

Restauracja

Wina Myśliwskie

Cairanne

75 cl

95,-

W jego smaku odnajdziemy przede wszystkim czekoladową wiśnię o zdecydowanym i pełnym wyrazie. Posmak jest delikatnie pieprzny ze zwierzęcymi nutami, które sprawiają, że wino świetnie komponuje się z pełnymi wyrazistego smaku czerwonymi mięsami - spośród dziczyzny mięso dzika będzie dla niego najlepszym połączeniem.



San Martin

75 cl

72,-

Starzone w beczkach z nowego dębu amerykańskiego wino nabrało ciemnorubinowej barwy oraz bogatego aromatu owocowo-waniliowego. Wyczuwalne są krzepkie taniny, treściwa owocowość, a wykwinny i dość długi finisz gwarantują zadowolenie. Polecane szczególnie do sarniny.



Heredad Ugarte Crianza

75 cl

90,-

Leżakowało 15 miesięcy w beczce z dębu amerykańskiego, a po rozlaniu do butelek 6 miesięcy w zaciszu piwnic Bodegi. Przewaga 92% Tempranillo i domieszka 8% Garnacha. Dominujący aromat dojrzałych owoców z odrobiną drewna. Łagodne taniny i eleganckie wykończenie.



Virtana

75 cl

50,-

Kastylijskie wino, w miarę lekkie i łatwe w odbiorze, a dojrzewanie w beczkach z dębu amerykańskiego nadaje mu nuty wanilii, które świetnie komponują się z aksamitnym smakiem dojrzałych czerwonych owoców, o lekko korzennym charakterze. Jego miękkość i brak garbników sprawia, że świetnie pasuje do potraw z kaczki.



Saint-Hubert

75 cl

68,-

Miłośników dziczyzny, a w szczególności dań z dzika ucieszy w nim duża koncentracja pełnego smaku, aromaty powideł i czarnych owoców - porzeczek, jagód i jeżyn, wzbogaconych nutami wiejskimi.

