SZTOLNIA

CHLEB · MIĘSO · WINO

KARTA WIN

winelist

SZAMPANY / champagnes

Bollinger Special Cuvée Champagne — 75cl 350,-

AOC Champagne / Champagne Bollinger / Francja

Szczepy: pinot noir (60%), chardonnay (25%), pinot meunier (15%)

Wytrawny szampan o złotej barwie z finezyjnymi bąbelkami. W nosie dojrzałe owoce i przyprawy. Nuty pieczonych jabłek, kompotu i brzoskwini. W ustach, dobrze zrównoważony, z wyraźnymi nutami owocowymi, delikatnie tostowym finiszem i akcentem mineralnym.

Sugestie kulinarne: ryby (sushi), owoce morza (krewetki, langusty i homar), drób i białe mięsa, parmezan, szynka.

Didier Marquis de Bel Aires — 75cl 200,-

Champagne AOC / Francja

Szczepy: pinot meunier 60%, pinot noir 40%

Elegancki szampan uderzający aromatami dojrzałych owoców z nutami tostowymi i lekkim akcentem drożdżowego ciasta (brioszka). Na podniebieniu, drobne, eleganckie bąbelki dodają głębi i długości potęgując wrażenia smakowe.

Sugestie kulinarne: doskonałe jako aperitif, świetnie sprawdza się również towarzysząc delikatnym rybom, lekkim wędlinom i sałatkom.

WINA MUSUJĄCE / sparkling wines

Chevalier Alexis Lichine Brut — 75cl 62,-

Caves de Landiras / AOC Charente / Francja

Szczepy: Ugni Blanc and Airen

Świeże i harmonijne wino z wyrazistymi dojrzałymi owocami południowymi.

Sugestie kulinarne: aperitif, lekkie sałaty, białe desery i lody.

Prosecco Belstar Spumante — 15cl 16,- 75cl 75,-

DOC Veneto / Bisol / Włochy

Szczep: prosecco

Wytrawne spumante od jednego z najbardziej znanych producentów w regionie. Aromaty owoców (melon, gruszka) i kwiatów. W ustach eleganckie, lekkie, owocowe, z delikatnym kwiatowym posmakiem.

Sugestie kulinarne: jako aperitif, delikatne pasty, sałatki, desery.

Naire Frizzante — 75cl 59,-

Toro / Monte la Reina Bodegas / Włochy

Szczep: verdejo

Lekkie, bardzo orzeźwiające, delikatnie musujące wino o bladożółtej barwie z zielonkawymi niuansami. W nosie aromaty cytrusów i jabłek. W ustach rześkie i świeże z dotknięciem słodyczy dobrze zrównoważonej kwasowością.

Sugestie kulinarne: jako aperitif lub do lekkich ryb i owoców morza.

WINA BIAŁE / white wines

Moulin de Gassac Viognier — 75cl 85,-

Apelacja: IGP Pays d'Oc / Francja

Szczepy: viognier

Barwa jasnozłota z zielonkawymi refleksami. Intensywny bukiet złożony z aromatów dojrzałych owoców (morela i mango) oraz kwiatów akacji, podkreślony delikatna nuta orzechów. W ustach świeże, z przyjemnym posmakiem dojrzałych owoców z niuansem kwiatowym. Finisz delikatnie cytrynowy, balansujący między miękkością i orzeźwieniem.

Sugestie kulinarne: świeże sałatki, lekkie ryby.

Les Deux Loups — 75cl 105,-

Bouchard Pere & Fils / AOC Coteaux Bourguignons / Francja

Szczepy: Chardonnay, Aligote

Eleganckie, bogate i orzeźwiające wino, z aromatami dojrzałych gruszek, moreli i brzoskwiń.

Sugestie kulinarne: sałata z fetą, carpaccio rybne, pieczone ryby w aromatycznych sosach, owoce morza, drób, kozie i owcze sery.

Bestheim Gewürztraminer Classic — 75cl 110,-

AOC Alsace / Francja

Szczep: gewürztraminer

Wino z mocnymi aromatami mango, liczi i dzikiej róży. Mocne i uwodzicielskie. Półsłodkie.

Sugestie kulinarne: foie gras, kuchnia egzotyczna, mocne sery, tarty z owocami.

