

Arkusz1

Nazwa wina	Rocznik	Kolor	Cena (brutto)	Charakterystyka
Francja				
Alzacja				
Gewurztraminer Les Fous	2011	Białe, PW	84	Orzeźwiające, róża, liczi, grapefruit. Jako aperitif.
Gewurztraminer Zinnkoepfle V.T.	2009	Białe, PW	221	Bogate, ananas, pomarańcza. Desery, przystawki/Późne zbiory.
Gewurztraminer Zinnkoepfle	2011	Białe, PW	123	Bogate, ananas, pomarańcza. Desery, przystawki.
Muscat L'Amandier	2011	Białe, S	73	Orzeźwiające, biały pieprz, róże. Homary, szparagi.
Pinot Blanc	2012	Białe, W	58	Mirabelka, gruszka, śliwka, kwiaty. Ryby, cielęcina.
Pinot Gris	2012	Białe, W	65	Potężne, gruszka, jabłko, melon. Białe mięso.
Bordeaux				
Chateau Arnaud	2009	Czerwone, W	108	Czerwone owoce, przyprawy. Ciemne mięso, sery.
Chateau Bellegrave du Pojeau	2009	Czerwone, W	108	Ciemne owoce, porzeczka, wyczuwalne garbniki. Pieczeń, wołowina.
Chateau Branaire Ducru Grand Cru Classe	2008	Czerwone, W	363	Porzeczka, wiśnia, lukrecja, kawa. Mięso grillowane, kaczką.
Chateau Capbern Gasqueton	2008	Czerwone, W	148	Porzeczka, dębina, czekolada. Mięso czerwone, sery.
Chateau D'Arche	2005	Białe, S	216	Brzoskwinia, gruszka, miód. Foie gras, kurczak, k. azjatycka.
Chateau de La Cour Saint Emilion Grand Cru	2010	Czerwone, W	99	Czerwone owoce, kawa, wanilia. Jagnięcina, kaczką z grilla.
Chateau Fayat	2009	Czerwone, W	237	Jeżyna, wiśnia, dębina, czekolada. Mięso czerwone, kaczką.
Chateau Gloria	2011	Czerwone, W	325	Jeżyna, wiśnia, lukrecja, czekolada. Czerwone mięso, dziczyzna.
Chateau Gazin Rocquencourt	2010	Białe, W	168	Gruszka, cytryna, limonka. Aperitif, owoce morza, ślimaki.
Chateau Guiraud 1-er Grand Cru Classe	2005	Białe, S	340	Cytryna, miód, marcepan, pomarańcza, jabłko. Owoce morza.
Chateau Haut-Bages Liberal Grand Cru Classe	2009	Czerwone, W	329	Wiśnia, jeżyna, cedr, tytoń. Jagnięcina, wołowina, sery.
Chateau La Fleur Peyrabon	2011	Czerwone, W	176	Jeżyna, cedr, lukrecja. Jagnięcina, wołowina, twarde sery.
Chateau La Gurgue	2011	Czerwone, W	153	Porzeczka, wiśnia. Mięso czerwone z grilla, kaczką, sery.
Chateau La Rame Blanc	2014	Białe, W	49	Cytrusy, jabłko, ananas, pomarańcza. Owoce morza, sushi.
Chateau La Tour de Bessan	2012	Czerwone, W	129	Śliwka, cedr, wiśnia, biały pieprz. Żeberka, pieczona wołowina.
Chateau Larrivau	2011	Czerwone, W	87	Czarna porzeczka, lukrecja, gładkie. Wieprzowina, czerwone mięsa.
Cateau Lynch Moussas	2011	Czerwone, W	248	Jeżyny, tytoń, kawa. Kuchnia śródziemnomorska, gulasz, dziczyzna
Chateau Rauzan-Segla Grand Cru Classe	2006	Czerwone, W	489	Wiśnia, malina, porzeczka, mięta. Południca wołowa, cielęcina.
Chateau Soutard Grand Cru Classe	2008	Czerwone, W	266	Śliwka, malina, jagoda, wanilia, czekolada. Wołowina z grzybami.
Clos Des Jacobins	2009	Czerwone, W	295	Wanilia, cynamon, wiśnia. Grillowana jagnięcina, cielęcina, sery.
Burgundia				
Gevrey Chambertin	2010	Czerwone, W	225	Potężne, czereśnia, malina, dębina. Mięso z grilla, pieczone.
Meursault	2011	Białe, W	227	Jabłko, gruszka, brzoskwinia, mineralne. Dania z ryb.
Nuits-Saint-Georges	2011	Czerwone, W	236	Intensywne, jagoda, malina, truskawka. Mięsa czerwone, grill.
Rully 1er Cru	2011	Białe, W	110	Białe kwiaty, jabłko, nuta dębowa. Ryby i delikatne białe mięso.
Santenay	2010	Białe, W	91	Kwiatowe, miód, tosty, orzech laskowy. Makarony, risotto, sery.
Dolina Loary				
Pouilly Fume Cuvee Prestige	2013			

