



Świąteczna kolekcja win

*z Francji, Włoch
i Hiszpanii*



PRZEWODNIK PO ŚWIECIE WIN

OFERTA WAŻNA OD 26.11.2012 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

*Święta to czas, kiedy chcemy podarować – i bliskim,
i sobie – to, co najlepsze. I właśnie z najlepszych
trunków – francuskich, włoskich i hiszpańskich
– stworzyliśmy jedyną w swoim rodzaju świąteczną
kolekcję win Lidla*

Tworząc świąteczną kolekcję win, dobieraliśmy do niej najlepsze trunki – wyborne wina z Francji, Hiszpanii i Włoch. Szukaliśmy takich, które idealnie wpiszą się w atmosferę rodzinnych spotkań, podkreślą świąteczną aurę i będą pięknie komponować się z odświeżającymi daniami. Bo przecież w Święta na naszym stole pojawiają się potrawy szczególne, najlepsze, wykwintne – odpowiednim dla nich towarzystwem muszą być więc tak samo wyjątkowe wina. Dlatego przemierzaliśmy wiele dróg, odwiedziliśmy mnóstwo winnic Francji, Hiszpanii i Włoch, by odszukać wina godne tego, by znaleźć się na Państwa świątecznych stołach. Tak powstała jedyna w swoim rodzaju, elegancka kolekcja win na Święta.

Mamy nadzieję, że w tym szczególnym, magicznym czasie znajdą one miejsce na Państwa stołach, uświetniając rodzinne spotkania, podkreślając atmosferę radości i bliskości.

*Życząc Państwu wesołych Świąt,
serdecznie zapraszamy do Lidla!*





Francuzi słyną w świecie ze swojego zamiłowania do wina i z tradycji spożywania tego trunku. Nic dziwnego, że właśnie francuskie wina są synonimem doskonałej jakości i świetnego smaku.



Francja jest wyjątkowa pod względem produkcji wina w wielu aspektach, ale jednym z ważniejszych jest fakt, że w tym kraju charakter wina określany jest na podstawie regionu winiarskiego, w którym produkuje się wino. Uważa się bowiem, że na smak wina ma równie duży wpływ zarówno odmiana, z jakiej wino powstało, jak i gleba, klimat oraz położenie regionu uprawy winorośli.

We Francji jest wiele regionów, w których produkuje się wina. Podzielone są one na tzw. apelacje, gdzie zarówno uprawa winogron, jak i wytwarzanie, butelkowanie, a nawet etykietowanie win podlegają specjalnym normom i są ściśle kontrolowane. Najważniejsze apelacje to: Langwedocja, Dolina Rodanu, Szampania, Alzacja, Bordeaux, Beaujolais, Dolina Loary, Burgundia, Prowansja.

Poniższe symbole pomogą Wam łatwiej znaleźć ulubione wina.



REGION



WINO CZERWONE



WINO BIAŁE



WINO RÓŻOWE



WYTRAWNE



PÓLSŁODKIE



SŁODKIE



WINO MUSUJĄCE



TEMPERATURA PODANIA



WINO WYMAGA
NAPOWIERZENIA

Château La Fleur des Aubiers

Apelacja: Médoc Contrôlée
2008



📍 Bordeaux

Odkryliśmy je podróżując po:
Médoc.

Odwiedzając winnicę:
Château La Fleur des Aubiers

O winie: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. W wyglądzie ciemnowiśniowe z wyraźnym pomarańczowym refleksem. Po odpowiednim napowietrzeniu wino pachnie owocem czarnej porzeczki, liśćmi czarnej porzeczki i kompozycją ziół prowansalskich, całość uatrakcyjnia domieszka wanilii. Zaskakuje delikatna kwasowość i aksamitny garbnik. W kategorii win z Médoc to najdelikatniejsze wino z bieżącej oferty. Znakomita jakość w relacji do ceny.



Po drodze mu z giczą cielecą w ziołowym sosie lub karczkiem wieprzowym na purée ziemniaczanym, pieczonym indykiem podanym z sosem żurawinowym. Wino odpowiednie do podsuszanych wędlin i pasztetów, np. z zającą lub z kaczki.



12,5%



19°C



MOŻE
LEŻAKOWAĆ
DO 2 LAT
w odpowiednich warunkach

33⁹⁹
750 ml
1L=45,32



Wybór
sommelliera



34⁹⁹
750 ml
1L=46,65



Wybór
sommelliera



29⁹⁹
750 ml
1L=39,99



Château Le Genestras 2008

Appellation Médoc Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. W zapachu rozpoznać można aromaty kwiatów wiśni i winorośli, słodkie mandarynki, orzech pistacjowy i czekoladę.



Potrawy

Kaczka w sosie figowym, żeberka w miodzie, szynka bajońska. Warto również skosztować z serem pleśniowym z Normandii.



12,5%



19°C



Château La Branne 2007

Appellation Médoc Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. W zapachu czuć dżem z wiśni, wiśnie w likierze, owoce leśne, kakao. Po napowietrzeniu w kieliszku rozpoznać można jesienne liście, słodkie przyprawy korzenne i wanilię.



Potrawy

Soczysta polędwica podana ze smażonymi wiśniami, salami wieprzowe, twarde sery, oliwki i bakalie.



13%



16°C



Château Tour Saint-Vincent 2003

Appellation Médoc Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Zapach rozwija się wraz z napowietrzaniem wina. W kieliszku możemy wyraźnie wyczuć dojrzałą wiśnię, mocno dojrzałą czarną porzeczkę oraz liście porzeczki.



Potrawy

Pieczeń z owocami jałowca, schab ze śliwkami, polędwiczki w sosie miodowo-czosnkowym. Sery oraz podsuszane wędliny.



13,5%



18-19°C



Wybór
sommelliera



54⁹⁹
750 ml
1L=73,32

Château Saint-Saturnin 2005

Appellation Médoc Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Aromaty podsmażanych konfitur z wiśni, czarnej porzeczki, śliwki węgierki, wędzonki. Po odpowiednim napowietrzeniu w karmfale pojawiają się zapachy trufli, lubczyku i czekolady.



Potrawy

Polędwiczki wieprzowe zawijane w wędzony boczek w sosie z dodatkiem czerwonego wina, podane z ziemniakami pieczonymi.



13,5%



17-18°C



Wybór
sommelliera



69⁹⁹
750 ml
1L=93,32



Château Rollan de By 2009

Appellation Médoc Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Zaliczone do prestiżowej kategorii **Cru Bourgeois**. Produkowane z Merlot, Cabernet Sauvignon oraz Petit Verdot. Aromaty zielonego pieprzu, aloesu, kakao. Jedno z najlepszych win z bieżącej oferty!



Potrawy

Stek wołowy z purée ziemniaczanym z dodatkiem oliwy truflowej, wołowina duszona w czerwonym winie, suszone wędliny, sery.



14%



18°C



Dostępne w wybranych sklepach

Wybór
sommelliera



79⁹⁹

750 ml
1L=106,65

Wybór
sommelliera



64⁹⁹

750 ml
1L=86,65

Château Andron Blanquet 2007

Appellation Saint-Estèphe Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Zaliczone do prestiżowej kategorii **Cru Bourgeois**. Po napowietrzeniu daje się odczuć czekoladę, kakao. Wino zabiera konsumenta w długą podróż przez świat aromatów.



