

# WINA BIAŁE

## WŁOCHY

**Chardonnay Robi & Robi 2012**  
zł

**białe 75cl 143 zł / 114,40**

**DOC Piemonte, Włochy**  
**Szczep:100% Chardonnay**

Winogrona pochodzące z jednych z najstarszych krzewów Chardonnay w Piemontcie, nasadzanych w 1976 i 1978 roku. Wino w 75% fermentujące w stalowych kadziach i w 25 % w nowym dębie. Dojrzewanie na osadzie pozwala uzyskać większą kompleksowość i łagodny charakter przez co lekkie aromaty bananów i pieczonego jabłka ustępują po chwili pieczywu tostowemu i wanilii.

**Drei Dona Il Tornese**  
zł

**białe 75cl 111 zł / 88,80**

**Emilia Romagna, Włochy**  
**Szczep:50% Riesling Renano, 50%Chardonnay**

Wino pochodzące z najbardziej prestiżowej winnicy regionu. Niecodzienny, wyjątkowo udany kupaż reslinga i chardonnay. Doskonale ukazuje charakter terroir. Wspaniała struktura sporo ciała nuty mineralne przeplatają się tu z owocami egzotycznymi. Doskonale zaznaczona kwasowość i naprawdę długi zaskakujący finisz.

**Gewurztraminer**  
zł

**białe 75cl 108 zł / 86,40**

**D.O.C. Trentino 0, Włochy**  
**Szczep: 100 % Gewurztraminer**

Piękna, słomkowa barwa ze złotymi refleksami. W zapachu uwydatniają się nuty kwiatowe oraz korzenne: płatki róż, miód, cynamon. W ustach również pojawia się przyjemna korzenność, wino jest pełne, miękkie, o wręcz kremowej konsystencji. Długa, aromatyczna końcówka.

**GAVI Il Grifone**  
**DOCG Gavi, Cinzia Bergaglio, Włochy**  
**Szczep: 100 % Cortese**

**białe 75cl 95 zł / 76 zł**

Białe owoce i kwiaty. W bukietcie dominują polne kwiaty i brzoskwinie. W smaku jest łagodne

*i owocowe. Pojawiają się mirabelki i białe winogrona, a delikatna i przyjemna kwasowość pozwala na łatwość w łączeniu go z rybą i owocami morza.*

**Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G**

**białe 75cl 79 zł / 63,20 zł**

**Toscania, Włochy**

**Szczep: 100 % Vernaccia di San Gimignano**

*Intensywnie owocowe, słomkowa barwa. Orzeźwiająca, z gorzkawym finiszem.*

**GAVI La Fornace**

**białe 75cl 74 zł / 59,20 zł**

**DOCG Gavi, Cinzia Bergaglio, Włochy**

**Szczep: 100 % Cortese**

*Białe owoce i kwiaty. Gavi charakteryzuje się jasnożółtym kolorem z refleksami zieleni i typowym dla odmiany zapachu jabłek, gruszek i akacji. W smaku pojawia się soczysty owoc brzoskwini, mirabelek a swój rzeński finisz zawdzięcza dobrej kwasowości i akcentom anyżu.*

**Tre Monti Vigna Rocca**

**białe 75Cl 74 zł / 59,20 zł**

**D.O.C.G. Albana Secco, Emilia-Romagna, Włochy**

**Szczep: 100 % Albana**

*Głęboki złoty kolor, bezkresny bukiet, żywa kwasowość, potężna struktura. Wyróżniająca się, tradycyjne, długowieczne. Zwycięstwo terroir nad przeciętną jednostajnością. Żywy złoty kolor. Eleganckie zapachy melona i moreli, miodu i dzikich kwiatów. W ustach pełne, smaki przynoszą na myśl dojrzałą gruszkę i śliwkę. Przyjemny, lekko gorzkawy posmak migdałów dopełnia całość.*

**Muller Thurgau**

**białe 75cl 71 zł / 56,80**

**zł**

**D.O.C. Trentino, Włochy,**

**Szczep: 100 % Muller Thurgau**

*Barwa żółto-słomkowa z zielonymi refleksami. Intensywny bukiet o aromatach kwiatowych i pachnącej brzoskwini, z nutami dzikiej róży i szałwi. Wytrawne, świeże i trwałe w smaku, z odpowiednią kwasowością na podniebieniu. Najlepiej podawać do przystawek, dań z makaronu, szczególnie z owocami morza i dań rybnych. Wyśmienite jako aperitif.*

**Vesevo Falanghina**

**białe 75cl 69 zł / 55,20 zł**

**I.G.T. Beneventano (Campania), Włochy**

**Szczep: 100 % Falanghina**

*W nosie przeważają aromaty owoców cytrusowych. Harmonijne usta z dobrą strukturą i kwasowością. Na pierwszy plan wysuwa się grejpfrut, a za nim pojawia się słodycz żółtych jabłek, ananasa, brzoskwini.*

**Chardonnay NoN 2014**

**białe 75cl 69 zł / 55,20**

**zł**

**DOC Piemonte, Włochy**

**Szczep: 100% Chardonnay**

*Piemonckie Chardonnay w którym w zapachu dominują banany, ananas i jabłka podparte akcentami kwiatowymi. Usta soczyste, żywe z dobrą i apetyczną kwasowością i delikatnym bąbelkiem nadającym świeżość.*

