

*katalog*WIN



DOM
KAWY I WINA



Dom Kawy i Wina powstał w 2009 roku. Od tego czasu bardzo prężnie się rozwija w postaci pokazowego sklepu w Nowym Sączu oraz kawiarnio-winiarni w prestiżowej lokalizacji w Krynicy-Zdroju.

W ofercie Domu Kawy i Wina znajdują się wina z całego świata. Każdą butelkę wybieramy osobiście. Odwiedzając winnice i targi na całym świecie, z których przywozimy starannie wyselekcjonowane wina.

Dom Kawy i Wina powstał z pasji. Bogaty katalog win, który mają Państwo przed sobą, najlepiej to obrazuje. Znajdą w nim Państwo nie tylko listę naszych win* i ich opisy, ale także opisy winnic, z których pochodzą oraz nasze porady w kwestii doboru zestawów win na specjalne okazje.

W Domu Kawy i Wina każdy koneser wina poczuje się wyjątkowo - będzie mógł porozmawiać o winiarskim świecie z podobnymi sobie pasjonatami i z fachowym, wykwalifikowanym w tym temacie personelem.

Zapraszamy do naszego winiarskiego świata i skorzystania z wyjątkowej oferty win Domu Kawy i Wina.

* Roczники butelek na zdjęciach w katalogu mogą się różnić od roczników aktualnie dostępnych w ofercie.



Winnica

CAVE DE RIBEAUVILLÉ

To spółdzielnia winiarska założona w 1895 roku, dziesięć lat po włączeniu Alzacji do Rzeszy Niemieckiej. W czasach, gdy lokalne winiarstwo zostało odcięte od naturalnego rynku zbytu, jakim była Francja – założenie spółdzielni było jedynym sposobem, by zachować odpowiednio wysoką jakość win. Dziś, choć wina z Alzacji łatwo sprzedają się na całym świecie, a wśród winiarzy nie brakuje indywidualistów, spółdzielnia z Ribeauvillé nadal działa na tych samych zasadach co 120 lat temu. Winogrodnicy przekazują swoje winogrona wykwalifikowanym enologom, którzy tworzą z nich wina najwyższej klasy, wysoko cenione pośród innych alzackich producentów. Wśród win na szczególną uwagę zasługują te pochodzące z parceli Clos du Zahnacker.



PINOT GRIS

Collection Vendanges Manuelles



Winnica: **Cave de Ribeauvillé**



Kraj/region: **Francja/Alzacja**



Rodzaj: **półwytrawne**



Kolor: **białe**



Pokazuje mocne aromaty dojrzałych fig i świeżego melona. Jest obfite i dobrze zrównoważone.



W ustach - świeże, z delikatną słodyczą w tle.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **wędlin i drobiu**



Okazja: **na babskie spotkanie**



RIESLING

Collection Vendanges Manuelles



Winnica: **Cave de Ribeauvillé**



Kraj/region: **Francja/Alzacja**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Wytrawne i pikantne. W nosie wyczuwalne różne aromaty, z nutami owoców cytrusowych oraz aromatów mineralno - kamiennych. Na początku energiczne, finał - długi i dobrze zbudowany.



Ciesz się tym winem za młodu (w ciągu 5 lat), by skorzystać z jego wyjątkowej świeżości.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **ryb i owoców morza**



Okazja: **do posiłku**



GEWURZTRAMINER

Collection Vendanges Manuelles



Winnica: **Cave de Ribeauvillé**



Kraj/region: **Francja/Alzacja**



Rodzaj: **półwytrawne**



Kolor: **białe**



Zawiera prawdziwy bukiet aromatów: róży i piwonii, przez co jego zapach jest mocny i złożony. Jego świeżość pozostaje bardzo dyskretna.



Jest mocno zbudowane, z pikantnym, korzennym finałem.



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane jako: **aperitif**,
a także do: **miękkich serów**
i pikantnych potraw z Meksyku,
Maroko i Indii



Okazja: **na randkę**



GEWURZTRAMINER TERROIRS

Collection Vendanges Manuelles



Winnica: **Cave de Ribeauvillé**



Kraj/region: **Francja/Alzacja**



Rodzaj: **półwytrawne**



Kolor: **białe**



W nosie - typowe, z wyczuwalnymi aromatami kwiatów róży oraz owoców liczi.



W ustach - aksamitne, z długą świeżością. Bardzo dobrze wyważony finał.



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane do: **pikantnych serów i kaczki w sosie pomarańczowym**



Okazja: **na prezent**



Winnica

ISABELLE ET DENIS POMMIER

Jest to rodzinna posiadłość ulokowana w miejscowości Poinchy, nieopodal miasteczka Chablis, w samym sercu regionu. Powstają tu jedne z najśłynniejszych na świecie białych win. W 1990 roku Isabelle i Denis Pommier odziedziczyli 2 hektary ziemi. Pierwsze wino pod własną marką zabutelkowali już 4 lata później. Od tego czasu rozszerzyli swoją posiadłość o kolejne 14 hektarów winnic na kilkunastu najlepszych stokach apelacji Chablis. Dzięki zachowaniu wszystkich cech charakterystycznych dla burgundzkiego terroir wina z posiadłości Pommier można spotkać w najlepszych restauracjach Francji. Są one także wymieniane w renomowanych przewodnikach winiarskich.



PETIT-CHABLIS



Winnica: **Isabelle et Denis Pommier**



Kraj/region: **Francja/Chablis**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Bardzo świeże, żywe aromaty zielonych owoców.



Na podniebieniu wyczuwalne ostrygi, pył kamienny i sól. Atrakcyjne, wytrawne zakończenie. Doskonale jako aperitif.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **szparagów, skorupiaków i sałat z grillowanymi krewetkami**



Okazja: **na weekend w plenerze**

CHABLIS



Winnica: **Isabelle et Denis Pommier**



Kraj/region: **Francja/Chablis**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Klasyczne, niezwykle świeże,
z aromatami zielonych owoców,
morskiej bryzy i muszli ostrygi.



Bardzo dobra ekspresja chardonnay,
z aromatami białych kwiatów i owoców
cytrusowych. Czyste, intensywne
i pięknie wykończone, z prawdziwą
werwą i odrobiną surowości.



