

ŚRODEK WINIARSKIEJ EUROPY

13⁹⁹
zł/but.

11⁹⁹
zł/but.

**KUP 6 DOWOLNYCH
WIN Z FOLDERU.
ZAPŁAĆ JAK ZA 5**

19⁹⁹
zł/but.



**Palatium
Riesling**

białe półwytrawne. 0.75 l
(18,65 zł/l)

Dor Malbec & Syrah
różowe półwytrawne. 0.75 l (15,99 zł/l)

**Tokaji
Sárgamuskotály
ÁTS Selection**

białe półwytrawne. 0.75 l (26,65 zł/l)

**Oferta obowiązuje od 7.08 do 3.09.2014 r.
lub do wyczerpania zapasów.
Katalog dostępny wyłącznie w ramach wydzielonego stoiska alkoholowego.**

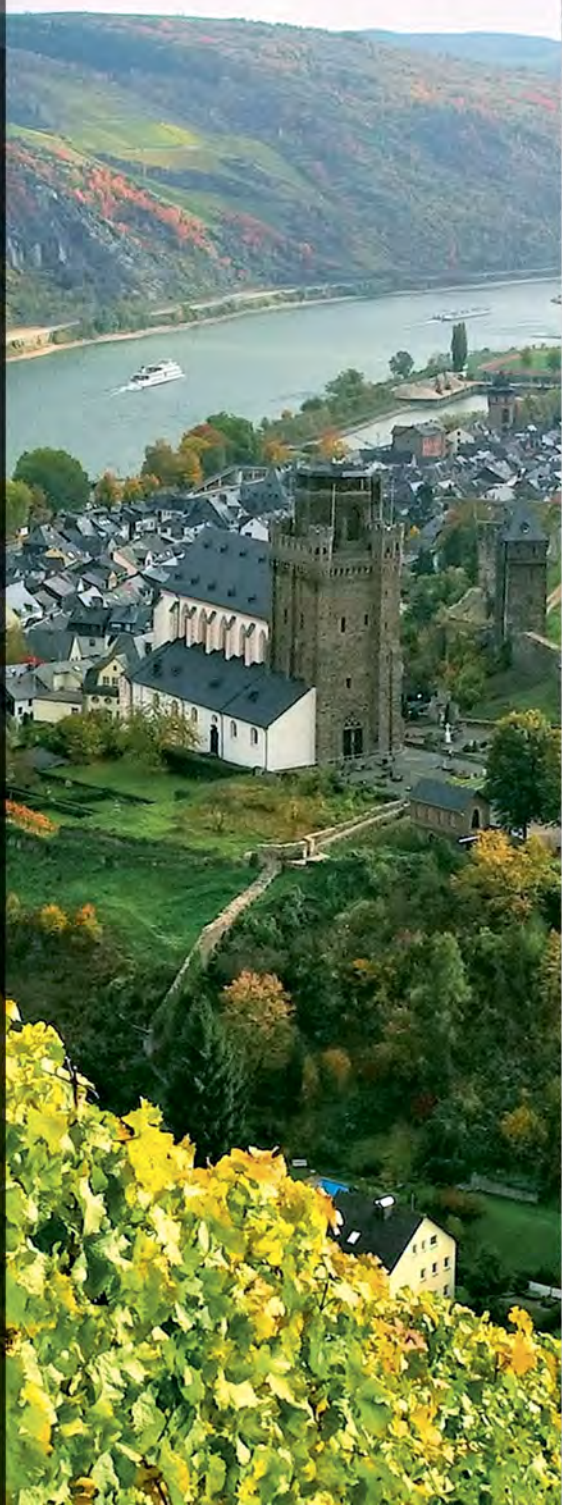


Biedronka
Codziennie niskie ceny



Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER

ŚRODEK WINIARSKIEJ EUROPY



Europa Centralna i Wschodnia jest związana z winem nie krócej, a w kilku przypadkach wręcz dłużej, niż wiodące w sprzedaży i świadomości konsumentów kraje wielkiego trio, czyli Francja, Włochy i Hiszpania. Nie ma się czemu dziwić... Wszak wino wędrowało ze swojej kolebki w okolicach Kaukazu, na zachód w głąb Europy nie tylko z Rzymianami i innymi starożytnymi ludami, ale także z lokalnymi wędrowcami, szukającymi na zachodzie nowych ziem do zasiedlenia. Dziś, każdy z krajów otaczających Polskę lub niedalekich nam geograficznie, ma własną, odrębną historię i specyfikę powstających tam win. Jednak w pewnym okresie wina z Europy Centralnej i Wschodniej na długie dekady zostały zepchnięte na margines, co odebrało im wiele ze wspaniałej jakości i indywidualności, każąc być produktem pospolitym i nijakim.