**Pinot Grigio**

**białe 75cl 60 zł / 48 zł**

**DOC Greve, Le Due Torri, Włochy**

**Szczep: 100 % Pinot Grigio**

*Cytrusy. Pinot Grigio o jasno słomkowym kolorze i subtelnym zapachu owoców cytrusowych i polnych kwiatów. W smaku zachwyca swoją świeżością, gdzie aromaty gruszek i cytrusów, wykończone są delikatną kwasowością oraz przyjemnym posmakiem skórki z grejpfruta. Idealne na aperitif lub do sałat i delikatnych ryb.*

**Ornella Belia Terre Piane Chardonnay**

**białe 75cl 54 zł / 43,20 zł**

**D.O.C. Venezia, Veneto, Włochy**

**Szczep: Chardonnay**

*Aromat dojrzałych owoców, zwłaszcza jabłek odmiany Golden i gruszek. Wino dojrzewa na osadzie w celu wytworzenia delikatności i pełni smaku. W ustach przyjemnie wytrawne, pozostawia smak owoców, dobrze zbalansowane.*

**Ornella Belia Terre Piane Sauvignon Blanc**

**białe 75cl 54 zł / 43,20 zł**

**D.O.C. Venezia, Veneto, Włochy**

**Szczep: Sauvignon Blanc**

*Intensywny aromat dzikich kwiatów i melona. W ustach pełne, dzięki dojrzewaniu na osadzie, delikatne, dość złożone, z przyjemnie zaznaczoną i dobrze zbalansowaną kwasowością.*

**Ornella Belia Terre Piane Pinot Grigio**

**białe 75cl 54 zł / 43,20 zł**

**D.O.C. Venezia, Veneto, Włochy**

**Szczep: 100 % Pinot Grigio**

Aromaty dojrzałych owoców, zwłaszcza gruszek oraz lekka pikantność. Wino dojrzewa na osadzie przez dla osiągnięcia delikatności i pełni smaku. W ustach przyjemnie wytrawne, stanowcze, pełne oraz harmonijne.

## **HISZPANIA**

**Jose pariente Cuvee especial**  
**zł D. O. Rueda, Hiszpania**

**białe 75 cl 244 zł / 195,20**

**Szczep: 100% Verdejo**

*Wino o jasno słomkowej barwie z jasnymi, zielonymi refleksami. W pierwszym nosie wyczuwalna elegancka subtelność, wraz z akcentem mineralności. W ustach zarysowuje się złożone wino o imponującej delikatności przywodzącej na myśl aksamit – prawdziwa elegancja.*

*Dobrze współgra z pieczonymi i grillowanymi rybami, duszoną rybą z ryżem. Odpowiednie także z szynką Ibérico i serami.*

**Jose Pariente Verdejo Barrica**  
**D.O. Rueda, Hiszpania**

**białe 75cl 170 zł / 136 zł**

**Szczep: 100% Verdejo**

*Jasne, z refleksami żółto-żółtymi. Pierwszy zapach przynosi intensywne i złożone aromaty korzenne, dojrzałe owoce, lekkie aromaty wędzone z delikatną nutą drewna. Wyczuwalne także nuty owoców egzotycznych i minerałów. W ustach kremowe, gładkie i eleganckie. Mocne, z dobrze wyważoną kwasowością. Idealna harmonia pomiędzy owocami a drewnem. Przystawki, ryby w sosie, owoce morza o intensywnym smaku (pająki morskie, pąkle, etc.) czy delikatne mięso będą idealnymi towarzyszami tego wina.*

**El Lebrero, Fermentado en Barrica**  
**Castillay Leon, Hiszpania**

**białe 75cl 143 zł/ 114,40 zł**

**Szczep: 100 % Albillo**

*Świeży, egzotyczny owoc, białe kwiaty, zioła. W tle nuty mineralne, balsamiczne oraz pikantna papryczka. Pełne, bogate i długie. Idealne do białego mięsa, królika.*

**Davide Tradicion**  
**D.O. Rias Baixas, Hiszpania**

**białe 75cl 123 zł/ 98,40 zł**

**Szczep: 100 % Albariño**

Wino z ekologicznie uprawianych winorośli. Fermentacja przy użyciu dzikich drożdży i długie leżakowanie na osadzie. Intensywne, złożone aromaty brzoskwini i cytrusów. Mineralne wykończenie i fantastyczna świeżość. Idealne do owoców morza, szczególnie ostryg, a także serów, w szczególności z białą pleśnią, bądź kozich.

**Heermanos Frias del Val Blanco Fermentado en Barrica**

**białe 75cl 98 zł / 78,40 zł**

**D.O.C. Rioja, Hiszpania**

**Szczepy: Viura i Malvasia**

Pełne, oleiste i gęste. Bardzo aromatyczne. Dominują dojrzałe owoce (morela), tosty, wanilia z beczki. Idealne do drobiu (szczególnie kaczka, gęś), królika, białego mięsa.

**Jose Pariente Verdejo**

**białe 75cl 96 zł / 76,80 zł**

**D.O. Rueda, Hiszpania**

**Szczep: Verdejo**

Wino o jasno żółtawej barwie z zielonymi refleksami. Zapach intensywny, świeży, zrównoważony. Eleganckie w smaku. Odznacza się wyraźnie owocowym aromatem białych owoców (gruszek i brzoskwiń), cytrusów i marakui. Ponadto, wyczuwalne są aromaty leśne oraz aromat kopru z głębią anyżu. W ustach ponownie czuć nutę świeżych owoców. Wino doskonale komponujące się z przystawkami i daniami rybnymi, owocami morza, makaronami i białym mięsem. Również idealnie pasuje do potraw wędzonych, lekkich serów i szynki Serrano.

