



Francuskie
spotkania
ZE SMAKIEM

KATALOG WIN I PRODUKTÓW FRANCUSKICH


WINNICA
Lidla

Oferta ważna od 12.05.2014 do wyczerpania zapasów.





Z francuskim **SMAKIEM,** **WE FRANCUSKIM STYLU**

Francuski smak - te dwa słowa opisują wykwintność, najwyższą klasę, styl, oryginalność, wyrafinowanie, doskonałą jakość produktów i wszystko to, co kojarzy się z najlepszą kuchnią. Ten francuski smak towarzyszyć będzie Państwu na każdej stronie katalogu, w którym mamy przyjemność przedstawić kolekcję wybornych francuskich win, wyszukanych produktów i wyrafinowanych przepisów, inspirowanych Francją. Z przednich winnic pochodzą wina wybrane do tej wyjątkowej kolekcji – są one prawdziwie francuskie w charakterze, a jednocześnie różnorodne, bo odznaczają się niezwykłym bogactwem smaków i rodzajów. Nasz sommelier dobrał je starannie, by pasowały do każdej okazji i do dań – tych serwowanych przez mistrzów Pascala i Okrasę, a także tych proponowanych przez nas – przekąsek i smakołyków z francuskim rodowodem.

I oczywiście tych, które – zainspirowani francuskim stylem – stworzycie Państwo we własnej kuchni.

Bon appétit!





Pascal BRODNICKI

Gdy mam wrażenie, że wiem już wszystko o winach francuskich, że poznałem ich już tak wiele, one mnie znów zaskakują. Kocham to. Bo z winami jest jak z miłością - żeby trwała, trzeba się nawzajem wciąż i wciąż zaskakiwać.

KAROL OKRASA

Francuska miłość do jedzenia – to uczucie, które zdecydowanie podzielam. Pasja, z jaką o nim mówią, zaangażowanie, z jakim planują, a potem przygotowują posiłki, dobierają do nich wina, celebrytują spotkania – to fascynujące i inspirujące zarazem.

MICHAŁ Jancik

Eleganckie i swobodne. Szlachetne i niezobowiązujące. Poważne i radosne. Lekkie, świetliste i ciężkie, z charakterem i głębokie. Francuskie wina to niezmiernie bogactwo, z którego możemy czerpać do woli, zależnie od okazji, nastroju i ochoty.



Nasze wina

Z NAJLEPSZYCH REGIONÓW

Alzacja

Alzacja leży u podnóża pasma Wogezów. Winogrona dojrzewają na niższych partiach stoków o ekspozycji wschodniej i wschodnio-południowej. Wina alzackie w przeważającej większości są białe, a znajdziemy wśród nich wszelkie rodzaje, od wytrawnych po słodkie. 90% produkcji stanowią wina jednoszczepowe, z czego najbardziej znane to soczyście kwaskowy riesling, emanujący aromatami kwiatów gewürztraminer oraz znakomicie zrównoważony pinot gris. Alzacja słynie również ze znakomitej jakości win musujących, produkowanych metodą tradycyjną, w których dwutlenek węgla powstaje w trakcie procesu wtórnej fermentacji butelkowej.

BURGUNDIA

To najbardziej ceniony, historyczny region we Francji. Produkuje czterokrotnie mniej win niż Bordeaux, jednak to właśnie w Burgundii powstają wina osiągające najwyższe ceny na świecie. Winnice całego regionu zajmują powierzchnię 30 tys. ha. Przeważa produkcja win z trudnej do uprawy odmiany pinot noir oraz znakomicie dostosowanego do gleb kredowych szczepu chardonnay. Północna część regionu jest domem win najbardziej prestiżowych, szczególnie w apelacji Chablis i departamencie Côte-d'Or. Na południu regionu produkuje się trunki lekkie, z których najbardziej znane pochodzą z okolic miejscowości Beaujolais.

DOLINA RODANU

Region rozciąga się na obszarze o długości 200 km – od granicy z Burgundią w mieście Lyon aż do położonego na południu Avignon. Dawna siedziba papieża wyznacza granicę regionu z Prowansją i Langwedocją. W części północnej Doliny Rodanu winnice leżą częściowo na stromych zboczach doliny. Dominują tam ciężkie czerwone wina z odmiany syrah, która stanowi rdzeń upraw w apelacji Hermitage czy Côte-Rôtie. Znaleźć tam można również niezwykle aromatyczne wina białe z odmiany viognier, dzięki którym sławę zdobyła apelacja Condrieu. Południe jest cieplejsze, winnice zajmują szerszy obszar. Porównując z północą, wina cechuje niższa kwasowość. Produkowane są z kompozycji wielu odmian, m.in. grenache, mourvèdre, carignan.


Bordeaux

Najbardziej znany region winiarski we Francji, położony na zachodzie kraju. Na stoły całego świata trafiają stąd wina wytwarzane przez ponad 10 tys. producentów. Przeważa produkcja średnio ciężkich, wytrawnych win czerwonych, chociaż w Bordeaux powstają również wytrawne i słodkie wina białe, wina różowe oraz wina musujące. Winnice, w których dojrzewają głównie winogrona dwóch szczepów – merlot i cabernet sauvignon, rozpościerają się na obszarze o długości 130 km – od wybrzeża Atlantyku w głąb lądu. Odrębność Bordeaux jako regionu uprawy winorośli wiąże się ściśle z jego szczególnym klimatem i geografją. Znacząca większość win czerwonych nabiera charakteru podczas długiego dojrzewania w dębowych baryłkach.





PROPONOWANE ZESTAWIENIA WIN Z PRODUKTAMI:


 RYBY


 WOŁOWINA


 DRÓB


 DZICZYŻNA


 WIEPRZOWINA

 JAGNIĘCINA

 OWOCE MORZA

 PIZZA

 DESERY

 SERY



HIT CENOWY!

3999
750 ML
1L = 53,32

**CHÂTEAU PONTET -
- FUMET**
2007

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

WYRÓŻNIENIA: Srebrny Medal na Międzynarodowym Konkursie Win, Francja 2009, Médaille d'Argent Challenge International du Vin 2009.

CHARAKTERYSTYKA: zanim spróbujesz tego wina, przelej je do karafki i pozwól pooddychać. A potem delektuj się wyraźnym eleganckim bukietem dojrzałej wiśni, ciemnego miodu i róży.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wołowiną, dziczyzną, serami.



wybór
SOMMELIERA

3999
750 ML
1L = 53,32



CHÂTEAU GRAVES DE RABION 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Saint-Émilion Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: świetnej jakości
wino, o bardzo ciekawym bukietcie. W zapachu
łatwo rozpoznamy aromat dojrzałych wiśni,
czereśni, malin, majeranku, wanilii
i kwiatów glogu.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wotowiną, drobiem.

