



WROCŁAWSKA

SELEKCJA WIN

CZERWONE

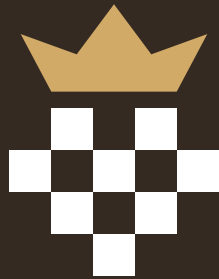
RONDO	MODERNA	Dolnośląskie	Czerwone wytrawne, aromaty malin, czereśni z zaznaczonym akcentem aromatów beczkowych – pasuje do wołowiny.	125 ml 0,75 l	25,- 150,-
PINOT NOIR	MODERNA	Dolnośląskie	Czerwone, wytrawne wino, charakteryzujące się aromatami truskawki, poziomki, konfitury wiśniowej, goździków i cedru. To lekkie, eleganckie wino o subtelnej taninie i wysokiej kwasowości, produkowane z ręcznie zbieranych winogron.	125 ml 0,75 l	25,- 150,-
HASKAP	TULIBOWO	Kujawsko-Pomorskie	Czerwone wino półwytrawne z jagody kamczackiej, aromaty dojrzałych jagód z delikatnymi nutami czarnych owoców w tle – do dań z czerwonego mięsa, oraz deserów z czekoladą.	125 ml 0,75 l	23,- 130,-
REGENT	MATERIA	Dolnośląskie	Czerwone wytrawne o intensywny głębokim aromacie. Nuty dojrzałych czarnych owoców. Mocno zbudowane wino, które będzie wspaniałym dodatkiem do potraw mięsnych, grillowanych steków, dziczyzny i serów o mocnym smaku.	125 ml 0,75 l	25,- 150,-
CABERNET CORTIS & REGENT	ANNA	Dolnośląskie	Czerwone wytrawne intensywna purpurowa barwa, aromaty aronii, pestki wiśni i czarnej porzeczki. Wino pełne, zbalansowane w ustach – pasuje do czerwonych mięs, sosów, pieczeni oraz grillowanych warzyw.	125 ml 0,75 l	21,- 120,-
REGENT	ANNA	Dolnośląskie	Czerwone wytrawne o rubinowej barwie z wyczuwalnym aromatem wiśni i nutami czarnego pieprzu. W ustach pełne, o delikatnych taninach, złagodzone akcentami dębowej beczki – idealne do wołowiny	125 ml 0,75 l	21,- 120,-
CORTIS	BIAŁE SKAŁY	Śląskie	Czerwone wytrawne o intensywnej purpurowej barwie, bogate w aromaty jeżyny, czarnej porzeczki oraz pestek wiśni, a także nuty dębowe. W smaku pełne, garbnikowe z intensywnym, pikantnym zakończeniem.	125 ml 0,75 l	28,- 169,-
PINOT NOIR	CHARBIELIN	Opolskie	Czerwone wytrawne wino z Opolszczyzny, o malinowej barwie i 12,5% alkoholu. Dojrzało w dębowej beczce, oferując aromaty malin i czerwonej porzeczki zbalansowane nutami tostowymi i wysoką kwasowością. To flagowe, ręcznie selekcjonowane wino z ekologicznej winnicy.	0,75 l	249,-
TRIADA	LA' OPERA	Dolnośląskie	Czerwone wytrawne mocne, wyraźne wino z nutami bardzo dojrzałych słodkich owoców przypominających wiśnie i przyprawy takie jak wanilia i biała czekolada. Dojrzewanie w drewnie złagodziło wyraz tanin oraz sprawiło, że w ustach pozostaje uczucie soczystości.	125 ml 0,75 l	24,- 150,-
RONDO & REGENT	JAKUBÓW	Dolnośląskie	Czerwone wytrawne. Wyróżnia się głęboką, rubinową barwą i aromatami malin, jeżyn oraz ciemnych jagód. Wino dojrzało ok. 20 miesięcy w dębowej beczce, dzięki czemu ma zbalansowane taniny i nuty tytoniowe. Jest niefiltrowane, naturalne i spontanicznie fermentowane.	125 ml 0,75 l	29,- 180,-
DORNFELDER	JAKUBÓW	Dolnośląskie	Czerwone wytrawne o głębokiej barwie i charakterystycznym, owocowo-drzewnym profilu. Wyróżnia się aromatami wiśni, jeżyn, granatu, a także nutami tytoniu, dębu i ziół. Idealnie pasuje do pieczona wołowiny, steków, a także dziczyzny.	125 ml 0,75 l	27,- 170,-
AMARONE	ZENATO	Włochy	Czerwone wytrawne – prestiżowe, charakteryzuje się głęboką, rubinową barwą oraz intensywnymi aromatami suszonych owoców (śliwka, wiśnia), czekolady, tytoniu i przypraw. Produkowane z podsuszanych winogron (Corvina, Rondinella), cechuje się wysoką zawartością alkoholu, gęstą strukturą i długim, eleganckim finiszem.	0,75 l	350,-

