

wine **stone**



Dołącz do programu Accor Live Limitless
i zdobywaj punkty w Winestone.
O więcej szczegółów zapytaj naszą obsługę.



zeskanuj
KOD QR *aby uzyskać
więcej*
informacji

Wszystkie ceny są w złotych i zawierają VAT.

Karta obowiązuje od kwietnia 2023 roku.

Menu z gramaturą poszczególnych składników
podajemy na życzenie.

Potrawy przygotowywane w naszej kuchni
mogą zawierać alergeny. Listę alergenów
podajemy na życzenie.

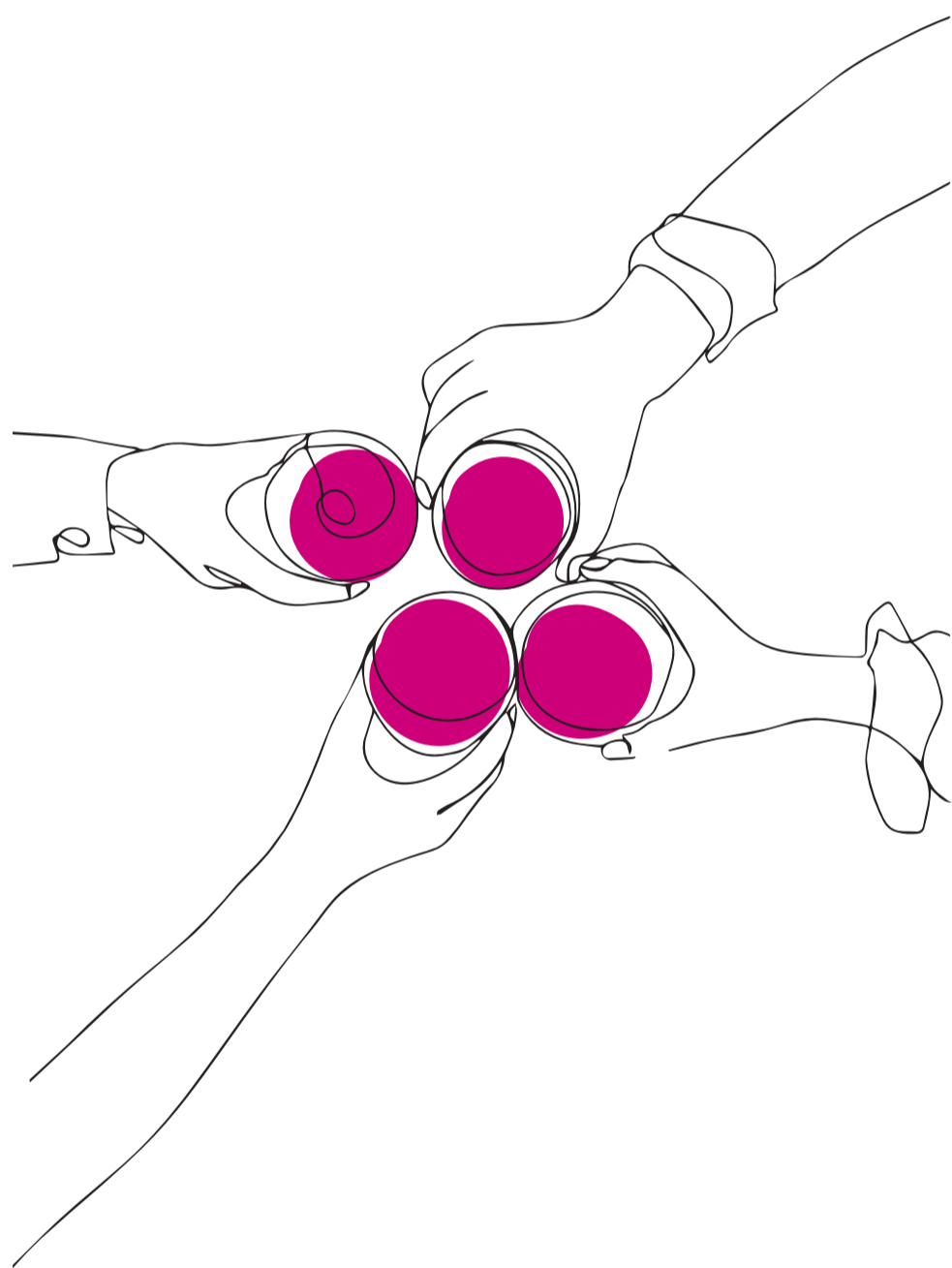
Wina zawierają siarczyny.
Wina dostępne są również w sprzedaży na
wynos. O szczegóły zapytaj obsługę.