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane do: **makaronów z owocami
morza, tłustych ryb i serów**



Okazja: **do obiadu z rodziną**





CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LÉCHET



Winnica: **Isabelle et Denis Pommier**



Kraj/region: **Francja/Chablis**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Intensywny złoty kolor
z zielonymi refleksami.



W ustach wyczuwalne akcenty
kamienne, podkreślone mineralnymi
aromatami, z nutami tostów i dymu.
Pełne i bogate, idealnie oddające
charakter terroir.



Temperatura serwowania: **12-14°C**



Polecane do: **wędzonych ryb,
wędlin i twardych serów**



Okazja: **do kolacji we dwoje**



Winnica

BODEGAS LAHOZ

Pod koniec ubiegłego wieku rodzina Lahoz rozpoczęła uprawę winorośli na swej pierwszej parceli. Z roku na rok winnica rozrastała się, a w 2004 zebrano pierwsze plony. Bodegas Lahoz uprawia winorośl w trzech wielkich winnicach, w specjalnie wybranych najlepszych siedliskach równiny La Mancha: La Nieva, El Pantano i Vega Córcoles - w sumie 500 hektarów winnic. 80% winnic jest obsadzone czerwonymi odmianami Tempranillo, Merlot, Cabernet sauvignon i Syrah. Pozostałą część zajmują odmiany białe: Airén, Sauvignon blanc, Chardonnay i Moscatel de Grano Menudo. W Bodegas Lahoz stosuje się nowoczesne rozwiązania w połączeniu z perfekcją i pasją tworzenia wina. Piękna piwnica w podziemiach posiadłości daje winom spokojnie dojrzewać w ciszy i spokoju.

VINHOZ AIRÉN



Winnica: **Bodegas Lahoz**



Kraj/region: **Hiszpania/La Mancha**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



W nosie wyczuwalne aromaty
białych owoców.



Lekkie, z delikatną kwasowością.



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane do: **białych mięs i ryb**



Okazja: **na grilla**

VINHOZ TEMPRANILLO



Winnica: **Bodegas Lahoz**



Kraj/region: **Hiszpania/La Mancha**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Kolor - intensywny wiśniowy
z czerwoną obwódką.



W nosie dominują aromaty dojrzałych
czerwonych owoców truskawki i wiśni.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **czerwonych mięs i serów**



Okazja: **na bankiet**

VEGA CORCOLES TEMPRANILLO JOVEN



Winnica: **Bodegas Lahoz**



Kraj/region: **Hiszpania/La Mancha**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Kolor wiśni z jasnymi odcieniami fioletu.



Wytwarzany ze szczepu 100% tempranillo, o intensywnym i głębokim posmaku dojrzałych owoców.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **pieczonych mięs i serów**



Okazja: **na spotkanie z przyjaciółmi**

VEGA CORCOLES TEMPRANILLO ROBLE



Winnica: **Bodegas Lahoz**



Kraj/region: **Hiszpania/La Mancha**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Intensywnie czerwony kolor.



W nosie intensywne aromaty dojrzałych ciemnych owoców z dymną nutą w tle. Przez trzy miesiące dojrzewało w nowych beczkach z dębu amerykańskiego i francuskiego.



Temperatura serwowania: **16-17°C**



Polecane do: **czerwonych mięs i tapas**



Okazja: **do posiłku**

RECATO TEMPRANILLO



Winnica: **Bodegas Lahoz**



Kraj/region: **Hiszpania/La Mancha**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Balsamiczne aromaty z dymną nutą charakterystyczną dla win dojrzewających w beczce.



Czerwono-rubinowy kolor przekłada się na mocny wyrazisty smak, z długą końcówką.



Temperatura serwowania: **16-17°C**



Polecane do: **serów curado, kielbasy chorizo oraz dziczyzny**



Okazja: **na prezent**

ABAD DE SOTO TEMPRANILLO



Winnica: **Bodegas Lahoz**



Kraj/region: **Hiszpania/La Mancha**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



12 miesięcy leżakowania w beczce
wytworzyło wykwintny bukiet
z wyczuwalnymi aromatami dymu
i dojrzałych czerwonych owoców.



Najlepsze winogrona w winnicy
oddają dobrze zaokrąglone taniny
z długo utrzymującym się posmakiem.



Temperatura serwowania: **16-17°C**



Polecane do: **czerwonych mięs
i dziczyzny**



Okazja: **na randkę**



Winnica

BODEGAS MITOS

Bodegas Mitos została stworzona z pasji do wina. Ale żeby pasję realizować potrzebne było znalezienie doskonałej lokalizacji - odkryto ją w Requena, 700 m n.p.m., 70 km od Walencji. Winiarstwo istniało tam od XV wieku, a jego rozkwit przypadł na wiek XIV wiek. Winnicę, która przeszła w posiadanie młodych przedsiębiorców, zmodernizowano, wprowadzając w niej najnowsze rozwiązania technologiczne, lecz nie zapominając o tradycyjnym winiarstwie. To połączenie nowoczesności z tradycją daje obecnie możliwość oferowanie świetnych win w przystępnych cenach.



MITOS TINTO ONE TEMPRANILLO



Winnica: **Bodegas Mitos**



Kraj/region: **Hiszpania/Walencja**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Głęboka rubinowa barwa zgrywa się z aromatami owoców wiśni, jeżyny, truskawki oraz nutą migdałów.



Smak wiśni z wyraźnie odczuwalnymi taninami. Długie w posmaku.



Temperatura serwowania: **14-16°C**



Polecane do: **gulaszów z grzybami i serów z niebieską pleśnią**



Okazja: **na bankiet**



MITOS ROBLE



Winnica: **Bodegas Mitos**



Kraj/region: **Hiszpania/Walencja**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Wino z odmiany cabernet sauvignon, merlot i tempranillo. W nosie mieszają się aromaty przetworzonych i suszonych czerwonych owoców.



Smak kakao i wiśni, przyprawiony pieprzem. Wyraźnie zaznaczona obecność tanin.



Temperatura serwowania: **14-16°C**



Polecane do: **grillowanych mięs i wędzonych serów**



Okazja: **na grilla**



MITOS SELECCIÓN



Winnica: **Bodegas Mitos**



Kraj/region: **Hiszpania/Walencja**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



W nosie dominują aromaty czerwonych i egzotycznych owoców.



