



KARTA WIN

SELEKCJA
KONDRAT WINA WYBRANE



KONDRAT
WINA WYBRANE



*Specjalnie dla Zamku Chałupki przygotowaliśmy selekcję win dobranych do menu.
Zapraszam Państwa do degustacji i czerpania soczystej przyjemności smakowania życia.*

Marek Kondrat



*Tobecam
Jarchlaudut*



WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES



LOPEZ MORENAS GRAN DUQUE SELECCIÓN BRUT CAVA DO

Kraj/Country: Hiszpania/Spain, **Region/Region:** Extremadura

Szczep/Grape: macabeo, parellada

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

W tym przypadku mamy do czynienia z winem z Extremadury. Powstało na bazie macabeo i parellady, w równych proporcjach. Druga fermentacja w butelce i dojrzewanie na osadzie. Suknia typowa, jasnożółta, z dość intensywnym musowaniem niewielkich bąbelków. W nosie dominują aromaty suszonego jabłka, skórki grejpfruta, brioszki i prażonych migdałów. W ustach świeże, delikatne, z cytrusową końcówką i wyraźną kwasowością. Pasuje do ryb, miękkich serów i owoców morza.

CENA/PRICE  **57 zł / 750 ml**



ONBRINA PROSECCO EXTRA DRY DOC

Kraj/Country: Włochy/Italy, **Region/Region:** Veneto

Szczep/Grape: glera

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Onbrina to ikona włoskiego stylu. Delikatne bąbelki i charakterystyczne dla prosecco nuty gruszek i kwiatów. Gładką strukturę zawdzięcza fermentacji malolaktycznej zamieniając kwas jabłkowy w mlekowy. W ustach zyskuje miły dla podniebienia, odświeżający charakter owoców egzotycznych. Znakomity aperitif- również, z domieszką świeżo wyciskanych soków, jako klasyczne koktajle w stylu bellini, czy w wersji aperol spritz.

CENA/PRICE  **62 zł / 750 ml**



HATON BRUT CLASSIC CHAMPAGNE AC

Kraj/Country: Francja/France, **Region/Region:** Szampania/Champagne

Szczep/Grape: pinot meunier, pinot noir

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Szampan, za którym stoi niezależny dom szampański z Damery, z własną winnicą położoną w jednym z najlepszych siedlisk na południowo-zachodnich zboczach Marne Valley, nieopodal Epernay. Rodzinny biznes, na który pracowało pięć pokoleń. Kieliszek rozświetla perlący się bogatymi bąbelkami złocisty kolor. Kompozycja pinot meunier i pinot noir tworzy wino o niezwykle wyrafinowanym bukietie zielonych jabłek, gruszek, agrestu, cytrusów i suszonych kwiatów. Na podniebieniu układa się w konsekwentnie świeże i wysublimowane wino, odświeżając prawdziwą elegancję i harmonię dwóch lat dojrzewania. Jakość przypisana tylko autorskim winom z Szampanii. Do celebracji wyjątkowych okazji.

CENA/PRICE  **199 zł / 750 ml**



KONDRAT
WINA WYBRANE

WINA BIAŁE / WHITE WINES



BABILONIA VINHO VERDE DOC

Kraj/Country: Portugalia/Portugal, **Region/Region:** Minho

Szczep/Grape: arinto, loureiro

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Vinho verde, czyli zielone wino z Portugalii. Błyszcząca suknia, jasna, z refleksami białego złota, a także tytułowej zieleni. W zapachu raczej delikatne, owocowe, zapowiadające rześkość limonki oraz morele. Wyraźne i zdecydowane na podniebieniu: rześkość na pierwszym miejscu! Jest to świetny aperitif, klasyczne wino niezobowiązujące i codzienne. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, przysmak hrabiny.

CENA/PRICE  **48 zł / 750 ml**



LE PETIT BÉRET PROFIL SAUVIGNON BEZALKOHOLOWE

Kraj/Country: Francja/France, **Region/Region:** -



Bezałkoholowy napój wyprodukowany z certyfikowanych jako organiczne składników będący doskonałą alternatywą dla klasycznego wina. W kieliszku przybiera jasną, słomkową barwę. W nosie charakterystyczne dla białych odmian aromaty grejpfruta, cytryny i czerwonej pomarańczy. W ustach lekkie i rześkie z krągłą, trwałą końcówką. Polecamy dla osób które z powodów zdrowotnych, zawodowych lub wyznaniowych nie piją alkoholu, a lubią wznosić toast pełnym kieliszkiem. Najlepiej w duecie do naszych dań: sałatka z kozim serem, przysmak hrabiny, smażony ser z sosem tatarskim.

