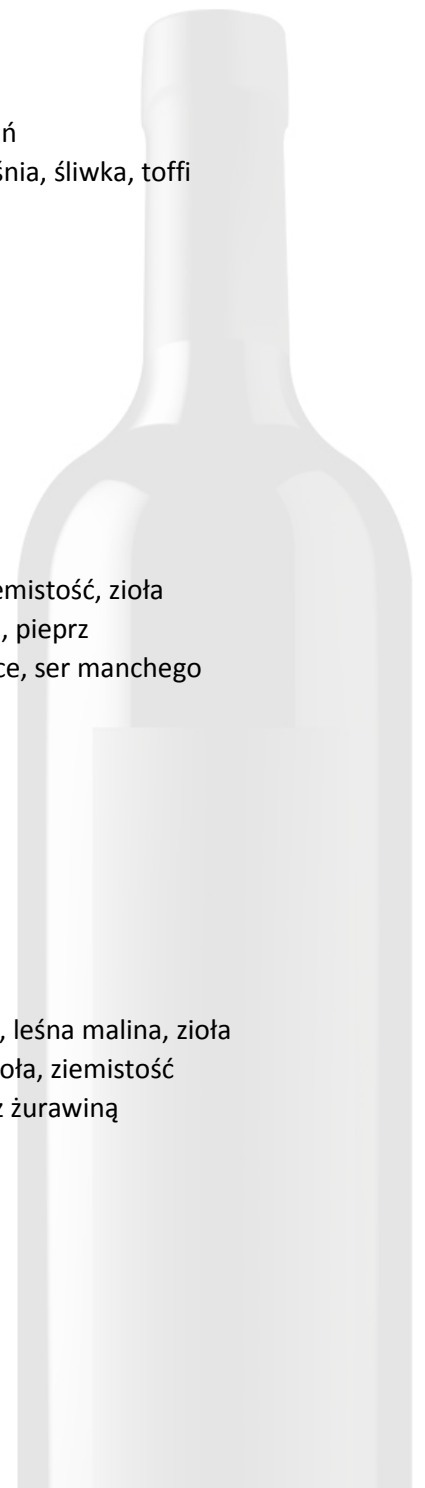
Szczep: 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Aromat: subtelny, borówka, żurawina, czerwone porzeczka, wczesna wiśnia, leśna malina, zioła

Smak: wytrawne, delikatne, soczyste, kwasowe, wiśnia, malina, żurawina, zioła, ziemistość

Food pairing: wędliny, tatar, carpaccio, stek z tuńczyka, pasztet wieprzowy z żurawiną

Cena: 59.00 PLN



Martoccia Chianti

Kraj: Włochy

Region: Toskania

Apelacja: DOCG Chianti

Szczep: 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Mammolo

Aromat: umiarkowanie intensywny, wiśnia, czerwona śliwka, zioła, skóra, fiołki, zielony orzech

Smak: wytrawne, soczyste, umiarkowanie kwasowe, subtelna tanina, wiśnia, śliwka, zioła

Food pairing: parmezan, pieczone ptactwo, lasagne, spaghetti bolońskie

Cena: 65.00 PLN

Domaine Virgile Joly – Saturne Rouge

Kraj: Francja

Region: Langwedocja

Apelacja: AOC Languedoc – Saint Saturnin

Szczep: Grenache, Carignan, Syrah

Aromat: owocowy, słodka truskawka, likier wiśniowy, zioła, lukrecja

Smak: wytrawne, gładkie taniny, soczysta kwasowość, truskawki, dojrzała wiśnia, śliwka, zioła

Food pairing: gulasz z dziczyzny, pieczona kaczka, gęsiną

Cena: 69.00 PLN

Ebano Salvaje

Kraj: Hiszpania

Region: Castilla Leon

Apelacja: DO Ribera del Duero

Szczep: 100% Tempranillo

Aromat: wędzona śliwka, czarna porzeczka, jeżyna, ciemna wiśnia, wanilia, korzenność

Smak: wytrawne, dojrzała tanina, konfitura malinowa, śliwki, wiśnia, czekolada, wanilia, zioła

Food pairing: gicz jagnięca, stek z polędwicy wołowej, burger, gulasz z dzika

Cena: 89.00 PLN

Haas Lagrein

Kraj: Włochy

Region: Alto Adige

Apelacja: DOC Alto Adige

Szczep: 100% Lagrein

Aromat: miękki, owocowy, czarna jagoda, wiśnia morello, zioła, jogurt

Smak: wytrawne, esencjonalne, soczyście kwasowe, wiśnia, czerwona śliwka, czarna jagoda, pieprz

Food pairing: gulasz wołowy, polędwiczka z dzika, sarnina, dzikie ptactwo

Cena: 89.00 PLN



Ca dei Frati Ronchedone

Kraj: Włochy

Region: Lombardia

Apelacja: Vino Rosso

Szczep: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Aromat: wiśnie z nalewki, cassis, smażone jagody, balsamico, czekolada

Smak: intensywne, miękka tanina, umiarkowana kwasowość, długi finisz, powidła, czekolada