Na szczęście upór winiarzy i przywiązanie narodów do swoich tradycji i historii, pozwoliły winu przetrwać trudne czasy, a następnie powrócić na dobre tory, wspomagając ideę nowymi technologiami i o wiele bardziej zaawansowaną wiedzą o tym, jak i gdzie najlepiej opiekować się winnicami. Dzięki temu możemy cieszyć się powrotem na nasze stoły smakowitych, aromatycznych win białych z Niemiec, które w międzyczasie do swojego oblicza dodały także sporo rumieńców z czerwonego wina. Węgry zawsze słynęły z tokajskiej słodyczy, a teraz śmiało pokazują nowe wcielenia tamtejszych win białych. Bułgarzy od lat 90-tych proponują rynkom zachodnim rewelacyjne wina czerwone. Mołdawia zaś nazywana „winnym spichlerzem” dostarcza Europie słynne trunki - wśród nich szeroko znane wino Kagor.

A przecież to tylko bardzo ogólne wrażenia. Gdyby zajrzeć w głąb każdego z tych państw, bez trudu przekonalibyśmy się, że każde z nich to osobna i długa historia. Co najważniejsze, nie ustępująca klasą tym bardziej znanym i szanowanym krajom.

Prosit! Egészségedrel Yamas!



Oferta dotyczy win z folderu ŚRODEK WINIARSKIEJ EUROPY i obowiązuje od 7.08 do 3.09.2014 r. lub do wyczerpania zapasów. Przy zakupie 6 dowolnych win z niniejszej oferty, kupujący zapłaci za 5 win o najwyższych cenach.

Wybór odpowiedniego wina nie jest łatwą sprawą.

Jedni lubią wina ciężkie i bardzo wytrawne, inni - lekkie i delikatnie słodkie. Aby ułatwić Państwu podjęcie decyzji, wprowadziliśmy specjalne oznaczenia, odnoszące się do głównych cech wina.

Rzeźkość: ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

Wrażenie orzeźwienia, jakie daje wino. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej rzeźkie. 5 to wartość najwyższa.

Słodycz: ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

Odczuwanie obecności cukru resztkowego w winie. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej słodkie. 1 zamalowana kropka oznacza brak cukru.

Budowa: ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

Suma składników (m.in. ekstraktu i alkoholu) odpowiadających za wagę wina. Im mniej zamalowanych kropek, tym wino jest lżejsze. 1 to wino lekkie.

Taniczność: ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

Wrażenie cierpkości wywoływane przez wino czerwone. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej cierpkie, wyraziste.

Aromatyczność: ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

Intensywność zapachów w winach białych. Im większa ilość zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej aromatyczne. 1 to wino pachnące delikatnie.

Rodzaje win:



wino czerwone



wino różowe



wino białe



wino różowe musujące



wino białe musujące

Potrawy:



dania wegetariańskie, warzywa



sery



makarony



dania kuchni azjatyckiej



pizza



dania z drobiu



dania z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, wędliny



dania z ryb, owoców morza



desery, ciasta



Biedronka
Codziennie niskie ceny

LUKSEMBURG

Rozkochany w winie

Według danych statystycznych, każdy mieszkaniec małego księstwa wypija rocznie prawie 80 litrów wina. Taki wynik to absolutna światowa czołówka!

W winnicach Luksemburga uprawia się między innymi szczepy znane z Niemiec i Alzacji, należą do nich Pinot Gris i Auxerrois. Luksemburskie wina reprezentują wszystkie style i natury – znajdziemy wśród nich zarówno białe, jak i czerwone, wytrawne i słodkie, ciche i musujące. Te ostatnie są uważane za chlubę kraju.

Tomasz Kolecki-Majewicz

Luksemburska ciekawostka. Zgrabnie łączy orzeźwienie z lekką słodyczą, podkreślającą subtelne aromaty białych owoców i cytrusów.

Tomasz Kolecki-Majewicz

19,99

zł/but.



Côtes de Schengen Moselle Luxembourgeoise AP

białe półwytrawne. 0.75 l
26.65 zł/l

Wino to powstało z połączenia szlachetnych szczepów Auxerrois, Pinot Blanc i Pinot Gris uprawianych w winnicach położonych w dolinie Mozeli. Tworzą one harmonijny bukiet, zachowując przy tym swój wyjątkowy charakter.

Serwowanie:

Przed podaniem wino należy dobrze schłodzić – do 8-11°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Bouneschlupp

Składniki:

700 g fasolki szparagowej, 1 cebula, 1 mały por, 1 mały seler, 3 ziemniaki, 2 łyżki masła osetkowego Mleczna Dolina, 2 łyżki mąki Złote Pola, sól, pieprz. Do dekoracji: śmietana 18% Mleczna Dolina, kielbasa Gospodarza Nasze Smaki.

