

Wina Polskie – Winnica Turnau

1. Turnau Solaris - wytrawne /białe - 75cl/ 130zł

Szczep/Variety: Solaris

Wytrawne. Pełne z miłym aromatem. Klarowane, połyskujące wino o jasno słomkowej barwie. Pierwsze wrażenie zapachowe przynosi przyjemny owocowy aromat, rozwijający się w kierunku świeżych bananów i gruszek. Usta wyraziste i pikantne, o intensywnej kwasowości i mocy, z łagodnym cukrem resztkowym.

2. Turnau Seyval Blanc - półwytrawne/białe - 75cl/140zł

Szczep/Variety: Seyval Blanc

Półwytrawne. Wino pozostaje kremowe w ustach, pikantne i zbalansowane, a zmniejszoną zawartość cukru resztkowego uwypukla chrupka, orzeźwiająca kwasowość. W zapachu ujawnia się francuska delikatność pachnąca pomarańczami, owocami mango i kwiatami. Bardzo dobrze wyważone wino, ciekawie zbudowane i trwałe.

3. Turnau Johanniter - półsłodkie/białe - 75cl/150zł

Szczep/Variety: Johanniter

Zapach świeżych jabłek, grający delikatnie z aromatem dojrzałego agrestu. W smaku rzeźkość zielonych owoców przełamuje brzoskwiniowa słodycz, a całość wieńczy szlachetna kwasowość, pozwalająca zachować orzeźwienie i lekkość.

4. Turnau Rondo/Regent - czerwone/wytrawne -75cl/140zł

Szczep/Variety: Rondo, Regent

Wytrawne. Aromatyczne i zbalansowane. Głęboka barwa sygnalizuje bogactwo smaku i mocy wina, jakie ze sobą niosą dwie czerwone odmiany Rondo i Regent. W nosie przywodzi na myśl zapachy dymu, skóry i ziemi, ale obecna woń czereśni łagodzi ten charakter. W posmaku kakao gra z czereśniową pestką, a zaokrąglona taniczność, wynikająca z dojrzewania w beczce, czyni wino poważnym i statecznym.

Wina na kieliszki

Portugalia

1.Quinta da Raza Vinho Verde Blanco - białe -10cl/10zł 75cl/60zł

Świeże i owocowe. Cytrynowy kolor. Owocowy zapach z charakterem grejpfrutowym. Rześkie i aromatyczne. Bardzo lekkie.

Hiszpania

2.Campo Castillo Blanco - białe -10cl/10zł 75cl/60zł

Krągłe i przyjemne. Świeże wino o blado słomkowym kolorze i czystym zapachu zielonych jabłek. W smaku krągłe, lekkie ale z dobrą strukturą, przyjemne w picu. Do sałatek, dań rybnych oraz drobiu.

3.Campo Castillo Tinto - czerwone-10cl/10zł 75cl/60zł

Mocno owocowe. Lekkie, okrągłe wino pełne aromatów czerwonych porzeczek i jeżyn. Duża owocowość, gładkie taniny oraz odrobina pikantności sprawiają, że jest to przyjemne i uniwersalne wino.

Włochy

4.Lombardo Santa Messa Bianco - białe-10cl/10zł 75cl/60zł

Intensywnie słodkie. Twórcą tego wina jest Carlo Pellegrino, jeden z najbardziej cenionych sycylijskich producentów. Długo dojrzewane w beczkach, charakteryzuje się pełnym i niezwykle miękkim smakiem z wyraźnie zaznaczoną słodyczą.

Wina organiczne i biodynamiczne

Francja

1.Chemin de la Serre Blanc - białe- 75cl/59zł

Rześkie, spokojne. W barwie jasno żółte ze słomkowym refleksem. Nos typowy dla win szczepu Colombard czyli owoce i żółte cytrusowe landrynki. Najlepiej serwować schłodzone, jako aperitif.

