

## WINA MUSUJĄCE



### BISOL INVILLA PROSECCO DOC

**Kraj:** Włochy, **Region:** Veneto, **Apelacja:** DOC Prosecco

**Szczep:** glera, pinot grigio, pinot noir

**Rodzaj:** wytrawne

*Delikatny i świeży trunek . W kieliszku długotrwałe, pełne wigoru musowanie, błyszcząca słodka suknia. Wyczuwa się przyjemne nuty kwitnących sadów, jabłoni, akacji oraz morele i grejpfruty. Na podniebieniu rześkie, z cytrusowym finałem. Radość, którą warto się dzielić.*

<b>CENA</b>	<b>12 zł / 50 ml</b>	<b>19 zł / 100 ml</b>	<b>24 zł / 150 ml</b>	<b>74 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

## WINA BIAŁE



### CHÂTEAU MASSAC LOUPIAC AOC 2017

**Kraj:** Francja, **Region:** Bordeaux, **Apelacja:** AC Loupiac

**Szczep:** muscadelle, sauvignon blanc, semillon

**Rodzaj:** słodkie

*Loupiac to skoncentrowane wina słodkie, uzyskiwane przy udziale szlachetnej pleśni. Zbiór z jednego krzewu dokonuje się trzykrotnie, by zdobyć jak największą ilość wysuszonych przez pleśń jagód. Ich tłoczenie odbywa się bardzo powoli, podobnie jak fermentacja. Dwanaście miesięcy dojrzewało w beczkach francuskich. Wino ma złotą, błyszczącą suknię i bogaty nos: intensywne aromaty dojrzałych brzoskwiń i gruszek. Po chwili wyczuwalny miód i prażone migdały. Na podniebieniu dobrze zrównoważone proporcje słodyczy i kwasowości. Pozostawia długi, finezyjny, owocowy posmak.*

<b>CENA</b>	<b>14,00 zł / 50 ml</b>	<b>21,00 zł / 100 ml</b>	<b>28,00 zł / 150 ml</b>	<b>97,00 zł / 750 ml</b>
-------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------



### DAVID MORENO BLANCO JOVEN RIOJA DOCA 2020

**Kraj:** Hiszpania, **Region:** Rioja, **Apelacja:** DOCa Rioja

**Szczep:** viura

**Rodzaj:** wytrawne

*Mało znane, białe oblicze win z najważniejszej krainy winiarskiej Iberii. Lokalny szczep o swojskiej nazwie viura, występuje też pod nazwą macabeo. Daje wino rześkie i aromatyczne. W kieliszku słonecznej jasności barwa. Zapachy cytryny, zielonego jabłka, odrobinę pokrzywy. Na języku rześkie, przy tym niezbyt wytrawne. Jego lekka budowa dobrze komponuje się z delikatnymi daniami na przystawkę, jak na przykład krewetki albo sałatka grecka.*

<b>CENA</b>	<b>8,00 zł / 50 ml</b>	<b>14,00 zł / 100 ml</b>	<b>19,00 zł / 150 ml</b>	<b>55,00 zł / 750 ml</b>
-------------	------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------



**KONDRAT**  
WINA WYBRANE

**GIUSTI PINOT GRIGIO LONGHERI VENEZIE IGT 2019****Kraj:** Włochy, **Region:** Veneto, **Apelacja:** IGT Delle Venezie**Szczep:** pinot grigio**Rodzaj:** wytrawne

*Intensywny zapach owoców z gruszkami i bananami na pierwszym planie. Treściwe, gęste w fakturze, i jednocześnie odpowiednio rześkie. Solidne i wyraziste wino do kuchni wegetariańskiej, szczególnie polecane do grillowanych warzyw, delikatnego risotto z przyprawami, a także do dań rybnych.*

<b>CENA</b>	<b>12 zł / 50 ml</b>	<b>19 zł / 100 ml</b>	<b>24 zł / 150 ml</b>	<b>75 zł / 750</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	--------------------

**CAVE SAINT-DESIRAT CUVÉE CÔTE DIANE SAINT-JOSEPH AOP 2020****Kraj:** Francja, **Region:** Dolina Rodanu, **Apelacja:** Saint-Joseph**Szczep:** marsanne, rousanne**Rodzaj:** wytrawne