Połączenie odmian cabernet sauvignon, merlot i syrah daje intensywną głęboką barwę rubinu z filetowymi refleksami na obrzeżach. Długo utrzymuje się w ustach dzięki dojrzałym taninom.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **grillowanych mięs, makaronów oraz wędlin**



Okazja: **do obiadu z rodziną**

MITOS CRIANZA



Winnica: **Bodegas Mitos**



Kraj/region: **Hiszpania/Walencja**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



W nosie wyczuwalne aromaty leśnych owoców i skóry, z delikatną waniliową nutą w tle.



W ustach dominują smaki wiśni, jeżyny i czarnej porzeczki. Odmiany cabernet savignon i tempranillo oddaje w głęboki, purpurowy kolor. Dobry balans między dojrzałymi taninami a owocowością.



Temperatura serwowania: **18°C**



Polecane do: **jagnięciny, wołowiny i twardych serów**



Okazja: **na prezent**

MITOS RESERVA



Winnica: **Bodegas Mitos**



Kraj/region: **Hiszpania/Walencja**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Barwa wiśniowa z delikatnymi czerwonymi refleksami na obrzeżach.



W kieliszku uwydatniają się aromaty czarnej porzeczki, jeżyny, dojrzałej truskawki i czereśni. Usta zrównoważone: dojrzały czerwony owoc łączy się ze słodkawym finiszem.



Temperatura serwowania: **18°C**



Polecane do: **grillowanych czerwonych mięs, gulaszów i ciemnej czekolady**



Okazja: **na prezent**



Winnica

ROTLLAN TORRA

Znajduje się w Torroja del Priorat - miasteczku, którego historia sięga XI wieku, w sercu Denominación de Origen Priorat (Tarragona). Powstała w 1984 roku jako owoc dziesięciu lat pracy w sektorze winiarskim. Jej założycielką jest María Angeles Torra, która kieruje firmą do dziś, we współpracy z synami - Jordim i Albertem Rotllan Torra. Za cel postawiono sobie osiągnięcie jak najwyższej jakości czerwonych win, by dorównać wielkim winom o międzynarodowej sławie. Rotllan Torra specjalizuje się w winach dojrzewanych typu reserva i gran reserva. Bodega zajmuje posiadłość La Balandra, która stała się symbolem winnicy. Wina Rotllan Torra mają silną strukturę taniczną, intensywny kolor, moc, bogactwo aromatów i smaku, a także elegancję, klasę, krągłość - cechy wynikające ze staranności, z jaką wina są wytwarzane. Posiadają także potencjał winiarskiego regionu Priorat.

ROTLLAN TORRA CRIANZA



Winnica: **Rotllan Torra**



Kraj/region: **Hiszpania/Priorat**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Doskonała harmonia owoców i drewna. W nosie wyczuwalne tosty i dojrzałe owoce, wanilia, pieprz, z nutami mineralnymi oraz lukrecją.



Na podniebieniu jest miękkie, jedwabiste, bardzo owocowe. Po odpowiednim okresie leżakowania w butelce na pewno zyska na jakości.



Temperatura serwowania: **15-17°C**



Polecane do: **pieczonych czerwonych mięs i dziczyzny**



Okazja: **do posiłku**

ROTLLAN TORRA RESERVA



Winnica: **Rotllan Torra**



Kraj/region: **Hiszpania/Priorat**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Intensywnie ciemnobordowe aromaty wynikające z kontaktu ze świeżym drewnem (starzenie: 24 m-ce, dąb amerykański).



Nuty tostowe o korzennym tle, skomponowane z nutami dojrzałych jeżyn, malin i czarnych porzeczek oraz subtelnymi nutami lukrecji. Umiarkowana kwasowość, słodkawe, aksamitne taniny.



Temperatura serwowania: **15-17°C**



Polecane do: **grillowanych czerwonych mięs, gulaszu i dojrzałych serów**



Okazja: **relaks**

ROTLLAN TORRA BALANDRA



Winnica: **Rotllan Torra**



Kraj/region: **Hiszpania/Priorat**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Wyselekcjonowane winogrona pochodzą z krzewów liczących 30-50 lat. Wino ma bardzo intensywny czereśniowy kolor i złożone aromaty, w których można wyczuć nuty pieprzu i dobrego drewna.



W ustach jedwabiste, dobrze zbudowane, a zarazem delikatne i eleganckie, o dużym potencjale. Nadaje się do długiego przechowywania.



Temperatura serwowania: **15-17°C**



Polecane do: **gulaszu z jagnięciny i pieczeni**



Okazja: **na spotkanie z przyjaciółmi**



ROTLLAN TORRA AMADIS



Winnica: **Rotllan Torra**



Kraj/region: **Hiszpania/Priorat**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Winogrona garnacha i carinena pochodzą z ponad 50-letnich krzewów. Okres starzenia się wina w beczce z dębu francuskiego wyniósł 10 miesięcy.



Ewolucja wina przewiduje dominację aromatów: do 5 lat - skóry, przypraw, kawy i wanilii, do 10 lat - rumu, do 15 lat - czarnej trufli z nutami korzennymi i czereśniowymi.



Temperatura serwowania: **15-17°C**



Polecane do: **pieczonej jagnięciny i wołowiny**



Okazja: **na prezent**



WINEINTUBE

Wineintube to 3-litrowe tuby z hermetyczną torbą pełną świetnego hiszpańskiego wina. Opakowania są estetyczne i oryginalne, a jakość wina satysfakcjonująca. Wygodna przykrywka z uchwytem ułatwia transport. Zamknięcie w postaci plastikowego kranu czyni Wineintube winem w sam raz na udaną imprezę!