Domaine de Vauroux — 75cl 125,-

Apelacja: AOC Chablis / Francja

Szczepy: chardonnay

Aromaty cytrusów i kwiatów z nutami migdałów i akcentem krzemienia. W ustach średnio zbudowane z wyrazista kwasowością i czystymi smakami owocowymi – gruszki i brzoskwinie. Przyjemne, eleganckie wino o długim finiszu. Najlepiej pić w ciągu trzech lat, ale w dobrych warunkach, można przechowywać nawet do 10 lat.

Sugestie kulinarne: najlepsze do ryb i owoców morza, ostryg, białych mięs i świeżych serów – kozich i owczych.

Luccarelli Bianco — 75cl 79,-

Apelacja: Salento IGP / Włochy

Szczepy: chardonnay (50%), malvasia (50%)

Wytrawne wino o białej barwie z cytrynowymi refleksami, rozwija aromaty cytrusów, brzoskwini, marakui imandarynki. Świeże i czyste, orzeźwiające, z dobrą kwasowością i wyraźnym cytrusowo ananasowym smakiem.

Sugestie kulinarne: Bardzo dobre jako aperitif, pasuje również do owoców morza, lekkich ryb i sałatek.

Riff Pinot Grigio — 15cl 16,- 75cl 75,-

IGT Alto Adige / Alois Lageder / Włochy

Szczep: pinot grigio

Wino o pięknej jasnożółtej barwie, z intensywnymi aromatami owoców i kwiatów. Na podniebieniu orzeźwiające, sprężyste, z mocnym, owocowym posmakiem.

Sugestie kulinarne: przystawki, lekkie ryby, owoce morza.

Ontańon Vetiver — 75cl 75,-

Bodegas Ontańon / DO Rueda / Hiszpania

Szczepy: Sauvignon Blanc

Soczyste, rześkie i dobrze zbudowane wino, z dużą dozą cytrusów, zielonych warzyw i mineralności, oraz z aromatami świeżo skoszonej trawy, ziół i białych kwiatów.

Sugestie kulinarne: pikantne krewetki, pescaccio z łososia, tłuste ryby, owoce morza, białe sery.

Haus Klosterberg Riesling Qualitatswein Trocken — 75cl 95,-

Mozela / Molitor / Niemcy

Szczep: riesling

Riesling, pochodzący z ponad sześćdziesięcioletnich krzewów. Aromaty cytrusów, jabłek, nektarynki, z nutą białego pieprzu i goździków. Smak czysty, cytrusowy z wyraźnym akcentem mineralnym. Doskonale zrównoważone i długie. Półwytrawne.

Sugestie kulinarne: podroby, wątróbki z jabłkami i kandyzowana cebulą, tarty.

Pepp Grüner Veltliner — 75cl 75,-

Weinviertel / Ewald Gruber Wein GmbH / Austria

Szczep: gruner veltliner

Klasyczny grüner veltliner z regionu Weinviertel w Dolnej Austrii. Wino lekkie, pełne werwy, z aromatami cytrusów, białych porzeczek z wyraźną nutą pieprzu typową dla szczepu. W ustach przyjemny smak dojrzewających owoców, orzeźwiające.

Sugestie kulinarne: aperitif, lekkie ryby, sałatki.

Aresti Chardonnay Bellavista Reserva — 15cl 16,- 75cl 75,-

Casablanca / Aresti / Chile

Szczep: chardonnay

W nosie aromaty cytrusów, ananasów i kwiatów. Wyraźna słodka nuta wanilii, karmelu, kawy i miodu. W ustach wino bardzo bogate, miękkie, długie, z dobrze zrów-noważoną kwasowością.

Sugestie kulinarne: drób w potrawce, morskie ryby, dorsz, łosoś, makrela, małże, skorupiaki.

Elsa Bianchi Torrontes — 15cl 14,- 75cl 65,-

Apelacja: San Rafael, Mendoza / Argentyna

Szczepy: torrontes 100%

Wytrawne, białe wino o charakterystycznych aromatach grejpfrutów, kwiatów pomarańczy, jabłek i przypraw, tworzących intensywny i finezyjny bukiet. W ustach świeże, rześkie z czystym, owocowym finiszem.