*Pomimo, że czerwone wino stanowią ok. 90% produkcji aplecji Saint-Joseph, to powstają tam również wino białe na bazie odmian marsanne i rousanne. W tym przypadku, dominującą rolę w kupażu ma pierwsza z nich stanowiąc 70% całości. Owoce pochodzą z niewielkiej winnicy usytuowanej na bardzo stromych zboczach wzgórza Côte Diane, którego nazwę można znaleźć na etykiecie wina. Zbiór ręczny, a wydajność, zgodnie z przepisami apelacji, nie większa niż 40hl/ha. Po fermentacji, którą poprzedziła krótka maceracja na skórkach, wino dojrzewało przez 6 miesięcy w dębowych beczkach, a następnie kolejne 4 miesiące już w butelce. W kieliszku prezentuje bladożółtą barwę z zielonkawymi refleksami. Nos złożony, intensywny, z dominacją aromatów spod znaku cytrusów, głogu, kwiatów akacji, prażonych migdałów i wanilii. W ustach daje znać o sobie świeżość i wielowarstwowość marsanne, znakomita równowaga pomiędzy owocowością i kwasowością oraz subtelność rousanne. Świetne wino do pieczonego indyka, cielęciny i miękkich serów.*

<b>CENA</b>	<b>21 zł / 50 ml</b>	<b>31 zł / 100 ml</b>	<b>40 zł / 150 ml</b>	<b>159 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------

**FAUST RIESLING HALBTROCKEN MARTINSTHAL (ORTSWEIN) 2020****Kraj:** Niemcy, **Region:** Rheingau, **Apelacja:** QBA Rheingau**Szczep:** riesling**Rodzaj:** półwytrawne

*Rasowy riesling reński z wyczuwalnym cukrem resztkowym. Piękne i soczyste aromaty dojrzałych owoców, rozpoznawalne są zarówno brzoskwinie i morele, jak i ananasy. W ustach delikatna słodycz, wino kompletne, uniwersalne. Smakuje samodzielnie, ale i w towarzystwie miękkich serów, pasztetów, przystawek.*

<b>CENA</b>	<b>12,00 zł / 50 ml</b>	<b>19,00 zł / 100 ml</b>	<b>24,00 zł / 150 ml</b>	<b>75,00 zł / 750 ml</b>
-------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------



**JOÃO M. BARBOSA NINFA MARIA GOMES TEJO VR 2019****Kraj:** Portugalia, **Region:** Tejo, **Apelacja:** VR Tejo**Szczep:** maria gomes**Rodzaj:** wytrawne

*Maria gomes to lokalna nazwa odmiany, która szerszej publiczności znana jest bardziej jako fernaõ pires. Wino w tym przypadku przeszło winifikacja w stalowych tankach o kontrolowanej temperaturze, bez użycia dębu. W kieliszku intensywne aromaty brzoskwiń, moreli i skórki cytrynowej z elementem roślinnym w tle. W ustach daje o sobie znać solidna struktura, świeżość i mineralna końcówka.*

<b>CENA</b>	<b>13,00 zł / 50 ml</b>	<b>20,00 zł / 100 ml</b>	<b>25,00 zł / 150 ml</b>	<b>87,00 zł / 750 ml</b>
-------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

**WINNICA TURNAU SOLARIS WYTRAWNE 2020****Kraj:** Polska, **Region:** województwo zachodniopomorskie, **Apelacja:****Szczep:** solaris**Rodzaj:** wytrawne

*Wino powstało na bazie odmiany solaris, przystosowanej do uprawy w chłodnym klimacie. Jego barwa jest delikatna, o słomkowych odcieniach. Aromat średnio intensywny, przynoszący na myśl zapach cytryny, gruszki i jabłka. W smaku wyczuwalna jest kwasowość i subtelna słodycz, które dobrze ze sobą współgrają. Głębi nadaje nieco oleista struktura wina. Finisz jest wyraźny, przyjemnie orzeźwiający.*

<b>CENA</b>	<b>15 zł / 50 ml</b>	<b>22 zł / 100 ml</b>	<b>30 zł / 150 ml</b>	<b>111 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------

**WILLIAM FEVRE SAINT-BRIS AC 2018****Kraj:** Francja, **Region:** Burgundia, **Apelacja:** AC Saint-Bris**Szczep:** sauvignon blanc**Rodzaj:** wytrawne

*Mała apelacja skupiona wokół jednej wioski, zaledwie stuhektarowa, za to wyjątkowa na tle całej Burgundii. Tylko tu bowiem dopuszczona jest uprawa sauvignon blanc, bordoskiej odmiany, w otoczeniu zdominowanym przez chardonnay! Winifikacja naturalna, grawitacyjna, na drożdżach rdzennych, żadnej beczki, tylko dojrzewanie w stali. Silny bukiet owoców egzotycznych i liści czarnej porzeczki. W ustach bardzo gładkie, lekkie i zdrowo kwasowe. Dobre do ryb i owoców morza.*