Firma Wineintube została założona w 2008 przez członków rodzin z tradycyjnymi winiarskimi, z obszaru Denominación de Origen Tarragona. Celem twórców marki było wprowadzenie innowacji na rynek opakowań wina

- niewątpliwie cel ten zrealizowano:



- Wineintube są ozdobą stołu podczas imprezy czy grilla. W dodatku w tym przypadku szata czyni... wino - estetyka opakowania idzie w parze z dobrą jakością trunku.
- Do opakowania również po otwarciu nie dostaje się powietrze, dlatego otwarte wino można przechowywać nawet do 6 tygodni.
- Opakowanie Wineintube jest lekkie w porównaniu do szklanych butelek. Ponadto jest bezpieczne - nie potłucze się.
- Opakowanie jest jednorazowe, co gwarantuje absolutną higienę, przy czym po wyrzuceniu zajmuje mało miejsca, redukując negatywny wpływ na środowisko.
- 3-litrowa pojemność jest wygodna i ekonomiczna, a przechowywanie wina jest bardzo łatwe.

Dom Kawy i Wina jest jedynym dystrybutorem Wineintube w Polsce. Cieszyć się razem z nami tym świetnym winem w kolorowym i nowoczesnym opakowaniu.

Wineintube

VERDEJO



Winnica: **Vins Padró**



Kraj/region: **Hiszpania/Tarragona**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Słomkowo-zielonkawa barwa.



W nosie wyczuwalne aromaty cytrusów, owoców egzotycznych i białych kwiatów, z delikatną nutą anyżową w tle.



W ustach odświeżająca kwasowość, z lekką goryczą.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **ryb, drobiu i sałatek**



Okazja: **na weekend w plenerze**

Wineintube

TEMPRANILLO



Winnica: **Vins Padró**



Kraj/region: **Hiszpania/Tarragona**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Barwa mocno wiśniowa.



Dominują aromaty dojrzałych czerwonych owoców: truskawek, wiśni, suszonych śliwek.



W ustach wyczuwalne bardzo dojrzałe taniny, z nutą lukrecjową.



Temperatura serwowania: **15°C**



Polecane do: **grillowanych mięs, wędlin i dojrzałych serów**



Okazja: **na imprezę**



ARANELL



Winnica: **Vins Padró**



Kraj/region: **Hiszpania/Tarragona**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



W nosie wyczuwalne ziołowe aromaty mieszające się z nutą cytrusową - zapach odzwierciedla błąd, słomkowo-zielona barwa.



Delikatna kwasowość nadaje mu zwiewności.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **sałat, owoców morza i miękkich serów**



Okazja: **na weekend w plenerze**



Winnica

GRÓF DEGENFELD WINERY

Korzenie rodziny Degenfeldów sięgają średniowiecza. Na Węgry przybyli oni ze Szwajcarii w XIX wieku. Stając się właścicielami ziemskimi dużych terenów w regionie tokajskim, odegrali oni znaczącą rolę w kształtowaniu się ówczesnego winiarstwa. Hrabia Emeryk Degenfeld założył w 1857 roku Towarzystwo Producentów Tokajskich mające na celu utrzymywanie jak najwyższej jakości tamtejszych win. Po drugiej wojnie światowej posiadłości rodzinne zostały skonfiskowane, a winnice przyłączone do państwowego kombinatu winiarskiego. Po zmianach ustrojowych, w 1994 roku spadkobiercy postanowili odtworzyć rodzinne tradycje. W tym celu zakupiono zabytkową piwnicę w Tarcal, w pobliżu Tokaju oraz 100 hektarów winnic położonych w najlepszych obszarach Pogórza Tokajskiego - głównie wokół miejscowości Tarcal i Mad. Na terenie posiadłości należącej do rodziny, w dawnym pałacu znajduje się czterogwiazdkowy hotel z wyśmienitą restauracją i salami degustacyjnymi.

TOKAJI SZAMORODNI



Winnica: **Chateau Tarczal**
/Gróf Degenfeld Winery



Kraj/region: **Węgry/Tokaj-Hegyalja**



Rodzaj: **słodkie**



Kolor: **białe**



Bukiet ma bardzo złożony: w nosie wyczuwalne aromaty szarej pleśni, skórki pomarańczy, melona oraz ananasa. Charakteryzuje je jasno żółty kolor.



W ustach - smak suszonej moreli. Całość dobrze zbalansowana.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **crème brûlée, sernika oraz serów z porostem pleśni**



Okazja: **na weekend w plenerze**





Winnica

CSÁNYI PINCÉSZET

Jest to spora winiarnia położona w sercu Villány - regionu na południu Węgier, w którym powstają najlepsze w kraju czerwone wina. Kontynuuje ona tradycję posiadłości, którą założył w tym miejscu w 1881 roku Zygmunt Teleki. Był to enolog, który zasłynął odkryciem metody zabezpieczania winnic przez filokserą - mszycą, której plaga dziesiątkowała winnice Europy w XIX wieku. Dziś na cześć słynnego winiarza nazwana została najwyższa linia win - Chateau Teleki. W ofercie Csányi znajdziemy nie tylko wina z tradycyjnych węgierskich szczepów, takich jak kadarka, kékoportó i kékfrankos, ale także słynne międzynarodowe czerwone odmiany z cabernetem, merlotem i pinot noir na czele.



TELEKI MERLOT



Winnica: **Csányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Villány**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Charakterystyczny zapach
czarnych jagód idzie w parze
z głęboką czerwienią.



W ustach - dojrzałe owoce leśne
z czekoladą oraz delikatnymi taninami.



Temperatura serwowania: **18°C**



Polecane do: **potraw z czerwonego
mięsa oraz deserów na bazie
gorzkiej czekolady**



Okazja: **do posiłku**



TELEKI CABERNET SAUVIGNON



Winnica: **Csányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Villány**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Wyczuwalne w nosie aromaty czarnego pieprzu oraz dojrzałych owoców leśnych obrazuje intensywnie rubinowa barwa.



W ustach przebijają się smaki czarnej porzeczki z wyrazistymi taninami.



Temperatura serwowania: **18°C**



Polecane do: **grillowanych czerwonych mięs**



Okazja: **na grilla**



CABERNET FRANC



Winnica: **Csányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Villány**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



W nosie wyczuwalne aromaty świeżych zielonych owoców.



W ustach pełne, z wyraźną kwasowością. Taniny na dobrym poziomie. Długie, z owocową końcówką.