3799
750 ML
1L = 50,65



CHÂTEAU LA CLAYMORE 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Lussac Saint-Émilion Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14%

TYP: czerwone, ciężkie, wytrawne.

WYRÓŻNIENIA: Złoty medal,
Medaille d'Or – Concours des Féminales,
Beaune 2013

CHARAKTERYSTYKA: wino, które
pokaże cały swój charakter, jeśli podamy
je z odpowiednią potrawą. Wówczas
z przyjemnością odkryjemy aromaty wiśni,
miodu, skórki chleba, pieprzu i czarnego bzu.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną.

Bordeaux



wybór
SOMMELIERA

149,-
750 ML
1L = 198,67

CHÂTEAU DASSAULT, GRAND CRU CLASSÉ

2010

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 15%

TYP: czerwone, ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: wspaniała okazja dla koneserów i smakoszy! Pierwszorzędnej jakości wino skomponowane w 83% z odmiany Merlot, 12% Cabernet Sauvignon i 5% Cabernet Franc. Zachwyca doskonałą równowagą i wyraźnym bogatym aromatem: dojrzałych wiśni, powideł śliwkowych, miodu spadziowego, czarnej herbaty, lubczyku i kawy.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, dziczyzną, serami.



DOSTĘPNE W WYBRANYCH SKLEPACH*

* lista sklepów dostępna pod nr infolinii: 800 507 777



Bordeaux







Kaczka W SOSIE CURRY

Z GRUSZKAMI I POMARAŃCZĄ.

WEDŁUG KAROLA OKRASY

CZAS PRZYGOTOWANIA: 2 GODZINY

CZAS GOTOWANIA: 1 GODZINA 20 MINUT

PRZYGOTUJ: MOŹDZIERZ, MIKSER

Składniki:

Kaczka:

- 1 kaczka, podzielona na uda oraz piersi (korpus zostawiamy do wywaru)
- kilka listków świeżej kolendry, umytych (do dekoracji)

Wywar:

- korpus kaczki
- 2-3 liście laurowe
- 1 cebula
- 1 marchewka, umyta i obrana

Pasta curry:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka curry
- 1 łyżka świeżego posiekanego imbiru, obranego
- 1 łyżeczka papryki ostrej w proszku
- 4 szalotki
- 1 łyżka suszonej kolendry, rozartej w moździerz
- 1 świeża ostra papryczka chili (ilość zależy od indywidualnych upodobań)

- 2 pomarańcze, sparzone, wyszorowane, obrane, pokrojone na segmenty, z sokiem
- 250 ml mleka kokosowego
- 1 łyżka miodu
- sok z 1 limonki, sparzonej, wyszorowanej

Fasola szparagowa:

- 320 g fasolki szparagowej zielonej, ugotowanej al dente
- 1 łyżeczka świeżej ostrej papryczki
- ½ łyżeczki świeżego, posiekanego imbiru
- niewielka ilość soli
- niewielka ilość pieprzu

Gruszki karmelizowane:

- 70 g cukru trzcinowego
- 2 gruszki, umyte, obrane, pokrojone w plastry
- 1 łyżeczka papryki ostrej w proszku
- sok z połowy limonki, sparzonej, wyszorowanej

Wywar: Gotujemy wywar z korpusu kaczki wraz z marchewką, liśćmi laurowymi i cebulą.

Kaczka: Nacinamy skórę na piersiach kaczki. Piersi i uda układamy na zimnej patelni, skórą do dołu i smażymy do uzyskania złotego koloru, z obu stron. Wysmażoną kaczkę przekładamy na talerz. Tłuszcz z patelni zlewamy do miseczki (niewielką ilość pozostawiamy na patelni).

Pasta curry: Do naczynia wlewamy oliwę, dodajemy curry, świeży imbir, ostrą papryczkę chili, ostrą papryczkę w proszku, oraz szalotkę w całości, a także rozartą w moździerz suszoną kolendrę. Całość miksujemy do uzyskania jednolitej masy. Pastę przekładamy na patelnię, na której była smażona kaczka, i chwilę smażymy. Do podsmażonej pasty wrzucamy segmenty pomarańczy z sokiem (kilka segmentów pomarańczy zostawiamy do dekoracji) oraz mleko kokosowe. Pastę zalewamy ok. 3-4 chochlami wywaru. Gotujemy. Zagotowany sos przekładamy do mniejszego garnka (garnek powinien być takiej wielkości, żeby wszystkie kawałki kaczki były całkowicie pokryte sosem), do którego wkładamy podsmażone kawałki kaczki, następnie dodajemy miód i sok z limonki. Kaczkę gotujemy ok. 40 minut pod przykryciem na małym ogniu, następnie gotujemy bez przykrycia – redukując do bardzo gęstej konsystencji, przez 30-40 minut.

Fasola szparagowa: Fasolę gotujemy w gorącej osolonej wodzie al dente. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz pozostały ze smażenia elementów kaczki z odrobiną imbiru i świeżą papryczką chili. Następnie na tłuszcz z przyprawami wrzucamy fasolkę, dodajemy odrobinę soli i pieprzu. Fasolkę smażymy krótko, ok. 3-4 minut. Podsmażoną fasolę wykładamy na talerz.

Gruszki karmelizowane: Na tej samej patelni, na której smażyliśmy fasolę, rozgrzewamy tłuszcz pozostały ze smażenia elementów kaczki, następnie dodajemy cukier trzcinowy i ostrą paprykę w proszku. Kiedy cukier zacznie się rozpuszczać, na patelnię wrzucamy kawałki gruszek, smażymy do momentu uzyskania złotego koloru, na końcu dodajemy sok z połowy limonki.

Na talerzu, obok fasolki, układamy kawałki kaczki, które polewamy sosem curry. Obok kaczki kładziemy podsmażone gruszki. Kaczkę dekorujemy segmentami pomarańczy oraz kilkoma listkami świeżej kolendry.



34⁹⁹
750 ML
1L=46,65



31⁹⁹
750 ML
1L=42,65

CHÂTEAU HAUT LANGLADE

2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Montagne Saint-Émilion Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: wino o wyraźnie wyczuwalnym zapachu dojrzałej wiśni, suchej słomy, dymu i tymianku. W smaku odnajdziemy aromaty ziół i owoców. Wino z charakterem.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, serami.