**Jose Pariente Sauvignon**

**białe 75cl 96 zł / 76,80 zł**

**D.O. Rueda, Hiszpania**

**Szczep: 100% Sauvignon Blanc**

Wino o barwie jasnożółtej z zielonymi refleksami. Jego aromatyczna ekspresja wyrażona jest nutą roślin i owoców egzotycznych, zapachem świeżo skoszonej trawy i odrobiną mineralnego powiewu. W ustach czuć typowe cechy Sauvignon Blanc, elegancję świeżą i czystą. Jest to wino wysokiej klasy z zaznaczoną strukturą, pozostawiające długo wyczuwalny smak, doskonale harmonijne. Idealnie komponuje się z owocami morza takimi jak małże, sercówki, ostrygi, etc., z pieczonymi krewetkami, langustynkami, krabami, rakami, etc. Pasuje również do ryb, świeżych serów i szynki Serrano.

**Mania Sauvignon Blanc**

**białe 75cl 82 zł / 65,60 zł**

**D.O. Rueda, Hiszpania**

**Szczep: 100% Sauvignon Blanc**

Z wyglądu słomiano-żółte z atrakcyjnym zielonym odcieniem. W pierwszym nosie silnie aromatyczne, o intensywnym zapachu ziół, z wyczuwalną nutą owoców egzotycznych (ananas, marakuja) oraz

delikatnym cytrusowym tłem. W ustach eleganckie, mineralne, owocowe, na długo pozostawiające doznania smakowe. Nowy projekt winnicy. Do wszelkiego rodzaju ryb oraz sałat.

**Perfum**

**białe 75cl 75 zł / 60 zł**

**D.O. Penedés, Hiszpania**

**Szczepy: Moscatel de Frontignan i Macabeo**

Bardzo aromatyczne, kwiatowe, z dominującą różą, a także brzoskwinią i świeżą figą. Wino bardzo lekkie okrągłe w ustach i delikatne. Idealne do sałatek i delikatnych przystawek, bądź samodzielnego picia.

**Carrasvinas**

**białe 75cl 62 zł / 49,60**

**zł**

**D.O. Rueda, Hiszpania**

**Szczep: 100% Verdejo**

Koloru słomiano-żółtego z zielonym refleksem, kusząco czyste i błyszczące. W pierwszym nosie średnio intensywne, z wyczuwalną nutą suszonych ziół, owoców tropikalnych, takich jak papaja czy ananas. Tło kwiatowe z ziołowym akcentem, anyżem i mentolem. W ustach eleganckie, o intensywnym pierwszym wrażeniu, mięsiste o wyraźnej strukturze z orzeźwiającej kwasowością, podkreślającą delikatny charakter wina szczepowego, z owocowym finiszem. Do wszelkiego rodzaju ryb oraz białego mięsa.

**Surem Rosado**

**różowe 75cl 57 zł / 45,60 zł**

**D.O. Penedes, Hiszpania**

**Szczepy: Grenache i Merlot**

Młode wino o atrakcyjnym i intensywnym kolorze. Wyczuwalne owoce marakuji, truskawki i maliny. W ustach doskonała równowaga między świeżością i owocami, a gładką i gęstą strukturą.

**Crash White**

**białe 75cl 50 zł / 40**

**zł**

**D.O. Ribera Del Guadiana, Hiszpania**

**Szczepy: 65% Suvignon, 35% Macabeo**

Wino eleganckie i pełne smaku. Świeże i owocowe. Intensywny aromat białych owoców, świeżych ziół, cytrusów i wiśni. W ustach pełne smaku, zbalansowane, świeże białe owoce, dobra kwasowość.

**Surem Medium**

**białe 75cl 49 zł / 39,20**

**zł**

**D.O. Penedes, Hiszpania**

**Szczepy: Parellada, Muscat**

*Słomkowe żółte, przejrzyste w kolorze. Nos przywodzi na myśl śródziemnomorskie zapachy, świeże winogrona i brzoskwinie. Subtelny posmak słodczy kontrastuje z delikatną kwasowością.*

**Ayre**

**białe 75cl 49 zł / 39,20 zł**

**D.O. Rueda, Hiszpania**

**Szczep: 100 % Verdejo**

*Kwiaty (głóg, akacja) i owoce cytrusowe (grapefruit). Odświeżające. Idealne do przystawek warzywnych, białego mięsa, ryb, sałatek. Dobrze współgra z posiłkami, w którym są nuty słodsze lub cytrusowe.*

**Castroviejo Viura**

**białe 75 cl 47 zł / 37,60 zł**

**D.O. Rioja, Hiszpania**

**Szczep: 100% viura**

*Wino o barwie jasnożółtej z zielonymi refleksami. W nosie nuty owocowe, zielone jabłko, cytrusy oraz białe kwiaty. W ustach doskonała kwasowość z długim finiszem.*

## **FRANCJA**

**Louis Michel&Fils Chablis 1er Cru Vaillons**

**białe 75cl 202 zł / 161,60**

**zł**

**A.O.C. Chablis Premier Cru, Francja**

**Szczepy: Ugni Blanc, Sauvignon blanc, Gros Manseng, Colombard**

*Wino pochodzi z najbardziej nasłonecznionej parceli Premier Cru na lewym brzegu rzeki Serein. Pełne jest aromatów dojrzałych jabłek, prażonych migdałów, świeżo skoszonej trawy i mokrego kamienia. W ustach wino jest pełne energii, słodko-słone, lekko pikantne, ciepłe, z wyraźną kwasowością i smakami dojrzałych jabłek i cytryn. Wino żywe, delikatne, ale też intensywne, złożone i całkiem*

długie. Idealnie pasuje do delikatnych zup warzywnych i rybnych, chudych ryb, risotto z owocami morza, sushi i sashimi, polskich wędlin i serów kozich.