Temperatura serwowania: **18°C**



Polecane do: **duszonych mięs, grillowanych steków**



Okazja: **na spotkanie z przyjaciółmi**

CHATEAU TELEKI CABERNET FRANC



Winnica: **Csányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Villány**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Leżakowanie przez 18 miesięcy w 300 litrowej beczce z dębu węgierskiego zaowocowało głęboką rubinową barwą i bogatymi aromatami owoców leśnych i dojrzałych śliwek.



W ustach pojawia się smak gorzkiej czekolady. Intensywne taniny i delikatna kwasowość.



Temperatura serwowania: **18°C**



Polecane do: **potraw z grzybami oraz deserów z suszonymi owocami lasu**



Okazja: **na prezent**



Winnica **SAUSKA**

Ta rodzinna winiarnia należy do jedynych z najnowszych winiarskich przedsiębiorstw w Tokaju. Jak przystało na firmę z XXI wieku, kładzie się tu bardzo duży nacisk na nowoczesne podejście do uprawy i winifikacji winogron. Nie zapominając naturalnie o tradycji. Spod ręki młodych enologów wychodzą klasyczne wina tokajskie, a także wina z międzynarodowych odmian, takich jak sauvignon blanc, chardonnay czy riesling, o których jeszcze kilkanaście lat temu w tej części Węgier nawet nie myślano. W nowoczesnej przetwórni stosuje się metodę grawitacyjną, która pozwala na wydobycie większej świeżości i owocowości w wytrawnych winach, z których słynie ten producent. Od kilku lat rodzina zaangażowana jest w projekt w regionie Villány na południu kraju, gdzie powstają wyjątkowe wina czerwone.

TOKAJI CASINO CUVÉE



Winnica: **Hétfürtös/Sauska**



Kraj/region: **Węgry/Tokaj**



Rodzaj: **słodkie**



Kolor: **białe**



W nosie wyczuwalne aromaty miodu, dzikich grzybów, suszonych owoców oraz dymu drzewnego. Zapach oddaje ciemny złoty kolor z brązowymi odcieniami.



W smaku dobrze zrównoważona słodycz z kwasowością.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **tiramisu, lodów i naleśników**



Okazja: **na randkę**



TOKAJI CUVÉE VULCANUS



Winnica: **Hétfűrtös/Sauska**



Kraj/region: **Węgry/Tokaj**



Rodzaj: **słodkie**



Kolor: **białe**



W nosie dominują aromaty orzechów i migdałów, z tytoniowym dymem w tle. Wszystko podkreśla barwa ciemnego bursztynu.



W ustach wyraźna kwasowość i dobrze zneutralizowany wysoki poziom alkoholu.



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane do: **pikantnych, egzotycznych potraw kuchni tajskiej, ostryg i sushi**



Okazja: **relaks**

TOKAJ ASZÚ 5 PUTTONYOS



Winnica: **Hétfűrtös/Sauska**



Kraj/region: **Węgry/Tokaj**



Rodzaj: **słodkie**



Kolor: **białe**



Szlachetna, złota barwa, z lekkimi odcieniami bursztynu.



Delikatny i bardzo bogaty aromat. Intensywny, owocowy bukiet i przyjemna kwasowość doskonale uzupełnia dyskretną, elegancką strukturę.



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane do: **crème brûlée, sernika i kremowych ciast**



Okazja: **na prezent**





Winnica **JUHÁSZ**

Tę, całkiem sporą już winnicę położoną na obrzeżach Egeru, od 1993 roku prowadzą dwaj bracia Attila i Péter Juhász. Obecnie do firmy należy około 60 hektarów winnic. Spośród nich najważniejszymi są dwie parcele Paptag (10 ha) i Gesztenyés (6 ha), na których rodzą się owoce wykorzystywane do produkcji najlepszych win. Wśród czerwonych odmian dominuje tu lokalny kékfrankos, a także międzynarodowe odmiany, takie jak cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, zweigelt, blauburger i merlot. Większość z nich wykorzystywane jest do produkcji najbardziej znanego wina wychodzącego spod ręki braci - Egri Bikavéra. Od kilku lat przedsiębiorstwo systematycznie się rozwija, poszerzając nie tylko areał upraw, ale także unowocześniając przetwórnictwo i budując nowe piwnice do leżakowania win w beczkach. Dziś bracia Juhász uznawani są za jednych z najważniejszych winiarzy młodego pokolenia.

PAPTAG CUVÉE SUPERIOR



Winnica: **Juhász**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Nowa edycja wina znanego i cenionego jako Superior, o pięknej, ciemnej barwie.



Szlachetny aromat wina pochodzącego z najwartościowszych upraw w winnicy. Bardzo bogaty i złożony bukiet smaków owoców leśnych. Wyczuwalne intensywne taniny.



Temperatura serwowania: **16-18°C**



Polecane do: **czerwonych duszonych mięs oraz dziczyzny**



Okazja: **na prezent**



PAPTAG EGRI BIKAVÉR SUPERIOR



Winnica: **Juhász**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Przyjemny, a zarazem złożony nos oferuje nam mocne aromaty wiśni, z delikatnymi nutami mineralnymi. Współgra z ciemną, głęboką barwą.



Usta dobrze zbudowane, z wyraźnie wyczuwalnymi taninami oraz dobrym balansem pomiędzy kwasowością a dojrzałymi owocami.



Temperatura serwowania: **16-18°C**



Polecane do: **dojrzałych serów i grillowanych mięs**



Okazja: **do obiadu z rodziną**





ROSÉ



Winnica: **Juhász**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **różowe**



Bardzo aromatyczne, świeże i zachwycające swoją owocowością. Wyczuwalne aromaty czerwonych owoców: poziomki i truskawek.



W ustach rześkie i dobrze zbalansowane, ze świetną kwasowością.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **lekkich sałat oraz dań z drobiu**



Okazja: **na weekend w plenerze**



Winnica

SCHIEBER PINCÉSZET

Mało kto zdaje sobie sprawę, że słynne wino bikavér - czyli bycza krew, po raz pierwszy pojawiło się właśnie w Szekszárdzie. Tutaj także od wieków uprawiana jest jedna z najciekawszych odmian na Węgrzech - kadarka. Rodzinna winnica Schieber została założona w 1978 roku. Dziś posiadają 30 hektarów winnic położonych w Dolinie Barania nieopodal Szekszárdu. Winiarnia oraz piwnice umieszczone są w zabytkowym, ponad stuletnim budynku przy słynnej ulicy Kadarki w historycznym centrum miasta. Można dziś tutaj zdegustować i kupić 12 rodzajów win, z których naturalnie największą popularnością cieszy się Szekszárdi Bikavér.