Sugestie kulinarne: aperitif, owoce morza, sałatki, lekkie ryby, kozie sery.

Wakefield Promised Land Chardonnay — 75cl 92,-

Apelacja: South Australia / Australia

Szczep: 100% chardonnay

Wytrawne wino o blado słomkowej barwie z zielonymi refleksami. Uderza aromatami cytrusów, brzoskwini z subtelnymi nutami tropikalnych owoców. Na podniebieniu orzeźwiające, średniej budowy z soczystym posmakiem cytrusów, brzoskwini i ananasa. Gładkie, jedwabiste z czystym, żywym i długim finiszem.

Sugestie kulinarne: owoce morza, grillowany kurczak, sałatka cezar, prosciutto z melonem.

SZ

Hunky Dory Sauvignon Blanc 75cl 105,-

Marlborough / Hunky Dory / Nowa Zelandia

Szczep: sauvignon blanc

Wytrawne wino o mocnym owocowym bukiecie z dominującymi nutami cytrusów, agrestu i ziół. W ustach sprężyste, rześkie z wyraźnym akcentem mineralnym.

Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, sałatki, kozie sery.

Long Barn Chardonnay 75cl 89,-

Apelacja: California Fior di Sole / USA

Szczepy: chardonnay

Typowe dla chardonnay aromaty cytrusów, jabłek i gruszek z delikatną nutą wanilii i dębu. W ustach mocne smaki owocowe (morela, jabłko, banan), z akcentem masła, wanilii i tostu. Średniej budowy, z kremową, lekko maślaną fakturą.

Sugestie kulinarne: owoce morza, sałatki, ryby, białe mięsa.

Teperberg Vision 75cl 95,-

Teperberg 1870 / Judean Lowlands / Izrael

Szczepy: Chardonnay, Semillon

Świeże i aromatyczne wino, z wyraźnymi akcentami dojrzałych owoców południowych i cytrusów.

Sugestie kulinarne: sałaty z wędzonymi rybami, makarony z owocami morza lub kurczakiem, białe mięsa w sosach.

Delheim Chenin Blanc 75cl 85,-

Stellenbosch / Delheim / RPA

Szczep: chenin blanc

Białe, wytrawne wino o bladozłotej barwie z aromatami cytrusów, owoców tropikalnych i gruszek. W ustach orzeźwiające, z mocnym owocowym posmakiem i akcentem mineralnym.

Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, białe mięsa, risotto, doskonałe jako aperitif.

WINA CZERWONE / red wines

Château Malbat 75cl 79,-

AOC Bordeaux / Francja

Szczepy: merlot 80%, cabernet sauvignon 20%

Czerwono rubinowa barwa z delikatnymi niuansami purpury, świadczącymi o młodości. Bukiet złożony z aromatów ciemnych owoców (porzeczka, jagoda, śliwka, jeżyna), świeży i ekspresyjny. W ustach mocny atak owocowy z wyraźną nutą czereśni. Długi finisz z łagodnymi taninami.

Sugestie kulinarne: pasztety, delikatne pieczenie.

Lavau Cotes du Rhone 75cl 89,-

AOC cotes du rhone / Francja

Szczepy: syrah, grenache

Typowy reprezentant lekkiego stylu Lavau. Przyjemne aromaty truskawek, malin, wiśni z nutą papryki. W ustach przyjemne, krągłe z mocnymi, czystymi smakami owoców. Długi finisz z akcentem przypraw. Dojrzałe taniny podkreślają ładną strukturę.

Sugestie kulinarne: grillowane i pieczone mięsa, makarony, dojrzałe sery.

SZ

Les Deux Loups — 75cl 105,-

Bouchard Pere & Fils / AOC Coteaux Bourguignons / Francja

Szczepy: Pinot Noir, Gamay

Niezwykle elegancki nos z dojrzałymi malinami, truskawkami, wiśniami i czerwonymi porzeczkami. W ustach pełne i świetnie zrównoważone, soczyście owocowe, z miękkimi taninami.

Sugestie kulinarne: sałaty mięsne, pieczone ryby, filet z kurczaka z szynką parmeńską, miękkie i półtwarde sery.