Do usługi room service doliczamy opłatę
serwisową w wysokości 25 zł.

Restauracja Winestone zaprasza
od godziny 12:00 do 24:00.
Kuchnia czynna do godziny 23:00.

Alkohol szkodzi zdrowiu.

W naszej restauracji obowiązuje zakaz
wykorzystywania zagrożonych gatunków ryb.
Promujemy odpowiedzialne rybołówstwo.



Autorskie



Wegańskie



Bez glutenu

lokalne kamienie

bliny z pstrągiem 42

bliny ziemniaczane / ojcowski pstrąg wędzony / kwaśna śmietana z koperkiem / kawior

WS poleca: 

tradycyjny żurek na domowym zakwasie 35

kiełbaska z jagnięciny podhalańskiej / purée ziemniaczane ze świeżym chrzanem / jajko poche z lokalnej fermy Romanowskich / boczek grillowany

WS poleca: 

tatar z polędwicy wołowej 59

grzanka z pieczywa pszennego / piklowana czerwona cebula / ogórek konserwowy / szalotka / kapary / kurki / żółtko przepiórcze / musztarda dijon

WS poleca: 

Regionalne smaki Małopolski zawsze były dla nas inspiracją, dzięki czemu nasi Goście mogą odkrywać lokalne dziedzictwo i tradycje.

Tym razem w Winestone proponujemy Państwu autorską odsłonę tataru z polędwicy wołowej serwowanego na grzance, tradycyjny żurek z jagnięciną podhalańską oraz wyjątkowe połączenie blinów ziemniaczanych z pstrągiem ojcowskim.

WS[®] sałatka winestone

ser kozi / figa / truskawka / żółty burak marynowany / pomidor cherry / orzechy / rukola / sos malinowy / winegret

WS poleca: 



To autorskie danie dla smakoszy można znaleźć w każdej naszej restauracji. Kultowa sałatka Winestone jest z nami od 2012 roku, od początku konceptu Winestone. Po prostu trzeba jej spróbować!

49

autorski kamień

kamienie

burger wołowy 62

polska wołowina / bułka z sezamem / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / papryka grillowana / sałata / jajko sadzone / rukola / sos gold / frytki z dipem pomidorowym

WS poleca: 

burger wegetariański 55

domowy falafel / bułka z sezamem / awokado / pomidor / ogórek konserwowy / papryka grillowana / cebula czerwona / sałata / rukola / sos pomidorowo-paprykowy / frytki z batata z dipem pomidorowym

WS poleca: 



krewetki 59

szalotka / czosnek / papryczka chilli / natka pietruszki / rukola / emulsja maślana

WS poleca: 



Zapytaj obsługę
o dzisiejszy
wybór serów

sery łomnickie z Koziej Łąki 57

regionalne sery / konfitura malinowa / konfitura agrestowa / orzechy / rukola

WS poleca: 

„Dzielenie się tym samym
posiłkiem afirmuje życzliwość”

— Deng Ming-Dao

małe talerze

nie-zwykłe caprese 35

mozzarella / galaretka z pomidora
malinowego / pesto bazyliowe

WS* poleca: 



matias 42

chleb żytni na domowym zakwasie /
tagliatelle z kompresowanego ogórka /
opalane ziemniaki / kawior z limonki /
mus chrzanowy

WS* poleca:  

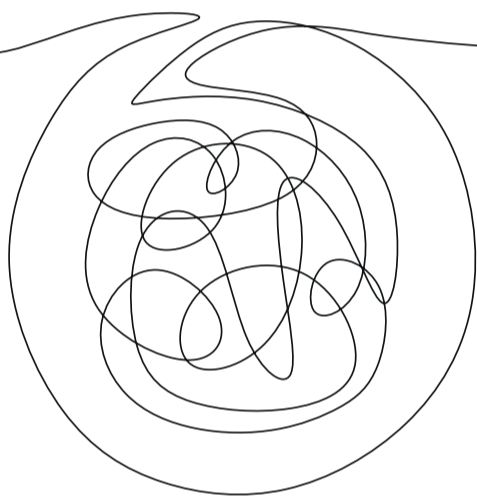
„ Nie można dobrze myśleć,
dobrze kochać, dobrze spać,
jeśli nie jadło się dobrze „

— Virginia Woolf

autorski tatar wegański 39

pieczona papryka / pieczony bakłażan / domowe
kimchi / wafle ryżowe / natka pietruszki / śmietana
z nerkowców / chips z tapioki