MERLOT SZEKSZÁRD



Winnica: **Schieber**



Kraj/region: **Węgry/Szekszárd**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



W nosie wyczuwalne zapachy
świeżego ciasta wiśniowego
i leśnych jagód, z delikatną nutą
beczki.



W ustach bogaty smak ciemnych
owoców, wanilii i czekolady.
Kompozycja ta daje głęboko
czerwony kolor. Zaokrąglone taniny.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **pieczonych
ciemnych mięs i twardych serów**



Okazja: **do obiadu z rodziną**

SZEKSZARD BIKAVÉR



Winnica: **Schieber**



Kraj/region: **Węgry/Szekeşárd**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



W zapachu dominuje pieprz, borówki i jeżyny - na dębowym tle. To dało bardzo głęboki purpurowo-czerwony kolor.



W ustach harmonijne, ekstraktywne, z mocno zbudowanymi taninami, o długim finiszu. Spory potencjał starzenia.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **dziczyzny, grillowanej wołowiny i twardej serów**



Okazja: **na spotkanie z przyjaciółmi**



Winnica

ST. ANDREA

Współwłaściciel i główny enolog winiarni - Gyuri Lörincz to aktualnie jeden z najbardziej cenionych i utytułowanych winiarzy Egeru. Jak większość tutejszych enologów swoją karierę zawodową zaczynał w państwowym kombinacie winnym. Szybko jednak zorientował się, że aby robić naprawdę dobre wina trzeba znaleźć najlepsze siedliska i doskonale wyselekcjonowane owoce. Swoje pierwsze samodzielne wina robił na potrzeby własne i przyjaciół. Dzięki jednemu z takich prywatnych win, w 1999 roku Gyuri wygrał Narodowy Konkurs Winiarski. Wtedy ostatecznie podjął decyzję o założeniu własnej winiarni, którą nazwał na cześć żony. W 2009 roku Gyuri Lörincz otrzymał tytuł Winiarza Roku - największe wyróżnienie winiarskie na Węgrzech. Na 45 hektarach winnic uprawia 17 odmian winorośli, z których powstają między innymi tradycyjne egerskie kupaże bikavér i cillag. Najbardziej pożądanymi winami z winiarni St. Andrea są jednak te powstające ze szczepu pinot noir.



CSAKEGYSZÓVAL PINOT NOIR



Winnica: **St. Andrea**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Wśród złożonych aromatów dominują ziarna kakaowe, kawa, czekolada i tytoń - z zaskakującą koperkową nutą w tle.



W ustach pokazuje wyrafinowanie; następnie pojawia się wytworna, dyskretna kwasowość. Razem: wyborna elegancja.



Temperatura serwowania: **16-18°C**



Polecane do: **ciemnych mięs, gulaszu z dziczyzny**



Okazja: **na spotkanie z przyjaciółmi**

NAPBOR EGRI CSILLAG



Winnica: **St. Andrea**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Najpopularniejsze białe wino z winnicy St. Andrea. Stworzone ze szczepów Welshriesling, Hárslevelű, Chardonnay, Pinot Blanc, Leányka, Sauvignon Blanc i Riesling.



W nosie intensywne, z wyczuwalną nutą białych ziół i cytrusów.



Ma odrobinę cierpkości, która pozostaje w ustach na długo.



Temperatura serwowania: **16-18°C**



Polecane do: **ryb, owoców morza, i drobiu**



Okazja: **relaks**



ÁLDÁS EGRI BIKAVÉR



Winnica: **St. Andrea**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Wino z charakterystyczną egerską nutą. W nosie dominują aromaty jagód, czereśni, słodkich jeżyn, na delikatnym tle ściółki leśnej.



Dobrze zbudowane, o idealnej równowadze owoców z kwasowością i długim, gęstym korzenno-owocowym finiszu.



Temperatura serwowania: **16-18°C**



Polecane do: **twardych serów i duszonych mięs: wołowy, jagnięciny**



Okazja: **do obiadu z rodziną**



MERENGŐ EGRI BIKAVÉR SUPERIOR



Winnica: **St. Andrea**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Mocny bukiet dojrzałych czerwonych owoców i przypraw.



Tajemnicze, ciekawe z głębokim intensywnym smakiem. Flagowe wino z winnicy St. Andrea - szlachetny i elegancki Egri Bikavér.



Temperatura serwowania: **18°C**



Polecane do: **steków wołowych i długo dojrzewających serów**



Okazja: **na prezent**





Winnica

VARSÁNYI PINCÉSZET

Lajos Varsányi pochodzi z rodziny o długiej tradycji winiarskiej. Swoją własną winnicę założył w 1990 roku w położonym w regionie egerskim Verpelét. Początek lat dziewięćdziesiątych był dla węgierskiego winiarstwa czasem odrodzenia i sporych zmian. To wtedy kształtowała się nowa wizja tutejszych win. Spory w tym udział miał także pan Varsányi. Jego dużą zasługą jest odtworzenie upraw odmiany debrői hárslevelű, którą obsadził 2 hektary swoich winnic. Do dziś uważa się ją za odmianę, która daje najlepszą jakość w tutejszym siedlisku. Dzięki połączeniu nowoczesnej techniki z tradycją upraw w regionie Lajos Varsányi stworzył pierwsze różowe wino w nowoczesnym stylu. Dziś wzoruje się na nim wielu lokalnych enologów.

VERPELÉTI SÁRGAMUSKOTÁLY



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **półwytrawne**



Kolor: **białe**



Zielonkawo-trawiastą barwę oddaje i odzwierciedla zachwycający zapach bukietu świeżych ziół, jabłek i winogron.



W ustach bardzo rześkie, z wyraźną, lecz nie przesadzoną kwasowością, w posmaku uwydatniają się nuty ziół i kwiatów. Lekkie do picia w gorące letnie dni.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **różnego rodzaju sałat**



Okazja: **na weekend w plenerze**



EGRI CSILLAG



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Klasyczny kupaż wielu białych odmian winogron. W nosie aromaty polnych kwiatów z nutą ziołową.