CHÂTEAU HAUT-PLAISANCE 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Montagne Saint-Émilion Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

WYRÓŻNIENIA: Grand Or 2013 - Concours International des Vins à Lyon

CHARAKTERYSTYKA: wino, które będzie wytrawnym towarzyszem codziennych okazji. Podaj je do obiadu, wieczornej przekąski i ciesz się spokojnym aromatem wiśni, żurawiny i czarnej porzeczki.

TEMPERATURA PODANIA: 17-18°C

PODAJ Z: wołowiną.

Bordeaux



MINISALAMI SUSZONE

7⁹⁹

150 G/1 OPAK.
100 G=5,33

Oryginalne, suszone salami o wyjątkowym aromacie. Doskonale jako przekąska. 100 g salami wyprodukowano ze 178 g mięsa wieprzowego.

SZYNSKA BAJONSKA

7⁹⁹

100 G/1 OPAK.

Francuska szynka wytwarzana według tradycyjnej receptury. Suszona i dojrzewająca w kotlinie Adour. Charakteryzuje się bogactwem aromatu, wyjątkową delikatnością i niepowtarzalnym smakiem.

SALAMI SUSZONE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

7⁷⁷ ~~999~~

250 G/1 OPAK.
100 G=3,11

Delikatne wieprzowe salami z orzechami, suszone na powietrzu. Przyjemnie aromatyczne i lekko słone.

Oferta ważna od 12.05 do 18.05 lub do wyczerpania zapasów.



SPÉCIALITÉS
FRANÇAISES

Jambon de Bayonne



BAYONNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

FR
44.53.004
CE

de Bayonne
de France
AOC/PDG

SPÉCIALITÉS
FRANÇAISES

Duc De Coeur

12

12 słodkich wędliniadek. Przekrojone po
boczku. Posypane z czosnkiem
miodu, białego pieprzu.

Składniki: mięso wieprzowe, przyprawy, czosnek, miód, białe pieprz.

Wartość odżywcza (na 100g):

Energia: 1200 kJ (288 kcal)

Tłuszcz: 12g

Białko: 12g

Węglowodory: 12g

Sól: 0,5g

Wartość odżywcza (na 100g):

Energia: 1200 kJ (288 kcal)

Tłuszcz: 12g

Białko: 12g

Węglowodory: 12g

Sól: 0,5g

Wartość odżywcza (na 100g):

Energia: 1200 kJ (288 kcal)

Tłuszcz: 12g

Białko: 12g

Węglowodory: 12g

Sól: 0,5g

Wartość odżywcza (na 100g):

ŚLIMAKI WINNICZKI NADZIEWANE

7⁷⁷

89 G/1 OPAK.
100 G=8,73

12 pysznych ślimaczków winniczków z nadzieniem ziołowo-czosnkowym. Najślodsza, francuska przekąska, która zaspokoi najwybredniejsze podniebienia. Idealnie smakuje ze świeżą, chrupiącą bagietką.

wybór
SOMMELIERA

1799
750 ML
1L=23,99



wybór
SOMMELIERA

2499
750 ML
1L=33,32



CHATEAU LE JONCIEUX, CUVÉE PRESTIGE 2010

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Blaye Côtes de Bordeaux Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: dojrzałe, pięknie zrównoważone wino. Zapach urzeka aromatami dojrzałej poziomki, wanilii z lekkim akcentem dymnym. W smaku z łatwością doszukamy się borówki, miodu leśnego ze śladem dymu w tle.

TEMPERATURA PODANIA: 17-18°C

PODAJ Z: drobiem, serami, wieprzowiną.

CHATEAU DES MILLE ANGES 2008

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: piękna, głęboko czerwona barwa wina zachęca do skosztowania tego wysmienitego trunku. Już pierwszy łyk odkrywa charakter wina: wyraźny zapach czarnej porzeczki, a po napowietrzeniu kawy. W smaku dodatkowo poczujemy nuty wiśni i tytoniu.

TEMPERATURA PODANIA: 17-18°C

PODAJ Z: drobiem, wołowiną, wieprzowiną, jagnięciną, dziczyzną, serami.

Bordeaux



HIT CENOWY!

16⁹⁹
750 ML
1L = 22,65

CHÂTEAU LA COUDRAIE 2010

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Bordeaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: zrównoważone, ciekawe wino. W smaku wyczuwamy nuty ciasta drożdżowego, powideł śliwkowych, a także lekkie akcenty grzybów i dżemu z dzikiej róży. Warto poczekać z wypiciem tego wina, bo z wiekiem coraz bardziej uwydatnia swoje zalety.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, wołowiną, serami.



Bordeaux

wybór
SOMMELIERA

3999
750 ML
1L=53,32



CHÂTEAU DE MALLERET 2007

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Haut-Médoc Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: to wino będzie wspaniałym towarzyszem wielu posiłków. Z daniami pięknie będzie się komponować bukiet trunku, na który składają się aromaty toffi, orzecha włoskiego, pokrzywy, czarnej porzeczki, śliwek węgierek, borówek i gorzkiej czekolady.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, wołowiną, serami.



2999
750 ML
1L=39,99

CHÂTEAU NOAILLAC, CRU BOURGEOIS 2009

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Médoc Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14%

TYP: czerwone, ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: czerwono-purpurowa barwa wina zapowiada ciekawe doznania, na które składają się aromaty owoców czarnej porzeczki, wiśni i kawy. Te nuty z radością odnajdujemy także w smaku.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: jagnięciną, wołowiną, wieprzowiną, serami.

Bordeaux





22⁹⁹
750 ML
1L=30,65



49⁹⁰
750 ML
1L=66,53

CHÂTEAU CLOS DU MOULIN 2007

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Médoc Contrôlée, Cru Bourgeois
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: wytrawne wino na niezobowiązujące i ważniejsze okazje. Towarzysząc posiłkom wzbogaci ich smak swoim łagodnym, a zarazem złożonym aromatem dojrzałych wiśni, dżemu truskawkowego i konfitur z porzeczki, który w smaku uzupełniają korzenne przyprawy.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: drobiem, wołowiną, serami.

LA PETIT ENCLOS 2010

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Pomerol Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: na początek wiśnie, zaraz za nimi dojrzałe truskawki. Wino wita nas owocowymi aromatami, żeby po chwili uzupełnić bukiet o smaki malin, porzeczki i lekkie nuty ziołowe.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: dziczyzną, jagnięciną, wołowiną.



Bordeaux

Kaczka

pieczona

Z GRUSZKAMI POSZETOWANYMI W WINIE Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ

WEDŁUG PASCALA BRODNICKIEGO

CZAS PRZYGOTOWANIA: 20-30 MINUT

CZAS PIECZENIA: 40-60 MINUT (W ZALEŻNOŚCI OD WAGI KACZKI)

ROZGRZEJ PIEKARNIK DO TEMPERATURY 180° (TERMOOBIEG)

PRZYGOTUJ SZNUREK ODPORNY NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ
ORAZ GARNEK LUB WOK.