Potrawy

Średnio wysmażony stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu. Węgierski gulasz wołowy z plackiem ziemniaczanym.



13% 18°C

Château Tour de Pez 2008

Appellation Saint-Estèphe Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Zaliczone do prestiżowej kategorii **Cru Bourgeois**. Dojrzewa 14 miesięcy w baryłkach. W zapachu odnajdziemy: suche siano, pieprz, wanilię i kompozycje ciemnych owoców.



Potrawy

Pieczona karkówka w marynacie z musztardą Dijon, podana w sosie własnym, polędwiczki wieprzowe w sosie z czerwonego wina z ziemniakami.



13%



17°C



Dostępne w wybranych sklepach

Château de Malleret 2007

Appellation Haut-Médoc Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, z miedziastym refleksem, wytrawne, średnio ciężkie. Można wyczuć toffi, orzech włoski, pokrzywę, czarną porzeczkę, śliwki węgierki, borówki, gorzką czekoladę. Ciekawy zapach, zrównoważony smak.



Potrawy

Gulasz wołowy z plackiem ziemniaczanym, pieczeń wołowa macerowana w winie, sery Camembert i Brie oraz dojrzewający Grana Padano.



13%



18°C

Dostępne w wybranych sklepach

Château Delmond

Apelacja: Sauternes Contrôlée
2008

Wybór
sommelliera



59⁹⁹
750 ml
1L=79,99

📍 Bordeaux

Odkryliśmy je podróżując po:
Sauternes

O winie: białe, słodkie, średnio ciężkie. Sauternes jest przejrzyste i klarowne. Barwa intensywna, złocisto-miodowa. Zapach złożony – po nalaniu wina do kieliszka zaczyna się powolne parowanie aromatów. Kolejno pojawiają się: dojrzałe morele, gruszki, eukaliptus, śmietana, wanilia, kandyzowana skórka cytrynowa, melon. W smaku wino jest bardzo wyraziste - intensywnie słodkie, chociaż cukier równoważony jest przez wyczuwalną kwasowość i umiarkowanie rozgrzewający alkohol. Aromaty w ustach stanowią uzupełnienie skojarzeń nosowych: bardzo dojrzała truskawka, cytrusy, kwiat lipy, biszkopt, miód, różowy grejpfrut. Posmak długi i przyjemny. Bardzo dobre wino, będące godnym reprezentantem regionu, uznanego za jeden z najszlachetniejszych na świecie.



Po drodze mu z pasztetem z gęsiej wątróbki. Wspaniała kompozycja smakowa, kremowa konsystencja pasztetu zostaje urozmaicona przez ukrytą w winie kwasowość oraz intensywne aromaty. To słodkie wino można również podawać do serów z niebieską pleśnią, np.: Bleu Village – francuski ser z niebieską pleśnią lub silnie aromatyczny Danish Blue. Dobrze smakuje również z szarlotką lub po prostu ze świeżymi truskawkami.



13%



8-10°C



Château Rose Cantegrit

Apelacja: Moulis Contrôlée
2010



39⁹⁹
750 ml
1L=53,32

📍 Bordeaux

Odkryliśmy je podróżując po:
Moulis en Médoc.

Odwiedzając winnicę:
Château Rose Cantegrit

O winie: wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Po odpowiednim napowietrzeniu czujemy zapach czekolady, kakao, karmelu, jeżyny oraz nuty czarnego bzu i owoców jałowca. W smaku daje się odczuć drażniącą miłą podniebienie, bardzo żywą kwasowość, której towarzyszy wrażenie słodczy.



Po drodze mu z grillowaną karkówką w towarzystwie sałat, polędwicą wieprzową, w cieście francuskim, bardzo aromatycznymi serami pleśniowymi typu brie, camembert.



13,5%



19°C



MOŻE
LEŻAKOWAĆ
DO 5 LAT
w odpowiednich warunkach

Wybór
sommelier'a



33⁹⁹
750 ml
1L=45,32



*Château
Mauvesin 2007*
Appellation Moulis Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. W zapachu wyczuwalne są nuty śliwek, wiśni, czarnej porzeczki oraz wanilii i lukrecji. W ustach zaakcentowana jest kwasowość i garbniki. Wino szorstkie i zdecydowane.



Potrawy

Długo dojrzewające wędliny, kabanosy wieprzowe, sery pleśniowe.

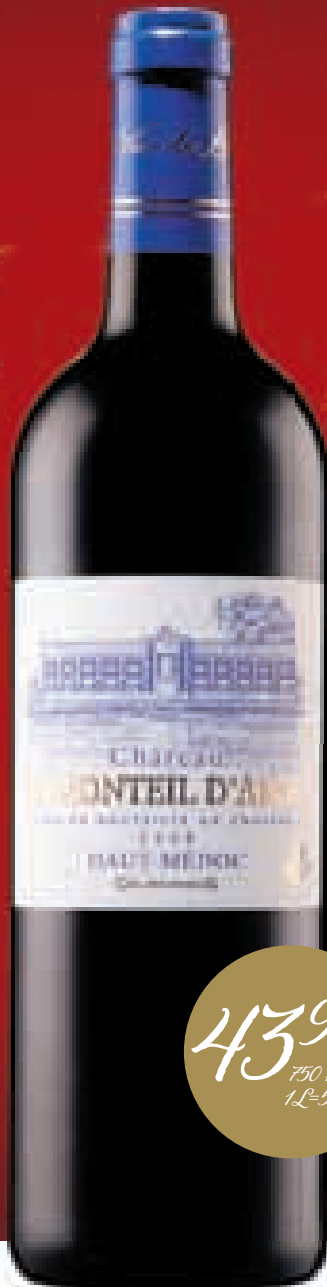


12,5%



18°C

43⁹⁹
750 ml
1L=58,65



*Château Le Monteil
D'Arsac 2008*
Appellation Haut-Médoc Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. W zapachu nuty czerwonej papryki, zielonego pieprzu, śliwki, jeżyny, maliny, porzeczki. Jest też delikatny akcent słodkich przypraw korzennych.



Potrawy

Proste, tłuste potrawy, dobrze sprawdzi się na grillowym stole obok mięs typu baranina, jagnięcina. Odpowiednie również do wędlin i lekko aromatycznych serów.



13%



19-20°C

49⁹⁹
750 ml
1L=66,65



*Château Fonréaud
2008*
Appellation Listerac-Médoc Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Początkowe zapachy to papryka i czarny pieprz. Po napowietrzeniu wina w kieliszku pojawiają się aromaty jeżyn, malin, trochę wanilii, leśnej ściółki, oraz akcent przejrzalej truskawki.



Potrawy

Pasztety, sery typu camembert i makarony z pikantnym, gęstym sosem.



13%



18°C

MOŻE
LEŻAKOWAĆ
DO 5 LAT
w odpowiednich warunkach

32⁹⁹
750 ml
1L=43,99



43⁹⁹
750 ml
1L=58,65



29⁹⁹
750 ml
1L=39,99



Wybór
sommeliers



Château Gravaillas 2009

Appellation Graves Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino białe, wytrawne, średnio ciężkie. W kieliszku pojawiają się przyjemne, słodkie aromaty brzoskwini, melona, dojrzałego jabłka, miodu, kwiatu lipy i trawy. W smaku rozpoznawalne są cytrusy, niedojrzała gruszka i trawa cytrynowa.