<b>CENA</b>	<b>15 zł / 50 ml</b>	<b>22 zł / 100 ml</b>	<b>30 zł / 150 ml</b>	<b>119 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------



**SERESIN PINOT GRIS MARLBOROUGH 2019****Kraj:** Nowa Zelandia, **Region:** Marlborough, **Apelacja:****Szczep:** pinot gris**Rodzaj:** wytrawne

Wino z wyrazistymi nutami roślinnymi z goryczkowym charakterem. Po fermentacji, część wina dojrzała przez 7 miesięcy w dębowych beczkach. Powściągliwy nieco aromat owoców cytrusowych i ziół nabiera pełni i harmonii w ustach. Bardzo kremowe i pełne, o długim i aksamitnym finiszu. Wymarzony towarzysz risotto milanese.

**CENA**

17 zł / 50 ml

25 zł / 100 ml

36 zł / 150 ml

139 zł / 750 ml

**BIRGIT EICHINGER RIED WECHSELBERG GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2020****Kraj:** Austria, **Region:** Dolna Austria, **Apelacja:** DAC Kamptal**Szczep:** grüner veltliner**Rodzaj:** wytrawne

Wzgórze Wechselberg, z którego pochodzą owoce użyte do produkcji tego wina to klasyfikowane siedlisko w apelacji Kamptal. Wchodzi w skład Masywu Czeskiego i składa się głównie z krystalicznego łupka. Południowa ekspozycja i wysokość n.p.m. wpływają bardzo korzystnie na rozwój aromatów i smaków w winie. Grona zbiera się ręcznie w połowie października, a przed fermentacją ma miejsce 5-godzinna maceracja na skórkach. Wino jest intensywnej, słomkowej barwy, a profil aromatyczny oscyluje wokół eleganckich nut pomarańczy, szparagów, mięty i pieprzu. W ustach dochodzi delikatna, nieco dymna mineralność i świetnie zbalansowana kwasowość. Producent rekomenduje to wino ryb i pikantnych potraw.

**CENA**

17 zł / 50 ml

23 zł / 100 ml

32 zł / 150 ml

122 zł / 750 ml

**VEGALFARO CHARDONNAY PAGO DE LOS BALAGUESES DOP 2019****Kraj:** Hiszpania, **Region:** Murcja i Walencja, **Apelacja:** VdP Los Balagueses**Szczep:** chardonnay**Rodzaj:** wytrawne

Starannie selekcjonowane grona po fermentacji dojrzejają dziesięć miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. W kieliszku wino gęste i zawiesiste, o regularnych i tłustych łzach. Bogaty bukiet pełen egzotycznych owoców, wanilii i pieczywa. Obfite na podniebieniu, oleiście gładkie, zaskakuje świeżym powiewem mineralnej kwasowości. Pozostawia dobre wrażenie na długo.

**CENA**

17 zł / 50 ml

23 zł / 100 ml

32 zł / 150 ml

125 zł / 750 ml

**KONDRAT**  
WINA WYBRANE

**BARaWiNO**

WARSZAWA

**CASA PRIMICIA ROSADO RIOJA DOCA 2020****Kraj:** Hiszpania, **Region:** Rioja, **Apelacja:** DOCa Rioja**Szczep:** garnacha, tempranillo**Rodzaj:** wytrawne

*Lekkie i radosne, właściwie młodzieńcze wino różowe ze znanego regionu Rioja, co oznacza przewagę tempranillo nad szczepem garnacha. Delikatnie wysycona barwa i wyraźne aromaty czerwonych owoców. Skojarzenia pierwsze to truskawka i poziomka, dalej trochę bitej śmietany. W ustach świeżość, odrobina owocowej słodyczy i końcówka z werwą wytrawna. W sam raz do lekkich dań letnich, może nawet na warunki piknikowe.*

**CENA****11 zł / 50 ml****18 zł / 100 ml****22 zł / 150 ml****68 zł / 750 ml****KONDRAT**  
WINA WYBRANE

## WINA CZERWONE

**PLAIMONT CHEZ LOUISAT MADIRAN AOP 2018****Kraj:** Francja, **Region:** Sud Ouest, **Apelacja:** AC Madiran**Szczep:** cabernet sauvignon, tannat**Rodzaj:** wytrawne