CENA/PRICE  **52 zł / 750 ml**



LA RESERVE D' IZAUTE COLOMBARD-GROS MANSENG CÔTES DE GASCogne IGP

Kraj/Country: Francja/France, **Region/Region:** Gaskonia/Gascogne

Szczep/Grape: colombar, gros manseng

Rodzaj/Type: wytrawne/dry



Aromatyczne wino bazujące na lokalnych, mało znanych, gaskońskich odmianach. Naprawdę zmysłowy i apetyczny zestaw aromatów. Jest i agrestowa świeżość z nieco roślinnym orzeźwieniem i słodycz spod znaku mirabelek, moreli i mandarynek. W ustach wyczuwalna równowaga, jest trochę ciała i potrzebna rześkość. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, sałatka z kurczakiem, kieszonka drobiowa ze szpinakiem, filet z kurczaka w migdałach.

CENA/PRICE  **12 zł / 125 ml**

 **54 zł / 750 ml**



KONDRAT
WINA WYBRANE



PRECISO PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGP

Kraj/Country: Włochy/Italy, **Region/Region:** Sycylia/Sicilia

Szczep/Grape: catarratto, pinot grigio

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Ręczny zbiór obu odmian w czasie ich najlepszej dojrzałości. Przyjaźnie złocista barwa kusi by zanurzyć nos w kieliszku. Roztacza przyjemne zapachy owoców tropikalnych. Podobnie w ustach, wino jest rześkie i zrównoważone. Nie brakuje mu ciała i wigoru młodego wina na co dzień. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, sałatka z kurczakiem, kieszonka drobiowa ze szpinakiem, filet z kurczaka w migdałach.

CENA/PRICE



57 zł / 750 ml



FABER RIESLING HALBTROCKEN MOSEL

Kraj/Country: Niemcy/Germany, **Region/Region:** Mosel/Mosel

Szczep/Grape: riesling

Rodzaj/Type: półwytrawne/semi-dry

Półwytrawny riesling, który przypadnie do gustu wszystkim entuzjastom delikatnych win o lekko wyczuwalnej słodyczy. Powstał w regionie, w którym winorośl uprawiana była już w II wieku! Typowy profil aromatyczny dla młodych win z tej odmiany zapachy grejpfruta, skórki cytrynowej, miodu i kwiatów. W ustach daje o sobie znać słodycz i kwasowość w świetnej proporcji. Długa końcówka z przyjemnym akcentem mineralnym pozostawia wrażenie dobrze skrojonego wina. Polecamy do naszych dań: przysmak hrabiny, smażony ser z sosem tatarskim, sałatka z kurczakiem, kieszonka drobiowa ze szpinakiem, królik w sosie śmietanowym, filet z kurczaka w migdałach, pierogi ruskie, torilla z kurczakiem.

CENA/PRICE



13 zł / 125 ml



59 zł / 750 ml



SANTA INES CASABLANCA CLASSIC CHARDONNAY

Kraj/Country: Chile/Chile, **Region/Region:** Casablanca Valley

Szczep/Grape: chardonnay

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Lżejsza wersja południowoamerykańskiego chardonnay, skupiona na ekspresji owocowości samej odmiany. Ręczna, staranna selekcja winogron. Fermentacja przebiegała w kadziach, tylko trzecia część wina w beczkach, drugo i trzecio sezonowych. Wino połyskuje złotawo i zielono w kieliszku. Pachnie intensywnie cytrusami. W pałecie wyczuwalne ananasy i grejpfruty, z trwałym posmakiem. Średniej budowy wino, orzeźwiające i świeże. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, przysmak hrabiny, sałatka z kurczakiem, filet z kurczaka w migdałach, pierogi ruskie.