**Chablis le Finage**

**białe 75cl 133 zł / 106,40 zł**

**Bourgogne, Francja**

**Szczep: 100 % Chardonnay**

Wina z tego regionu należą do najbardziej mineralnych win z Francji. Monumentalne, subtelnie łączące krągłość dojrzałego Chardonnay z kamienną ekspresją gleby i chłodnym klimatem. Unikatowe i niepowtarzalne.

**Louis Michel&Fils Petit Chablis**

**białe 75cl 133 zł / 106,40 zł**

**A.O.C. Petit Chablis, Francja**

**Szczepy: Ugni Blanc, Sauvignon blanc, Gros Manseng, Colombard**

Winogrona hodowane na równinach prawego brzegu rzeki Serein dają wino delikatne, świeże, o aromatach zielonego jabłka, cytrusów i kwiatów. W smaku wino jest rześkie, żywe, mineralne, jabłkowo-cytrynowe. Idealne samo, jako aperitif oraz ze świeżymi owocami morza, sałatkami i lekkimi daniami ze świeżych warzyw.

**Esprit Barville**

**białe 75cl 79 zł / 63,20 zł**

**zł**

**A.C. Cotes du Rhone, Francja**

**Szczepy: Grenache Blanc, Roussanne, Viognier**

Aromat owoców egzotycznych, białych kwiatów i owoców cytrusowych. W ustach świetnie ułożone z nutami brzoskwini i moreli, wino o doskonałej świeżości i długości. Podawać jako aperitif lub do grillowanych skorupiaków, dań z kurczaka, grasicy.

**Laurent Miquel Pere & Fils Chardonnay Viognier**

**białe 75cl 69 zł / 55,20 zł**

**I.G.P. Pays d'Oc, Francja**

**Szczepy: Chardonnay, Viognier**

Wino o aromatach cytrusów, jabłka, moreli i brzoskwini z delikatnymi nutami kwiatów i owoców egzotycznych, których winu nadaje cudowny Viognier. Natomiast wcześnie zebrane Chardonnay nadaje pałecie świeżych smaków cytryny i białych owoców. Wino bardzo świeże, owocowe, z przyjemną kwasowością i intensywnym morelowym zakończeniem.

**Tariquet Classic**

**białe 75cl 69 zł / 55,20 zł**



**I.G.P. Cotes de Gascogne, Francja**

**Szczepy: Ugni Blanc, Sauvignon blanc, Gros Manseng, Colombard**

*Młode, świeże wino o kwiatowo-cytrusowo-trawiastych aromatach z wyczuwalnym grejpfrutem oraz nutą egzotyczną. W ustach wytrawne, miękkie, owocowe i bardzo odświeżające.*

## **PORTUGALIA**

**Irreversivel**

**białe 75cl 52 zł / 41,60 zł**

**D.O.C. Vinho Verde, Portugalia**

**Szczepy: Loureiro, Arinto, Trajadura, Azal**

*Bardzo aromatyczne, owocowe, świeże i lekkie. Dominują owoce. Przyjemnie odświeżające dzięki dobrze zbalansowanej kwasowości i delikatnym bąbelkom. Idealne do sałatek warzywnych i owocowych oraz do samodzielnego picia.*

## **WĘGRY**

**St. Andrea Örökké**

**białe 75cl 135 zł / 108 zł**

**Eger, Węgry**

**Szczepy: Hárslevelű, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rajnai Rizling**

*Örökké to przymiarka Gyuriego do zrobienia wielkiego białego wina. Robi to wino tylko w dobrych rocznikach, używając całej gamy dostępnych szczepów. Znakomita dojrzałość owocu ma uboczny efekt w postaci wysokiej dawki alkoholu, co jednak nie przeszkadza przy takiej koncentracji smaku i aromatu. W efekcie dostajemy wino złożone, z wyrazistą strukturą, niezwykle eleganckim nosem opartym na owocach, ale z wyrazistą nutą mineralną. Znakomita kwasowość dodaje winu dynamiki, aromaty utrzymują się bardzo długo, finisz również znakomity.*

**Patricius Furmint Dry**

**białe 75cl 89 zł / 71,20 zł**

**Tokaj, Węgry**

**szczep: 100 % Furmint**

*Bogata mineralność, wyraziste cechy tokajskiego terroir. Owocowe aromaty typowe dla furminty. Pełny smak, idealnie wykończony beczką. Wino wybrane najlepszym białym trunkiem całych Węgier. Idealny kompan do drobiu lub owoców morza.*

**St. Andrea Napbor**

**białe 75cl 74 zł / 59,20 zł**

**Eger, Węgry**

**Szczepy: Harslevelu, Pinot Blanc, Chardonnay, Tramini**

*Wino bardzo świeże, żywe i mocno cytrusowe. Są kwiaty polne, a z owoców: gruszka, grapefruit i cytryna. Wszystko spięte doskonałą kwasowością. Bardzo dobre wydanie egerskiego wina białego będące dowodem, że w tym rodzaju win też drzemie wielki potencjał regionu.*

**Apátság Pannonhalmi Tricollis Cuvée**

**białe 75cl 62 zł / 49,60 zł**

**Pannonhalma, Węgry**

**Szczepy: Welshriesling, Riesling i Gewürztraminer**

*Świeże, orzeźwiające białe wino czerpiące charakterystyczne kwiatowe aromaty z gewürztraminera, zaś kwasowość, letnie owoce i głębie z obu reslingów.*