WS* poleca: 



zupa pomidorowa 100% 34

pieczone pomidory San Marzano /
pesto z natki pietruszki



średnie talerze

sałatka cesar z kurczakiem zagrodowym bez GMO 46 z krewetkami 58

pomidor cherry / rzodkiewka / letnie sałaty /
rukola / grzanki ziołowe / grillowany boczek /
sos cesar / parmezan

WS* poleca:  

makaron soba z poledwicą wołową 55

papryka / cebula czerwona / seler naciowy /
jarmuż / boczniak / sezam / sos miso

WS* poleca:  

laksa 36

krewetki / grzyby shimeji / marchew /
por / cebula czerwona / rukola / pieprz
cytrynowy



trio pierogów tradycyjnych 9 szt. 45

z ziemniakami i twarogiem / z wieprzowiną /
z kapustą / śmietana truflowa

WS* poleca:  

Nasi Goście mają wyjątkową okazję
kosztować autentycznych potraw.
Aby było to możliwe, kultywujemy relacje
z naszymi partnerami oraz dostawcami.

Zakupując produkty u naszych regionalnych
dostawców, przyczyniamy się do rozwoju
lokalnej społeczności, jednocześnie oferując
naszym Gościom to, co najlepsze w regionie.

duże talerze

jesiotr 105

purée z pieczonej papryki / algi morskie / szpinak / soczewica / rybne veloute

WS poleca:  

kotlet ze schabu złotnickiego 68

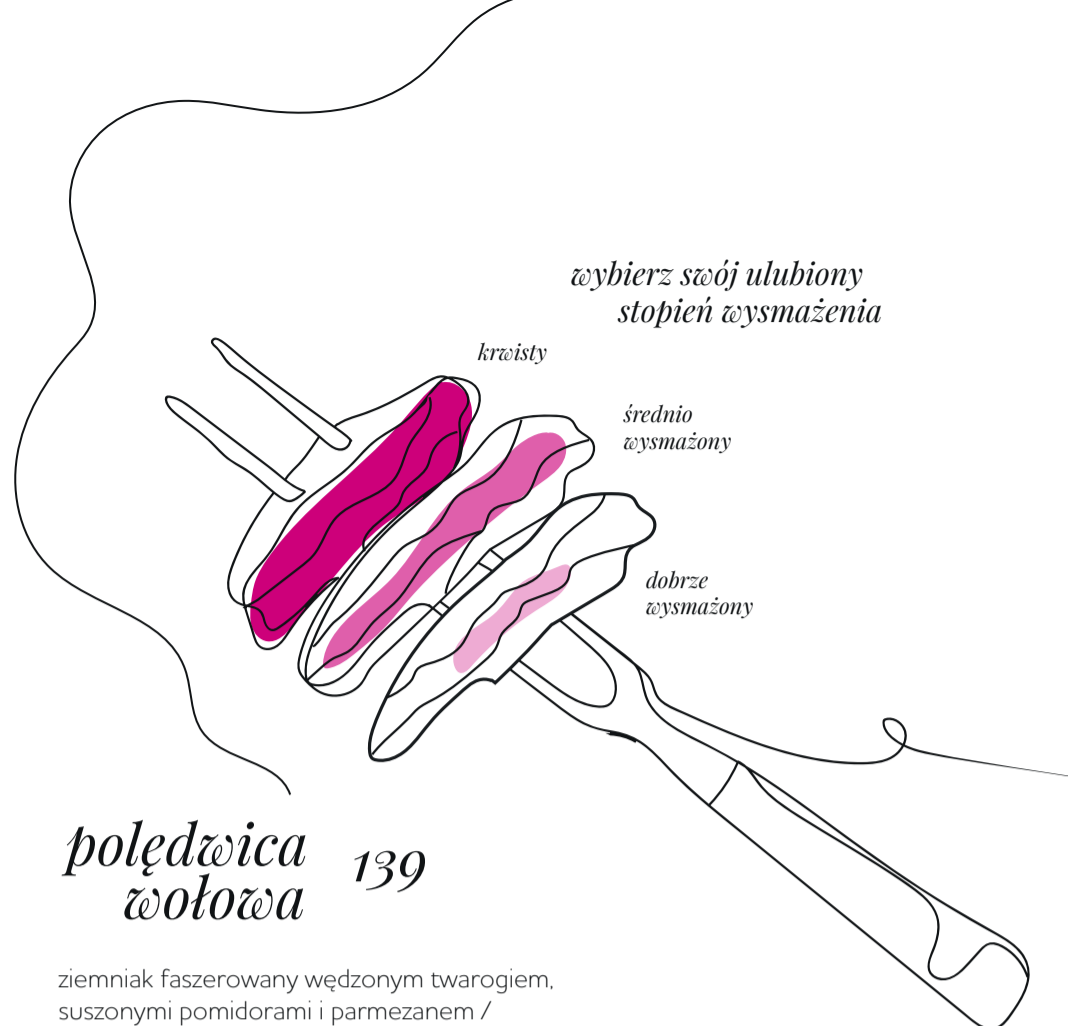
młode ziemniaki z koperkiem / duszona młoda kapusta z pomidorami