Food pairing: dojrzałe sery, dziczyzna, kaczka confit, gulasz wołowy

Cena: 95.00 PLN

Martoccia Rosso di Montalcino

Kraj: Włochy

Region: Toskania

Apelacja: DOC Rosso di Montalcino

Szczep: 100% Sangiovese

Aromat: złożony, wiśnia morello, suszone zioła, mięta, skóra

Smak: wytrawne, soczyste, umiarkowanie taniiczne, wiśnia, gorzka czekolada, ziołowy finisz

Food pairing: grillowana wołowina, gulasze, twarde żółte sery, ragout z zająca

Cena: 95.00 PLN

Aufricht Spatburgunder 1 Lilie

Kraj: Niemcy

Region: Badenia

Apelacja: Badenia

Szczep: 100% Spatburgunder (Pinot Noir)

Aromat: umiarkowanie intensywny, ziemia, skóra, wiśnia, malina, żurawina, truskawka, zioła

Smak: wytrawne, pełne, gładkie, soczysta kwasowość, wiśnia, żurawina, malina, truskawka, zioła

Food pairing: stek z tuńczyka, carpaccio wołowe, tatar, kotlety jagnięce, comber z sarny

Cena: 99.00 PLN



WINA RÓŻOWE

Dürnberg Zweigelt Blanc de Noir

Kraj: Austria

Region: Niederostereich

Apelacja: Niederostereich

Szczep: 100% Zweigelt

Aromat: subtelny, owocowy, malina, poziomka, wczesna wiśnia, rabarbar, zioła

Smak: delikatnie wytrawne, soczyście kwasowe, lekkie, malina, wiśnia, poziomka, ziołowy finisz

Food pairing: krewetki, wędliny, carpaccio wołowe, sałaty wegetariańskie

Cena: 45.00 PLN

WINA MUSUJĄCE

Pago de Tharsys Cava Brut Organic

Kraj: Hiszpania

Region: Valencia

Apelacja: DO Cava

Szczep: 100% Macabeo

Aromat: jabłko, nektarynka, brioszka, mineralność, sól morską

Smak: wytrawne, świeże, subtelne musowanie, soczyste, jabłko, migdały, mineralność

Food pairing: klasyczny hiszpański tapas – oliwki, krewetki, sardynki

Cena: 39.00 PLN

Vallate Prosecco Extra Dry

Kraj: Włochy

Region: Veneto

Apelacja: DOC Prosecco

Szczep: 100% Glera

Aromat: świeży, młody, pomelo, jabłko, kwiaty

Smak: półwytrawne, soczyste, lekkie, jabłko, grejpfrut, pomarańcze

Food pairing: desery owocowe, mozzarella di buffala z pomidorami, sorbet cytrynowy

Cena: 49.00 PLN



Hemberger Silvaner Pet-Nat

Kraj: Niemcy

Region: Frankonia

Apelacja: Frankonia

Szczep: 100% Silvaner

Aromat: złożony, jabłko antonówka, pieczony korzeń pietruszki, dynia, drożdżówka, brioszka

Smak: wytrawne, kremowe, musujące, jabłko antonówka, brioszka, gruszka, mineralność

Food pairing: azjatycka kuchnia z imbirem i cynamonem, kimczy, tahini, tadżin

Cena: 75.00 PLN

Ca dei Frati Cuvee dei Frati

Kraj: Włochy

Region: Lombardia

Apelacja: Vino Spumante di Qualita

Szczep: 90% Turbiana, 10% Chardonnay

Aromat: brioszka, herbatnik, dojrzałe jabłko, orzechy włoskie, siano, słodki tytoń

Smak: delikatnie wytrawne, kremowe, orzeźwiający, soczyste, jabłko, orzech, krzemień

Food pairing: ryby rzeczne i jeziorne, sałaty z krewetkami lub drobiem, wędliny i średnio-dojrzałe sery owcze i kozie.

Cena: 89.00 PLN



WINA SŁODKIE

Geil Cabernet Dorsa lieblich

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

Szczep: 100% Cabernet Dorsa

Aromat: czarna jagoda, czarna porzeczka, syrop z owoców czarnego bzu, pieprz

Smak: słodkie, lekkie, aksamitne, jagodowo-porzeczkowe, z bardzo delikatną taniną

Food pairing: desery z czekoladą, desery na ciemnych owocach, sorbety owocowe

Cena: 49.00 PLN

Geil Huxelrebe Beerenauslese

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

Szczep: 100% Huxelrebe

Aromat: słodki, owocowy, winogrona, galaretka brzoskwiniowa, dżem morelowy, słodka korzenność

Smak: słodkie, rodzynki, miód, kandyzowana marakuja, wędzona żółta śliwka

Food pairing: sernik z rodzynkami, naleśniki z syropem klonowym, galaretka brzoskwiniowa

Cena: 99.00 PLN

Hemberger Silvaner Auslese

Kraj: Niemcy

Region: Frankonia

Apelacja: Frankonia

Szczep: 100% Silvaner

Aromat: słodki, intensywny, rodzynki, kandyzowany ananas, świeży ananas, mango, brzoskwinia

Smak: słodki, kremowy, soczysty, rodzynki, ananas, mango, brzoskwinia, marakuja, melon

Food pairing: sernik, lody waniliowe, beza, desery owocowe, ciasto drożdżowe z bakaliami

Cena: 99.00 PLN