Wyjątkowe i nietypowe wino, które wyprodukowane zostało bez dodatku siarki. Warunkiem koniecznym do zachowania wysokiej jakości tego typu win są maksymalnie zdrowe owoce – w tym przypadku tannat i cabernet sauvignon. Suknia typowa, ciemna i gęsta, z wyraźnymi purpurowymi refleksami. Nos z kolei bardzo nietypowy, intensywny i nieco rustykalny. Wyczuwalne są jeżyny, wiśnie i figi, świeże drożdże i skórka od chleba. W ustach pełne, ze świeżą lecz nieprzytłaczającą taniną i długim finiszem. Wino powinno dobrze wypaść w połączeniu z intensywnymi serami, jagnięciną i dziczyzną.

<b>CENA</b>	<b>12 zł / 50 ml</b>	<b>19 zł / 100 ml</b>	<b>24 zł / 150 ml</b>	<b>74 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

**CAPCANES PERAJ PETITA KOSHER MONTSANT DO 2019****Kraj:** Hiszpania, **Region:** Katalonia, **Apelacja:** DO Montsant**Szczep:** carinena, garnacha, tempranillo**Rodzaj:** wytrawne

Wino koszerne, zatwierdzone przez rabina do celebracji święta paschy. W kupażu iberyjskie trio, najlepsze hiszpańskie odmiany ciemnej winorośli: tempranillo, garnacha i carinena. Wspólna winifikacja, maceracja i trzymanie na osadzie przez pięć miesięcy. Dojrzewanie głównie w kadzi stalowej, 15% w beczce, niespełna rok. Wyraźne aromaty dojrzałych czereśni i wiśni. Ładna równowaga słodczy owoców i krągłej taniny z mineralnym charakterem i głębią. Tajemnicze nuty ziołowe i ziemiste prowadzą do finału okraszonego akcentami czekolady i kakao.

<b>CENA</b>	<b>13 zł / 50 ml</b>	<b>20 zł / 100 ml</b>	<b>25 zł / 150 ml</b>	<b>82 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

**GAROFOLI KERRIA LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC 2020****Kraj:** Włochy, **Region:** Marche, **Apelacja:** DOC Lacrima di Morro d'Alba**Szczep:** lacrima**Rodzaj:** wytrawne

Świetny przykład włoskiej oryginalności i dobrej relacji jakości do ceny wina. Mało znana odmiana z niepopularnego regionu Marche, lacrima, czyli po włosku łza. Wino jest świeże i lekkie, z dobrą owocowością. Ma aromaty wiśni, jagód i fiołków, oraz świeży smak oparty subtelnie o strukturę tanin. Można podać do prostych dań mięsnych, lub długo dojrzewających wędlin.

<b>CENA</b>	<b>13 zł / 50 ml</b>	<b>20 zł / 100 ml</b>	<b>25 zł / 150 ml</b>	<b>87 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------



**JOÃO M. BARBOSA NINFA TINTO TEJO VR 2015**

**Kraj:** Portugalia, **Region:** Tejo, **Apelacja:** VR Tejo  
**Szczep:** alfrocheiro, aragonez, touriga nacional  
**Rodzaj:** wytrawne



Pełne i wyważone wino z małej, rodzinnej winiarni, które powstało w wyniku połączenia 3 odmian winorośli. W tej mieszance nie mogło oczywiście zabraknąć najbardziej rozpowszechnionej portugalskiej odmiany - touriga nacional, a stawkę uzupełniają alfrocheiro oraz aragonez (tempranillo). Ręcznie zbierane grona przenosi się ostrożnie w małych, 12-kilogramowych skrzynkach prosto do znajdującej się w bezpośrednim sąsiedztwie winiarni. Wino barwy ciemno-rubinowej stopniowo uwalnia aromaty wiśni, żurawiny i pitaji. W ustach lekko pieprzne, poukładane i skoncentrowane. Bardzo dobrze podkreśli smak comberu jagnięcego w rozmarynie i schabu ze śliwką.

