



# Akademia PWW

PIWNICA WYBORNÝCH WIN

PWW.COM.PL

# Taittinger Brut Reserva



Producent	Taittinger	Rodzaj	wytrawne, białe, musujące
Kraj pochodzenia	Francja	Szczep	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Apelacja	Champagne AOC	Pojemność	750 ml



Skomponowany ze szczepów Chardonnay - 40% oraz Pinot Noir i Pinot Meunier - 60%; pochodzących z ponad 35 najlepszych cru Szampanii. Tak wysoki udział szczepu Chardonnay, niezwykle wśród nie rocznikowych szampanów oraz minimum 3 letnie dojrzewanie w piwnicy, gdzie osiąga pełną dojrzałość; powoduje że Taittinger Brut Reserve wyróżnia się niezwykle, delikatną równowagą i stałą jakością rozpoznawalną na całym świecie



Lśniący, złoto żółty kolor. Delikatne, tętniące życiem bąbelki z przyjemną, długo utrzymującą się pianką. Aromaty świeżych brzoskwiń, białych kwiatów i wanilii. Pełny życia, świeży i harmonijny o smaku świeżych owoców i miodu.



Idealny jako aperitif oraz do wszelkich deserów i owoców.



Temperatura podania: 10-11°C.



# LaMia Prosecco

Producent	Botter	Rodzaj	wytrawne, białe, musujące
Kraj pochodzenia	Włochy	Szczep	Glera
Apelacja	D.O.C Veneto	Pojemność	750 ml



Prosecco produkowane metodą Charmat. Produkcja odbywa się w kontrolowanej temperaturze 14-15 °C. Gdy zostanie osiągnięte wymagane ciśnienie, odpowiedni poziom alkoholu oraz cukru wino zostaje schłodzone, a następnie stabilizowane na zimno (-2/- 3°C). Przed butelkowaniem prosecco zostaje przefiltrowane, a następnie odpowiednio skontrolowane.



Musujące wino o delikatnym, jasnożółtym kolorze. Delikatny i złożony bukiet z owocowymi nutami gruszki, zielonego jabłka. W tle wyczuwalne aromaty akacji i bzu. Na podniebieniu świeże i lekkie, ze zrównoważoną kwasowością i wyczuwalnym ciałem. Harmonijne, z długim finiszem.



Idealne jako aperitif, ale stanowi też doskonałe połączenie do przystawek i lekkich dań głównych. Wspaniałe z rybami, sushi i skorupiakami.



Temperatura podania: 8-10°C.



# Celeste Verdejo

*Producent* Familia Torres

*Rodzaj* wytrawne, białe

*Kraj pochodzenia* Hiszpania

*Szczep* Verdejo

*Apelacja* Rueda

*Pojemność* 750 ml



Maceracja trwa 3 godziny. Fermentacja zachodzi w stalowych kadziach przez 15 dni po czym wino starzone było przez około 2 miesiące.



Błyszczący, klarowny, bladozłoty kolor. W nosie wyczuwalne aromaty zielonych migdałów oraz kopru włoskiego z delikatnymi, kwiatowymi nutami. Jedwabiste na podniebieniu z elegancką kwasowością.



Idealne jako aperitif, pasujące zarówno do surowych jak i smażonych ryb oraz skorupiaków. Sprawdzi się również w towarzystwie sałatek oraz cytrusowych dressingów.



Temperatura podania: 8-10°C.



# Portia Verdejo

*Producent* Bodegas Portia

*Rodzaj* półwytrawne, białe

*Kraj pochodzenia* Hiszpania

*Szczep* Verdejo

*Apelacja* Rueda

*Pojemność* 750 ml



Winogrona zrywane są ręcznie, starannie sortowane, następnie przechodzą proces fermentacji w stalowych kadziach. Wino dojrzewa w beczkach z młodego, amerykańskiego dębu przez 6-8 miesięcy.



Przyjemny, żółty kolor z zielonkawą obręczą. W nosie wyważona intensywność, typowe dla tej odmiany ziołowe aromaty (siano, koper włoski, gałązki pomidora) z nutami słodkich owoców tropikalnych (mango, ananas). W smaku świeże, z dobrą kwasowością i delikatną goryczką charakterystyczną dla tego szczepu. W ustach przyjemne, z długim finiszem. Typowe dla tej odmiany nuty owocowe i roślinne są bardzo trwałe.



Idealne do przystawek, dań rybnych, fideua, ryżu, makaronów, dań wędzonych, delikatnych i kremowych serów oraz białego mięsa.



Temperatura podania: 8-10°C.



Akademia PWW  
PIWNICA WYBORNYCH WIN  
PWW.COM.PL



# Jean Leon 3055



Akademia PWW  
PIWNICA WYBORNYCH WIN  
PWW.COM.PL

Producent Familia Torres

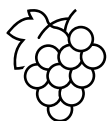
Rodzaj wytrawne, białe

Kraj pochodzenia Hiszpania

Szczep Chardonnay

Apelacja Penedès

Pojemność 750 ml



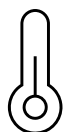
Wino powstaje z dokładnie wyselekcjonowanych winogron najwyższej jakości. Fermentacja zachodzi w kontrolowanej temperaturze 12 °C przez 15 dni.



Przejrzysty, jasnożółty kolor. Intensywne aromaty owoców tropikalnych, charakterystyczne dla odmiany Chardonnay, z subtelną nutą dębu. Świeże na podniebieniu z orzeźwiającą kwasowością oraz długim i eleganckim zakończeniem



Idealne do skorupiaków, ośmiornic, kalmarów, tłustych ryb i grillowanej soli lub morszczuka.