WS poleca:  

pierś z perliczki 86

młode warzywa / szakwia / polenta / chips z pomidora / pieprz cytrynowy / sos demi-glace

WS poleca:  

połędwica wołowa 139

ziemniak faszerowany wędzonym twarogiem, suszonymi pomidorami i parmezanem / warzywa stir-fry / domowy sos chimichurri

WS poleca:  



Planet 21 to nasza strategia zrównoważonego rozwoju. Naszym celem jest zmniejszenie marnotrawstwa. Dzięki naszej kreatywności i zaangażowaniu mamy przyjemność zaprezentować danie, które jest przygotowywane w naszej kuchni zgodnie z polityką zero waste.

zero waste

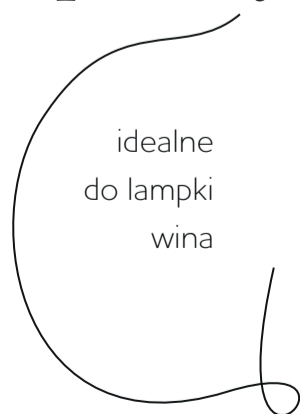


arancini 3 szt. 40

z bryndzą podhalańską / z mozzarellą / z leśnymi grzybami / purée z groszku / natka pietruszki / szafranowe aioli / puder z oliwek

WS poleca: 

chleb & przekąski



chleb Winestone na zakwasie z rodzynek domowe masło / sól 15

frytki z dipami dip cytrynowy / relish 21

frytki z batatów z dipami dip cytrynowy / relish 25

wybór oliwek 27

„Wszystkie smutki są mniejsze, gdy jest pieczywo”

— Miguel de Cervantes



Pepsi	14 / 20 cl	woda mineralna	12 / 33 cl
Pepsi Light	14 / 20 cl	(gazowana, niegazowana)	19 / 70 cl
7 Up	14 / 20 cl		
Mirinda Orange	14 / 20 cl	soki owocowe (zapytaj o smaki)	14 / 20 cl
Schweppes Tonic	14 / 20 cl	świeżo wyciskane soki	25 / 20 cl
		(pomarańcza, grejpfrut)	
Red Bull	23 / 25 cl		
piwo imbirowe Old Jamaica	28 / 33 cl		

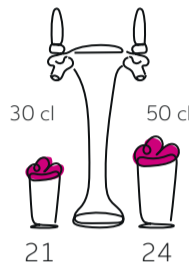
na
chłodno

dobrze warzone

regionalny cydr rzemieślniczy	26 / puszka 50 cl
piwo bezalkoholowe	19 / butelka 33 cl
lokalne piwa w butelce	26 / butelka 50 cl

piwo z beczki

piwo Żywiec lager



Browar Kazimierz, założony w 2016 roku przez ojca i syna w podkrakowskim Zakrzowie. Jest to rodzinny browar rzemieślniczy, który stosuje tradycyjne metody warzenia piwa przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii. Od samego początku działalności piwa Browaru Kazimierz cieszą się uznaniem wśród koneserów oraz zdobyły wiele medali podczas konkursów piwnych. Dzięki ogromnemu zaangażowaniu pracowników oraz ciągłemu pogłębianiu wiedzy piwa mają wyjątkowy smak.

autorski gin & tonic

Polish Forest Gin to pierwszy w 100% polski gin rzemieślniczy. Do jego produkcji wykorzystano rodzime składniki, które możemy spotkać podczas spaceru przez las. Nie znajdziemy w nim takich składników jak cytryna czy kardamon. Wnętrze tego ginu kryje to, co w naszej naturze jest najlepsze: jałowiec, sosnę, czeremchę, aronię i wiele innych zaskakujących, acz rodzimych składników.

Polish Forest Gin to gin, w którym zabutelkowano ducha polskiego lasu.

Polish Forest Gin
32 / 4 cl

44

tonik Franklin & Sons
22 / 20 cl

czarny bez i ogórek
rozmaryn i oliwki
rabarbar i hibiskus
różana lemoniada

Firma Franklin & Sons została założona w Londynie w 1886 roku przez trzech braci Franklinów: Alberta, Fredericka i George'a. Cukiernicy z zawodu zaczęli tworzyć napoje bezalkoholowe. Franklin & Sons wykorzystuje lokalne owoce, korzenie i zioła do produkcji swoich napojów.

