

### Wino białe wytrawne JOHANNITER 2015



Wino o zwiewnym, eleganckim zapachu białych kwiatów, rumianku i cytrusów. W smaku obecne są nuty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwiń i kwiatu lipowego, z odświeżającą grejpfrutową i mineralną końcówką. Znakomite jako aperitif, a także do szparagów, sałatek i owoców morza.

zawartość alkoholu 11,5%  
pojemność 750 ml  
cena 45 zł

### Wino białe wytrawne SEYVAL BLANC 2015



Dobrze zbudowane, pełne wino, o intensywnym owocowym smaku, zwawej kwasowości i dużym potencjale dojrzewania. Charakteryzuje się nutami brzoskwiń, dojrzałych jabłek, pigwy, grejpfrutów i mandarynek oraz orzeźwiająco mineralną końcówką. Doskonałe do sałatek, dań jarskich, ryb i owoców morza.

zawartość alkoholu 12%  
pojemność 750 ml  
cena 45 zł

### Wino białe wytrawne CUVÉE 2016



Kompozycja trzech odmian winorośli: Solarisa, Johannitera i Seyvala Blanc. Charakteryzuje się owocowym smakiem i mocną kwasowością. Wyczuwalne nuty agrestu, zielonych jabłek, grejpfruta i pigwy. Nadaje się do sałatek, dań jarskich, ryb, owoców morza.

zawartość alkoholu 11,5%  
pojemność 750 ml  
cena 40 zł

### Wino białe wytrawne AUXERROIS/CHARDONNAY 2016



Kompozycja klasycznych burgundzkich szczepów o przyjemnym zapachu białych kwiatów, dojrzałych owoców i przypraw korzennych. W smaku nuty owoców tropikalnych, dojrzałych jabłek i gruszek z korzennym posmakiem i żywą kwasowością. Znakomite jako aperitif, a także do sałat, łagodnych twardych serów (np. gouda, oscypek) i śmietanowych sosów.

zawartość alkoholu 11,5 %  
pojemność 750 ml  
cena 45 zł

### **Wino białe półsłodkie BUKOLIKA 2016**



Kompozycja dwóch białych odmian winorośli, charakteryzująca się owocowym smakiem i żwawą kwasowością. Wyczuwalne nuty agrestu, brzoskwiń, dojrzałych jabłek i mandarynek. Doskonałe do sałatek, dań jarskich i owoców morza.

zawartość alkoholu 11,5%  
pojemność 750 ml  
cena 35 zł

### **Wino czerwone wytrawne RONDO 2015**



Dobrze zbudowane wino o intensywnym aromacie i pełnym, owocowym smaku, z nutą wiśni, czereśni i leśnych owoców, z lekko pikantną, korzenną końcówką. Dzięki żywej kwasowości dobrze łączy się z makaronami, białymi mięsami i serami pleśniowymi. Ideale połączenie do pierogów, łazanków z kapustą i panierowanych kotletów.

zawartość alkoholu 12,5%  
pojemność 750 ml  
cena 50 zł

### **Wino czerwone wytrawne REGENT RISERVA 2015**



Wino leżakowane 9 miesięcy w nowej beczce z dębu amerykańskiego. Charakteryzuje się intensywnym aromatem kokosu i kawy. Eleganckie, zrównoważone, o niskiej zawartości garbników.

zawartość alkoholu 12%  
pojemność 750 ml  
cena 70 zł

### **Wino czerwone wytrawne REGENT 2016**



Wino o intensywnej czerwonej barwie. W zapachu i w smaku wyczuwalna jeżyna, śliwka, czereśnia, mleczna czekolada i pistacje. Delikatna kwasowość wskazuje na dłuższy potencjał wina.

zawartość alkoholu 12%  
pojemność 750 ml  
cena 40 zł