Arkusz1

Pouilly Fume Les Chaumiennes	2013	Białe, W	90	Grapefruit, agrest, białe kwiaty. Ryba, przegrzebki, wieprzowina.
Sancerre Blanc AOC Tinel-Blondelet	2012	Białe, W	95	Kwaskowate,owocowe. Aperitif, skorupiaki, kozie sery.
Dolina Rodanu				
Chateauneuf du Pape Blanc 2 Soeurs	2012	Białe, W	127	Gruszka, brzoskwinia, mięta, lukrecja, anyż. Drób, ryby.
Chateauneuf du Pape Cellier	2010	Czerwone, W	98	Intensywne, alkoholowe, porzeczka, malina, goździki. Dzikizna.
Chateauneuf du Pape Rouge Cuvee du Lion	2009	Czerwone, W	195	Porzeczka, lukrecja, skóra. Sery, wieprzowina, wołowina.
Chateauneuf du Pape Mas de Boislauzon	2011	Czerwone, W	175	Ciemne owoce, cedr, lawenda, zioła. Wołowina, wieprzowina.
Cotes du Rhone Villages Plan de Dieu	2013	Czerwone, W	51	Jagoda, czerwone owoce, biały pieprz. Dania mięsne, sery.
Muscat de Beaufort de Venise	2012	Białe, S	94	Liczi, róża i owoce tropikalne. Aperitif, foie gras.
Langwedocja				
Muscat Cevennes	2014	Białe, W	34	Delikatnie wytrawne, morela, brzoskwinia. Dania orientalne.
Merlot Cabernet Cevennes	2014	Czerwone, W	32	Czerwone owoce, porzeczka. Makarony, pasty.
Chardonnay Cevennes	2013	Białe, W	32	Owocowe, kwiatowe. Wieprzowina, ryby.
Sauvignon Blanc Cevennes	2014	Białe, W	32	Cytrusy, grapefruit. Kuchnia orientalna, kozie sery.
Prowansja				
Vin de pays Vaucluse Blanc BIB 5L		Białe, W	92	
Vin de pays de Vaucluse Rouge BIB 5L		Czerwone, W	92	
Szampania				
Champagne Bouquin-Dupont 2008 BRUT	2008	Białe, W	135	Orzech laskowy, cytrusy, tosty.
Champagne Miesime	2007	Białe, W	201	Nektarynka, ciasto z owocami, biszkopt, orzech.
Champagne Non Dose	2008	Białe, W	135	Brzoskwinia, białe kwiaty, cytrusy, pieczywo tostowe.
Champagne Non Dose 2008-2009	2008/2009	Białe, W	135	Brzoskwinia, białe kwiaty, cytrusy, pieczywo tostowe.
Champagne Vieille Reserve	2005	Białe, W	149	Cytrusy, tosty, biszkopt.
Hiszpania				
Bierzo				
Gancedo Roble	2013	Czerwone, W	68	Ciemne owoce, wanilia, lekkie taniny. Wieprzowina, makarony. /Organiczne
Jumilla				
Villa de Ontur Verdejo	2012	Białe, W	22	Melon, gorzkawy posmak. Aperitif, ryby.
La Mancha				
Cala N.1	2013	Czerwone, W	45	Czerwona porzeczka, wanilia. Wieprzowina, kurczak. /Organiczne
Manchuela				
Realce Bobal	2012	Różowe, W	26	Świeże, malina, truskawka. Aperitif, dania z ryżem, makarony.
Realce Viura	2012	Białe, W	29	Zielone jabłko, banan i mirabelka. Aperitif, ryby, drób.
Alicante				
Vermador Tinto	2014	Czerwone, W	35	Ciemne owoce, wiśnia. Makarony, ryby. / Organiczne
Vermador Oak	2014	Czerwone, W	52	Jeżyna, wiśnia, wanilia. Hiszpańskie wędliny, pasztet, ryby./ Organiczne
Vergel Tinto	2014	Czerwone, W	45	Śliwka, wanilia, lekkie taniny. Kuchnia włoska, suszone wędliny. / Organiczne
Pinoso Cepa 50	2014	Czerwone, W	42	Czerwone owoce, taniny, wyważone. Wołowina, twarde sery. / Organiczne