Ponad 130 lat później firma kontynuuje ten etos, wykorzystując doświadczenie i wiedzę do tworzenia wyjątkowych nagradzanych napojów, naturalnie i bez kompromisów.

zamieszane

Dark Lime 42
kraftowa wódka ogórkowa / sok z limonki / sok z cytryny / imbir / syrop cukrowy / sepia

Polish Negroni 44
Polish Forest Gin / aperol / rzemieślniczy likier pomarańczowy / sok z cytryny

Pisco Nice 44
pisco / rzemieślniczy likier truskawkowy / sok z limonki / syrop z jagód

Pinaperol Daiquiri 42
aperol / Bacardí Carta Blanca / sok z cytryny / sok z ananasa / syrop cukrowy

Summer Stone 42
kraftowa wódka poziomkowa / rzemieślniczy likier różany / domowy syrop z lawendy / tonik

Adventure 44
kraftowa wódka pigwowa / rzemieślniczy likier pomarańczowy / sok z cytryny / sok z ananasa / syrop cukrowy / liście mięty

odważne & mocne

lokalny wybór lokalne alkohole 32 / 4 cl
rzemieślnicze

na dobry początek... Campari 22 / 4 cl
Martini 22 / 4 cl
Pisco Porton La Caravedo
Quebranta 34 / 4 cl

tradycyjne & czyste Corn vodka Ima Distillery 22 / 4 cl
Gorzka Żołądkowa 22 / 4 cl
Żubrówka 22 / 4 cl

śładkie & wyraziste Saska Flavoured 22 / 4 cl
Jägermeister 22 / 4 cl
Baileys 22 / 4 cl

gorzkie & łagodne Roku Gin 36 / 4 cl
Bacardí Carta Blanca 24 / 4 cl

Smith & Cross Traditional
Jamaican Rum 34 / 4 cl

szlachetne & różnorodne Glen Moray Elgin Classic 32 / 4 cl
Kinahan's The Kasc Project 34 / 4 cl

Bruichladdich The Classic Laddie 46 / 4 cl

Texas Legation Bourbon Whiskey 46 / 4 cl

Laphroaig Whisky 10 YO 46 / 4 cl

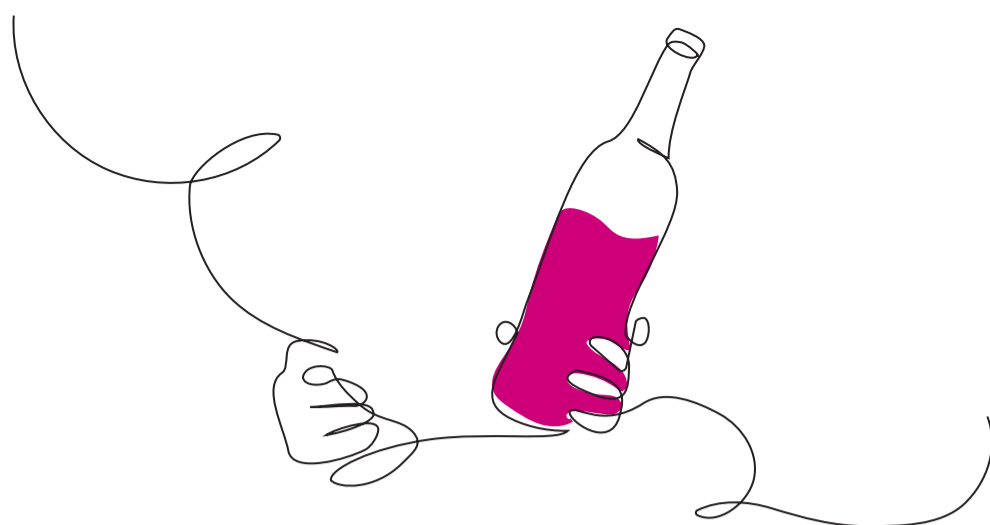
Auchentoshan 12 YO 38 / 4 cl

Tokinoka White Japanese Whisky 40 / 4 cl

Jim Beam Double Oak 34 / 4 cl

eleganckie & renomowane Courvoisier VS 42 / 4 cl
regionalne brandy rzemieślnicze 42 / 4 cl

wina



„Wino jest jedną z najbardziej cywilizowanych rzeczy na świecie”

— Ernest Hemingway




lokalne

- 1 Jura Johanniter Bio ^{PL}
- 2 Winnica Gródek Solaris ^{PL}
- 3 Winnica Gródek Rose ^{PL}
- 4 Winnica Gródek Cuvée Rouge ^{PL}

Winnica Jura usytuowana jest na stoku wapiennym Jury Krakowskiej, zaledwie 25 km od naszej restauracji. Winorośl uprawiana jest ekologicznie, dzięki czemu posiada certyfikat ekologiczny uprawy oraz produkcji wina.