Cannonau Riserva — *75cl* 69,-

Boccantino / DOC Sardegna / Włochy

Szczepy: Cannonau

Wino o gładkich taninach, w ustach lekko pikantne przyprawy, dojrzałe wiśnie i czarna jagoda.

Sugestie kulinarne: tatar wołowy, burgery wołowe, makarony z sosami mięsnymi i grzybowymi, wieprzowina, pizze.

Luccarelli Primitivo — 15cl 16,- 75cl 75,-

IGP Puglia / Luccarelli / Włochy

Szczep: primitivo

Głęboki rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny aromat owoców z dominującymi nutami śliwek wiśni, podkreślony akcentem ziół (rozmaryn) i przypraw. Delikatny niuans wanilii. Wino pełne, miękkie, zmysłowe.

Sugestie kulinarne: czerwone mięsa, dziczyzna, dojrzałe sery.

Chianti Colli Senesi — 75cl 79,-

DOCG Chianti coli senesi / Bichi Borghesi / Włochy

Wino łagodne i świeże, o rubinowoczerwonej barwie, owocowym bukiecie i właściwej równowadze między alkoholem a taninami i kwasowością.

Sugestie kulinarne: potrawy kuchni włoskiej, pasty i spaghetti, pieczone mięsa, wędliny.

Solea Nero D'avola — 75cl 79,-

IGT Sicilia / Cellaro / Włochy

Szczep: nero d'avola

Mocne, świeże, owocowe wino z Sycylii z aromatami czerwonych owoców, ziół i pieprzu. W ustach pełne, miękkie, z wyrazistym smakiem owocowym.

Sugestie kulinarne: doskonałe do grillowanych mięs, pasztetów i wędlin.

Luccarelli Negroamaro — 75cl 79,-

IGP Puglia / Luccarelli / Włochy

Szczep: negroamaro

Wino ciemnopurpurowe z ciemnofioletowymi refleksami. Mocne aromaty czarnej porzeczki i wiśni z nutami ziół (tymianek). W ustach pełne, bogate i zaskakująco miękkie. Dobrze zrównoważone, z długim, łagodnym finiszem.

Sugestie kulinarne: mięsa (także z pikantnymi sosami), dojrzałe sery.

Vino Nobile Di Montepulciano — 75cl 135,-

DOCG Vino Nobile Di Montepulciano / La Calonica / Włochy

Szczepy: prugnolo gentile (90%), merlot, canaiolo

Klasyczne Vino Nobile, soczyste, z wyrazistym owocem, a przy tym mięsiste i swoiście lekkie. Winiarz wierny jest tradycji co sprawia, że wino zachowuje nieco szorstki, rustykalny charakter.

Sugestie kulinarne: czerwone mięsa i dojrzałe sery.

SZ

Due Lune
75cl 155,-

IGT Sicilia / Farnese / Włochy

Szczepy: nerello mascarese, nero d'avolaWytrawne wino o głębokiej rubinowej barwie z zielonymi refleksami.
W nosie ekspresyjny aromat czerwonych owoców, dojrzałych jagód i orientalnych przypraw.
W ustach wino bogate, pełne, rozgrzewające, zarazem miękkie i aksamitne z łagodnymi taninami.
Dobrze zrównoważone, długie.
Sugestie kulinarne: pasty, wędliny, mięsa z rusztu, dojrzałe sery.

Folle Primitivo Di Manduria
75cl 210,-

DOC Puglia / Luccarelli / Włochy

Szczep: primitivo
Gwiazda winnicy Terre di Sava i gwiazda Apulii. Urzekające wino o mocnej rubinowej barwie z odcieniem granatu. W nosie intensywne aromaty wiśni i śliwek z nutą korzennych przypraw, śródziemnomorskich ziół i akcentem tytoniu. W ustach pełne, ekstraktywne, z ładnie ułożonymi aksamitnymi taninami, z posmakiem kawy, wanilii i kakao.
Sugestie kulinarne: czerwone mięsa, jagnięcina, dziczyzna, dojrzałe, twarde sery.