Potrawy

Zapiekane babeczki z ciasta francuskiego z małżami w sosie pomidorowym. Szparagi w sosie holenderskim, miękkie kozie sery, pieczone warzywa, drób.



13% 12°C

Château Tour de Castres 2008

Appellation Graves Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Przemile aromaty dojrzałych granatów, cedru, lukrecji, fig w syropie, cynamonu, toffi. Wino bardzo harmonijne i eleganckie.



Potrawy

Wołowy stek w sosie bernaise, polędwica wieprzowa w sosie z serem gorgonzola.



12,5% 19°C



Château Millet 2008

Appellation Graves Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Po nalanu wina do kieliszka wyczuwalne są aromaty przypraw, zielonej papryki, pokrzyw. Wino o przyjemnym waniliowym posmaku. Rewelacyjna cena!



Potrawy

Wysmażone polędwiczki wieprzowe na sosach śmietanowych z pieczonymi ziemniakami i z karkówką z grilla.



12,5% 19°C



Château Petit Clos Jean 2009

Appellation Loupiac Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino białe, słodkie, lekkie. W zapachu przeważają aromaty słodkiej nektarynki, pieczonej gruszki i miodu. W ustach dominuje uczucie słodkości, alkohol delikatnie rozgrzewa.



Potrawy

Desery typu panna cotta, szarlotka podana na ciepło z gałką sorbetu cytrynowego, świeżymi truskawkami lub z musem truskawkowo-biszkoptowym.



13% 10°C



Domaine des Rochers 2011

Appellation Loupiac Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino białe, słodkie, średnio ciężkie. Wyczuć można cytrusy, grapefruit, nektarynkę, aromat jabłek, kandyzowany ananas; po chwili pachnie trawa cytrynowa, miód i bukiet suszonych polnych kwiatów. Smak zdominowany przez słodycz.



Potrawy

Kurczak w sosie miodowym, pasztet z gęsich wątróbek, sery z niebieską pleśnią, desery ze świeżymi owocami.



13,5% 8-10°C



Château Terrefort 2011

Appellation D'origine Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino białe, słodkie. Aromaty spożywczo - owocowe. Wyczuwalne są słodka śmietana, melon, świeży ananas. W ustach pojawiają się lekkie aromaty. W smaku dominuje słodycz, przy niskiej kwasowości i silne wyeksponowanym alkoholu.



Potrawy

Desery z dużą ilością kwaskowych owoców lub na bazie śmietany z przełamującym słodycz wina kwaskowym niuansiem.



13,5% 10°C

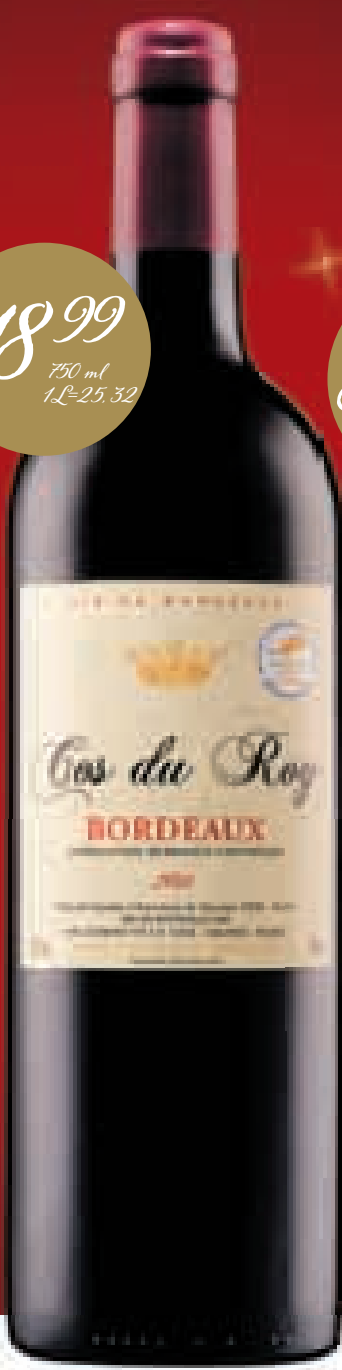
Wybór
sommeliery



22⁹⁹
750 ml
1L=30,65

18⁹⁹
750 ml
1L=25,32

32⁹⁹
750 ml
1L=43,99



*Château Roux de
Beaucés 2010*
Appellation Bordeaux Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie z odmian Merlot i Cabernet Sauvignon. Zapach przywodzi na myśl mieszankę kandyzowanych owoców leśnych i bananów. Aromaty są wyraźne, zyskają sympatię szerokiego grona konsumentów.



Potrawy

Ciepłe przystawki na salatach, np. grillowane polędwiczki wieprzowe na kapuście pekińskiej, polane sosem z serem gorgonzola.



12,5% 17-18°C

*Cos du Roy
2011*
Appellation Bordeaux Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Fioletowe refleksy informują o stosunkowo młodym wieku wina. W smaku rozpoznawalne są nuty malin i słodkiej śmietany. Wino odpowiednie na wiele okazji.



Potrawy

Proste z wyraźną nutą słodczy. Pieczony indyk z ananasem i dodatkiem czerwonego pieprzu. Miękkie sery śmietanowe z dodatkiem czarnego pieprzu lub papryki.



12,5% 19-20°C

*Château Bertrand
2011*
Appellation Sainte-Croix-Du-Mont
Contrôlée

📍 *Bordeaux*

Nota degustacyjna

Wino białe, słodkie, lekkie. Aromaty kremowo-waniliowe, przejrzalnych renklod, truskawek, liczi, syropu ananasowego, dojrzałych brzoskwiń, odrobiny lukrecji i gałki muszkatołowej. Bardzo dobra relacja ceny do jakości.



Potrawy

Sery z niebieską pleśnią, panierowany Camembert z żurawiną, kozi ser z syropem figowym i kilkoma listkami rukoli.



12,5% 10-12°C

Wino
produkowane
z winogron
z certyfikowanej
uprawy
biologicznej.



23⁹⁹
750 ml
1L=31,99

Domaine Baron Sittou 2010

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée

Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Wyraźna kwasowość wspierana jest przez umiarkowanie cierpkie garbniki. W smaku pojawiają się nuty owoców, zarówno świeżych, jak i tych w syropie i mleczna czekolada. Bardzo ciekawe wino.



Potrawy

Wędliny i aromatyczne sery. Suszona szynka włoska lub znakomity, lekko pachnący dymem austriacki Speck.



13%



18°C

27⁹⁹
750 ml
1L=37,32



Château Les Clottiers 2010

Appellation Côtes de Bordeaux
Contrôlée-Blaye

Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Aromaty przypominają suszone na słońcu winogrona, czekoladę z nadzieniem irish cream, owoce leśne, jak również zieloną paprykę. W smaku nuty jagód, dojrzałej czarnej porzeczki, czereśni oraz odrobina mięty.



Potrawy

Długo dojrzewające pleśniowe sery, miękkie lub twarde, np. Grana Padano, suszona szynka z dymnym posmakiem.



14%



18°C



27⁹⁹

750 ml
1L=37.32



Château Jourdan 2006

Appellation Premières Côtes
de Bordeaux Contrôlée

 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Aromaty od ciepłych, dojrzałych czerwonych owoców wiśni po śliwki, nutę wanilii, świeżo ciętego drewna, czekolady i odrobiny przypieczonego tostu z miodem i cynamonem.