Winnica Gródek położona jest w dolinie Dunajca w Małopolsce, gdzie panują najłagodniejsze warunki mikroklimatyczne. Natomiast wzgórze z trzech stron otaczają wody Jeziora Rożnowskiego. Wina powstają z owoców zbieranych ręcznie, a duża dbałość o kondycję krzewów w połączeniu z warunkami mikroklimatycznymi pozwala produkować wina wysokiej jakości.

białe 
różowe 
czerwone 

		
75 CL	25 CL	15 CL
299	116	76
229	79	48
229	79	48
229	79	48

świeże & lekkie

- 5 Mega Spileo – Assyrtiko ^{GR}
- 6 Pepe Nero Bianco – Verdejo ^{IT}
- 7 Gavarez – Vinho Verde ^{PT}
- 8 Cedre Blandine – Colombard, Ugni Blanc ^{FR}

75 CL	25 CL	15 CL
229	79	48
229	79	48
199	72	44
199	72	44

owocowe & smakowite

- 9 Bouchard Héritage – Pinot Noir ^{FR}
- 10 Domaine Wardy – Sauvignon Blanc ^{LB}
- 11 Nocturne – Pinot Grigio ^{MD}
- 12 Carmel – Merlot ^{IL}

199	72	44
269	96	66
229	79	48
229	79	48

wyważone & eleganckie

- 13 Bouchard Héritage – Chardonnay ^{FR}
- 14 Domäne Wachau – Riesling Federspiel ^{AT}
- 15 Domaine Wardy – Obeidi ^{LB}
- 16 Sammarco – Primitivo di Manduria ^{IT}

199	72	44
269	96	66
269	96	66
229	79	48




aromatyczne & pełne

- 17 Conte di Campiano – Susumaniello ^{IT}
- 18 Casa Giona Valpolicella Ripasso Superiore ^{IT}
– Corvina, Rondinella, Corvinone
- 19 Mega Spileo – Mavrodaphne, Cab Sauv., Agiorgitiko ^{GR}
- 20 Domanie Wardy – Cabernet Sauvignon ^{PT}

229	79	48
229	79	48
269	96	66
269	96	66

bąbelki

- 21 Prosecco Frizzante lane ^{IT}
- 22 Cava Cami De Flors Brut - Cofama ^{ES}
- 23 Pommery Apanage Brut ^{FR}

		
75 CL	50 CL	12 CL
	59	22
169		39
459		

- exclusive** 24 Dom Pérignon Vintage Brut ^{FR}

3400

lokalne



poznaj nasze

wina

1 *Fura Johanniter Bio*

Wino ze szczepu Johanniter, kwieciste dosłownie i w przenośni. O zapachu polskiego sadu z dojrzałą gruszką i mirabelką na czele, poprzez cytrusy, a na egzotycznym ananasie kończąc. Lekkie i przyjemnie orzeźwiające, w ustach wyraźna mineralność.

3 *Winnica Gródek Rose*

Bardzo przyjemne, dobrze zbalansowane, a przy tym świeże i soczyste. Bardzo wyraźne aromaty truskawki, czereśni i malin. W ustach truskawkowo-malinowe z lekkim posmakiem wiśni i czereśni.

2 *Winnica Gródek Solaris*

Lekkie, świeże, z ożywczą kwasowością. Pełne aromatów cytrusów, moreli i gruszki. W ustach wyraźnie dominują cytrusy, pojawiają się również ananas, jabłko, brzoskwinia i gruszka.

4 *Winnica Gródek Cuvée Rouge*

Na Cuvée Rouge złożyły się klasyki, czyli rondo, regent oraz cabernet cortis, dojrzewające wyłącznie w stalowych zbiornikach. Soczyste, lekkie, bezpretensjonalne wino, pełne nut porzeczek, jeżyny, jagody i wiśni, z odrobiną nut ziemistych i pieprznych oraz wyraźną kwasowością.

świeże & lekkie

5 *Mega Spileo - Assyrtiko*

Mega Spileo Assyrtiko to wytrawne wino o słomkowym kolorze. W aromacie dominują owoce cytrusowe i brzoskwinie z nutami botanicznymi i mineralnością w nosie. Dobra objętość i chrupiące w ustach. Pozostawia po sobie przyjemny owocowy posmak. Peloponez, Achaja, Grecja.