**Apátság Pannonhalmi Rajnáj rizling**

**białe 75cl 52 zł / 41,60 zł**

**Pannonhalma, Węgry**

**Szczep: Riesling**

*Żółty kolor podbity zielenią klasyczny dla rieslinga. Tropikalne aromaty, liście mięty i kwiaty winorośli dopełnione znakomitą kwasowością. Doskonała budowa, wyczuwalna mineralność i nutka stali dają w efekcie piękne, eleganckie wino z dobrym potencjałem dojrzewania.*

**AUSTRIA**

**Gruner Veltliner Gartling 2014**

**białe 75cl 89 zł / 71,20**

**zł**

**DAC Kremstal, Austria**

**Szczep: 100 % Gruner Veltliner**

*Austriacka klasyka. Świeże i bardzo mineralne wino z regionu w którym dominują skały i gleby lessowe. W kolorze pojawiają się silne refleksy zieleni i żółci. Zapach jest intensywny i przywodzi na myśl owoce gruszki, kwiaty jaśminu i akcenty krzemowe. W smaku jest kontynuacja tego co pojawiło się w zapachu, przez co wino konsekwentnie współgra wszystkim zmysłom, prowadzone przez soczystą kwasowość.*

**Gruner Veltliner Senftenberger Piri**

**białe 75cl 89 zł / 71,20 zł**

**DAC Kremstal, Nigl, Austria**

**Szczep: 100 % Gruner Veltliner**

*Białe owoce i miód. Owoce cytrusów, gruszek i jabłek, przeplatają się na zmianę z kwiatami i aromatem orzechów laskowych. Nie brakuje też żywej kwasowości, która z lekko pieprzną końcówką i mineralnym podłożem daje wino kompletne i lekko oleiste.*

**Markus Huber Riesling Terrasen**

**białe 75cl 86 zł / 68,80**

**zł**

**Traisental DAC, Austria**

**Szczep: 100 % Riesling**

*Kolor żółty z dodatkiem zieleni. Wspaniały kwiatowy aromat, uzupełniony białą brzoskwinia i skórką cytryny. Paleta gęsto utkana, finezyjna, oparta na znakomitej kwasowości. Wyrziste i ekscytujące, z żywiołowym finiszem, w którym dominują pestkowe owoce. Doskonale skomponuje się z wyrazistymi rybami i wschodnią kuchnią.*

**Markus Huber Grüner Veltliner**

**białe 75cl 86 zł / 68,80 zł**

**Traisental Dac, Austria**

**Szczep: 100 % Grüner Veltliner**

*Kolor umiarkowanie intensywny, zielonożółty. W nosie pieprzowy atak, typowa dla grünera korzenna nuta. Po chwili dołączają ziola i żółte owoce z ananase w głównej roli. Skoncentrowane i kompleksowe, warte odłożenia na parę lat. Znakomity towarzysz dla ryb, z pstrągami i łososiem na czele. Sprawdzi się z aromatycznie przyprawionymi daniami, szczególnie z kuchnią azjatycką.*

**Markus Huber HUGO Grüner**

**białe 75cl 74 zł / 59,20 zł**

**Traisental DAC, Austria**

**Szczep: 100 % Grüner Veltliner**

*Rozpoczyna się delikatnym aromatem zielonych jabłek, po chwili dołączają limonki i brzoskwinie. Pełne finezji wino z owocową dominantą, dobrą długością i mineralnymi tonami. Doskonałe do owoców morza, białego mięsa, wszelkich sałatek; samo też świetnie się sprawdzi, szczególnie latem...*

## **CHILE**

**Novas Gran Reserva Sauvignon Blanc,**

**białe 75cl 71 zł / 56,80**

**zł**

**Emiliana, San Antonio Valley, Chile - ORGANIC**

**Szczep: 100% Sauvignon Blanc**

*Leżakowanie: 3 miesiące w stalowych kadziach*

*Wyniosłość, limonka, zioła, tropiki, soczystość.*

*Wino wytrawne w kolorze jasno żółto-zielonym z intensywnie złożonymi aromatami. Bukszpan i zioła zintegrowane z limonką, cytryną i grejpfrutem. Dużo tropików, ananas, papaja, mango. Podobnie smakuje. Świeżość i równowaga w strukturze kwasowości. Orzeźwiająca i przyjemna. Szlachetność pochodzenia winogron podkreśla rangę samego wina. Tam gdzie dużo świeżości, intensywnie zielonego koloru, owoców morza, ryb, białego mięsa w towarzystwie cytrusowego dressingu, tam Novas Sauvignon Blanc wspaniale się spełni.*

**Casanova Chardonnay Reserve**

**białe 75cl 71 zł / 56,80**

**zł**

**Maule Valley, Chile**

**Szczepy: 100 % Chardonnay**

*Złocisty kolor z zawieszistym i treściwym bukietem, z nutami śmietany, ananasu i caramelu.*

*W ustach tęgie z miękkim, świeżym i przyprawowym smakiem z nutami dymu i minerałów. Długi bogaty posmak.*

**Echeverria Classic Chardonnay**

**białe 75cl 64 zł / 51,20 zł**

**Szczep: 100 %Chardonnay**

*Błyszczący jasnożółty kolor. Aromat intensywny, zdominowany przez bukiety białych owoców – zwłaszcza dojrzałych bananów, brzoskwiń i ananasów z nutami pigwy i melona. W smaku Świetnie zrównoważony, okrągły, przyjemnie orzeźwiający z długą owocową końcówką.*