CENA/PRICE



69 zł / 750 ml



KONDRAT
WINA WYBRANE



WEINRIEDER GRÜNER VELTLINER KUGLER WEINVIERTEL

Kraj/Country: Austria, **Region/Region:** Dolna Austria/South Austria

Szczep/Grape: grüner veltliner

Rodzaj/Type: wytrawne/dry



Rasowy austriacki grüner veltliner. Wyraźnie pieprzny w zapachu, powściągliwie chłodny, kamienisty, z echem ziołowej aury. Po chwili lekkiego ogrzania świeży melon i zielone jabłko. W ustach bardzo rzeźki, wyczuwalnie kwasowy. W końcówce przyprawowy, zgodny z pierwszym aromatem. Niesamowicie pobudza apetyt, zatem dobry na aperitif. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, przysmak hrabiny, sałatka z kurczakiem, kieszonka drobiowa ze szpinakiem, królik w sosie śmietanowym, filet z kurczaka w migdałach.

CENA/PRICE  **78 zł / 750 ml**



CASA PRIMICIA VINA DIEZMO BLANCO BARRICA RIOJA DOCA

Kraj/Country: Hiszpania/Spain, **Region/Region:** Rioja

Szczep/Grape: chardonnay

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Klasyczne chardonnay, ale w pełnym temperamencie iberyjskim wydaniu ze słynnej Rioja, która równorzędnie z Prioratem szczyci się najwyższą apelacją DOCA. W kieliszku barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Wyczuwalne w nosie aromaty cytrusów i brzoskwiń zapowiadają rzeźkość smaku. Usta są konsekwentne. Wino jest świeże i jednocześnie gładkie, wręcz jedwabiste. Pełniejszej struktury dodaje 30 dniowe dojrzewanie w beczce. Równowaga owocu i kwasowości zapewnią przyjemny i wyraźny finisz. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, przysmak hrabiny, smażony ser z sosem tatarskim, sałatka z kurczakiem, królik w sosie śmietanowym.

CENA/PRICE  **83 zł / 750 ml**



KONRAD KETU BAY SAUVIGNON MARLBOROUGH

Kraj/Country: Nowa Zelandia/New Zealand, **Region/Region:** Marlborough

Szczep/Grape: sauvignon blanc

Rodzaj/Type: wytrawne/dry



Niezwykle przystępne i ekspresyjne sauvignon nowozelandzkie. Reprezentatywne i klasyczne zarazem dla stylu Marlborough. Skrzęca się, jaśniutka suknia o widocznej gęstości. Bogaty owocem nos opiera się o nuty cytrusowe, z wyraźnym agrestem, kiwi i grejpfrutem. W pałecie harmonia kwasowej świeżości z pewnym ciężarem słodkiego owocu i mineralnym akcentem wysuszenia. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, przysmak hrabiny, sałatka z kurczakiem, kieszonka drobiowa ze szpinakiem.

CENA/PRICE  **88 zł / 750 ml**



KONDRAT
WINA WYBRANE



WINNICA JURA HIBERNAL

Kraj/Country: Polska/Poland, **Region/Region:** województwo małopolskie

Szczep/Grape: hiberna

Rodzaj/Type: półsłodkie/semi-sweet



Hiberna to międzygatunkowa krzyżówka rieslinga z odmianą chancellor. Grona do produkcji wina pochodzą z doskonałego, wapiennego terroir Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej. Jasna, słomkowa suknia odsłania aromaty dojrzałych owoców tropikalnych i cytrusowych. Znajdziemy mango, nektarynkę, grejpfruta i cytrynę. W ustach daje o sobie znać spora dawka słodczy łagodzona przez świeżą kwasowość. Długi i czysty finisz. Polecamy do naszych dań: smażony ser z sosem tatarskim, sałatka z kurczakiem, kieszonka drobiowa ze szpinakiem, królik w sosie śmietanowym, filet z kurczaka w migdałach, pierogi ruskie, torilla z kurczakiem.

CENA/PRICE  119 / 750 ml

WINA RÓŻOWE / ROSÉ WINES



ARTISAN ZWIEGELT ROSÉ PURE BURGENLAND

Kraj/Country: Austria, **Region/Region:** Burgenland

Szczep/Grape: zweigelt

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Najważniejsza czerwona odmiana Austrii w wersji różowej. Winogrona z młodych 17-letnich krzewów zapewniają świeże, owocowe aromaty. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze, z krótkim dojrzewaniem na osadzie drożdżowym. Jasnoróżowa suknia zachęca do spróbowania. W nosie, na pierwszym planie całkiem intensywne aromaty truskawek i malin. W ustach czyste, harmonijne, z nienachalną kwasowością i świeżym finiszem. Polecamy do naszych dań: sałatka z kozim serem, przysmak hrabiny, sałatka z kurczakiem.