Składniki:

Kaczka:

- 1 kaczka
- 3 łyżki miodu
- 3 ząbki czosnku obrane, posiekane
- 1 cebula, pokrojona na ćwiartki
- 5-6 gałązek rozmarynu, umytych, wysuszonych
- sól
- świeżo mielony pieprz

Gruszki w winie:

- 5 gruszek z ogonkami, umytych, obranych
- 750 ml czerwonego wina wytrawnego
- 3 plasterki pomarańczy, sparzonej, wyszorowanej
- niewielka ilość startej skórki z pomarańczy, sparzonej, wyszorowanej

- szczypta cynamonu w proszku
- 1 łyżka miodu
- 4-5 goździków
- pieprz w ziarnach (4-5 ziaren)

Fasola szparagowa:

- 500 g fasoli szparagowej zielonej
- 3 szalotki drobno posiekane
- sok z ½ cytryny-bio
- niewielka ilość skórki z cytryny-bio
- ½ pęczka świeżej kolendry
- 1 ząbek czosnku, obrany, drobno posiekany
- sól
- świeżo mielony pieprz
- 100 g masła

Kaczka: Kaczkę opalamy nad palnikiem w celu usunięcia wszystkich piór. Usuwamy szyję oraz pozostałe wnętrzności. Usuwamy skrzydełka (odcinamy je przy torebce stawowej) oraz gruczoły (zobacz jak to zrobić na www.kuchnialidla.pl). Kaczkę posypujemy sporą ilością pieprzu oraz soli z zewnątrz, doprawiamy ją również wewnątrz. Kilka gałązek rozmarynu (niewielką część liści pozostawiamy do sosu) oraz pokrojoną cebulę wkładamy do środka kaczki. Kuper kaczki wpychamy do środka, pod kuprem układamy sznurek, którym obwiązujemy nóżki, sznurek krzyżujemy, przewiążujemy nad udkami i ponownie krzyżujemy, zawiązując na pleckach. Kaczkę układamy na kracie w piekarniku rozgrzanym do 180°C (termoobieg) i pieczemy 40-60 minut (czas pieczenia zależy od wagi kaczki).

Sos do kaczki: Do małego garnka wlewamy 3 łyżki miodu, dodajemy posiekany czosnek oraz kilka posiekanych listków rozmarynu. Całość podgrzewamy, często mieszając, do momentu, aż miód zacznie się pienić. Podgrzanym miodem z dodatkami co 10 minut za pomocą pędzla smarujemy kaczkę podczas pieczenia.

Gruszki: Obrane gruszki wkładamy do garnka, zalewamy je czerwonym winem (mieszmamy, aby gruszki równomiernie nabrały koloru wina). Do wina z gruszkami dodajemy goździki, odrobinę czarnego pieprzu w ziarnach, miód oraz odrobinę cynamonu, całość mieszamy i wstawiamy na palnik. Gotujemy na wolnym ogniu. Dodajemy odrobinę startej skórki z pomarańczy oraz plasterki pomarańczy. Całość mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu przez mniej więcej 40 minut, od czasu do czasu mieszając. Następnie zdejmujemy z ognia.

Fasola szparagowa: W dużym garnku zagotowujemy osoloną wodę, w której blanszujemy fasolę szparagową około 5 minut bez przykrycia. Po zblanszowaniu fasolę przekładamy do zimnej wody (może być z lodem) w celu zahartowania. Fasolę w zimnej wodzie odstawiamy na bok.

Do rozgrzanego woka wrzucamy niewielką ilość masła, podgrzewamy. Kiedy masło się rozpuści, do woka wrzucamy szalotkę, czosnek oraz część posiekanej kolendry, całość smażymy około 2 minut. Następnie do woka wrzucamy zblanszowaną i wystudzoną fasolę szparagową, wcześniej odcedzoną. Wszystkie składniki smażymy 5-10 minut, od czasu do czasu mieszając. Do fasoli z dodatkami podczas smażenia dodajemy odrobinę startej skórki z cytryny oraz sok z połowy cytryny. Mieszmamy.

Wok z fasolą odstawiamy na bok. Ugotowane gruszki wyjmujemy z wina, kroimy je na pół i za pomocą noża usuwamy z nich gniazda nasienne. Następnie połówki gruszek nacinamy, pozostawiając nienaciętą część od strony ogonka – tworzymy tak zwane wachlarze. Do woka z fasolą szparagową dodajemy pozostałą część kolendry (odrobinę zostawiamy do posypania kaczki). Wszystkie składniki mieszamy, doprawiamy pieprzem oraz solą. Fasolę szparagową układamy na talerzu. Upieczoną kaczkę wyjmujemy z piekarnika, zdejmujemy z niej sznurek i układamy na fasoli. Wachlarze z gruszek układamy dookoła kaczki, całość posypujemy odrobiną posiekanej kolendry.







49⁹⁹
750 ML
1L=66,65



74⁹⁹
750 ML
1L=99,99

CHÂTEAU DE MALLEPRAT 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Pessac-Léognan Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: ma łagodny zapach, w którym pobrzmiewają aromaty dojrzałych wiśni, dzemu truskawkowego i czarnych porzeczek, harmonijnie komponujące się z nutami suszonych ziół i kawy, które odnajdujemy w smaku.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: jagnięciną, drobiem, serami, wołowiną.

CHÂTEAU D'ARSAC 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Margaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: wina z apelacji Margaux są doceniane przez krytyków na całym świecie, stanowią chlubę każdego kolekcjonera. To wino godnie reprezentuje rodzinę, sprawiając wielką przyjemność wyczuwalnymi w zapachu jeżynami, borówkami i węgierkami, w smaku zaś dodatkowo pojawiającym się akcentem tytoniu.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, wołowiną, dziczyzną.

Bordeaux



wybór
SOMMELIERA

149,-
750 ML
1L=198,67

CHEVALIER DE LASCOMBES 2008

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Margaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: wyborne wino od sławnego producenta z regionu Margaux, Chateau Lascombes. Smak jest kompozycją ciemnych owoców z warzywami, co wyraźnie wskazuje na dojrzałość wina.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, dziczyzną, serami.



DOSTĘPNE W WYBRANYCH SKLEPACH*

* lista sklepów dostępna pod nr infolinii: 800 507 777



Bordeaux



wybor
SOMMELIERA

2999
750 ML
IL=39,99



3499
750 ML
IL=46,65

EDOUARD D'ÉCK 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Graves de Vayres Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: wino, któremu warto pozwolić poleżakować kilka lat. Jednak także wypite od razu daje wiele przyjemności z odkrywania w nim aromatów czarnej porzeczki, suszonej śliwki, kakao, tytoni, torfu.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, wieprzowiną, dziczyzną, jagnięciną, serami.