Potrawy

Ostre i aromatyczne sery pleśniowe, suszone wędliny i pikantne potrawy z wołowiny lub dziczyzny.



13%



18°C

18⁹⁹

750 ml
1L=25.32



Château Touthgeac 2009

Appellation Bordeaux Contrôlée

 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Zapach musu truskawkowego i malin. Smak w ustach jest raczej delikatny. Kwasowość, alkohol i garbniki łagodnie potraktują podniebienia smakoszy, którzy sięgną po butelkę tego wina.



Potrawy

Schab pieczony ze śliwkami, wątróbka smażona z cebulką, placki ziemniaczane ze skwarkami.



13%



18°C

18⁹⁹

750 ml
1L=25.32



Château Bel Air La Perrière 2010

Appellation Bordeaux Contrôlée

 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. W ustach można odkryć zaskakującą harmonię. Szorstkie i zdecydowane garbniki są silnie odbierane na podniebieniu wraz z mocno rozgrzewającym alkoholem.



Potrawy

Miękki, pleśniowy ser Brie; polędwica wołowa z grilla na sosie z aromatycznego sera Camembert.



14,5%



17-18°C

Château Haut-Plaisance

Apelacja: Montagne Saint-Émilion Contrôlée
2008



31⁹⁹
750 ml
1L = 42,65

Bordeaux

Odkryliśmy je podróżując po:
Saint-Émilion

Odwiedzając winnicę:
Château Haut-Plaisance

O winie: wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. W pierwszej chwili po wlaniu do kieliszka pojawia się zapach wiśni i śliwy, dopiero po dłuższej chwili wyczuć można kawę, wanilię i słodkie aromaty korzenne. Haut-Plaisance to klasyczny przedstawiciel stylu regionalnego Saint-Émilion.

 Po drodze mu z grillowaną karkówką w towarzystwie sałat, polędwicą wieprzową w cieście francuskim, umiarkowanie aromatycznymi serami miękkimi.



13%



18°C



Wybór
sommelliera

149⁹⁹
750 ml
1L=199,99



18⁹⁹
750 ml
1L=25,32



24⁹⁹
750 ml
1L=33,32



Château L'Arrosée Grand Cru Classé 1998

Appellation Saint-Émilion
Grand Cru Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, z refleksem miedziowym, wytrawne, ciężkie. W zapachu pojawiają się aromaty trufli, suszonych grzybów. Po napowietrzeniu daje się wyczuć aromaty kawy, dżemu porzeczkowego i słodkich przypraw korzennych.



Potrawy

Pieczeń w sosie z zielonego pieprzu, pieczony schab z boczkiem i owocami leśnymi, ser Grana Padano.



12,5%



18°C



Dostępne w wybranych sklepach

Château La Cottière 2008

Appellation Côtes De Bourg Contrôlée

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Po nalaniu do kieliszka otwiera się słodki zapach suszonych owoców, cedru, drewna wiśniowego i porto. W ustach aromaty przypominają zieloną paprykę, pieprz, są ostre i zdecydowane.



Potrawy

Karkówka z grilla, pieczone warzywa, pieczony schab w ostrym sosie z zielonym pieprzem. Ostre i aromatyczne sery pleśniowe.



13,5%



16-17°C

Château Les Petits Moines 2009

Appellation Côtes de Bordeaux
Contrôlée – Blaye

📍 Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, ciężkie. Aromaty warzywne ewoluują w stronę zapachów owocowych. Po chwili pojawia się akcent czarnej porzeczki, jagód i śliwek.



Potrawy

Łopátka bądź pieczony kotlet wieprzowy w rozmarynie z sosem na bazie wina Château Les Petits Moines, pasta np. carbonara, bolognese, sery długo dojrzewające, suszone wędliny.



14%



19-20°C

MOŻE
LEŻAKOWAĆ
DO 8 LAT

w odpowiednich warunkach

79⁹⁹
750 ml
1L=106,65

Wybór
sommeliery



Fleur de Fonplégade 2009

Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée

Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne.

Po waniu do kieliszka emanuje zapachami czarnej herbaty, morwy i alkoholu. Po około 20 minutach aktywują się aromaty wędzonki, karmelu, czekolady i konfitur śliwkowych. Może leżakować potencjalnie przez 5-8 lat.



Potrawy

Wysmażone mięso, pieczone ziemniaki, polędwiczki wieprzowe w sosie kaparowym.



15%



19°C



39⁹⁹
750 ml
1L=53,32

Saint - Emilion Grand Cru 2010

Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée

Bordeaux

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne.

Zapachy pieczonego jabłka, suszonych śliwek i dżemu z czarnej porzeczki. W smaku wyczuć można cierpkie garbniki - typowe dla odmiany Cabernet Sauvignon oraz uzupełniającą strukturę, wyraźną kwasowość.



Potrawy

Pieczony wołow lub zapiekane ślimaki z sosem czosnkowym. Doskonale wino do aromatycznego sera pleśniowego typu brie lub camembert.



14%



16-18°C

Château Naujan Lapereyre

Apelacja: Bordeaux Supérieur Contrôlée
2009

Wybór
sommelliera



1999
750 ml
1L = 26,65

Bordeaux

Odkryliśmy je podróżując po:
Bordeaux

Odwiedzając winnicę:
Château Naujan Lapereyre

O winie: wino czerwone,
wytrawne, średnio ciężkie.
W smaku pojawia się delikatny
akcent czerwonych owoców, wiśni
w likierze i czekoladzie, lukrecji,
miodu gryczanego.



Po drodze mu z pieczoną pierśią
z kaczki z purée jabłkowym,
kluseczkami i sosem
cynamonowo-imbirowym,
serami pleśniowymi oraz
twardymi, długo dojrzewającymi.



13%



18°C



Cuvée Prestige Plan de Dieu

Apelacja: Côtes du Rhône Villages Contrôlée
2010



14,99
750 ml
1L = 19,99

📍 Dolina Rodanu

Odkryliśmy je podróżując po:
Dolinie Rodanu

O winie: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Wyprodukowane z odmian typowych dla Południowego Rodanu: Syrah, Grenache, Cinsault. Dominują aromaty poziomek, malin, galaretki truskawkowej. W smaku jest ostre, dynamiczne; wyraźna kwasowość, średnio silne garbniki, alkohol umiarkowanie rozgrzewający.



Po drodze mu z gulaszem wołowym przyprawionym ostrą papryką, giczą cielęcą podaną z duszonymi warzywami z aromatem tymianku i czerwonego pieprzu. Wino to można również podać do suszonego wieprzowego salami z orzechami, połączenie znakomite.