Vitaran Crianza
75cl 85,-

Rioja DOCa / Castillo de Mendoza / Hiszpania

Szczep: tempranillo 100%
Wino o głębokim, czerwonym kolorze z rudymi refleksami, W nosie aromaty jeżyn i śliwek, podkreślone nutami wanilii i cynamonu. W ustach dobra równowaga kwasowości i tanin. Długie, czyste i aromatyczne z pikantnym akcentem na finiszu.
Sugestie kulinarne: wędliny, pasztety, czerwone mięsa.

Castillo de Mendoza Reserva
75cl 135,-

Rioja DOCa / Hiszpania
Szczep: tempranillo
Wino o pięknej, rubinowo wiśniowej barwie. Mocne aromaty dojrzałych owoców: jeżyn i malin z nutami lukrecji, wanilii, cynamonu i kawy. W ustach mocna struktura oparta na dobrze zintegrowanych garbnikach, z soczystym, długim bardzo aromatycznym finiszem.
Sugestie kulinarne: jagnięcina, dziczyzna, pieczona gęś, kaczka.

Ontańon Reserva
75cl 165,-

Bodegas Ontańon / DOCa Rioja / Hiszpania

Szczepy: Tempranillo, Graciano
Wino oferuje bogatą mieszankę przypraw i dojrzałych ciemnych owoców (m.in. wiśni i śliwek), z nutami wanilii, kakao, tytoniu i tostów. Jest eleganckie, złożone i dobrze wyważone.
Sugestie kulinarne: mięsne przystawki, wołowina, dziczyzna, jagnięcina, dzikie ptactwo, kaczka, gęsina, dojrzałe sery.

Aresti Cabernet Sauvignon Reserva
15cl 16,- 75cl 75,-

Colchagua Valley / Aresti / Chile

Szczepy: cabernet sauvignon (85%), syrah (8%), malbec (7%)
Czerwone wytrawne wino o bardzo złożonym i ekspresyjnym bukiecie, zbudowanym z aromatów owocowych - śliwki, wiśnie, czarne porzeczki oraz pochodzących z leżakowania w dębowych beczkach zapachów wanilii, kawy, karmelu i tostów. W ustach miękkie, łagodne, z dobrą strukturą, dojrzałymi taninami i długim smakiem.
Sugestie kulinarne: pieczona lub duszona wołowina, gulasz, steki.

SZ

Carmenere Estate Selection
75cl 79,-

Curico Valley / Aresti / Chile

Szczepy: carmenere (95%), cabernet sauvignon (5%)

Wino o ciemnoczerwonym, głębokim kolorze. W nosie aromaty kandyzowanych owoców, śliwek i wiśni, z delikatną nutą papryki, akcentem kawy i wanilii. W ustach pełne, soczyste, łagodne, z bogatym ekstraktem i miękkimi taninami.

Sugestie kulinarne: potrawy jednogarnkowe, takie jak tajine, mięsa w łagodnych sosach, dania z grilla, makarony.

Famiglia Bianchi Malbec
75cl 100,-

Apelacja: San Rafael, Mendoza / Argentyna

Szczepy: malbec 100%

Intensywne aromaty owocowe: dojrzałe śliwki, wiśnie i jagody, z akcentem wanilii i czekolady. W ustach soczyste, świeże, dobrze zrównoważone z dobrą i gładkimi taninami oraz aksamitnym, długim finiszem.

Sugestie kulinarne: wędliny, mięsa z rusztu, steki.

Hunky Dory Pinot Noir
75cl 139,-

Marlborough / Hunky Dory / Nowa Zelandia

Szczep: pinot noir

Wytrawne wino o intensywnie purpurowej barwie, z wyrazistym aromatem wiśni, truskawek i czarnych jagód i fiołków, wzbogaconym nutą dymu i przypraw. W ustach owocowe, zrównoważone, z niuansami wanilii i łagodnymi taninami. Długie i eleganckie.

Sugestie kulinarne: wieprzowina, pieczony drób, dziczyzna, wędliny, mocne sery.

Long Barn Zinfandel
75cl 100,-

Apelacja: California / Fior di Sole / USA

Szczepy: zinfandel

Starzony w amerykańskim i francuskim dębie, klasyczny, kalifornijski zinfandel, z aromatami leśnych owoców (jeżyna, malina), z nutą jasnych rodzynek i akcentem wanilii. W ustach pełne ciała, łagodne, soczyste z posmakiem żurawiny, owoców granatu i nutą majeranku. Złożony, długi finisz.