CENA/PRICE  13 zł / 125 ml

 68 zł / 750 ml

WINA CZERWONE / RED WINES



CASAL MONTEIRO TERRA DE TOUROS MERLOT

Kraj/Country: Portugalia/Portugal, **Region/Region:** Tag

Szczep/Grape: merlot

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Purpurowa barwa zapowiada dobre wysycenie owocu. W nosie przyjemnie ułożony, owocowy bukiet śliwek, jeżyn, wiśni i ziół. W ustach cieszy nienachalna kwasowość i bardzo przyjemna gładkość. Wino jest konsekwentnie owocowe, z charakterystycznym dla portugalskich win, goździkowo-cynamonowym podkreśleniem. Polecamy do naszych dań: carpaccio i tatar z polędwicy wołowej, sałatka z polędwicą.

CENA/PRICE  47 zł / 750 ml



KONDRAT
WINA WYBRANE



PRECISO NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGP

Kraj/Country: Włochy/Italy, **Region/Region:** Sycylia/Sicilia

Szczep/Grape: nero d'Avola

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Odmiana nero d'Avola, na Sycylii stanowi wizytówkę południowych Włoch. Preciso to udana próba potraktowania winogron metodą "appassimento". Zebrane ręcznie pod koniec września grona nero d'Avola suszy się przez około miesiąc na specjalnych matach w przewiewnym pomieszczeniu, aż stracą co najmniej 25% swojej naturalnej wagi. Dopiero później winogrona są oddzielone od łodyg, bardzo delikatnie macerowane i fermentowane. Zapewnia to głęboką barwę, bardzo bogaty bukiet owocowo-przyprawowy. Dużo tu skojarzeń z aromatami jagód, śliwek i suszonych ziół. W smaku dominują śliwki, porzeczki i szczypta pieprzu, co upodabnia nieco to wino do modnego na całym świecie shiraza. Polecamy do naszych dań: pasztet z dziczyzny, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, rolada wieprzowa.

CENA/PRICE  **52 zł / 750 ml**



LE PETIT BÉRET PROFIL CABERNET SAUVIGNON BEZALKOHOŁOWE

Kraj/Country: Francja/France, **Region/Region:** -



Bezałkoholowy napój będący doskonałą alternatywą dla klasycznego wina. W kieliszku przybiera ciemną, purpurową barwę. W nosie charakterystyczne dla rodziny odmian cabernet aromaty czarnej porzeczki, jeżyn i jagód, z delikatnym akcentem wanilii. W ustach intensywne i pełne, z wyraźnie wyczuwalnymi taninami. Produkt nie zawiera siarczynów i sztucznych konserwantów. Polecamy dla osób które z powodów zdrowotnych, zawodowych lub wyznaniowych nie piją alkoholu, a lubią wznosić toast pełnym kieliszkiem. Polecamy w duecie do naszych dań: carpaccio i tatar z polędwicy wołowej, sałatka z polędwicy.

CENA/PRICE  **52 zł / 750 ml**



MIOPASSO PRIMITIVO PUGLIA IGP

Kraj/Country: Włochy/Italy, **Region/Region:** Puglia

Szczep/Grape: primitivo

Rodzaj/Type: wytrawne/dry

Miopasso Primitivo to połączenie lokalnych tradycji Apulii i nowoczesnych technik produkcji wina. Ręczny zbiór i selekcja gron gwarantują wysoką jakość. Nos pełen jagodowych nut. W ustach do głosu dochodzą także śliwki i maliny. Krągłe i gładkie. Polecamy do naszych dań: sałatka z polędwicy, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, kieszonka drobiowa z suszonymi pomidorami, rolada wieprzowa, torilla z szarpaną wołowiną.