W ustach dojrzała goryczka i doskonała kwasowość, czyniące je świeżym i bardzo przyjemnym. Goryczka w posmaku zachęca do sięgnięcia po kolejny łyk.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **drobiu, ryb i sałat**



Okazja: **relaks**

DEBRŐI HÁRSLEVELŰ



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **półslodkie**



Kolor: **białe**



W nosie wyczuwalne aromaty korzenno-miodowe. Kolor intensywnie złoty.



W ustach wyczuwalne dojrzałe jabłka, morele i lipowy miód. Długie, świeże i przyjemne.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **deserów, np. sernika z brzoskwiniami**



Okazja: **na babskie spotkanie**





EGRI MUSCOTÁLY



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **półsłodkie**



Kolor: **białe**



W nosie wyczuwalna delikatna woń kwitnącej akacji, świeżego jabłka oraz limonki. Przypieczętowane zielonkawo-trawiastą barwą wina.



W ustach rześkie, świeże, z przyjemną cytrusową końcówką.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **deserów, np. szarlotki na ciepło**



Okazja: **na imprezę**



EGRI OLASZRIZLING



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Typowy egerski Olasz. Dojrzały, krągły, z aromatami jabłek i gruszek, z wyczuwalną wonią świeżego siana i delikatną nutą kwiatów.



W ustach dobrze zbudowane z przyjemną goryczką. Zrównoważone długim jabłkowo-ziółowym posmakiem.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **makaronów w sosach śmietanowych**



Okazja: **weekend w plenerze**



ROSÉ CUVÉE



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **słodkie**



Kolor: **różowe**



Przyjemne aromaty dojrzałych truskawek i poziomek.



W ustach - odzwierciedlenie zapachu, z wyczuwalną słodyczą owoców, z mineralnym posmakiem. Lekkie i przyjemne.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **tart z czerwonymi owocami**



Okazja: **na imprezę**



SAUVIGNON BLANC



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Charakterystyczne dla tej odmiany aromaty pokrzywy i trawy cytrynowej, z lekką nutą pąków czarnej porzeczki. Przypieczętowane słomkową barwą.



W ustach bardzo świeże, rześkie, o posmaku agrestu i pokrzywy.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **lekkich potraw z drobiu i ryb oraz sałat**



Okazja: **na bankiet**



KÉKFRANKOS



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **półslodkie**



Kolor: **czerwone**



W nosie dominują aromaty młodych owoców leśnych, dojrzałej śliwki, przeplatające się z ziemistymi nutami w tle. Intrygująca czerwona barwa, z różowymi refleksami na obrzeżach.



W ustach dobrze zrównoważone, z ziołowym posmakiem. Dobrze zintegrowany alkohol.



Temperatura serwowania: **15°C**



Polecane do: **potraw z czerwonych mięs, np. węgierskich gulaszy**



Okazja: **na grilla**



PINOT NOIR ROSÉ



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **różowe**



W nosie klasyczne aromaty dla różowych win z tej odmiany: świeże truskawki, poziomki i maliny, z maślanką w tle.



W ustach czyste, świeże i bardzo rześkie. Długo utrzymujący się posmak.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **sałatek owocowych**



Okazja: **na randkę**



VERPELÉTI OLASZRIZLING



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



W nosie zachwyca aromatami polnych kwiatów i świeżych ziół. Wyraźnie wyczuwalne trawiaste aromaty pogłębia zielonkawo-słomkowa barwa.



W ustach dobrze zbudowane; z wyraźną kwasowością, która dobrze uzupełnia się z goryczą. Długi, intensywny jabłkowo-jaśminowy posmak.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **grillowanych potraw z drobiu lub ryb**



Okazja: **do obiadu z rodziną**

VERPELÉTI TRAMINI



Winnica: **Varsányi Pincészet**



Kraj/region: **Węgry/Eger**



Rodzaj: **słodkie**



Kolor: **białe**



Wyczuwalne aromaty kwiatu róży oraz nuty korzenne i egzotycznych owoców: liczi i ananasa. Zapach współgra ze złotą barwą.



W smaku dominuje ananas w miodzie. Dobry balans słodczy z kwasowością. Cudowne!



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane do: **deserów, szczególnie crème brûlée**



Okazja: **na babskie spotkanie**



Winnica **TOMBACCO**

Winnica Tombacco jest wykwalifikowaną firmą, która jest aktywna na rynku winiarskim od początków XX wieku. Założona jako firma głównie rolnicza, od zawsze była napędzana przez wrodzoną miłość do ziemi i tradycji. W 1919 roku rozpoczęła pracę w sektorze winiarskim, na początku zajmując się nasadzaniem samej winnicy i kontrolą procesu dojrzewania winogron, później poprzez współpracę z innymi kompaniami i regionami we Włoszech. To wszystko sprawiło że firma imponuje na rynku włoskim i zagranicznym szeroką ofertą produktów. Winnice zlokalizowane są w Trebaseleghe, blisko Padwy, Treviso i Wenecji. Tombacco posiada również parcele w sercu DOC i IGT Triveneto. Tereny te chronione są przez góry od wiatru, ale znajdują się też bardzo blisko morza i miejsc bogatych w rzeki, dzięki czemu tamtejsze wina odznacza bukiet i wykwintność.

CHIANTI DOCG PIANTAFERRO



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Toscania**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Głęboki, rubinowy kolor z odcieniami granatu podpowiada aromaty czerwonych owoców, herbaty oraz przypraw, zwłaszcza czarnego pieprzu.



Długo utrzymujące się, wyraziste taniny, poparte nutami pieprzowymi. Spory potencjał starzenia.



Temperatura serwowania: **18-20°C**



Polecane do: **czerwonych mięs i dziczyzny**



Okazja: **na grilla**



NERO D'AVOLA



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Sycylia**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Bogaty bukiet dojrzałych wiśni i jeżyn, z dodatkiem ziół: czarnego pieprzu i liścia laurowego; wszystko powleczone ziemistym aromatem.