Sugestie kulinarne: wędliny, mięsa z rusztu, pizza, pasty.

Teperberg Vision
75cl 95,-

Teperberg 1870 / Judean Lowlands / Izrael

Szczepy: Merlot

Treściwe i pełne wino, z miękkimi taninami oraz aromatami dojrzałych owoców jagodowych i konfitury śliwkowej.

Sugestie kulinarne: sałaty z dodatkiem mięs, burgery, pizze.

Shimshon Gold Red
75cl 155,-

Siedlisko: Górna Galilea / Golan Wines / Izrael

Szczepy: cabernet sauvignon (41%), syrah (35%), cabernet franc (17%), petit verdot (7%)

Aromaty czerwonych owoców (wiśnia, śliwka, jagody) z nutami ziół i przypraw. W ustach pełne, jedwabiste z dobrą kwasowością i długim, przyjemnym finiszem.

Sugestie kulinarne: pikantne dania mięsne, dania z girlla.

Hope Bay
15cl 13,- *75cl* 60,-

Western Cape / Pd Afryka

Szczepy: Shiraz

Bogate i dobrze zrównoważone wino, z mnóstwem aromatów i smaków owoców leśnych i przypraw.

Sugestie kulinarne: tuńczyk wędzony z maślakiem, burgery, ossobuco, makarony z sosami mięsnymi i grzybowymi.

SZ

Delheim Pinotage 75cl 130,-

Stellenbosch / Delheim / RPA

Szczep: pinotage

Wytrawne wino o intensywnej rubinowoczerwonej barwie. W nosie wyczuwalne aromaty dojrzałych owoców, głównie śliwek, porzeczek i jagód. Delikatne nuty wanilii i karmelu. W ustach mocne, ekstraktywne z posmakiem dojrzałych owoców i łagodnymi taninami.

Sugestie kulinarne: duszona wołowina, kaczka, dziczyzna, steki, wędzone mięsa.

WINA DESEROWE / dessert wines

Alvear Moscatel 10cl 14,-

Montilla Moriles / Alvear / Hiszpania

Szczep: moscatel

Bardzo urokliwy muszkat pachnący biszkoptami i kandyzowanymi pomarańczami. Miękki i fenomenalnie słodki. Czysta przyjemność.

Sugestie kulinarne: lekkie desery, tarty owocowe, sorbety.

Porto Passadouro Tawny Reserva 10cl 15,-

DO Douro / Quinta Passadouro / Portugal

Szczepy: touriga nacional, touriga franca, tinto cão, tinta amarela sousão, tinta roriz

Porto tawny to kupaż win z wielu odmian i z wielu roczników. Jest to wino o charakterystycznej ceglasto czerwonej barwie z aromatami czerwonych owoców i delikatną nutą orzechową. Na podniebieniu świeżość, równowaga i bardzo gładkie taniny, które zdają się głównymi elementami tego wina.

Sugestie kulinarne: digestif, pleśniowe sery.

WINA DOMOWE / house wines

Chardonnay Estate Selection 15cl 12,-

Curico Valley / Aresti / Chile

Szczep: chardonnay

Wytrawne wino o żółtawej barwie z zielonymi refleksami. W nosie ekspresyjny aromat dojrzałych owoców ananasa, gruszek, cytrusów i bananów. W ustach wino bogate, cieliste, miękkie i aksamitne z posmakiem wanilii i nutą kawy. 90 punktów w Wine Advocate Roberta Parkera.

Sugestie kulinarne: ryby morskie, owoce morza, karp, cielęcina.

Merlot Estate Selection 15cl 12,-

Curico Valley / Aresti / Chile

Szczepy: merlot (90%), cabernet sauvignon (10%)Żywy, czerwony kolor.

W nosie ekspresyjne aromaty malin, borówek i truskawek, wzbogacone nutami wanilii i kakao. W ustach bogate, miękkie, łagodne z delikatną słodyczą i aksamitnymi taninami.

Sugestie kulinarne: wędliny, pasztety, czerwone mięsa pieczone lub z grilla.