CENA/PRICE  **13 zł / 125 ml**

 **63 zł / 750 ml**



KONDRAT
WINA WYBRANE



SANTA INES MAIPO CLASSIC CARMENERE

Kraj/Country: Chile/Chile, **Region/Region:** Maipo Valley

Szczep/Grape: carmenere

Rodzaj/Type: wytrawne/dry



Klasyczne grona „chilijskiego” carmenere, ze zrównoważonych upraw winorośli podkreślają elegancki charakter owocu. Dojrzało w betonowych tankach i starych beczkach z dębu francuskiego przez dziewięć miesięcy. Nuty mentolowe, czerwona papryka, świeże owoce, cassis i tytoń. Przyjazne i opanowane, dość harmonijne. Polecamy do naszych dań: polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, kieszonka drobiowa z suszonymi pomidorami, rolada wieprzowa, torilla z szarpaną wołowiną, schabowy z kością, stek z polędwicy.

CENA/PRICE  **63 zł / 750 ml**



DOMAINE BOUSQUET MALBEC MENDOZA TUPUNGATO

Kraj/Country: Argentyna/Argentina, **Region/Region:** Mendoza

Szczep/Grape: malbec

Rodzaj/Type: wytrawne/dry



Soczysty owocem, elegancki garbnikiem i nieskomplikowany, autentyczny, taki właśnie powinien być argentyński malbec. Wino jest harmonijne, subtelnie wsparte beczką, skupia się na ekspresji owocu. Purpurowa suknia, lekko przydymiony nos odsłania nuty pestkowe śliwek, czereśni i wiśni. W ustach żywy, soczysty, lekko ściągający. Liczne nagrody zasłużone. Polecamy do naszych dań: sałatka z polędwicą, rolada wołowa, torilla z szarpaną wołowiną, policzki wołowe w szampanie, schabowy z kością.

CENA/PRICE  **65 zł / 750 ml**



CHATEAU LANGRAGNAT BORDEAUX SUPERIEUR AOC

Kraj/Country: Francja/France, **Region/Region:** Bordeaux

Szczep/Grape: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

Rodzaj/Type: wytrawne/dry



Chateau Langragnat to największa światowa klasyka w bardzo przystępnym i nowoczesnym stylu. Wino jest kupażem trzech odmian: merlota, cabernet sauvignon i cabernet franc. Trzecie pokolenie winiarzy reprezentuje dziś Thierry Diez – właściciel i główny winemaker w jednej osobie. Spod jego ręki wychodzi wino o bogatym, „dżemowym” wręcz aromacie czarnych owoców z delikatnym muśnięciem krągłej taniny. Łagodne, a przy tym pełne charakterystycznych cech rasowego „bordosa”. Polecamy do naszych dań: pasztet z dziczyzny, rolada wołowa, policzki wołowe w szampanie.

CENA/PRICE  **70 zł / 750 ml**



KONDRAT
WINA WYBRANE



DAVID MORENO MONASTERIO DO YUSO CRIANZA

Kraj/Country: *Hiszpania/Spain*, **Region/Region:** *Rioja*

Szczep/Grape: *garnacha, tempranillo*

Rodzaj/Type: *wytrawne/dry*

Zbiór ręczny gwarantuje najlepszej jakości grona. Winifikacja przez 12 miesięcy w dębie amerykańskim nadaje napojowi waniliowo-śmietanowej słodyczy. Na drugim planie aromaty owocowe: jeżyny, śliwki i jagody. Są też akcenty dymne i tytoniowe. Wino jest krągłe, dość tłuste i tworzy na kieliszku regularne ły, które świadczą o sporej zawartości glicerolu i alkoholu. Polecamy do naszych dań: pasztet z dziczyzny, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, rolada wieprzowa, schabowy z kością, stek z polędwicy.

CENA/PRICE  **72 zł / 750 ml**



ARTISAN BLAUER ZWIEGELT PURE BURGENLAND

Kraj/Country: *Austria*, **Region/Region:** *Burgenland*

Szczep/Grape: *zweigelt*

Rodzaj/Type: *wytrawne/dry*

Owoce pochodzą z południowo-wschodniej części Cru Grabenacker, z blisko trzydziestoletniej parceli. Barwa ciemno purpurowa z fioletowymi refleksami. Gładkość i miękkość zawdzięcza dobrze poprowadzonej fermentacji malolaktycznej i obecności w dębowych beczkach. W bukietie wiśnie w iście likierowym wydaniu, lekko przydymione, z niuansem kakao i drobnych owoców leśnych. W ustach konsekwentnie układają się czerwone owoce, dając przy tym świetny balans kwasowości. Polecamy do naszych dań: polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, kieszonka drobiowa z suszonymi pomidorami, rolada wieprzowa.