7 *Gavarez- Vinho Verde*

Wino białe, półwytrawne, o lekko filigranowym kolorze szmaragdu i bryzy morskiej. Nos pełen świeżości i woni cytrusów. W ustach czuć wyraźny akcent perliskości dzięki odpowiedniej kwasowości. Wino zdecydowanie lekkie, młode. Vinho Verde, Portugalia.

6 *Pepe Nero Bianco - Verdejo*

Pepe Nero Bianco to białe, wytrawne, o słomkowożółtych, zielonkawych refleksach oraz świetnej konstrukcji i niepowtarzalnym korpusie smaków wino. Podniebienie jest złożone, świeże i trwałe ze względu na zrównoważoną kwasowość. W nosie ciekawe nuty zielonego jabłka z owocami cytrusowymi jak bergamotka i egzotyczne, takie jak ananas. Ma świeży smak, lekką kwasowość i przyjemną trwałość. Apulia, Salento, Włochy.

8 *Cedre Blandine Le Blanc - Colombar, Ugni Blanc*

Blandine Le Blanc jest kupażem Colombar i Ugni Blanc. To lekkie, rześkie wino o przyjemnych aromatach grejpfruta, cytryny i zielonego jabłka. Kwasowość wznosi się przez lekkie owocowe podniebienie, zapewniając świeżość i rześki charakter. Gascony, IGP Côtes de Gascogne, Francja.

owocowe & smakowite

9 *Bouchard Aîné & Fils Héritage Pinot Noir*

Lekkie wino wytrawne o połyskliwej wiśniowej barwie i przyjemnych aromatach czerwonych owoców: wiśni, truskawek oraz malin, z delikatnym dotykem limonki i mięty w tle. W smaku świeże, harmonijne i zrównoważone, z dużą ilością owoców i delikatną nutą drewna. Pinot Noir, Burgundia, Francja.

11 *Nocturne- Pinot Grigio*

Wino wyprodukowano w 100% z odmiany Pinot Grigio. Wyróżnia się jasnosłomkową barwą i delikatnym bukietem, w którym dominują aromaty białych owoców, takich jak jabłka, gruszki i białe brzoskwinie, z nutą białych kwiatów w tle. W ustach jest równie owocowe, gładkie i bardzo przystępne w degustacji. Stefan Voda, Purcari, Mołdawia.

10 *Domaine Wardy - Sauvignon Blanc*

Wino zostało stworzone w 100% z odmiany Sauvignon Blanc przy pomocy w pełni wegańskich metod produkcji. W kieliszku prezentuje jasnosłomkową barwę. W nosie dominują aromaty cytrusów, takich jak limonka, cytryna i różowy grejpfrut, dodatkowo wzbogacone nutami świeżych ziół, marakui i białej brzoskwinii. Beqaa Valley, Central Beqaa, Liban.

12 *Carmel Selected - Merlot*

Carmel Selected Merlot to wytrawne wino koszerne o lekkim owocowym i orzeźwiającym smaku oraz ciemnofioletowej barwie. Na podniebieniu czuć dojrzałe jagody i owoce leśne. Finisz jest niezwykle wyrazisty i satysfakcjonujący. Szomron, Izrael.

wyważone & eleganckie

13 Bouchard Aîné & Fils Héritage – Chardonnay

Wino wytrawne z winogron szczepu Chardonnay. Aż trudno uwierzyć, że to prosty biały burgund. Początkowo ascetyczno-cytrusowy nos otwiera się pięknym dojrzałym bukietem z nutami orzechowymi. W ustach mineralne, z dobrą strukturą i zrównoważoną kwasowością. Burgundia, Francja.

15 Domaine Wardy – Obeidi

Wino jest kupażem trzech szczepów: Viognier (44%), Sauvignon Blanc (30%) i Obeidi (26%). Charakteryzuje się słomkową barwą i wyjątkowym bukietem. W nosie przeplatają się aromaty zielonych jabłek, guawy, pigwy, ananasa, białej róży i nuta białego pieprzu. Szomron, Izrael.

14 Domäne Wachau – Riesling

Wino o pięknym świeżym kolorze słomy. Na nosie wyczuwalny dyskretny bukiet cytryn, limonki, mandarynki z nutami ciemnych przypraw i tytoniu. W smaku welwetowe, z dobrą dawką kwasowości, dobrze zintegrowane i orzeźwiające. Długi finisz i pamiętny. Wachau, Austria.