2.Chemin de la Serre Rouge - czerwone-75cl/59zł

Pełne i intensywne. Wytworzone ze starej odmiany Carigan, typowej dla południa Francji. Bogaty zapach suszonych owoców, jagód i aromatów wanilii pobudza zmysły. Idealnie komponuje się z grillowaną jagnięciną.

Wina Francuskie

1.Villebois Petit Sauvignon Blanc - białe -75cl/89zł

Soczyste, zbalansowane. Świeże, rześkie i mineralne wino z Doliny Loary, idealne do picia w upalne wiosenne i letnie dni. W nosie delikatnie zaznaczone aromaty owoców egzotycznych, w ustach po subtelnych słodkich akcentach będących kontynuacją aromatów pojawia się wyrazista kwasowość z dość długim grejfrutowym finiszem. Dobrze współgra z owocami morza, jest także idealne jako aperitif.

2.Camille Braun Gewurztraminer Uffholtz - białe -75cl/142zł

Aromatyczne i korzenne. Wytwarzane zgodnie z zasadami winifikacji dla win Bio. W bukietcie pełne i aromatyczne z nutkami lichi i marakui. W ustach krągłe, lecz lekko słodkawe, zbalansowane z korzennym finiszem. Doskonałe samo, ale świetnie łączy się z serami i deserami.

3.Villebois Petit Pinot Noir - czerwone-75cl/111zł

Kompleksowe i łagodne. Kolor młodego granatu. W nosie dominujący aromat wiśni i malin. Na podniebieniu jedwabście gładkie z chrupkim finiszem. Świetne jako aperitif, ładnie komponuje się ze wszystkimi potrawami z grilla i kremowymi serami.

Wina Hiszpańskie

Marques de Reinos Gardenos Rioja Crianza - czerwonej-75cl/81zł

Pełna wyrazu granatowo – wiśniowa barwa, z fioletowymi odcieniami. Woń wanilii oraz pieprzu bardzo ładnie komponują się z dojrzałymi czereśniami oraz nutami balsamicznymi. Delikatna owocowa słodycz dojrzałych, czerwonych owoców ładnie współgra z kwasowością, a także taninami wina.

Wina Portugalskie

Quinta da Raza Vinho Verde Rose - różowe -75cl/59zł

Intensywnie malinowy kolor. Wyjątkowe portugalskie różowe wino, o silnym zapachu leśnych owoców. Miękkie, wytrawne i bardzo orzeźwiające. Polecane jako aperitif, do lekkich dań, ryb, owoców morza, sałat.

Wina Włoskie

1.Terra Musa Pinot Grigio Classico - białe-75cl/61zł

Naturalne i ekspresyjne. Charakteryzuje się pełną świetlistą barwą z wyczuwalnym orzechowo-migdałowym aromatem. Wino z podkreśloną ale nie dominującą kwasowością. Dobrze komponuje się z drobiem, rybami i lekkimi sałatkami.

2.Le Vigne di Sammarco Primitivo di Manduria - czerwonej-75cl/98zł

Pełne i bogate. Czerwone i wytrawne wino o ciemnorubinowej barwie z niuansami fioletu. W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych owoców, porzeczek i śliwek z nutami korzennymi. W smaku wyraźny charakter owocowy. Dobra struktura i łagodne taniny przechodzące w delikatną słodycz. Polecane do wędlin, ciemnych mięs, dojrzewających serów, makaronów, dań mącznych.

3.Begali Valpolicella Ripasso Classico Superiore - czerwone-75cl/123zł

Wyjątkowe. Rubinowy kolor z granatowym refleksem. W zapachu aromaty dojrzałych owoców. Smak delikatny, z aksamitnymi taninami. Produkowane metodą ripasso polegającej na powtórnej fermentacji wina na wyciśniętych owocach używanych wcześniej do produkcji amarone. Do picia samo, lub jako towarzysz czerwonych mięs, twardych serów, dziczyzny.