**2013 Adobe Reserva Viognier**

**białe 75cl 57 zł / 45,60 zł**

**Emiliana, Colchagua Valley**

**Szczep: 94% Viognier, 6% Sauvignon Blanc**

*Leżakowanie: 15% wina na 4 miesiące w beczkach z dębu francuskiego*

*Intensywność, morela, brzoskwinia, papaja, miód, kwiaty, koncentracja.*

*Nasycony złoty kolor, intensywny nos zaakcentowany morelą, papają, słodczą miodową oraz białym kwiatami. Dużo charakterystycznej struktury dla tego szczepu, pełne, mocne, lekko kremowe, z wybijającą się koncentracją i równowagą. Często spełnia główną rolę w towarzystwie pełniejszych dań, gdzie złożoność i aromatyczność jest na aktywniejszym poziomie. Lubi mięsiste ryby, białe mięso oraz wiele aromatycznych dodatków.*

**2014 Adobe Reserva Chardonnay, Emiliana**

**białe 75cl 57 zł / 45,60 zł**

**Casablanca Valley, Chile - ORGANIC**

**Szczep: 94% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc, 1% Marsanne,**

**Lekkość świeżości, cytryna, grejpfrut, ananas, i melon.**

*Orzeźwiający aromat cytrusów i subtelna nuta tropikalnych owoców, takich jak ananas i melon.*

*Świeże i soczyste. Bogata osobowość dzięki 3 miesięcznemu kontaktowi części wina z francuską i*

*amerykańską beczką. Zrównoważone z długą przyjemną końcówką. Połączenie tego wina z jedzeniem*

*to czysta przyjemność, wzbogaca zieloność w daniach oraz wszelkie kremowo-maślane dressingi.*

*Chętnie zagląda do ryb przygotowanych w papilocie.*

**Linaje Sauvignon Blanc**

**białe 75cl 49 zł / 39,20 zł**

**Mauley Valley, Chile**

**Szczep : 100 % Sauvignon Blanc**

*Proste, eleganckie wino z ciepłego klimatu. Dobrze zrównoważone o umiarkowanej kwasowości.*

*Charakteryzuje się bukietem łączącym ziołowe aromaty i dojrzałe owoce brzoskwiń i pigw z*

*akcentami mineralnymi tworzącymi szczególny charakter wina. W ustach jest świeże i lekkie,*

*zachowuje owocowy charakter do samego końca.*

**ARGENTYNA**

**Torrentes, Manos Negras**

**białe 75cl 80 zł / 64zł**

**Salta, Argentyna**

**Szczep: 100% Torrentes**

*Przejrzyste, o kolorze czystego żółtego złota, w nosie znajdziemy aromaty dojrzałych moreli, odrobinę wanilii z domieszką różowych grejpfrutów oraz mocno wybijającymi się kwiatami i winogronami. Styl świeży, wytrawny choć delikatnie podążający w stronę świeżej słodyczy. Podniebienie zachwyca, czuć lekkość i spełnienie, soczystość i bogactwo. Może być genialnym wyborem dla ludzi lubiących przełamanie wytrawności lekką słodyczą, ale też ciekawym wyzwaniem dla niektórych dań. Zdecydowanie profil aromatyczny dania i wina musi być podobny, szukamy podobieństw, a w tym przypadku może to mieć wielkie znaczenie. Szukamy więc dużej ilości kwiatów, moreli, brzoskwiń, winogron, ale też i lekkości. Mocne wyzwanie. Wino z wysoko położonych winnic, mam mocna konstrukcję kwasowości ale też mineralności. W końcówce mocno odczuwalna słoność.*

## **USA**

**2013 VINO Pinot Grigio, Charles Smith**

**białe 75cl 108 zł / 86,40 zł**

**Ancient Lakes**

**Washington State, USA**

**Szczep: 100% Pinot Grigio**

Leżakowanie: 4 miesiące na osadzie w beczkach z dębu francuskiego

Kremowe, marakuja, liczi, soczystość.

Pinot Grigio kojarzy nam się głównie z północnymi Włochami i często jest zamawiane przez ludzi podróżujących do tego kraju na wakacje. Mamy ten sam szczep, podobne założenia dla stylu wina, jednak sam charakter troszkę inny. Mocna mineralność i przetrzymanie wina na osadzie przez 4 miesiące w beczkach z dębu francuskiego, jest solidną podstawą dla Pinot Grigio trochę bardziej kremowego, treściwego, z mocnym akcentem nut tropików, liczi, marakuj czy gujawy. Intensywność i równowaga mile zaskakuje i prowadzi do soczystej i długiej końcówki. Ze względu na kremową strukturę, wino często sugerowane do solidniejszych dań, szczególnie w towarzystwie wyższej aromatyczności różnych dodatków.