<b>CENA</b>	<b>14 zł / 50 ml</b>	<b>21 zł / 100 ml</b>	<b>28 zł / 150 ml</b>	<b>91 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

**FINCA RIO NEGRO "992" 2018**

**Kraj:** Hiszpania, **Region:** Kastylia i León, **Apelacja:** IGP VIno de la Tierra de Castilla  
**Szczep:** syrah, tempranillo  
**Rodzaj:** wytrawne



Tytułowe „992”, to wysokość nad poziomem morza, na której znajduje się parcela z winogronami tempranillo i syrah użytymi do stworzenia tego wina. Dbłość o jakość przejawia się również w ręcznych zbiorach i starannej selekcji winogron. Starzenie wina przebiegało na naturalnym osadzie przez okres 2 miesięcy w kadziach, a następnie przez 7 miesięcy we francuskich beczkach z drewna dębowych lasów słynnego Allier (60%) i w beczkach amerykańskich (40%). Przydało to winu elegancji wyrażonej nutami tostowymi i waniliowymi, którym towarzyszy delikatna, kapitalnie zestrojona z owocowością, ornamentyka sephorowa. W kieliszku kusi czysta, purpurowa barwa. Intensywny bukiet rozpłaszcza świeżością fiołków i owoców ze ściółki leśnej. W smaku dopieszcza zgrabnym połączeniem czerwonych jagód kojarzących się z soczystością konfitur, dojrzałymi porzeczkami i ożywczą kwasowością. Finał przynosi długotrwały zachwyt nad intensywnością i harmonijnością kompozycji.

<b>CENA</b>	<b>13 zł / 50 ml</b>	<b>20 zł / 100 ml</b>	<b>25 zł / 150 ml</b>	<b>87 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

**OCONE PIETRASALATA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2019**

**Kraj:** Włochy, **Region:** Apulia, **Apelacja:** DOC Primitivo di Manduria  
**Szczep:** primitivo  
**Rodzaj:** wytrawne



Prawdopodobnie najpopularniejsza czerwona odmiana wśród polskich konsumentów wina. Pochodzi z upalnej Apulii, a tamtejszy klimat sprzyja produkcji pełnych i mocnych win z wyczuwalną słodyczą i gładką tanią. W nosie dominują aromaty dojrzałych czereśni, wiśni w rumie, jeżyn i wanilii. W ustach gładkie, nieco pikantne, z delikatną kwasowością w końcówce, która pozostawia podniebienie czyste i gotowe na kolejny łyk. Świetne wino do smażonego sera, a nawet do piernika i czekoladowego muffina.

<b>CENA</b>	<b>14 zł / 50 ml</b>	<b>21 zł / 100 ml</b>	<b>28 zł / 150 ml</b>	<b>97 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------





**CASA PRIMICIA RESERVA RIOJA DOCA 2015****Kraj:** Hiszpania, **Region:** Rioja, **Apelacja:** DOCa Rioja**Szczep:** tempranillo**Rodzaj:** wytrawne

Obowiązkowy rok w beczkach i dodatkowe pół na stabilizację i naturalną filtrację przy pomocy białek jaj kurzych. Kolejne dwa lata dojrzewania w butelce - i tak rodzi się bogactwo reserva. Już w pierwszym nosie wyczuwa się kulturę i moc złożonego trunku. Uderzają dobitne nuty korzenne: cynamon, kokos i wanilia. Po napowietrzeniu pojawiają się pestkowe nuty i konfitura wiśniowa. W ustach korpulentne, złożone z dobrze zaznaczoną kwasowością. Ma kilkuletni potencjał. Można dekantować i podać do dojrzałego sera albo pieczonej jagnięciny.

<b>CENA</b>	<b>15 zł / 50 ml</b>	<b>22 zł / 100 ml</b>	<b>30 zł / 150 ml</b>	<b>105 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------

**CAVE SAINT-DESIRAT SEPTENTRION SAINT-JOSEPH AOP 2019****Kraj:** Francja, **Region:** Dolina Rodanu, **Apelacja:** AOP Saint-Joseph**Szczep:** syrah**Rodzaj:** wytrawne

Wyprodukowane zostało z winogron odmiany syrah. Cechą szczególną tego wina jest dojrzewanie w wyłącznie nowych beczkach z francuskiego dębu z lasów Allier i Nievre przez 10 miesięcy. W kieliszku przybiera gęstą i ciemnorubinową suknię z karmazynowym połyskiem. W nosie dominują intensywne aromaty dojrzałych, przetworzonych owoców i przypraw, z akcentem fiołkowym i waniliowym w tle. W ustach pełne i skoncentrowane, niepozbowione świeżości. Taniny wyraźne, lecz miękkie. Finisz długi i mineralny za sprawą granitowego podłoża. Rekomendowane w połączeniu z czerwonym mięsem w pieprzowym sosie i dojrzałymi serami.