13,5%

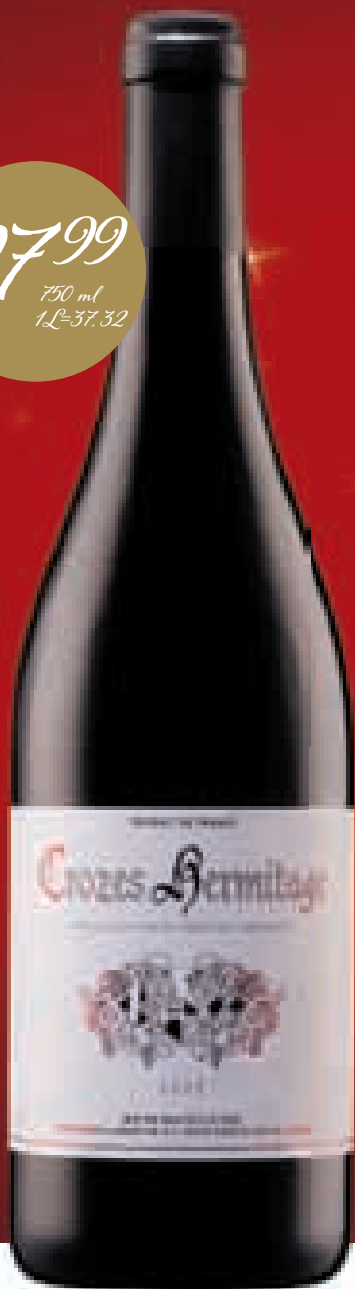


18°C





27⁹⁹
750 ml
1L=37.32



Crozes Hermitage 2008

Appellation Crozes Hermitage Contrôlée

📍 Dolina Rodanu

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Wyczuwalne są aromaty śmietany, wiśni oraz akcent roślinny - pokrzywa i eukaliptus. Łagodne taniny sprawiają, że wino nieco odstaje od ciężkich, klasycznych trunków północnego Rodanu.



Potrawy

Żeberka w sosie jałowcowym, steki z polędwicy wieprzowej w sosie Camembert, łagodny ser owczy.



12,5%



18°C

16⁹⁹
750 ml
1L=22.65



Fruite 2011

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

📍 Dolina Rodanu

Nota degustacyjna

Wino czerwone wytrawne, średnio ciężkie. Produkowane z odmian Grenache i Syrah. W zapachu pojawiają się lekkie aromaty owocowe z poziomką i biskopem. W ustach wyraźna jest kwasowość i cierpkość.



Potrawy

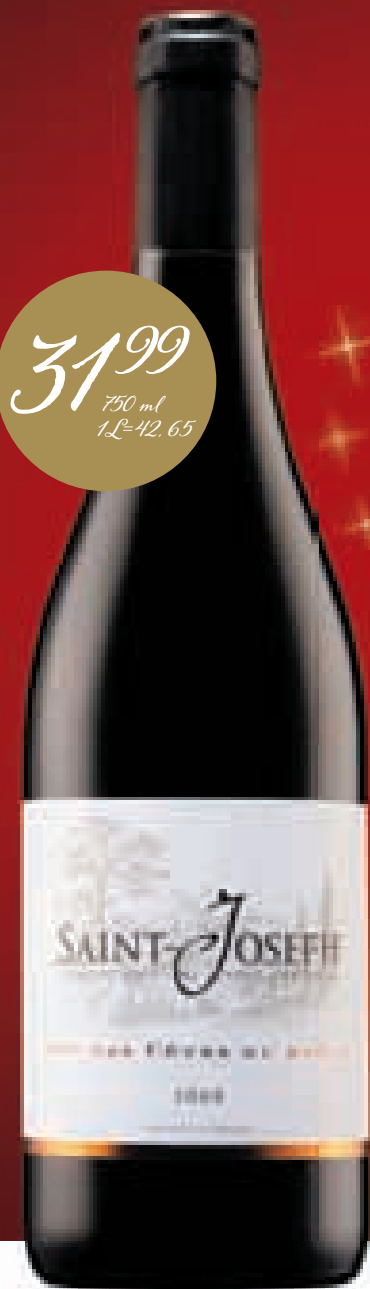
Aromatyczne sery pleśniowe, suszone pikantne wędliny. Kaszanka wiejska z grzybami leśnymi lub ze smażonym serem Camembert.



13,5%



16-17°C



Saint - Joseph 2008

Appellation Saint - Joseph Contrôlée

📍 Dolina Rodanu

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. W zapachu wyczuwalne są czerwone owoce, maliny, wiśnie, poziomki. Po chwili napowietrzania wina w kieliszku pojawia się aromat wanilii, mokrej kory i czekolady.

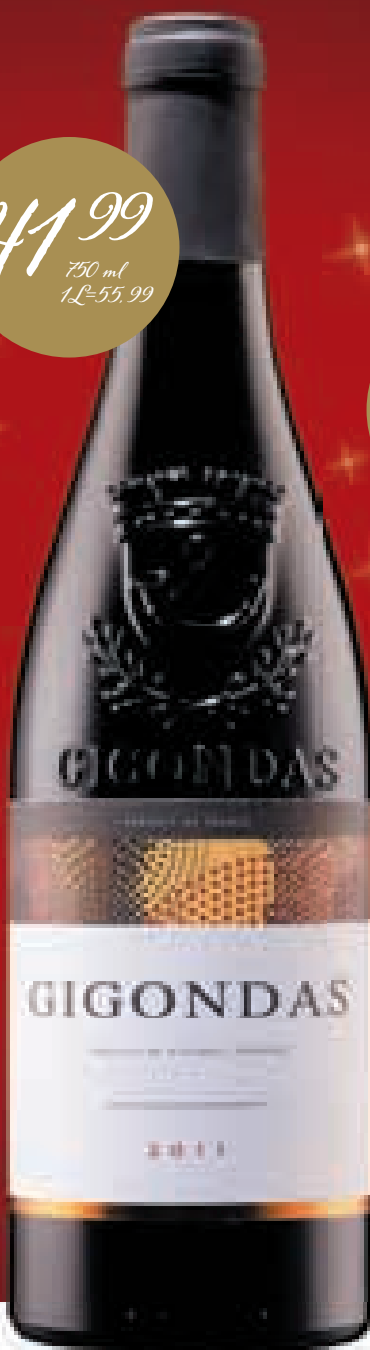


Potrawy

Pieczeń ze schabu, kaczka w sosie z owoców leśnych, umiarkowanie twarde sery, potrawy pikantne.



12,5% 15-16°C



Gigondas 2011

Appellation Gigondas Protégée

📍 Dolina Rodanu

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Zapach czerwonych dojrzałych owoców z dominacją jeżyn i lekką nutą zielonych pomidorów. Smak ostry, ciekawie współgra z wyczuwalnymi w ustach aromatami pieprzu.



Potrawy

Paszтет z papryką, wędliny, pikantne skrzydełka kurcząt z sosem pieprzowym, kaszanka z grillowanymi warzywami.



14% 18°C



Châteauneuf-du-Pape 2011

Appellation D'origine Protégée

📍 Dolina Rodanu

Nota degustacyjna

Wino czerwone wytrawne, ciężkie. Zapach typowy dla wina młodego: słodkie, czerwone owoce, którym towarzyszy lekki akcent ziół i przypraw w postaci czarnego pieprzu i kminku. W ustach aromaty zostają wzbogacone o akcent zielonej papryki.



Potrawy

Pikantne w gęstych ekstraktywnych sosach. Wino podawać można również do miękkich, aromatycznych serów pleśniowych z mleka krowiego.



14% 17°C



Vacqueyras Cuvée Prestige

Apelacja: Vacqueyras Contrôlée

2011

3333
750 ml
1L = 44, 44

📍 Dolina Rodanu

Odkryliśmy je podróżując po: Vacqueyras

O winie: wino czerwone,
wytrawne, średnio ciężkie.

Aromaty wyczuwalne w nosie
są przyjemnie słodkie, balansują
od owocowych poprzez
przyprawowe, spożywcze, lekko
kwiatowe. Pojawiają się nuty dojrzałej
czereśni, śliwki, leśnych jagód, wanilii,
świeżego mięsa, białej lalii.