**2013 Eve Chardonnay,**

**białe 75cl 108 zł / 86,40 zł**

**Charles Smith Ancient Lakes AVA**

**Washington State, USA**

**Szczep: 100% Chardonnay**

*Leżakowanie: 4-5 miesięcy na osadzie w beczkach z dębu francuskiego*

*Intensywne, gruszka, jabłko, solidna mineralność*

*Charles Smith, mocno kontrowersyjna osoba, często wspomina, że jego największą miłością jest Francja. Wszelkie jego podróże w winach jakie produkuje to właśnie ten kraj, ta mekka całego światowego winiarstwa. 'Eve' nawiązują stylem do apelacji Chablis lub Macon-Village, gdzie profil białych win to czystość, świeżość i elegancja. Intensywność zielonego jabłka, soczystość gruszki, solidna mineralność porusza nasze zmysły i daje wiele spełnienia rześkim zakończeniu. Paringowo idealnie współpracuje z wersjami dań, gdzie wymagane jest wsparcie kwasowością i mineralnością. Oczywiście różne wersje owoców morza, szlachetniejszych ryb wśród dodatków zielonych, ziołowych czy cytrusowych, to jest najlepsze towarzystwo dla tego wina.*

## **GRUZJA**

**Schuchmann Vinoterra Kisi**

**białe 75cl 135 zł / 108 zł**

**Kachetia, Gruzja**

**Szczep: 100 % Kisi**

*Wino starzone tradycyjną gruzińską metodą w glinianych amforach. Herbaciana barwa, nuty aromatyczne herbaty oolong i owocowego naparu suszonych jabłek, gruszek i pigwy. Taniny jak z porządnie zaparzonej herbaty czarnej. Wymaga czasu by okazać pełen wachlarz aromatów - otwiera się powoli ukazując nieco więcej owocu, jednak jego siła kryje się w ustach opartych na wyrazistych garbnikach, świetnej kwasowości i kamiennej, dość szorstkiej, ale intrygującej.*

**Schuchmann Tsinandali**

**białe 75cl 55 zł / 44**

**zł**

**Kachetia, Gruzja**

**Szczepy: Rkatsiteli, Mtsvane**

*Świeże wino z jednej z najbardziej znanych apelacji dla gruzińskich win białych. Jest delikatne i stonowane. W ustach zioła i jabłka. Lekkie i zgrabne, delikatnie kwiatowe na finiszu.*

**Schuchmann Alazani Valley White**

**białe półsłodkie 75cl 55 zł / 44**

**zł**

**Kachetia, Gruzja**

**Szczep: Rkatsiteli, Mtsvane**

*Wino o słomkowym kolorze. Aromaty jabłek i dojrzałych gruszek.*

## **AUSTRALIA**

**Echeverria Classic Chardonnay**

**białe 75cl 64 zł / 51,20 zł**

**Szczep: 100 %Chardonnay**

*Błyszczący jasnożółty kolor. Aromat intensywny, zdominowany przez bukiety białych owoców – zwłaszcza dojrzałych bananów, brzoskwiń i ananasów z nutami pigwy i melona. W smaku Świetnie zrównoważony, okrągły, przyjemnie orzeźwiający z długą owocową końcówką.*

**Babington Brook Chardonnay**

**białe 75cl 49 zł / 39,20 zł**

**Australia**

**Szczep: 100 % Chardonnay**

*Białe wino z Australijskiego kontynentu. Dominują nuty ananasa, gruszki i limonki. Idealnie komponuje się z sałatami i białym lekkim mięsem.*

*Złocisty kolor z zawieszonym i treściwym bukietem, z nutami śmietany, ananasa i caramelu.*

*W ustach tęgie z miękkim, świeżym i przyprawowym smakiem z nutami dymu i minerałów. Długi bogaty posmak.*

## **NOWA ZELANDIA**

**Little Beauty Dry Riesling**

**białe 75cl 139 zł / 111,20 zł**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: Riesling**

*Wytrawny riesling w stylu przypominającym nieco wina niemieckie. Zachęcający nos pełen nektarynek, wosku pszczelego i nut kredowych. W ustach świeże, cytrusowe, z dobrą koncentracją i mineralną strukturą. Wino nagrodzone złotym medalem Dekantera.*



**Rimapere**

**białe 75cl 138 zł / 110,40 zł**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: 100 % Sauvignon Blanc**

*Rimapere ujawnia wyrazisty, intensywny bukiet, z którego emanuje ogromna paleta aromatów, poczynając od bogatej gamy nut owoców cytrusowych, cytryny i grejpfruta połączona z harmonijną mineralnością. Na podniebieniu, wino wyróżnia się imponującą świeżością i kwasowością.*

**2014 Sauvignon Blanc, Greywacke, Southern Valleys**

**białe 75cl 135 zł / 108**

**zł**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: 100% Sauvignon Blanc**

*Leżakowanie: 3-4 miesięcy na osadzie 20% wina w beczkach z dębu francuskiego*

*Bogate, mineralne, owoce tropików, soczyste, porywające.*

*Wino wytrawne o jasno żółtej barwie z zielonymi refleksami, wyraźnie aromatyczne, pełne owoców liczi, melona i grejpfruta. Podniebienie przepełnione świeżością, bogactwem cytrusów i zjawiskową mineralnością wraz z cudownym żywiołowym finiszem. Wszystkie poszczególne partie dostarczone z różnych części winnicy pozostawiono na osadzie na trzy miesiące, a następnie dokonano ostatecznego blendu. Dodatkową złożoność wina uzyskano poprzez przetrzymanie części wina w starych beczkach wykonanych z francuskiego dębu. Wszelkie wykwinne wizje Szeffa będą kochały to wino, wszędzie gdzie jest niezbędną wielowymiarowość aromatyczności i bogactwo samego owocu.*

**Little Beauty Sauvignon Blanc**

**białe 75cl 118 zł / 94,40 zł**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: Sauvignon Blanc**

*Nowozelandzkie Sauvignon Blanc w najlepszym wydaniu. Nos odkrywa przed nami owoce mango, limonkę, przez które przebijają delikatne nuty ziołowo - herbaciane. Usta świeże, rześkie i soczyste. Głównie liczi i limonka, w tle mango i nuty wapienne, dzięki którym wino osiąga odpowiednią złożoność. Doskonale ukazuje cechy siedliska.*