WINA KONESERA / connoisseur wines

Château Mazeyres Pomerol — 75cl 250,-

Bordeaux / Francja

Szczepy: merlot (80%), cabernet franc (20%)

Klasyczny pomerol z gliniasto wapiennego podłoża, charakteryzuje się połączeniem siły bogatych aromatów dojrzałych czarnych owoców z eleganckimi nutami przypraw, cedru i lukrecji. Mocna struktura tanin doskonale wtapia się w teksturę wina, które jest bogate i delikatne.

Sugestie kulinarne: jagnięcina i dziczyzna.

Pommard Les Charmots 1er Cru — 75cl 420,-

AOC Bourgogne / Maison Chanson / Francja

Szczep: pinot noir

Piękna, ciemnorubinowa barwa. Mocne aromaty czerwonych owoców z nutami lukrecji i akcentem wanilii. W ustach pełne, sprężyste, z aksamitną teksturą i dobrze ułożonymi taninami. Finisz długi, elegancki. Leżakuje w dębowych beczkach przez 16 miesięcy.

Sugestie kulinarne: czerwone i białe mięsa pieczone lub z grilla, kaczka, dziczyzna, dojrzewające, mocne sery.

Villa Rizzardi Amarone Della Valpolicella Classico — 75cl 350,-

DOC Veneto / Guerrieri Rizzardi / Włochy

Szczep: corvina, corvinone, rondinella, barbera, sangiovese

Niezwykle eleganckie, mineralne, czyste, pełne owocu wino o wyrazistym, czekoladowym niuansie. Dobra kwasowość znakomicie równoważy wysoki, typowy dla amarone alkohol i słodycz.

Sugestie kulinarne: dzikie ptactwo, duszona wołowina, polędwica wołowa z rusztu, parmezan i inne twarde, dojrzałe sery.

Gaja Barolo Dagromis — 75cl 390,-

DOCG Piemont / Gaja / Włochy

Szczep: nebbiolo

Nazwa wina pochodzi od rodziny Gromis, cenionych właścicieli winnic w La Morra w XIX stuleciu. Winogrona zbierane są właśnie w La Morra i w wyjątkowej, należącej do rodziny Gaja winnicy w Serralunga. Wino dojrzewające przez 12 miesięcy w dębowych barriques i przez kolejny rok w dużych dębowych kadziach, prezentuje wyjątkową ekspresję tych dwóch najsłynniejszych terroir w Barolo. Intensywny kolor, piękne aromaty dojrzałych porzeczek i jagód z nutami kwiatowymi. Solidna struktura, równoważona bogatą, miękką cielistością. Idealne do bardzo długiego starzenia.

Sugestie kulinarne: pieczona jagnięcina, steki z polędwicy w sosach, bażant, risotto z truflami.

Chateau Musar Red — 75cl 290,-

Bekaa Valley / Musar / Liban

Szczepy: cabernet sauvignon, cinsault, carignan.

Głęboko rubinowa barwa z mocnym połyskiem. Aromaty czarnych porzeczek i wiśni, z nutami wanilii, lukrecji, cedru i czekolady. Smak dojrzałych czerwonych owoców z nutami ziół i przypraw. Doskonała równowaga i długi elegancki finisz.

Sugestie kulinarne: jagnięcina, dziczyzna, dojrzałe, twarde sery.

Viña Tondonia Red Reserva — 75cl 250,-

DOCa Rioja / Viña Tondonia / Hiszpania

Szczepy: tempranillo (75%), garnacha (15%), graciano i mazuelo (10%)

Po winifikacji wino dojrzewało 6 lat w beczkach, następnie niefiltrowane rozlano do butelek. Kolejne dziesięć lat wino dojrzewało w butelkach Feeria aromatów owocowych z niuansami balsamicznymi i delikatnymi, nutami wanilii. W ustach wino bogate, dojrzałe, z wyjątkowo aksamitnymi taninami.

Sugestie kulinarne: pasuje do większości mięs, połączenie bliskie ideału to udziec jagnięcy nadziewany czosnkiem, rozmarynem i anchois.

SZ

citywine

WINKOLEKCJA

idziemy w winną stronę

*Ceny zawierają podatek VAT / Prices include VAT Taxes
*Alkohol szkodzi zdrowiu / Consumption of alcohol is harmful for your health