MUSUJĄCE

YACOBUS SEKT	JAKUBÓW	Dolnośląskie	Wino musujące produkowane metodą tradycyjną (długie leżakowanie na osadzie, często 15-24 miesiące). Wyróżnia się jasnym, cytrynowym kolorem, rześką cytrynową kwasowością, aromatami zielonego jabłka, gruszki i chlebowymi nutami	0,75 l	250,-
JOHANNITER	ANNA	Dolnośląskie	Delikatne bąbelki połączone ze smakiem dojrzałych gruszek, zielonych jabłek oraz agrestu tworzą wino idealne na spotkania w gronie znajomych	0,75 l	120,-
PROSECCO FRIZZANTE		Włochy	białe, wytrawne musujące, o orzeźwiającej, owocowej nucie. Doskonale jako aperitif do dań rybnych oraz lekkich przystawek.	150 ml	15,-

BIAŁE

RIESLING	MODERNA	Dolnośląskie	Białe wytrawne, lekkie, chłodno mineralne, strzeliste z wysoką kwasowością – idealne do makaronu z białym sosem i ryb.	125 ml 0,75 l	25,- 150,-
PINOT GRIS	MODERNA	Dolnośląskie	Białe wytrawne, lekkie, mineralne z wysoką kwasowością – idealne do dań z ryb	125 ml 0,75 l	25,- 150,-
HIBERNAL	TULIBOWO	Kujawsko-Pomorskie	Białe wino półwytrawne o świeżym aromacie zielonego jabłka, gruszek, cytrusów i nutach kwiatowych – do ryb, sałatek i dań wegetariańskich.	125 ml 0,75 l	23,- 130,-
JOHANNITER	MATERIA	Dolnośląskie	Białe wytrawne o intensywnych aromatach jabłka, brzoskwini, melona i gruszki mieszają się z delikatną kwasowością. Mocny, ale właściwie zbalansowany smak. Doskonale komponuje się z zupą z raków i delikatnymi serami.	125 ml 0,75 l	25,- 150,-
JOHANNITER	ANNA	Dolnośląskie	Białe półwytrawne o świetlistej, jasno-słomkowej barwie i aromatach dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwiń i agrestu – idealnie pasuje do białych mięs, owoców morza, ryb, serów i deserów.	125 ml 0,75 l	21,- 120,-
SEYVAL BLANC	BIAŁE SKAŁY	Śląskie	Białe, wytrawne o wyczuwalnym aromacie brzoskwini i zielonego jabłka. Orzeźwiająca kwasowość zrównoważona delikatną słodyczą. Przyjemny, długi, owocowy finisz – doskonale uzupełni smak makaronów	125 ml 0,75 l	28,- 169,-
SOLARIS	BIAŁE SKAŁY	Śląskie	Wino białe, półwytrawne o tropikalno-cytrusowym bukacie. Cukier resztkowy doskonale zbalansowany z chrupką kwasowością. Przyjemny, elegancki finisz – do białego mięsa, serów, ryb i makaronów	125 ml 0,75 l	28,- 169,-
JOHANNITER	CHARBIELIN	Opolskie	Białe wytrawne. Aromat – świeżość cytrusów i zielonego jabłka z nutami drożdżowymi, tostowymi i orzechowymi będącymi efektem kontaktu z osadem. To zestawienie buduje dużą koncentrację i złożoność, dając wino pełne w ustach – pasuje do deski serów, dań warzywnych	0,75 l	235,-
CHARDONNAY	CHARBIELIN	Opolskie	Białe, wytrawne wino z Opolszczyzny, wyróżniające się wysoką jakością i staranną selekcją gron. Charakteryzuje się świeżością, potencjałem terroir, ręcznym zbiorem i dojrzewaniem nad osadem drożdżowym. Jest to jedno z czterech prestiżowych win z kolekcji Wysokie C.	0,75 l	239,-
HALKA	LA' OPERA	Dolnośląskie	Białe wytrawne. Bukiet: typowe perfumy z białych kwiatów, lili i róż, z delikatnymi nutami cytrusowymi. Każdy lyk niesie ze sobą ekstremalną owocowość zrównoważoną przyjemną kruchością. Idealne do polskiej kuchni, takiej jak placki ziemniaczane ze śmietaną czy kaczka ze śliwkami.	125 ml 0,75 l	24,- 150,-
SOL SOL	LA' OPERA	Dolnośląskie	Białe wytrawne bogate w aromaty cytrusów i szaławii typowe dla Solarisa dojrzewającego w chłodnym klimacie. W ustach bogaty smak owoców oraz świeżość, która pozostaje na długo. idealne w upalne dni.	125 ml 0,75 l	23,- 140,-
HIBERNAL STARA PARCELA	JAKUBÓW	Dolnośląskie	Białe wytrawne z aromatami kwiatów, melona, agrestu i cytrusów. Dzięki dojrzewaniu w beczce, wino jest pełne, mineralne. Wino to idealnie pasuje do drobiu, ryb, szparagów oraz dań w jasnych sosach	0,75 l	250,-
CHARDONNAY	BOURGOGNE	Francja	Białe wytrawne wino z Burgundii, produkowane w 100% z winogron Chardonnay. Charakteryzuje się jasną, słomkową barwą, wysoką świeżością, mineralnością oraz aromatami cytrusów, zielonego jabłka i białych kwiatów. Leżakowane w stali lub beczce, oferuje zarówno rzeńskie, jak i bardziej kremowe style	0,75 l	350,-



wroclawska.com.pl