16 Sammarco Primitivo di Manduria

Wino wytrawne o rubinowej barwie ze szklącymi się fioletowymi refleksami. Na nosie wyczuwalne bujne aromaty wiśni i dojrzałych śliwek, podkreślone przez subtelne aromaty kakao i wanilii. Wino o bardzo dobrej strukturze z delikatnymi, przyjemnymi taninami. Apulia, Primitivo di Manduria, Włochy.

aromatyczne & pełne

17 Conte Di Campiano – Susumaniello

Doskonałe włoskie wino wytrawne o bardzo dobrej konsystencji i delikatnych taninach. Jest to wino lekko dekadentkie, eleganckie, pełne i złożone. W nosie oferuje niesamowicie złożoną i nieco egzotyczną mieszankę aromatów: borówek, kwiatów, w tym fiołków, czekolady, przypraw, suszonych ziół i cedru oraz dymu drzewnego. W smaku wyczuwamy podobne niuanse, ale z przewagą ciemnych owoców, w szczególności wiśni i jeżyn. Wino jest dobrze zbalansowane. Puglia, Włochy.

19 Mega Spileo

Wino wytrawne w kolorze głębokiej purpury i z aromatami likierowo-konfitorowymi, z wyraźnymi akcentami wiśni, toffi, czekolady oraz przypraw korzennych. Wino dobrze zrównoważone, o długim i mocnym finiszu. Spędza pierwsze 16 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego oraz amerykańskiego dębu, a następnie leżakuje co najmniej 24 miesiące w butelkach. Mavrodaphne, Cab. Sauvignon, Agior igitiko, Peloponez, Grecja.

18 Casa Giona Valpolicella Ripasso Superiore

Czerwone wytrawne wino pochodzące z północy Włoch, z okolic Valpolicelli w regionie Veneto. W butelce zamknięty został kupaż lokalnych szczepów Corvina, Rondinella oraz Corvinone, charakterystyczny dla win z tej apelacji. Valpolicella Ripasso powstaje w procesie wykorzystywania moszczu po legendarnym Amarone podczas produkcji bazowego wina. Veneto, Włochy.

20 Domaine Wardy – Cabernet Sauvignon

Wino stworzone w 100% z ręcznie zbieranych winogron odmiany Cabernet Sauvignon. Charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą i intensywnym bukietem. W nosie wyczuwalne są aromaty owoców, takich jak jeżyny i czereśnie, oraz nuty ziemiste, zielonego pieprzu i lawendy. W ustach jest wspaniale zbalansowane i przyjemnie przystępne w degustacji. Beqaa Valley, Liban.

bąbelki

21 Casa Pecunia Prosecco Frizzante

Wyjątkowe włoskie wino musujące o jasnosłomkowym kolorze z zielonkawymi refleksami. Oferuje przyjemne kwiatowe aromaty z nutami zielonego jabłka i owoców cytrusowych. Na podniebieniu aromatyczne, o idealnie zbalansowanej kwasowości. Glera, Veneto, Włochy.

23 Pommery Apanage Brut

To w Pommery stworzono pierwszy wytrawny szampan – brut! Bładosłomkowa barwa. Aromaty suszonych zielonych owoców, białych kwiatów, ciasta drożdżowego, cytrusów, minerałów i przypraw. Usta zrównoważone, dobra kwasowość i dyskretna nuta owoców cytrusowych, imbiru i minerałów. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, A.O.C., Szampania, Francja.

22 Cava Cami De Flors Brut

Hiszpańskie wino musujące w wersji wytrawnej, pochodzące z apelacji Cava w Hiszpanii. W kieliszku słomkowa barwa wina oraz delikatne bąbelki. Niezwykła kremowość i złożona struktura pełna jest białych owoców i nut cytrusowych, które nadają orzeźwiającą świeżość bukietowi smakowemu. Na finiszu zostają białe owoce i kwiaty. Katalonia, Hiszpania.

24 Dom Pérignon Vintage Brut

Dom Pérignon Vintage to niezwykle lekki, finezyjny, pełen harmonii smaków i aromatów wytrawny szampan. Idealnie dobrane proporcje szczepów Pinot Noir oraz Chardonnay sprawiają, że jest świeży, z krągłą nutą dojrzałości oraz jedwabistą strukturą. W aromacie na pierwszy plan wysuwają się migdały, grejpfrut oraz suszone owoce, następnie wyczuwalne są orzechy nerkowca ze szczyptą aromatycznych przypraw. W ustach długo pozostaje wyjątkowy smak orzechów laskowych z aromatem tosta. Ten ekskluzywny szampan z Francji jest niekwestionowanym liderem w kategorii Cuvée Prestige. Chardonnay, Pinot Noir, A.O.C., Szampania, Francja.

exclusive