**Chardonnay, Spy Valley, Waihopai Valley**

**białe 75cl 107 zł / 85,60 zł**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: 100% Chardonnay**

*Leżakowanie: 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego*

*Eleganckie, białe brzoskwinie, figi, orzechy, subtelna kremowość.*

*Wino wytrawne o mocno słomkowym zabarwieniu, atrakcyjnych aromatach białych brzoskwiń, fig i delikatnych niuansów pieczonych orzechów. Na styl wina mocno wpłynęło 12 miesięczne leżakowanie wina na osadzie w beczkach dębowych. Mocno wyczuwalna kremowość wina w pełnej równowadze z subtelną kwasowością. Dużo elegancji z uroczo świeżym doznaniem na zakończenie. Wszędzie tam, gdzie mamy więcej konstrukcji, więcej dodatków maślanych czy kremowych (śmietana), bazując na mięsnych rybach, białym mięsie, wieprzowinie, warzywach, grzybach i mocnych ziołach, tam Spy*

*Valley Chardonnay super sobie poradzi. Bardzo wdzięczny temat dla współpracy z różnorodnością talentu Szefa.*

**Satellite Sauvignon Blanc, Spy Valley**

**białe 75cl 93 zł / 74,40 zł**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: 100% Sauvignon Blanc**

*Wino wytrawne, o słomkowym kolorze, z intensywnym aromatem owoców zielonego jabłka, grejpfruta, kiwi, mango z dodatkiem zielonego groszku w tle. Gleba: kamienista łączona z glebą typu ilastego. Podniebienie przebojowo świeże, oferujące solidnie dopracowaną owocowość, z rześkim długim wykończeniem. Wakacyjna esencja. Cytrusy, zielony, świeżość, owoce tropikalne, kozie sery (i im podobne), lekkie wizje azjatyckie, wszystko co nam się kojarzy z letnim lekkim daniem, to idealny mianownik dla tego wina. Można mocno eksperymentować.*

**Sauvignon Blanc 2014, Spy Valley, Waihopai Valley,**

**białe 75cl 93 zł / 74,40 zł**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: 100% Sauvignon Blanc**

*Soczyste jabłko, mango, kiwi, żywiołowa końcówka*

*Wino wytrawne, o słomkowym kolorze, charakteryzujące się bogatą aromatycznością mieszanki limonki, grejpfruta oraz owoców tropikalnych. Proces oddzielnej fermentacji poszczególnych parceli przed powstaniem ostatecznego kupażu wzbogacił strukturę wina i jednocześnie wykształcił przyjemne usta wypełnione równowagą świeżości cytrusów i rześką kwasowością. Wino o czystym owocu i niezapomnianej żywiołowej końcówce. Wakacyjna esencja. Cytrusy, świeżość, owoce tropikalne, burak, kozie ser, azjatyckie inspiracje – jeżeli któryś z tych elementów jest w daniu, dla uzupełnienia koniecznie nowozelandzki Sauvignon Blanc*

**2013 Satellite Gewurztraminer,**

**białe 75cl 82 zł / 65,60 zł**

**Spy Valley, Waihopai Valley,**

**Marlborough, Nowa Zelandia**

**Szczep: 100% Gewurztraminer**

*Leżakowanie: 4-5 miesięcy w dużych kadziach dębowych  
Aromatyczność, orientalnie, kwiat róży, liczi, kremowość.*

*Wino półwytrawne o jasno żółtym kolorze, prezentujące intensywne aromaty przypraw orientalnych w towarzystwie imbiru i grejpfruta, z mocny akcentem kwiatów róży oraz owoców liczi. Usta soczyście pełne, eksplozja smaku cytrusów i owoców tropikalnych. Obecność leżakowania w dębie wzbogaca strukturę wina z mocno odczuwalną kremowością charakteru. Niepowtarzalne wino, jedyne w swoim rodzaju z niezwykle przyjemnie długą końcówką. Wszelkie wizje kulinarne gdzie obecność swoją podkreśla imbir, owoce tropikalne, chili, kolendra oraz coś bardziej naszego jak wątróbki drobiowe/wołowe, wszelkie terriny na podrobach, delikatne wersje kaczk i gęsiny, to Satellite Gewurztraminer daje dużo radości.*

## **NIEMCY**

**Riesling 1-2-Dry 2014**

**białe 75cl 92 zł / 73,60 zł**

**VDP Rheingau, Niemcy**

**Szczep: 100 % Riesling**

*Niemiecki Riesling o delikatnie wytrawnym charakterze i cukrem resztkowym na poziomie 12 gr. Dominuje zapach skórki z limonki, cytryny oraz brzoskwiń. Usta są świeże, apetyczne i mineralne, a żywa struktura wina zwieńczona jest niuansem białych śliwek i zielonych jabłek.*

**Gartling**

**białe 75cl 92 zł / 73,60 zł**

**VDP Rheingau, Leitz, Niemcy**

**Szczep: 100 % Riesling**

*Cytrusy i krzem. Niemiecki Riesling o delikatnie wytrawnym charakterze i cukrem resztkowym na poziomie 12 gr. Dominuje zapach skórki z limonki, cytryny oraz brzoskwiń. Usta są świeże, apetyczne i mineralne, a żywa struktura wina zwieńczona jest niuansami białych śliwek i zielonych jabłek.*