CHATEAU MILLET 2009

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Graves Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: dojrzałe, oryginalne wino. Gwarantuje sukces, bo smakuje osobom o różnych gustach. Zapach uwodzi owocami dzikiej róży, czarnego bzu i dojrzałej jeżyny.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: drobiem, wieprzowiną, serami.

Bordeaux



SER BRIQUE**679** ~~799~~200 G/1 OPAK.
100 G=3,40

Pyszny, aromatyczny ser z mleka krowiego. Będzie wspaniale smakował z chrupiącym pieczywem. Charakteryzuje się delikatnym, aksamitnym smakiem i zwartą konsystencją. Dobrze smakuje jako dodatek do dań zapiekanych.

Oferta ważna od 12.05 do 18.05

ROLADKA**SEROWA****799**180 G/1 OPAK.
100 G=4,44

Pyszny, kremowy ser dojrzewający. Do jego produkcji wykorzystuje się wysokiej jakości mleko krowie pasteryzowane. Dostępny w wersji łagodnej lub pikantnej.

SER
CAMEMBERT**699**250 G/1 OPAK.
100 G=2,80

Zachwyca wyjątkowym aromatem, pełnym smakiem. Ser najwyższej jakości.

SER BRIE**499**200 G/1 OPAK.
100 G=2,50

Aksamitny ser z miękką i cienką warstwą białej pleśni. Jego aromat doskonale uzupełni smak wina. Dostępny także w wersji light.

wybor
SOMMELIERA

149,-
750 ML
IL=198,67

CHÂTEAU PÉDESCLAUX, GRAND CRU CLASSÉ

2009

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Pauillac Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, ciężkie, wytrawne.

WYRÓŻNIENIA: posiadłość w regionie Médoc, sklasyfikowana w roku 1855 na piątym poziomie (Cinquieme Grand Cru Classé) w najbardziej prestiżowej klasyfikacji win Bordeaux.

CHARAKTERYSTYKA: Pédesclaux znajduje się na liście najbardziej poszukiwanych win świata z racji korzystnej relacji ceny do jakości. Na wyjątkowy charakter tego wina składają się cechy dwóch odmian winogron: merlot i cabernet sauvignon oraz szczególne położenie winnicy. Zapach urzeka aromatami dojrzałych owoców czarnej porzeczki, wspaniale przeplatany nutami czarnego bzu, wanilii, kawy i leśnej ściółki.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, wieprzowiną, dziczyzną, jagnięciną.



DOSTĘPNE W WYBRANYCH SKLEPACH*

* lista sklepów dostępna pod nr infolinii: 800 507 777

Bordeaux





wybór
SOMMELIERA

59,99

750 ML
1L = 79,99



wybór
SOMMELIERA

149,-

750 ML
1L = 198,67

CHÂTEAU COLOMBIER- MONPELOU 2008

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Pauillac Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: warto okazać nieco cierpliwości i po otwarciu napowietrzyć to znakomitej jakości wino. Odwdzięczy się aromatami wiśni, dojrzałej truskawki i mlecznej czekolady. W smaku poczujemy także nutkę cedru.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: drobiem, jagnięciną, wołowiną, wieprzowiną, dziczyzną.

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 1995

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Pauillac Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

WYRÓŻNIENIA: posiadłość z regionu Pauillac, sklasyfikowana w roku 1855 na piątym poziomie (Cinquieme Grand Cru Classé) w najbardziej prestiżowej klasyfikacji win Bordeaux.

CHARAKTERYSTYKA: najwyższej jakości, dojrzałe, dziesiętnastoletnie wino! Zachwyca bogatym bukietem aromatów suszonych śliwek, konfitur z czarnej porzeczki, lubczyku, macierzanki, truskawek i piżma. Koniecznie napowietrzmy to wino, żeby w pełni poczuć jego doskonałość.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, wieprzowiną, dziczyzną, jagnięciną.