<b>CENA</b>	<b>21 zł / 50 ml</b>	<b>31 zł / 100 ml</b>	<b>40 zł / 150 ml</b>	<b>165 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------

**CHIOCCIOLI CHIANTI CLASSICO DOCG 2016****Kraj:** Włochy, **Region:** Toskania, **Apelacja:** DOCG Chianti Classico**Szczep:** cabernet sauvignon, merlot, sangiovese, syrah**Rodzaj:** wytrawne

Złożony i starannie przemyślany kupaż otrzymywany jest z mieszanki 85% sangiovese, 5% merlot, 5% syrah i 5% cabernet sauvignon. Długie 14 miesięcy wina harmonizuje w beczkach dębowych. Jego tożsamość zapewnia precyzyjnie określona owocowość zgrabnie zgrywająca cechy każdego ze szczepów. Mnóstwo tu akcentów owoców ze ściółki leśnej, dojrzałych wiśni, śliwki i porzeczek. Lekka pikantność, korzenność i wyczuwalna kwasowość przydają mu walorów wina unikalnego. Doskonale sprawdzi się z dziczyzną, jagnięciną, wołowiną w odważnych, pikantnych sosach, kaczką po polsku i wykwintnymi serami.

<b>CENA</b>	<b>17 zł / 50 ml</b>	<b>25 zł / 100 ml</b>	<b>36 zł / 150 ml</b>	<b>139 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------







### CHÂTEAU LES CABANNES SAINT-ÉMILION AC 2019

**Kraj:** Francja, **Region:** Bordeaux, **Apelacja:** AC Saint-Emilion

**Szczep:** cabernet franc, merlot

**Rodzaj:** wytrawne



Skromniutka winiarnia założona w 1997 roku, z ledwie pięciohektarową winnicą, za to w sławnym i prestiżowym regionie prawobrzeżnego Bordeaux. Owoce z dwudziestoletnich krzewów trafiają do tradycyjnych kadzi betonowych, a następnie dojrzewają w beczkach, głównie jednosezonowych. Bukiet ewoluujący, z początku skórzany i ziemisty, przechodzi w dobrą owocowość, spod znaku pestkowych i leśnych jagód. Eleganckie na podniebieniu, delikatne w dotyku, ale z wyczuwalną podbudową zdrowych garbników.

<b>CENA</b>	<b>17 zł / 50 ml</b>	<b>23 zł / 100 ml</b>	<b>32 zł / 150 ml</b>	<b>125 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------



### VEGALFARO GARNACHA PAGO DE LOS BALAGUESES DOP 2017

**Kraj:** Hiszpania, **Region:** Murcja i Walencja, **Apelacja:** VP Balagueses

**Szczep:** garnacha

**Rodzaj:** wytrawne



Dobrze ekstraktywna Garnacha spędziła rok w beczkach z dębu francuskiego. Cechuje go głęboka purpura barwy oraz mocny i złożony bukiet. Są w nim konfitury owocowe, goździki oraz ciekawe akcenty ziołowe i balsamiczne. Na podniebieniu miękkie, treściwe i długie. Finał korzenny z nutką lukrecji.

<b>CENA</b>	<b>17 zł / 50 ml</b>	<b>23 zł / 100 ml</b>	<b>32 zł / 150 ml</b>	<b>125 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------



### GIUSTI RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2017

**Kraj:** Włochy, **Region:** Veneto, **Apelacja:** DOC Ripasso Valpolicella Superiore

**Szczep:** corvina, corvinone, rondinella

**Rodzaj:** wytrawne



Valpolicella w mocnej i charakternej wersji ripasso, czyli właściwie „z drugiego obiegu”: chodzi o dodatkową, drugą macerację wina przy udziale zrodzinkowanych gron, świeżo po fermentacji amarone. Dojrzewało dwanaście miesięcy w beczce i sześć w butelce. Ma ewoluujący, nie za mocny zapach, z początku korzenno-piernikowy, kawowy, dalej wiśniowy i nalewkowy. Bardzo gładkie w ustach, wręcz jedwabiste, z odrobiną goryczy i garbnika. Finał nieco skórzany i tytoniowy, ma też ładne nuty pestkowe. Godne dań głównych, najlepiej z pieczonym mięsem. Warto serwować z karczeki.

<b>CENA</b>	<b>21 zł / 50 ml</b>	<b>31 zł / 100 ml</b>	<b>40 zł / 150 ml</b>	<b>159 zł / 750 ml</b>
-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------