Temperatura podania: 7-9°C.



# Viña Esmeralda Orange



*Producent* Familia Torres

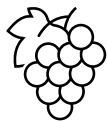
*Rodzaj* wytrawne, pomarańczowe

*Kraj pochodzenia* Hiszpania

*Szczep* Moscatel

*Apelacja* Catalunya

*Pojemność* 750 ml



Wino składa się w 100% z winogron szczepu Muscat z Aleksandrii. Wino to powstaje poprzez winifikację moszczu w kontakcie ze skórkami winogron, stąd pomarańczowy kolor i charakterystyczny aromat.



Delikatne, lekkie wino z aromatami typowymi dla Muscat'a, wyrazistymi nutami skórki pomarańczy oraz śródziemnomorskich ziół.



Idealnie komponuje się z lekkimi sałatkami, białym mięsem oraz dojrzewającymi serami.



Temperatura podania: 11°C.





# Jean Leon 3055



*Producent* Familia Torres

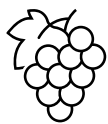
*Rodzaj* wytrawne, czerwone

*Kraj pochodzenia* Hiszpania

*Szczep* Merlot, Petit Verdot

*Apelacja* Penedès

*Pojemność* 750 ml



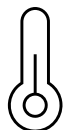
Wino powstaje z winogron najwyższej jakości. Fermentacja zachodzi w metalowych kadziach, w kontrolowanej temperaturze przez 15 dni. Kontakt ze skórką - przez 14 dni.



Intensywny, głęboki, wiśniowy kolor. Wyraźne aromaty świeżych i dojrzałych, czerwonych owoców z nutami czarnego pieprzu, tostów i przypraw. Słodki posmak, dobrze zrównoważona kwasowość i okrągłe taniny. Długo utrzymujące się zakończenie.



Idealne do wieprzowiny z grilla, do pasty arrabbiata oraz twardych serów typu grana.



Temperatura podania: 16-18°C.





# Portia Roble



*Producent* Bodegas Portia

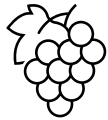
*Rodzaj* wytrawne, czerwone

*Kraj pochodzenia* Hiszpania

*Szczep* Tempranillo

*Apelacja* Ribera del Duero

*Pojemność* 750 ml



Wino fermentuje przez 4 miesiące w temperaturze 26 °C, następnie dojrzewa we francuskich, dębowych beczkach.



Wino o intensywnie rubinowym kolorze. Czyste, jasne, średnio zbudowane. Zapach bardzo ekspresyjny. Z kieliszka uderzają słodkie nuty wina pochodzące z beczki. Następnie pojawiają się owocowe aromaty truskawek i dżemu z czarnych owoców. W smaku harmonijne, zrównoważone, jedwabiste. Wyraziste taniny. Długi finisz z przewagą nut owocowych i lekkim posmakiem dębu w tle.



Idealnie komponuje się z ryżem i wszystkimi rodzajami makaronów oraz mięsami. Pasuje do grillowanych i smażonych ziemniaków, grzybów i szynki. Będzie pasował również do tłustych ryb takich jak tuńczyk, dojrzewających serów i jagodowych deserów.



Temperatura podania: 16-18°C.



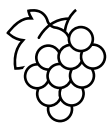
# Celeste Crianza



*Producent* Familia Torres *Rodzaj* wytrawne, czerwone

*Kraj pochodzenia* Hiszpania *Szczep* Tempranillo

*Apelacja* Ribera del Duero *Pojemność* 750 ml



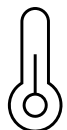
Winifikacja i fermentacja trwała około 4 tygodnie w czym kontakt wina ze skórkami (maceracja) trwał 3 tygodnie. Fermentacja odbywała się w stalowych kadziach, a następnie wino starzone było w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu przez 12 miesięcy. Jest to jedno z tych win, które może leżakować nawet do 10 lat.



Wino posiada kolor czarnej porzeczki z brązowymi refleksami; intensywne i korzenne w zapachu. Posiada zdecydowany charakter owoców leśnych i wiśni. Wino pełne, z dojrzałymi taninami. Idealne dla koneserów i miłośników wina



Jest to wino uniwersalne pasujące do wielu potraw mięsnych oraz do dziczyzny.



Temperatura podania: 16-17°C.

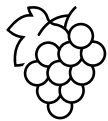


# Portia Crianza

*Producent* Portia Bodegas *Rodzaj* czerwone, wytrawne

*Kraj pochodzenia* Hiszpania *Szczep* Tempranillo

*Apelacja* Ribera de Duero *Pojemność* 750 ml



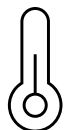
Fermentacja przebiega w kontrolowanej temperaturze 27°C. Następnie wino dojrzewa przez minimum 12 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu.



Bardzo intensywny, rubinowy kolor z fioletowymi odcieniami. Aromat niedojrzałych jagód, z nutami beczki, toffi i wanilii. Daje wrażenie słodczy: kakao, likieru bonbon. W tle wyczuwalny czarny pieprz i kwiatowe nuty fiołka. Wino taniczne, gęste i pełne. Zrównoważone, dające wrażenie słodkich owoców. Pozostawia długi posmak delikatnych owoców z dominującymi nutami beczki.



Pasuje do wszystkich mięs i ryżu z grzybami. Jest dobrym dodatkiem do niektórych tłustych ryb, takich jak tuńczyk, średnio dojrzałych serów typu ementaler lub gruyere.



Temperatura podania: 16-18°C.