W ustach dominuje zdecydowany garbnik,
towarzyszy mu odważna kwasowość;
alkohol pozostaje na wyczuwalnym
poziomie. Aromaty w ustach są
konsekwentne, bardzo podobne
do rozpoznanych w zapachu.



Po drodze mu z pikantnymi
potrawami mięsnymi, mocno
aromatycznymi serami pleśniowymi,
np. Coulommiers de Caractère.
Wino to można również podać
do suszonego wieprzowego salami
z orzechami, znakomite połączenie.



13,5%



16-17°C



Crémant d'Alsace Brut, Bestheim Millésimé

Wybór
sommeliery



Apelacja: Crémant d'Alsace Contrôlée

2008



29⁹⁹
750 ml
1L=39,99

Alzacja

Odkryliśmy je podróżując po:
Alzacji

O winie: musujące, białe,
wytrawne, lekkie.

Oznaczenie na etykiecie:

Méthode Traditionnelle oznacza, że do produkcji wina wykorzystano takie same techniki, jakie stosuje się w Szampanii. Wino to wytworzono z winogron jednego rocznika zbiorów. W wyglądzie jest bladostłokowe, piana się obficie po nalaniu do kieliszka. W zapachu wyczuwamy dojrzałe jabłka, ananasy, brzoskwinie i ciasto drożdżowe. W ustach wino jest silnie wytrawne, orzeźwiające. Smak urozmaicony jest przez wesołość i silne musowanie, które dodatkowo potęguje uczucie kwasowości.



Po drodze mu z tłustymi serami z mleka krowiego, serami kozimi, a nawet rybami. Polecamy również świeży serek śmietanowy z aromatem czarnego pieprzu – znakomite połączenie.



12% 8°C



37⁹⁹

750 ml
1L=50,65



Wybór
sommeliere



Riesling Grand Cru

Wiebelsberg Bestheim 2011
Appellation Alsace Grand Cru
Contrôle

Alzacja



Nota degustacyjna

Wino białe, wytrawne, lekkie. Zapach jest wyraźny miodowo-lipowy, dodatkowym akcentem jest biały bez, jaśmin, gruszka, morela i geranium. Aromaty w ustach podążają za zapachem. W klasie Grand Cru-cena nie do pobicia!



Potrawy

Kozi ser z syropem figowym, a także wędzony łosoś z czarnym pieprzem, przegrzeczki w cieście francuskim.



12,5% 10°C

29⁹⁹

750 ml
1L=39,99



Crémant d'Alsace Brut Rose

Appellation Crémant d'Alsace
Contrôle

Alzacja



Nota degustacyjna

Wino musujące, różowe, wytrawne, lekkie. **Méthode Traditionnelle** oznacza, że do produkcji wykorzystano techniki, te same co w Szampanii. Aromat jest delikatny, wyczuwalne są jabłka, maliny i ciasto drożdżowe. Stanowi dobry aperitif.



Potrawy

Wędzony w ciepłym dymie łosoś, zielone, greckie oliwki nadziewane miękką masą serową.



12% 8°C

29⁹⁹

750 ml
1L=39,99



Chablis 2011

Appellation Chablis Contrôlée

Burgundia



Nota degustacyjna

Wino białe, wytrawne, lekkie. Produkowane z winogron Chardonnay, w północnej części Burgundii. Aromaty kwiatów lipy, jabłek, gruszki i grapefruita. W smaku konsekwentne, z delikatną goryczką i wyraźnie zarysowaną kwasowością.



Potrawy

Sery kozie, świeże i pleśniowe, ślimaki w cieście francuskim z masłem i czosnkiem, filet z pstrąga wędzony w gorącym dymie.



12,5% 13°C



27⁹⁹
750 ml
1L=37.32

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2011

Appellation Alsace Contrôlée

📍 Alzacja

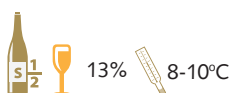
Nota degustacyjna

Wino białe, półsłodkie, lekkie. Aromaty bardzo przyjemne, intensywne – wyczuwalne są brzoskwinie, miód, słodkie ananasy, liczi. W ustach słodkawe, delikatne, konsekwentne.



Potrawy

Sorbety z cytrusów, owoców leśnych, umiarkowanie pikantne potrawy rodem z kuchni azjatyckiej, jak kurczak z grzybami mung, indyk z dodatkiem imbiru.



49⁹⁹
750 ml
1L=66.65

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2010

Appellation Alsace Contrôlée

📍 Alzacja

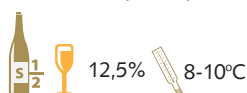
Nota degustacyjna

Wino białe, półsłodkie, lekkie. Zapach owocowo-kwiatowo-przyprawowy. Wyczuwalna jest bardzo dojrzała cytryna, kwiaty jabłoni, woda różana, imbir i suche siano. W smaku ujawnia się słodycz, za nią aksamitna kwasowość i nuta alkoholu.



Potrawy

Łosoś wędzony w gorącym dymie. Dla urozniczenia smaku łososa można podać z kilkoma plasterkami marynowanego imbiru i prażonym słonecznikiem.



17⁹⁹
750 ml
1L=23.99

Riesling J.P. Muller 2011

Appellation Alsace Contrôlée

📍 Alzacja

Nota degustacyjna

Wino białe, wytrawne, lekkie. W nosie pojawiają się przyjemne, słodkie aromaty kwiatu lipy, wody różanej, jabłek, gruszek, cytrusów i kwaskowych owoców. Bardzo dobry aperitif.



Potrawy

Pstrąg wędzony, łosoś wędzony lub parzony – podane w sałatce lub skropione oliwą i cytryną, świeże kozie sery.



Pinot Gris Vendanges Tardives

Apelacja: Alsace Contrôlée
2010

Wybór
sommelliera



49.99
750 ml
1L = 66.65

Alzacja

Odkryliśmy je podróżując po:
Alzacji

O winie: białe, słodkie, lekkie.
Wino w kieliszku jest blade słomkowe,
bardzo jasne. Zapach rozwija się powoli
by ostatecznie osiągnąć stopień
umiarkowanej intensywności. Aromaty
wydają się być nader przyjemne
i atrakcyjne. Rozpoznawalne jest dojrzałe
jabłko, suszona morela, dojrzały ananas,
suche siano i odrobina mokrej kory.
W smaku kwasowość jest lekka, cukier
wyraźny, ale nie dominujący, alkohol
delikatnie rozgrzewa. Wino lekkie,
nadające się na niezobowiązujące
spotkanie lub jako dodatek do deserów.



Po drodze mu z kremowym serem
z ananasem i migdałami. Słodkie Pinot
Gris z późnych zbiorów pasuje do ciast
owocowych, serników, gruszek w sosie
migdałowym lub tradycyjnego crème
brûlée.



12,5%



10-12°C



We Włoszech jest ponad milion winnic! Winorośl uprawia się tam w 20 regionach, od Trydentu po Sycylię.



Kraj ten ma do zaoferowania ogromną różnorodność odmian, dzięki bardzo zróżnicowanemu klimatowi poszczególnych regionów winiarskich. Do najslynniejszych win włoskich należą Barolo, Amarone della Valpolicella, Brunello di Montalcino.