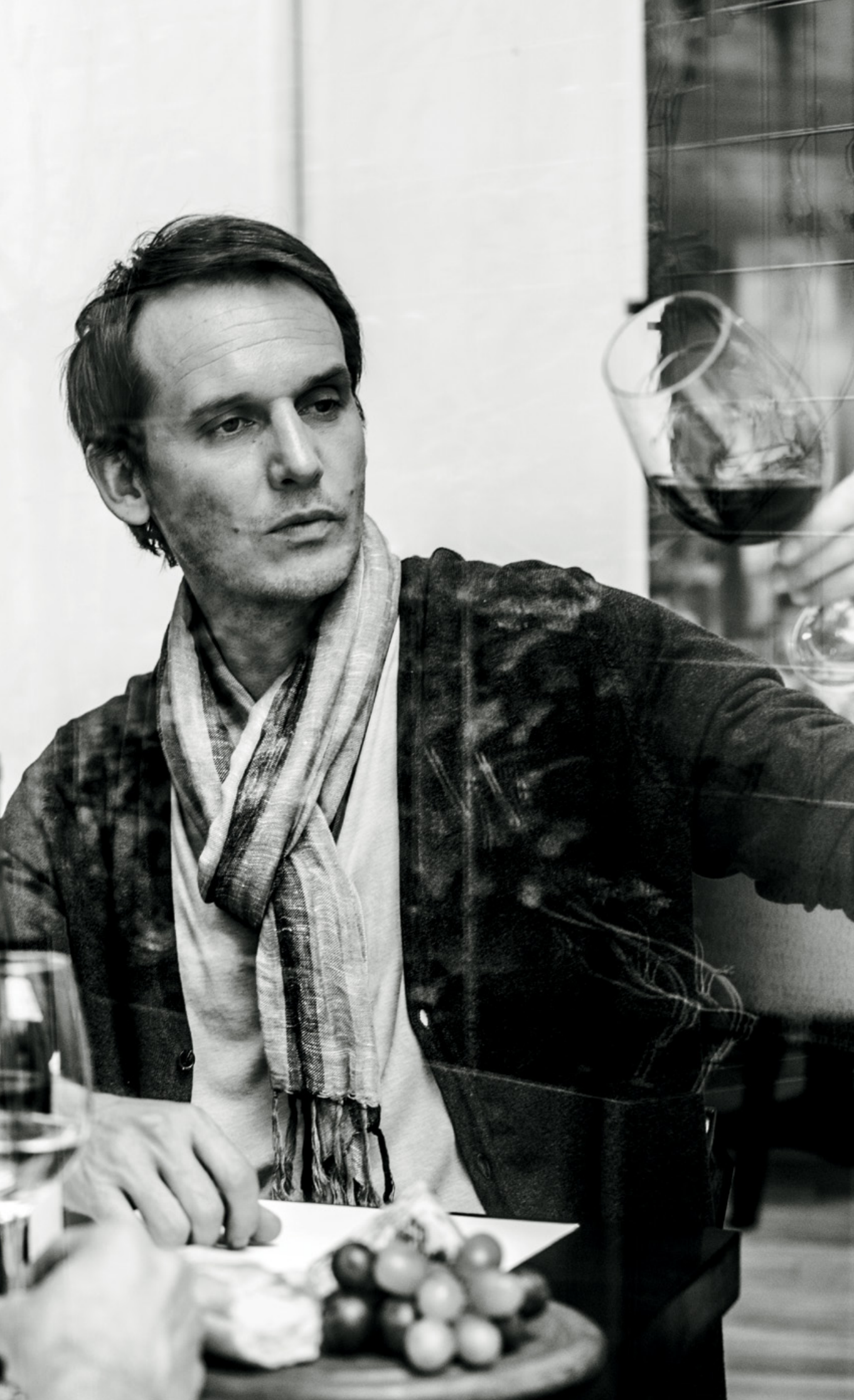


DOSTĘPNE W WYBRANYCH SKLEPACH*

* lista sklepów dostępna pod nr infolini: 800 507 777

Bordeaux





wybór
SOMMELIERA

149,-
750 ML
1L = 198,67

CHÂTEAU TALBOT, GRAND CRU CLASSÉ 2010

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Saint-Julien

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: posiadłość w regionie Médoc, sklasyfikowana w roku 1855 na czwartym poziomie (Quatrieme Grand Cru Classé) w najbardziej prestiżowej klasyfikacji win regionu Bordeaux. Wino to zajmuje 34 miejsce na liście najbardziej poszukiwanych win świata.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, wieprzowiną, dziczyzną, jagnięciną.



DOSTĘPNE W WYBRANYCH SKLEPACH*

* lista sklepów dostępna pod nr infolini: 800 507 777



Bordeaux



4999
750 ML
1L=66,65

SAINT-JULIEN, PIERRE DELATOURE 2008

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Saint-Julien Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: czerwona, rubinowa barwa wina zapowiada jego piękny bukiet.

W zapachu wyczuwamy wiśnie i dojrzałe truskawki, w smaku zaś dominują ciemne owoce z przewagą czarnej porzeczki i suszonej śliwki.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, drobiem, wołowiną, serami.



wybor
SOMMELIERA

3999
750 ML
1L=53,32

CHÂTEAU ANDRON BLANQUET 2007

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Saint-Estèphe Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

CHARAKTERYSTYKA: wino zaliczone do oficjalnej klasyfikacji jakościowej Cru Bourgeois. Wino zabiera konsumenta w długą podróż przez świat aromatów, wśród których szczególnie wyróżniają się czarny pieprz, ziele angielskie, czekolada, kakao, tytoń.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, wieprzowiną, serami.



Bordeaux

wybór
SOMMELIERA

4999
750 ML
1L = 66,65

CHÂTEAU MARTIN, CUVÉE LA PÉSEILLE 2010

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Saint-Estèphe Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

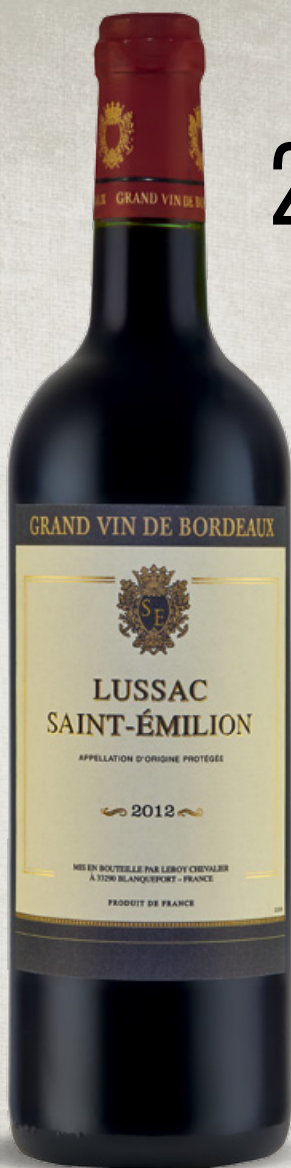
CHARAKTERYSTYKA: klasyczne wino bordeaux w najlepszym wydaniu, na które warto poczekać. Jeśli wykażemy się cierpliwością i nie otworzymy go od razu, odwzajemni się nam intensywnymi aromatami czarnej porzeczki, ziół i zielonego pieprzu, które po napowietrzeniu przechodzą w aromaty konfitur, lubczyku, kawy i kopru włoskiego.

TEMPERATURA PODANIA: 17-18°C

PODAJ Z: wołowiną, dziczyzną, jagnięciną, serami.



Bordeaux



24⁹⁹
750 ML
1L=33,32



19⁹⁹
750 ML
1L=26,65

LUSSAC SAINT-ÉMILION 2012

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation d'Origine Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: trzy odmiany winogron składają się na smak tego burgundzkiego wina:

Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc.

Wielbiciele win z tego regionu z przyjemnością odnajdą w nim aromaty wiśni i jeżyn, którym towarzyszą ciekawe nuty pieprzu i skórki chleba.

TEMPERATURA PODANIA: 15-17°C

PODAJ Z: wieprzowiną, serami.

CHÂTEAU GALÈS 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Graves Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: białe, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: wino, które pasuje do bardzo wielu potraw.

A z każdą z nich stworzy piękną kompozycję, dzięki przyjemnym, delikatnym aromatom dojrzałych jabłek, ananasów, migdałów i ciasta drożdżowego.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: wieprzowiną, drobiem, rybami, owocami morza, makaronami.



Bordeaux



24⁹⁹
750 ML
1L=33,32



49⁹⁹
750 ML
1L=66,65

DOMAINE BOIS DE ROCHE, CUVEE PRESTIGE 2012

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Loupiac Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: białe, średnio ciężkie, słodkie.

CHARAKTERYSTYKA: to młode wino ma urzekający lekkością, delikatny, owocowo-kwiatowy zapach. Z przyjemnością delektować się będziemy aromatem białego bzu, moreli i cytryn. W smaku odnajdziemy gruszkę i landrynki.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: deserami, serami.

L'ÎLOT DE HAUT-BERGERON 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Sauternes Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: białe, ciężkie, słodkie.

