



WINNICA
JANOWICE

OFERTA WIN

listopad 2022

SPRZEDAŻ WIN:

Wiesław Chlipała
+48 604 413 265

WWW.WINNICAJANOWICE.PL

W I N A B I A Ł E W Y T R A W N E

J O H A N N I T E R 2 0 1 9

45 zł



Wytrawne wino z wyraźną kwasowością, zrównoważoną aromatami dojrzałej i słodkiej gruszki. Charakteryzuje się intensywnym owocowym aromatem, smakiem czerwonego jabłka, brzoskwini i cytrusów oraz długim i orzeźwiającym finiszem.

750 ml, 11,5 % alk.

A U X E R R O I S 2 0 1 9

45 zł



Wyraźnie owocowe wino z dominującym aromatem dojrzałej brzoskwini i białych kwiatów podbitych ziołową nutą. Eksponuje owocową świeżość i pikantny charakter, dość niską kwasowość i przyjemny smak przypraw korzennych.

750 ml, 12 % alk.

S E Y V A L B L A N C 2 0 1 9

45 zł



Orzeźwiające wino o lekkim charakterze, wyraźnej kwasowości i intensywnym owocowym smaku. Charakteryzuje się aromatem agrestu, limonki i polnych kwiatów oraz mineralną nutą podkreśloną smakiem zielonego jabłka, grejpfruta i pigwy.

750 ml, 11,5 % alk.

C H A R D O N N A Y 2 0 1 8

45 zł



Wino o przyjemnym zapachu białych kwiatów, brzoskwiń, winogron, gruszek i mango. W smaku nuty owoców tropikalnych, cytryny i grejpfruta z korzennym posmakiem i żywą kwasowością.

750 ml, 10,5 % alk.

W I N O B I A Ł E P Ó Ł S Ł O D K I E

B U K O L I K A 2 0 1 8

40 zł



Kompozycja trzech odmian winorośli – solarisa, seyvala blanc i johannitera. Wyczuwalne nuty agrestu, brzoskwiń, dojrzałych jabłek i owoców egzotycznych. Duża kwasowość łagodzona przez zawarty w winie cukier.

750 ml, zaw. cukru 20 g/l, 12 % alk.

W I N O R Ó Ź O W E

R O S É 2 0 1 9

40 zł



Wytrawne wino o barwie łososiowego różu i intensywnych aromatach maliny i poziomki. Dobrze zbudowane, aksamitne ze zbilansowaną kwasowością, charakteryzuje się fiołkowym i różanym finiszem.

750 ml, 10 % alk.

W I N A C Z E R W O N E W Y T R A W N E

R E G E N T 2 0 1 9

50 zł



Wino o intensywnych aromatach wiśni w syropie, czarnej porzeczki, śliwki i owoców leśnych. Średnia zawartość garbników i zbilansowana kwasowość dopełniona jest świeżym owocowym nosem z nutami pieprzu.

750 ml, 12 % alk.

R A P S O D I A 2 0 1 9

50 zł



Wino odmiany Regent uzupełnione beczkowym rocznicowym Rondo. Wino o intensywnych aromatach wiśni, śliwki, czereśni i owoców leśnych, z delikatną nutą wanilii, cynamonu i goździków. Charakteryzuje się dużą zawartością garbników, wyraźną kwasowością i długim finiszem z korzenną nutą.

750 ml, 11,5 % alk.

P I N O T N O I R 2 0 1 9

70 zł



Wino z klasycznej odmiany vitis vinifera o wyraźnej kwasowości, łagodnych garbnikach i intensywnych owocowych nutach. Charakteryzuje się aromatami maliny, truskawki, wiśni i dzikiej poziomki. Wino zrównoważone, wyraziste, z długim i lekko pikantnym finiszem.

750 ml, 11 % alk.

R O N D O 2 0 1 8

50 zł



Wytrawne wino o intensywnym aromacie, pełnym owocowym smaku i średniej zawartości tanin. Charakteryzuje się nutami czereśni, wiśni, czarnej porzeczki i owoców leśnych oraz lekko pikantną korzenną kośćcówką.

750 ml, 11,5 % alk.

REGENT BRILLANTE 2018

70 zł



Dobrze zbudowane wino o intensywnych aromatach czereśni, wiśni, prażonych migdałów, orzechów włoskich, kawy i drzewa cedrowego. Leżakowało 10 miesięcy w nowej beczce z dębu francuskiego. Jedwabiste taniny połączone ze słodyczą dojrzałych owoców, średnia kwasowość i długi finisz sprawiają, że jest bardzo eleganckie i zrównoważone.

750 ml, 12 % alk.

REGENT RISERVA 2017

70 zł



Wino o intensywnych aromatach wiśni, śliwki, czerwonej porzeczki oraz przypraw korzennych, leżakowane 12 miesięcy w nowej beczce z dębu amerykańskiego. W ustach wyczuwalny tytoń, lukrecja i czekolada oraz pikantne nuty. Wino zrównoważone o średniej kwasowości ze słodkim i długim finiszem.

750 ml, 11,5 % alk.

REGENT 2016

60 zł



Wino o intensywnej barwie i aromatach czarnej porzeczki, jeżyny, śliwki i figi. Dzięki leżakowaniu w starej beczce z dębu amerykańskiego przez 18 miesięcy wyczuwalne są nuty wanilii, mlecznej czekolady i cynamonu. Charakteryzuje się dużą zawartością garbników, średnią kwasowością i długim finiszem.

750 ml, 11 % alk.

REGENT RISERVA 2015

100 zł



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

750 ml, 10,5 % alk.