We Włoszech wina podzielone są na cztery kategorie, z czego dwie dotyczą win szlachejnych – DOCG oraz DOC, a kolejne dwie stołowych – IGT i VdT. DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) to najwyższe, prestiżowe oznaczenie, nadawane winom spełniającym szczególne warunki dotyczące pochodzenia i sposobu wytwarzania. Oznaczenie DOC (Denominazione di Origine Controllata) gwarantuje właściwe pochodzenie wina i dopuszczenie szczepu do uprawy w danym regionie. Widoczne na etykiecie IGT (Indicazione geografica Tipica) wskazuje na miejsce pochodzenia wina oraz na nazwę szczepu winorośli. Z kolei VdT (Vino da Tavola) oznacza najniżej klasyfikowane wino, bez określonych wymagań co do pochodzenia, czy sposobu winifikacji.

Barolo

Apelacja: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2008

39.99
750 ml
1L=53,32

📍 Piemont

O winie: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie. Aromaty Barolo rozwijają się powoli i potrzebują nieco czasu po nalaniu wina do kieliszka zanim osiągną pełnię intensywności. Wyczuwalne stają się dojrzałe owoce leśne, róża, suszone śliwki i mokre siano. Po chwili wyczuć można delikatny zapach czarnego pieprzu i dymu. W smaku najsilniej daje o sobie znać kwasowość z alkoholem. Ciężką strukturę wina uzupełniają typowe dla odmiany Nebbiolo, nieco szorstkie garbniki. Wino pozostawia średnio długi posmak. Odmiana Nebbiolo stanowi 100% składu wina Barolo. Wino to, zgodnie z zasadami apelacji, dojrzewa minimalnie 2 lata w beczkach, a następnie rok w butelkach.



Po drodze mu z Barolo dobrze spisuje się z potrawami z wołowiny, dziczyzny lub jagnięciny. Wymaga esencjonalnego sosu, szczególnie dobrze łączy się z aromatem trufli. Wino to można podawać również do twardych, długo dojrzewających serów.



14%



18°C



Wybór
sommelierra



59⁹⁹
750 ml
1L = 79.99



Bolgheri „Medici' Riccardi” 2010

Denominazione di Origine Controllata

📍 Toskania

Nota degustacyjna

Wino czerwone, wytrawne.

Po kilku minutach od nalania wina do kieliszka zaczynają być wyczuwalne aromaty czarnej porzeczki, migdałów, suszonych śliwek, dżemu truskawkowego, mokrego drewna i likieru wiśniowego.



Potrawy

Aromatyczne wina z Bolgheri znakomicie smakują z wołowiną, szczególnie z lekko krwistą polędwicą.



13,5%



18-20°C

43⁹⁹
750 ml
1L = 58.65



Rosso di Montalcino 2010

Denominazione di Origine Controllata

📍 Toskania

Nota degustacyjna

Wino czerwone wytrawne.

Aromaty ciemnych owoców leśnych, wiśni, nuta tytoniu oraz żurawiny. Rozgrzewający alkohol, któremu towarzyszy typowa dla Sangiovese kwasowość i umiarkowanie ciężkie garbniki.



Potrawy

Jagnięcina oraz ciemne mięsa grillowane lub pieczone. Twardy, kruchy ser typu Parmezan oraz długo dojrzewające wędliny.



14,5%



18°C

Brunello di Montalcino

Apelacja: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2007

Wybór
sommelliera



6999
750 ml
1L=93,32

📍 Toskania

O winie: czerwone, wytrawne, ciężkie.

Trunek ten przeznaczony jest dla smakoszy, którym bliższy sercu jest zapach i smak wina, niż jego wygląd. W aromatach rozpoznać można tutaj wspaniałe zestawienie aromatów owocowych i spożywczych.

Pachną silnie poziomki, suszone morele, fiołki... lekką nutą odznaczają się również orzechy laskowe, suszone figi i pieczone ciasto ze śliwkami. Doznania zapachowe mają swoją kontynuację w ustach, które dostarczają bardzo podobnych wrażeń.

Całą swoją moc ukazuje Brunello w smaku. Usta zostają zdecydowanie potraktowane przez szorstkie i cierpkie garbniki, żywą kwasowość i mocno rozgrzewający alkohol. Doznania te polecamy konieserom win ciężkich. Idealne wino na długie, chłodne wieczory. Smakuje wyjątkowo po wcześniejszym napowietrzeniu w karafe lub podane w dużych kieliszkach - umożliwiających odpowiednią ekspozycję aromatów.



Po drodze mu z smażonymi lub grillowanymi wołowymi stekami z dodatkiem oliwy truflowej. Wino to można podać również do szerokiego asortymentu potraw z dziczyzny lub jagnięciny. Smakuje wybornie z serami Parmezan lub Grana Padano oraz z długo suszoną szynką wieprzową.



14,5%



18°C



Chianti Classico Riserva

Apelacja: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2009



27.99
750 ml
1L=37.32

📍 Toskania

O winie: czerwone, wytrawne, ciężkie.

W pierwszej chwili po nalaniu wina do kieliszka zapach jest stonowany, po chwili nabiera ekspresji. Rozpoznać można dojrzałą wiśnię, mokre drewno oraz słodkie przyprawy korzenne z wanilią na czele. W ustach daje się odczuć, typowa dla odmiany Sangiovese - wyraźna kwasowość, szorstkie i zdecydowane garbniki oraz przyjemnie rozgrzewający alkohol. Konsekwencja aromatyczna dodaje temu winu elegancji i sprawia, że nie można przejść obok niego obojętnie.

Chianti Classico Riserva Medici Riccardi wyprodukowane zostało z odmiany Sangiovese. Wino dojrzewało przez dwa lata w dębowych baryłkach, następnie trzy miesiące w butelkach w celu osiągnięcia stabilizacji aromatycznej.



Po drodze mu ze stekiem wołowym z pieczonymi warzywami, makaronem z sosem grzybowym, risotto z jagnięciną w sosie z parmezanu i rozmarynem. Wino to można podać do twardych serów i suszonej szynki typu prosciutto.



13,5%



18-20°C



Aglianico del Vulture

Apelacja: Denominazione di origine protetta
2009

17 99

750 ml

1L=23,99

📍 Basilicata

🍷 **O winie:** czerwone, wytrawne, ciężkie.

Po chwili od nalania do kieliszka wino napowietrza się, ukazując ciekawe spektrum aromatów. Wyczuwalne stają się dojrzałe truskawki, morwa, mokra słoma, ściółka leśna i torf. W smaku następuje kontynuacja doznań nosowych z umiarkowaną kwasowością, nieco szorstkim garbnikiem i średnio rozgrzewającym alkoholem.

Wino wyprodukowano z pamiętającej czasy antyczne odmiany winogron - Aglianico. Była to jedna z pierwszych odmian gatunku Vitis Vinifera, jaką uprawiano na południu Włoch.



Po drodze mu ze spaghetti z wołowiną i sosem pomidorowym. Wino to można podać również z zestawem pieczonych warzyw z dodatkiem aromatycznych ziół i przypraw korzennych.