Na podniebieniu soczyste, dojrzałe i żywe, z obfitym smakiem czarnych owoców i wiśni, wzbogacone o elementy ziół i przypraw, które powodują przyjemne, wypełniające usta uczucie.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **pieczeni, gulaszów, drobiu, dziczyzny oraz makaronów**



Okazja: **na grilla**

MOSCATO FRIZZANTE



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Treviso**



Rodzaj: **półsłodkie**



Kolor: **białe**



W nosie uwodzicielskie i delikatne, o niskiej zawartości alkoholu. Eleganckie połączenie delikatnej słodyczy z rozbudowaną gamą białych owoców.



W ustach przyjemne, bardzo trwałe, oddające bogactwo bukietu.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **słodkich ciast i deserów owocowych**



Okazja: **na imprezę**



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Apulia/Manduria**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



W nosie owoce czarnej porzeczki z nutami czekolady oraz kawy, co sugeruje ciemnogrnatowy, nieprzenikniony kolor.



W ustach ciepłe, mięsiste, bardzo owocowe. Wyczuwalne głównie jagody.



Temperatura serwowania: **16-18°C**



Polecane do: **pieczonych czerwonych mięs w ciemnych sosach**



Okazja: **na spotkanie z przyjaciółmi**





PRIMITIVO IGT



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Apulia**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Żywy, rubinowy kolor,
z granatowymi obręczami.



Delikatne, przyjemne i pełne harmonii.
Wyczuwalne nuty porzeczki oraz jeżyny,
z ciekawymi niuansami: maliny, kakao,
wanilii, ziół i czarnego pieprzu.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **mięś z grilla**



Okazja: **na bankiet**



PROSECCO



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Treviso**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **białe**



Lekkie, delikatne i przyjemne.
Owocowe, z charakterystycznym
bukietem jabłka.



W smaku wytrawne i aksamitne,
a zarazem świeże, żywe i owocowe.
Pełne ciała, harmonijne, ze świetną
kwasowością i wyważonym alkoholem.
Doskonały, długotrwały posmak.



Temperatura serwowania: **10°C**



Polecane do: **starterów na bazie
białego mięsa, owoców morza,
makaronów, ryb oraz jako aperitif**



Okazja: **na weekend w plenerze**



SYRAH IGT



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Sycylia**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Pachnące owocami: małymi czerwonymi jagodami, a szczególnie malinami.



Wyważony smak czerwonych owoców. Delikatny styl z przyzwoitym poziomem kwasowości.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **kurczaka, cielęciny i żeberek**



Okazja: **do posiłku**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Abruzzo**



Rodzaj: **wytrawne**



Kolor: **czerwone**



Wino o głęboko rubinowej barwie,
z delikatnym odcieniem granatu.



W smaku lekkie i przyjemne,
z nutą dojrzewających owoców.
Lekko taniaczne.



Temperatura serwowania: **15-16°C**



Polecane do: **pieczonych
i grillowanych mięs**



Okazja: **na weekend w plenerze**



CARUSO BIANCO SEMISECCO



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Veneto**



Rodzaj: **półwytrawne**



Kolor: **białe**



Jasna barwa z zielonkawymi refleksami.



Przyjemny smak owoców i aromat przypominający kwiat akacji. Dobra kwasowość.



Temperatura serwowania: **10-12°C**



Polecane do: **owoców morza, skorupiaków lub jako aperitif z przystawkami i wędlinami**



Okazja: **na imprezę**



CARUSO ROSSO SEMIDOLCE



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Veneto**



Rodzaj: **półsłodkie**



Kolor: **czerwone**



Bukiet owoców: czarnej porzeczki, jeżyny, maliny i truskawki. Wynika z tego jasnoczerwona barwa.



Dobra kwasowość i trwała końcówka.



Temperatura serwowania: **14-16°C**



Polecane do: **dań z czerwonego mięsa i makaronów w gęstych sosach**



Okazja: **na babskie spotkanie**

MARZEMINO FRIZANTE



Winnica: **Tombacco**



Kraj/region: **Włochy/Veneto**



Rodzaj: **słodkie**



Kolor: **czerwone**



W nosie wyczuwalne aromaty malin i przetworzonych truskawek.



W ustach orzeźwiające, soczyste, owocowe, z lekką słodyczą w posmaku. Lekko musujące, o jasno wiśniowym kolorze.



Temperatura serwowania: **8-10°C**



Polecane do: **sałatek owocowych i deserów z musami owocowymi**



Okazja: **na imprezę**



Idealne na IMPREZĘ/EVENT

- 1 **Wineintube Verdejo**
- 2 **Wineintube Tempranillo**
- 3 **Sauvignon Blanc**
Varsányi Pincészet
- 4 **Vega Corcoles Tempranillo**
Bodegas Lahoz
- 5 **Vinhos Airén**
Bodegas Lahoz
- 6 **Vega Corcoles Joven**
Bodegas Lahoz



Doskonale dla BIZNESU/NA PREZENT

1 Gewurztraminer
Cave de Ribeauvillé

2 Abad de Soto
Bodegas Lahoz

3 Recato
Bodegas Lahoz

4 Crianza
Rotllan Torra

5 Reserva
Rotllan Torra

6 Tokaji Casino Cuvée
Hétfürtös



Süetne do RESTAURACJI

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Riesling
<i>Cave de Ribeauvillé</i> | 4 | Balandra
<i>Rotllan Torra</i> |
| 2 | Pinot Gris
<i>Cave de Ribeauvillé</i> | 5 | Tokaji Szamorodni
<i>Chateau Tarcal</i> |
| 3 | Vega Corcoles Roble
<i>Bodegas Lahoz</i> | 6 | Pinot Noir
<i>St. Andrea</i> |



Niezawodne DO SKLEPU

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Rosé
<i>Juhász</i> | 4 | Kékfrankos
<i>Varsányi Pincészet</i> |
| 2 | Muscotaly
<i>Varsányi Pincészet</i> | 5 | Syrah
<i>Tombacco</i> |
| 3 | Debrői Hárslevelű
<i>Varsányi Pincészet</i> | 6 | Muscato
<i>Tombacco</i> |





DOM
KAWY I WINA

Dom Kawy i Wina s.c.

ul. Zdrojowa 39

33-300 Nowy Sącz