CENA/PRICE  **79 zł / 750 ml**



DOMAINE BOUSQUET CABERNET SAUVIGNON RESERVA MENDOZA TUPUNGATO

Kraj/Country: *Argentyna/Argentina*, **Region/Region:** *Mendoza*

Szczep/Grape: *cabernet sauvignon, malbec*

Rodzaj/Type: *wytrawne/dry*

Z dalekiego Tupungato w prowincji Mendoza, szlachetny cabernet z odrobiną malbeca. Leżakował osobno w beczkach dębowych przez ponad 10 miesięcy. Duża koncentracja barwy, ciemnogrnatowej, purpurowej, przy tym obfite, gęste ły. Intensywny nos uwalnia kuszące zapachy: dojrzałe owoce aronii i czarnej porzeczki oraz silne akcenty beczkowe: kawy, kakao i tytoniu cygarowego. W ustach wygładzone, ale wyraźne garbniki i żywa owocowość. Trwały, atrakcyjny posmak powideł i suszonej mięty. Polecamy do naszych dań: pasztet z dziczyzny, sałatka z polędwicą, rolada wieprzowa wołowa, torilla z szarpaną wołowiną, policzki wołowe w szampanie, schabowy z kością, stek z polędwicy.

CENA/PRICE  **95 zł / 750 ml**



KONDRAT
WINA WYBRANE



TULIP WINERY SYRAH RESERVE

Kraj/Country: Izrael/Israel, **Region/Region:** Hajfa

Szczep/Grape: syrah

Rodzaj/Type: wytrawne/dry



100% Syrah w koszernej odsłonie. Ręczny zbiór i rygorystyczna selekcja. Dzieła dopełnia starzenie przez 14 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Zgodnie z oczekiwaniami, suknia jest ciemna i gęsta i rozacza typowe aromaty śliwek, jeżyn, czarnego pieprzu i czekolady. W ustach szczodre i złożone, potężne i miękkie jednocześnie, z długim i delikatnym finiszem. Polecamy do naszych dań: pasztet z dziczyzny, sałatka z polędwicą, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, rolada wieprzowa/wołowa, torilla z szarpaną wołowiną, policzki wołowe w szampanie, schabowy z kością, stek z polędwicy, oczywiście koszernej.

CENA/PRICE  **219 zł / 750 ml**

WINA DESEROWE / DESSERT WINES



ALCONDE DULCE COLECCION TINTO

Kraj/Country: Hiszpania/Spain, **Region/Region:** Nawarra

Rodzaj/Type: słodkie/sweet

Przyjemnie owocowe, słodkie wino z okolic Nawarry, na północy Hiszpanii. Jest to kupaż różnych odmian lokalnych ze sporą dawką cukru resztkowego, która nadaje trunkowi deserowy charakter. Wśród aromatów wyczuwalne wiśnie i czereśnie w syropie, oraz subtelny akcent korzenny. Na podniebieniu dość zwiewne i lekkie, wyraźnie słodkie. Smakuje wybornie z ciastem marchewkowym.

CENA/PRICE  **53 zł / 750 ml**



FRONTIGNAN ODE MUSCAT MOELLEUX PAYS D'OC IGP

Kraj/Country: Francja/France, **Region/Region:** Langwedocja/Languedoc

Szczep/Grape: muscat

Rodzaj/Type: półsłodkie/semi-sweet

Muscaty z południa Francji to znakomite wina słodkie, a te z okolic Frontignan cieszą się chyba zasłużeniem największą sławą! Chorus urzeka bogatym i silnym aromatem, wzorcowym dla odmiany muscat. Obecne są w nim zapachy miodu lipowego, kwiatów, ziół oraz dojrzałych cytrusów czy nawet skórki pomarańczowej. Zmysłowa przyjemność z samego wachania! Na podniebieniu zaś wino jest dość zrównoważone: gładkie, świeże przy wrażeniu gęstej słodyczy. Do tart z owocowym akcentem.

CENA/PRICE  **12 zł / 125 ml**

 **62 zł / 750 ml**



KONDRAT
WINA WYBRANE