CHARAKTERYSTYKA: to młode wino Sauternes ma bardzo ciekawy bukiet, typowy dla win produkowanych z winogron pokrytych szlachetną pleśnią. Wino warto napowietrzyć, bo wtedy w kieliszku pojawiają się aromaty mandarynek, miodu, pigwy.

TEMPERATURA PODANIA: 10-12°C

PODAJ Z: deserami, serami.

Bordeaux







Bordeaux

HIT CENOWY!

wybor
SOMMELIERA

2200
500 ML
1L=44,00

CHÂTEAU MISELLE
2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation d'Origine Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: białe, ciężkie, słodkie.

CHARAKTERYSTYKA: klasyczne słodkie wino z regionu Sauternes, wyraźne i szlachetne, które w zapachu kryje wiele niespodzianek: śliwki mirabelki, morele, gruszki Williams, wyluskane ziarna słonecznika, bardzo dojrzałe truskawki, pigwę, białe winogrona, miód, kwiat lipy. Znakomita jakość, które koniecznie trzeba spróbować!

TEMPERATURA PODANIA: 10-12°C

PODAJ Z: serami, deserami.



2999
750 ML
1L = 39,99

CRÉMANT DE BORDEAUX, BARON LOUIS FELIX 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Crémant de Bordeaux Rosé Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

TYP: musujące, różowe, lekkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: młode, świeże wino, które łagodnie flirtuje z nami lekkością owocowych aromatów, zielonych i czerwonych jabłek. Musujące, przyjemnie orzeźwiający będzie doskonałym towarzyszem letnich wieczorów.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, owocami morza, rybami, deserami.



Bordeaux





HIT CENOWY!

1999

750 ML

1L = 26,65

**CHÂTEAU DES
PALMIERS
2012**

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Sainte-Croix-du-Mont Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: białe, lekkie, słodkie.

CHARAKTERYSTYKA: wino wymarzone

na niezobowiązujące okazje i spotkania z przyjaciółmi. Podkreśli przyjemne chwile aromatem dojrzałej truskawki, pigwy, gruszki oraz świeżych owoców figi.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: deserami.



Bordeaux





wybór
SOMMELIERA

2999
750 ML
1L=39,99



wybór
SOMMELIERA

2299
750 ML
1L=30,65

RIESLING „TERRES CALCAIRES”, PREISS-ZIMMER 2009

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Alsace Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

TYP: białe, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: klasyczny, wytrawny riesling. Wino znakomitej jakości, w którym z wielką przyjemnością odkrywamy szlachetne aromaty dojrzałych brzoskwiń, moreli, grapefruita oraz nutę wosku.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: serami, rybami, owocami morza, drobiem.

RIESLING, HENRI OTTMANN 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Alsace Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

WYRÓŻNIENIA: Médaille d'Or, Grand Concours des Vins d'Alsace - 2012, złoty medal na konkursie w Colmar, Alzacja 2012 r.

CHARAKTERYSTYKA: lekkie, orzeźwiające, klarowne wino, w którym łagodny zapach dojrzałej gruszki, jabłek i moreli uzupełnia typowe dla młodego rieslinga aromaty zielonego jabłka.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, wieprzowiną, owocami morza, serami, rybami.

DOSTĘPNE W WYBRANYCH SKLEPACH*

* lista sklepów dostępna pod nr infolinii: 800 507 777



Alzacja



1999
750 ML
IL=26,65



wybór
SOMMELIERA

3499
750 ML
IL=46,65

MUSCAT „VIEILLES VIGNES” 2012

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Alsace Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

TYP: białe, lekkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: tradycyjnie, alzackie wino muscat przyjemnie musuje i zaprasza do posmakowania zapachem róży, moreli, brzoskwiń i bzu. W smaku do tych aromatów dołączają brzoskwinie i miód.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, rybami, owocami morza, serami.

CHABLIS 2012

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Chablis Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: białe, lekkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: klasyczne chardonnay z północnej Burgundii, w najlepszym wykonaniu. Zapach ma delikatny, dominuje w nim ananas, zielone jabłko i cytryna.

TEMPERATURA PODANIA: 10-12°C

PODAJ Z: drobiem, owocami morza.

Atracja

Burgundia



HIT CENOWY!

1799
750 ML
1L=23,99

RIESLING, J.P. MULLER 2012

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA:

Appellation Vin d'Alsace Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

WYRÓŻNIENIA: Złoty Medal na Targach Rolnictwa, Paryż 2013, Médaille d'Or, Concours Général Agricole, Paris 2013.

CHARAKTERYSTYKA: młode, klarowne, łagodne wino. Zapach zapowiada przyjemne doznania, pieszcząc nos aromatami owoców egzotycznych: ananasa, banana, grapefruita, z nutą miodu w tle.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, wieprzowiną, rybami, serami.



Aracja



Le Monde du Vin

Les vignes de France proposent aux gourmets des vrais goûts de plaisir.





1899
750 ML
1L=25,32



1499
750 ML
1L=19,99

COTEAUX BOURGUIGNONS 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Coteaux Bourguignons Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

TYP: czerwone, lekkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: lekkie wino rodem z Burgundii, idealne na niezobowiązujące spotkania. W smaku trunku wyczuwalne są fiołki, banany i maliny.

TEMPERATURA PODANIA: 16°C

PODAJ Z: drobiem, wieprzowiną.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2012

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation d'Origine Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: młode, ale już „dobrze ułożone” wino znad Rodanu. Na jego charakter składają się cechy szczepów grenache, syrah i mourvedre, a zapach przywodzi na myśl świeże maliny, truskawki oraz czarny pieprz.

TEMPERATURA PODANIA: 15-17°C

PODAJ Z: wieprzowiną, wołowiną, serami.

Burgundia

Dolina Rodanu



**SER
PETIT LIVAROT****8 99**250 G/1 OPAK.
100 G=3,60

Będzie perełką na Twojej desce serów! Jego nazwa jest chroniona pochodzeniem geograficznym, to jeden z najstarszych serów Normandii.

SER LE PAVÉ**6 99**200 G/1 OPAK.
100 G=3,50

Produkowany z mleka krowiego, zachwyca delikatną skórką i kremowo-śmietankowym wnętrzem.

**TALARKI
Z SERA KOZIEGO****6 66**200 G/1 OPAK.
100 G=3,33

Aromatyczny, delikatny ser kozi, świetnie smakuje z ziołami.

**SER BLEU
VILLAGE****6 66**250 G/1 OPAK.
100 G=2,66

Wyśmienity ser z mleka krowiego z niebieską pleśnią.