Arkusz1

Pinoso Clasico	2011	Czerwone, W	62	Bogaty nos, wanilia, czerwona porzeczka. Chorizo, jagnięcina. / Organiczne
Penedes				
Vino Blanco Trio Varietal	2014	Białe, W	49	Rześkie, jabłko, lukrecja. Aperitif, ryby, owoce morza.
Cava Brut Masia Puigmolto	2014	Białe, W	39	Jabłko, trawa cytrynowa, pełne bąbelki. Aperitif, skorupiaki.
Ribera Del Duero				
Alitus Reserva 2004 red wine	2004	Czerwone, W	259	Jeżyna, truskawka, malina, wiśnia. Dzikizna, wołowna, sery.
Ardal Gran Reserva 2001 red wine	2001	Czerwone, W	151	Jeżyna, śliwka, skóra, minerały. Dzikizna, wołowina.
Rioja				
Monte Clavijo Blanco	2012	Białe, W	19	Świeże, jabłko, limonka, cytryna. Grill, ryby.
Toro				
Monte Toro Crianza	2010	Czerwone, W	62	Mięsiste, zdecydowane, owoce leśne. Czerwone mięso. / Organiczne
Monte Toro Roble	2012	Czerwone, W	36	Owoce leśne, wyważone. Sery, czerwone mięso. / Organiczne
Valencia				
El Cabernet	2010	Czerwone, W	164	Porzeczka, malina wiśnia, fiolek, wanilia. Kaczka, tuńczyk, trufle.
Las Cuatro	2012	Różowe, W	58	Fiołki, kandyzowane czerwone owoce. Makarony, paellie.
Włochy				
Toskania				
Poggio al Sondolo	2011	Białe, W	35	Jabłko, gruszka, kwiaty. Ryby, mięso gotowane.
Refrain Spumante Brut		Białe, W	63	Jabłko, cytryna, tosty. Aperitif, sałatki, skorupiaki, ryby.
Veneto				
Amarone Classico	2008	Czerwone, W	185	Dojrzała wiśnia, rum, czekolada. Pieczenie, dzikizna.
Bianco Di Custoza	2011	Białe, W	40	Łagodne, jabłko, gruszka, migdał. Aperitif, ryby, przystawki.
Le Folaghe Lugana	2011	Białe, W	62	Morela, nektarynka, polne kwiaty. Aperitif, ryby, lekkie przekąski.
Prosecco Frizzante Tombacco Spago	2014	Białe, W	39	Biszkopt, zielone jabłka, delikatny perlage. Owoce morza, przystawki.
Moscato Frizzante	2014	Białe, S	39	Pomarańcza, broskwinia, kwiaty róży. Ciasta, desery.
Recioto Della Valpolicella	2010	Czerwone, S	113	Deserowe, słodkie, w pełni nasycone i owocowe. Desery, ciasta.
Ripasso Classico Magnum 1,5l	2008	Czerwone, W	223	Jeżyna, wiśnia, suszona śliwka. Dzikizna, grillowane mięso.
Soave Classico	2011	Białe, W	39	Jabłko, cytryna, wiśnia, migdał. Ryby, lekkie przekąski.