Wina Niemieckie

1.Wachtenburg Winzer Riesling Classic - białe -75cl/74zł

Intensywnie owocowe aromaty. Harmonijna równowaga pomiędzy słodyczą i kwasowością. Wino lekkie i łagodne, a jednocześnie rzeźkie i aromatyczne. Do ryb, białych mięs, sałat.

Wina Chilijskie

1. Rio Alto Classic Chardonnay - białe-75cl/64zł

Tropikalne i lekkie. Jasnozłoty kolor. Świeże aromaty cytrusów i owoców tropikalnych. Średnio zbudowane z przyjemnym finiszem. Połączenie aromatów owocowych i średniego ciała sprawiają, że to wino doskonale pasuje do łososia lub kalmarów.

2. In Situ Reserva Cabernet Sauvignon - czerwone-75cl/81zł

Głęboka czerwona barwa. W zapachu marmoladowe aromaty porzeczek, wiśni z nutą pieprzu i cedru. Wyraźny zapach wanilii. Dobrze zbudowane. Leżakowane 12 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu.

Argentyna

1. Balbo Oak Malbec - czerwone -75cl/98zł

Eleganckie i kompletne. Wspaniałe argentyńskie wino z limitowanej serii oparte o szczep Malbec. Głęboka purpura i fiolet. Złożone aromaty czerwonych jagód z przewagą marmolady wiśniowej, śliwek i malin.

Nowa Zelandia

1. Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc - białe-75cl/121zł

Owocowe tropikalne wino. Bogaty agrestowy zapach. W smaku akcenty owoców tropikalnych i zielonego pieprzu. Do owoców morza i białych mięs.

Sommelier Pałacu Polanka rekomenduje...

Francja

1. Domaine Roland Lavantureux Chablis - białe -75cl/145zł

Aromatyczne, dojrzałe. Pełne świeżości Chablis z delikatnymi, pięknymi kwiatowymi aromatami. W ustach bukiet wspianiałego wyrafinowania rozwija się w nutach owoców cytrusowych, białych kwiatów i owoców. Świeże, giętkie i precyzyjne, z dobrze zaznaczoną intensywną mineralnością. Idealne do owoców morza, ryb z grilla lub z sosem, serów górskich.

Hiszpania

1. Conde Valdemar Reserva – czerwone -75cl/153zł

Nuta wanilii i ciemnych owoców. Doskonale zrównoważone połączenie delikatnych tonów owocowych aż do nut wanilii, uzyskane dzięki starzeniu w beczce. Intensywnie wiśniowe czerwone, czyste i jasne. W ustach smaczne, krągłe. Doskonale nadaje się do domowych potraw, pieczonych i grillowanych czerwonych mięs, kiełbasek z dziczyzny.

Włochy

1. Begali Valpolicella Amarone Classico - czerwone-75cl/332zł

Rubinowy kolor z granowym refleksem. W zapachu aromaty dojrzałych owoców. Smak delikatny, z aksamitnymi taninami. Produkowane metodą Ripasso polegającej na podwójnej fermentacji wina na wyciśniętych owocach używanych wcześniej do produkcji amarone. Do picia samo, lub jako towarzysz czerwonych mięs, twardych serów, dziczyzny.

Szampany i Wina Musujące Jakościowe

1. Collard Picard Cuvee Selection Brut - białe-75cl/391zł

Elegancki i zmysłowy. Wyrafinowane owocowe nuty. Bardzo dbry jako aperitif.

2. Henry Varnay Demi-Sec - białe-75cl/44zł

Owocowe i odświeżające. Jasnożółty kolor. Aromat zielonego jabłka i melona. Pasujące do owoców morza, kremowych serów i wypieków.

3. Cantine Sgarzi Prosecco Perla Bianca - białe-75cl/74zł

Orzeźwiająca i pełna. Jasno słomkowy kolor. W zapachu lekko wyczuwalne jabłka i cytryny. Delikatne w smaku. Polecane jako aperitif oraz do ryb, sałatek i lekkich dań.