**SER PETIT
MUNSTER****8 99**200 G/1 OPAK.
100 G=4,50

Wyśmienity, niezwykle aromatyczny ser z mleka krowiego. Zachwyca lekko słodkawym smakiem!

**SER BLEU
FONDANT****7 99**125 G/1 OPAK.
100 G=6,39

Ser z francuskiego regionu Aveyron, z niebieską pleśnią. Niezwykle aromatyczny i wyrazisty w smaku.





HIT CENOWY!

1399

750 ML

1L = 18,65

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

2012

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Côtes du Rhône Villages Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

WYRÓŻNIENIA: złoty medal na

Międzynarodowym Konkursie Win w Lyonie, 2013 r.,

Grand Or Médaille - Concours International

des Vin à Lyon 2013.

CHARAKTERYSTYKA: wino, które w pełni

zasłużyło na swoje medale! W jego bukietcie

pięknie łączą się aromaty dojrzałych czerwonych

owoców z zapachem malin, czereśni i poziomek.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, wołowiną,

makaronami, serami.



Dolina Rodanu



17⁹⁹
750 ML
IL=23,99

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CUVÉE PRESTIGE 2012

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14,5%

TYP: czerwone, ciężkie, wytrawne.

WYRÓŻNIENIA: Médaille d'Or-Concours des Vins Orange 2013

CHARAKTERYSTYKA: jeśli szukasz wina do grilla, postaw na ten trunek. Pięknie pachnie suszoną śliwką, dojrzałą czereśnią, pieprzem, a w ustach miło zaskakuje smakiem ciemnych owoców z lekką nutą tytoniu i pieprzu.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: dziczyzną, wołowiną, serami.



39⁹⁹
750 ML
IL=53,32

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, COMTE DU MIRAIL 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14,5%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: w smaku tego wina odnajdujemy nuty czekolady. A także wiśni, czarnego pieprzu, kminku. Trunek jest młody, ale ma duży potencjał – więc warto wykazać nieco cierpliwości i pozwolić mu poleżakować.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: jagnięciną, wołowiną, wieprzowiną.

DOSTĘPNE W WYBRANYCH SKLEPACH*

* lista sklepów dostępna pod nr infolinii: 800 507 777



Dolina Rodanu







1999
750 ML
1L=26,65



2499
750 ML
1L=33,32

VENTOUX, VIELLES VIGNES 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Ventoux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 15%

TYP: czerwone, średnio ciężkie, wytrawne.

CHARAKTERYSTYKA: to wino powstało z bardzo dojrzałych winogron, stąd jego ciekawy, bogaty smak. W zapachu rozpoznac można maliny i czerwone pomarańcze, a w smaku pobrzmiewają aromaty owocowe, m.in. czereśnia, jeżyna.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, drobiem, jagnięciną, serami.

GIGONDAS 2011

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Gigondas Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14%

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

CHARAKTERYSTYKA: wino przyjazne przekąskom i ostrzejszym daniom. Bukiet trunku rozkwita zapachem czerwonych dojrzałych owoców, na czele z jeżynami. W smaku odnajdziemy aromat pieprzu, ciemnej czekolady i dżemu wiśniowego.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: drobiem.

Dolina Rodanu



**SER TOMME DU
PAYS BASQUE**

8 99

180 G/1 OPAK.
100 G=4,99

Pochodzący z Baskonii wyjątkowy ser w smaku łagodny, doskonale wzbogaca zestaw przekąsek do wina białego.

**SER
KREMOWY
Z NORMANDII**

6 66 ~~6 99~~

150 G/1 OPAK.
100 G=4,44

Wyjątkowy, aromatyczny, rozpuszczający się w ustach – taki właśnie jest ten ser. Kremowa konsystencja zamknięta w delikatnej, pleśniowej skórce.

Oferta ważna od 12.05 do 18.05

SER CAMEMBERT

3 29

125 G/1 OPAK.
100 G=2,63

Kremowy ser z mleka krowiego zamknięty w delikatnej pleśniowej skórce. Różne rodzaje.

**SER FROMAGE
DES VOSGES**

8 99

220 G/1 OPAK.
100 G=4,09

Wyjątkowy w smaku ser kwadratowy o pomarańczowej skórce. Smak lekko słony, delikatny.

**SER FROMAGE
DE NORMANDIE**

8 99

200 G/1 OPAK.
100 G=4,50

Pyszny, aromatyczny ser produkowany w Normandii z mleka krowiego.

**KIELISZEK DO WINA
CZERWONEGO „FESTIVAL”**

SPIEGELAU 456 ML

1999
2 SZT.

Do podawania najlepszej jakości win czerwonych. Zwężone w górnej części ścianki uwytłaniają aromaty.

**KIELISZEK DO WINA
BIAŁEGO „HYBRID”**

SPIEGELAU 380 ML

2999
2 SZT.

Do podawania najlepszej jakości, ekskluzywnych win białych. Szczególnie czysto prezentują się wina jednoszczepowe - wspaniale smakuje soczysty riesling, czy dojrzałe chardonnay.

**KIELISZEK DO WINA
CZERWONEGO „HYBRID”**

SPIEGELAU 680 ML

2999
2 SZT.

Do podawania ciężkich i aromatycznych win czerwonych, wymagających większego kontaktu z powietrzem. Podkreśla bukiet win z regionu Bordeaux, czy smak dojrzałych win z regionu Rioja.



ŠPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Seria kieliszków Hybrid projektu Johanna Willsbergera urzeka smukłym i eleganckim kształtem. Oprócz atrakcyjnego wyglądu posiadają wiele zalet funkcjonalnych. Szkło, z którego je wykonano cechuje się wyjątkową przejrzystością i trwałością. Kształt kieliszków serii Hybrid zapewnia maksymalne wyeksponowanie najdrobniejszych niuansów aromatycznych wina. Szkło kryształowe, bez ołowiu. Wyprodukowane w Niemczech.

KARAFKA DO WINA
„CASUAL ENTERTAINING”
SPIEGELAU 1,4 L

49⁹⁹

Nowoczesna karafka do napowietrzania win przed konsumpcją. Do dekantacji dojrzałych win czerwonych. Wina białe, szczególnie aromatyczne z regionu Sauternes, zyskają dzięki niej na intensywności aromatów.





WINNICA
Lidla



Informator handlowy dostępny jest tylko w ramach wydzielonego stoiska w sklepach spożywczych LIDL, zgodnie z art. 13¹ ust. 9. Ustawa o Wychowaniu i Przeciwdziałaniu Alkoholizmowi. Osobom nietrzeźwym i osobom do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy.

Jeśli znaleźli Państwo niniejszą informację w innym miejscu, prosimy o jej zwrot na stanowisko alkoholowe.

Ceny produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.