

WINA, KTÓRE ZADBAJĄ O...

# WIELKA MAJÓWKĘ

Wina dające radość

HISZPANIA, WŁOCHY



## Garmendia Rosado Arlanza Hiszpania

Nie ma lepszej pory na wina różowe niż wiosna. Są delikatne, owocowe i doskonale do delectowania się w ciągu dnia. Takie jest też hiszpańskie różowe Garmendia Rosado Arlanza o smaku malin z odrobiną cytrusów dla orzeźwienia. Lekkie, nieskomplikowane wino polecamy bez towarzystwa posiłku, by poczuć owoce ukryte w butelce.

39,90 zł



## Villa Antinori I.G.T Włochy

Villa Antinori ma wszystko, co powinno mieć wiosenne wino: lekkość, owoce i rześkość. Z powodzeniem można by toby zastąpić nim owoce w koszu piknikowym, bo butelkę wypełniają intensywne aromaty bananów i pomarańczy. Zapakuj też do kosza lekkie przekąski, sery i oliwki.

59,90 zł



## Vina Bujanda Crianza Hiszpania

Jeśli nie wiesz jeszcze, czy majowe spotkanie ze znajomymi skończy się imprezą w ogrodzie, czy weekendem nad morzem, wybierz uniwersalne wino – Vina Bujanda Crianza o zapachu czerwonych owoców z nutami goździków i cynamonu. To doskonały kompan do białych i czerwonych mięs, zwłaszcza na świeżym powietrzu.

59,90 zł



**Norbert Brzoza**  
sommelier, doradca **Centrum Wina** w CH Arkadia w Warszawie

## Wiosna!

Długie majowe weekendy wpisały się w naszą tradycję na stałe i już pod koniec kwietnia wszyscy zazwyczaj planowaliśmy, jak najlepiej rozpocząć majówkę. Na Mazury czy w góry? A może po prostu grill przed domem ze znajomymi? Skoro więc maj wprowadza powiew świeżości, dodajmy ją również do naszej kuchni, dobierając odpowiednie wina. Wiosna to domena win lekkich, orzeźwiających i owocowych. To czas, gdy najchętniej sięgamy po białe i różowe trunki. Dają upragnione orzeźwienie i działają wręcz relaksacyjnie. Można je pić jako aperitif, z lekkimi przekąskami lub solo. Zdarza się, że odkrywamy wówczas zupełnie inny charakter znanego już wcześniej wina. Jeśli wybieramy czerwone odmiany, postawmy raczej na łagodne i owocowe – takie znakomicie odnajdą się przy grillowanych mięsach.



FRANCJA, WŁOCHY



## Château de Terrefort-Quancard Francja

To mit, że francuskie wina wytrawne zarezerwowane są tylko na specjalne okazje. Château de Terrefort-Quancard o zapachu czarnej porzeczki i leśnej jagody polecamy zabrać na przykład na grilla lub zwykłe spotkanie ze znajomymi. Zwłaszcza gdy serwowane będą szaszłyki z grilla.

65,90 zł



## Virtuoso Syrah I.G.T Włochy

Esencjonalne, zrównoważone i harmonijne Virtuoso Syrah ma doskonałe warunki, by serwować je nie tylko do kolacji, gdzie przeważają czerwone mięsa, ale także do potraw z grilla. Można też pić solo, by miły wiosenny wieczór nabrał smaku czerwonych, słodkich owoców.

99,90 zł



## Pascal Jolivet Sancerre Francja

Wina ze szczepu sauvignon blanc z aromatami cytrusów i skoszonej trawy są zapowiedzią lata, dlatego maj to idealna pora na Pascal Jolivet Sancerre. Francuska wersja jest nieco bardziej mineralna i wytrawna niż jej odpowiednik z Nowego Świata, ale też świetnie pasuje do delikatnych szparagów i awokado.

109 zł