13%



18-20°C



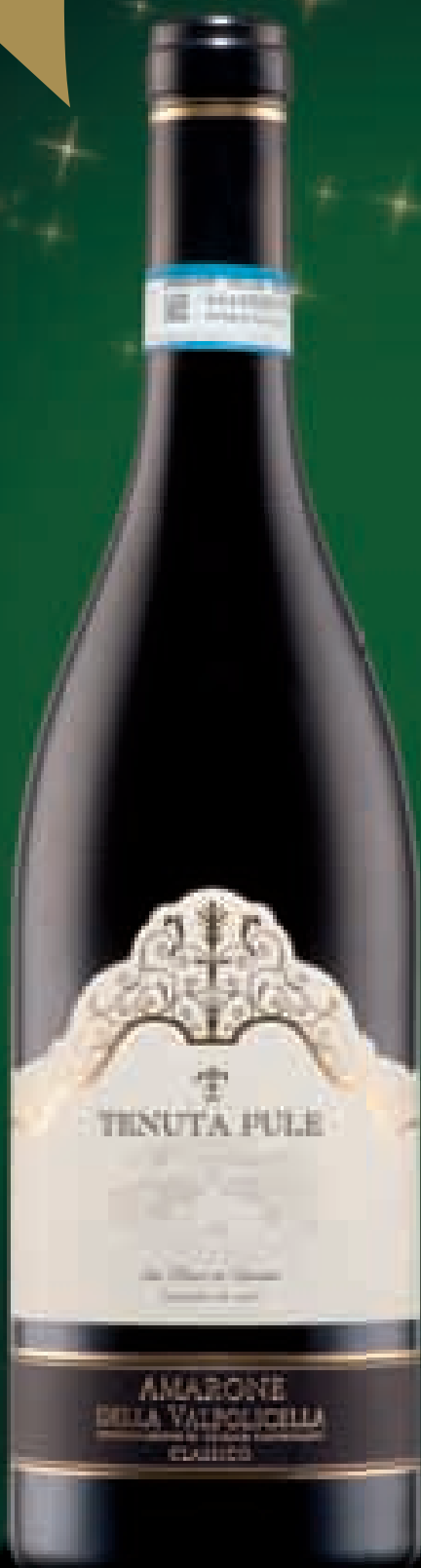
Amarone della Valpolicella „Tenuta Pule”

Wybór
sommelier



Apelacja: Denominazione di Origine Controllata
2008

79.99
750 ml
1L = 106,65



Veneto

O winie: czerwone, wytrawne, ciężkie. Zapach rozwijający się w kieliszku zwiększa natężenie z czasem. Znakomity efekt daje przelanie wina do karafki przed konsumpcją, dzięki czemu aromaty stają się łatwiej rozpoznawalne. Wyraźnie pachną dojrzałe czarne porzeczki, malina, suszona skórka pomarańczy, rodzynki, orzechy laskowe, kandyzowany banan i kminek. W smaku duża dawka aromatów, których forma przypomina doznania nosowe z czarną porzeczką na czele i akcentem lukrecji. Korzystny wpływ na równowagę struktury wina ma intensywna kwasowość i umiarkowanie cierpkie garbniki. Wino pozostawia długi posmak.



Po drodze mu z ciemnymi i aromatycznymi mięsami. Doskonale sprawdzi się tutaj grillowana polędwica wołowa podana w sosie z czerwonego wina z purée ziemniaczanym z dodatkiem oliwy truflowej. Z tak ciężkim winem znakomicie smakują danie tłuste, mocno przyprawione z silnie esencjonalnym sosem.



16%



18-20°C





Hiszpania to największy producent wina w Europie i na świecie. Pod względem wielkości obszaru, na którym uprawia się winorośl, Hiszpania przewyższa inne kraje Unii Europejskiej.



Najsłynniejsze regiony winiarskie Hiszpanii, odznaczające się produkcją najlepszych jakościowo win to: Rioja, Nawarra, Penedes i Ribera del Duero, a także Jerez, słynący z win wzmacnianych, czy Katalonia - ojczyzna musujących win Cava.

Do prawidłowego odczytu etykiety win hiszpańskich, warto jest znać ich klasyfikację. Widoczny na etykiecie napis joven oznacza młode wino - lekkie, owocowe, przeznaczone do jak najszybszego spożycia. Z kolei, gdy wino opisane jest jako crianza, to wiemy, że dojrzewało co najmniej dwa lata, przy czym około pół roku w dębowych beczkach i 18 miesięcy w butelkach (Rioja i Ribera del Duero minimalnie rok w beczkach i rok w butelkach). Reserva oznacza wina dojrzewające minimum 3 lata, z czego co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach. Te wina produkowane są tylko w dobrych latach i z najlepszych gron. Nazwa grand reserva zarezerwowana jest dla trunków dojrzewających co najmniej 5 lat, z czego minimalnie wino spędza w beczkach 18 miesięcy. Wina gran reserva z regionów Rioja i Ribera del Duero dojrzewają minimalnie 2 lata w beczkach i 3 lata w butelkach.

Rioja „Saxa Loquuntur UNO”

Apelacja: Denominación de Origen Calificada
2010



Rioja

O winie: czerwone, wytrawne, ciężkie.
Wino młode, z aromatami dojrzałych ciemnych owoców i kwiatów. Wyczuwalne są śliwki węgierki, borówka amerykańska i fiolek. W ustach średnio skoncentrowana cierpkość wspierana jest przez wyraźną kwasowość. Doznania smakowe bazują na łatwo rozpoznawalnych aromatach owocowo – spożywczych. Wino pozostawia przyjemny, średnio długi posmak.



Po drodze mu z pieczoną wieprzowiną, podaną z ziemniakami z grilla lub zimnymi przekąskami mięsnymi. Podane może być również do zimnych przekąsek mięsnych i średnio twardych serów.



14%



18°C



Rioja Reserva „Soligamar”

Apelacja: Denominación de Origen Calificada
2008

44,99
750 ml
1L=59,99

Wybór
sommelliera



Rioja

O winie: czerwone, wytrawne, ciężkie.

Zapach przyjemny i elegancki - wskazuje na długi okres dojrzewania w baryłce i dobrą selekcję winogron. Rozpoznawalne są aromaty wiśni, malin, jeżyn, cedru i tostów. Po chwili napowietrzania wina w kieliszku, pojawia się zapach suszonych warzyw i ziół. W ustach wysoka koncentracja aromatów, zgodnych z doznaniem nosowymi. Struktura wina jest krzepka i zwarta. Podniebienie dotknięte zostaje wyraźnymi garbnikami, wysoką kwasowością i rozgrzewającym alkoholem – jednym słowem ciężkie, solidnie zbudowane wino, z typową dla miejsca swojego pochodzenia elegancją.



Po drodze mu z lekko krwistym w środku stekiem wołowym. Można tutaj również podać twarde, długo dojrzewające sery - szczególnie dobrze smakujące z konfiturą z zielonych pomidorów i suszonymi morelami.



14%



18°C







Katalog powstał przy
współpracy z sommelierem



Michał Jancik
sommelier

**Informator handlowy dostępny jest tylko w ramach
wydzielonego stoiska w sklepach spożywczych Lidl, zgodnie z art. 13 ust. 9
Ustawa o wychowaniu i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
Osobom nietrzeźwym i osobom do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.
Jeśli znaleźli Państwo niniejszą informację w innym miejscu , prosimy
o jej zwrot na stoisko alkoholowe.**

Ceny produktów bez dekoracji. Zdjęcia niektórych produktów mogą nieznacznie odbiegać od rzeczywistości. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów.
Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Lidl nie odpowiada za pomyłki i błędy w druku. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.