Przygotowanie:

Wszystkie warzywa obieramy. Fasolkę kroimy na kawałki, selera i ziemniaki w kostkę, a pora w plasterki. Cebulę siekamy. W dużym garnku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i chwilę smażymy. Następnie dodajemy powoli wodę (1,5 l), ciągle mieszając, by nie powstały grudki. Wrzucamy wszystkie warzywa oprócz ziemniaków i gotujemy przez 20 min, po czym dodajemy ziemniaki. Gotujemy do miękkości. Podajemy z kwaśną śmietaną i pokrojoną w plasterki podsmażoną kielbasą. Świetnie smakuje w towarzystwie wina Côtes de Schengen Moselle Luxembourgeoise AP.

GUTEN APPETIT!



NIEMCY

Późne zbiory

Choć z zewnątrz tego nie widać, Niemcy są rozkochani w winie i dobrej kuchni. Mają szczęście mieć jedno i drugie, o czym można się przekonać uczestnicząc w jednym z licznych festynów lub jarmarków. Niemiecką specjalnością są wina z mniej, lub bardziej opóźnionego zbioru, od wytrawnych, po słodkie. Ich najpopularniejszym przedstawicielem są wina spätlese, które, jak głosi legenda, powstały przez biskupa, który zasiedział się u papieża i przez to spóźnił się z ogłoszeniem rozpoczęcia zbiorów.

14⁹⁹
zł/but.



Gustav Adolf Schmitt Gloria Liebfraumilch

białe półsłodkie. 0.75 l
19.99 zł/l

Liebfraumilch, czyli dosłownie „mleko ukochanej Pani”, to słynne niemieckie wina produkowane od XVIII wieku. Doskonałym ich przykładem jest Gloria. Wino to jest przyjemnie słodkie, owocowe i świeże w smaku.

Serwowanie:

Przed podaniem wino trzeba schłodzić do 8-11°C. Podkreśli smak lekkich sałatek, białych mięs i delikatnych serów.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Gustav Adolf Schmitt Riesling

białe półsłodkie. 0.75 l
22.65 zł/l

Riesling jest jednym z najszlachetniejszych niemieckich szczepów. Z owoców tej odmiany pochodzących z regionu Rheinhessen powstało aromatyczne wino o nutach zielonych jabłek i dojrzałych owoców. Jego zrównoważony, rzeźki smak uzupełnia elegancki finisz.

Serwowanie:

Wino to serwujemy dobrze schłodzone – pasuje do zielonej sałaty, sushi i pikantnych dań kuchni azjatyckiej. Sprawdzi się też jako aperitif.

16⁹⁹
zł/but.



budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



BIĄŁE:
budowa ●●●●●●●●●●
rześlność ●●●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●●●

RÓŻOWE:
budowa ●●●●●●●●●●
rześlność ●●●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●●●

CZERWONE:
budowa ●●●●●●●●●●
rześlność ●●●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●●●
taniczność ●●●●●●●●●●

13.99
zł/but.

Palatium Riesling

białe półwytrawne. 0.75 l
18.65 zł/l

Czerwone wino Palatium wyróżnia głęboki kolor oraz nuty dojrzałych leśnych owoców, które nadają mu zdecydowany charakter. Różowe jest lekkie i eleganckie, o bukietach malin i truskawek. Oba wyprodukowano z winogron odmiany Dornfelder. Białe wino Palatium powstało z winogron szczepu Riesling. Jest świeże i mineralne, z aromatem jabłek, limonki i suszonych moreli.

Serwowanie:

Wino czerwone sprawdzi się jako dodatek do potraw z czerwonych mięs, jagnięciny, dziczyzny, makaronu, a także serów. Jest najsmaczniejsze w temperaturze 16-18°C. Różowe i białe przed podaniem trzeba schłodzić do 8-10°C. Są idealne na ciepłe dni. Białe polecamy do dań kuchni azjatyckiej lub do serów pleśniowych. Różowe z kolei doskonale nadaje się na aperitif, lub dodatek do deserów.

8 | ŚRODEK WINIARSKIEJ EUROPY

11.99
zł/but.

Palatium Dornfelder

różowe słodkie. 0.75 l
czerwone półwytrawne. 0.75 l
15.99 zł/l



Leber mit curry

Składniki:

400 g wątróbki, 2 łyżki oliwy z oliwek Casa de Azeite, 150 g cebuli, 20 g mąki Złote Pola, smalec, 75 ml mleka Mleczna Dolina, sól, pieprz, curry, czosnek, papryka mielona i sok cytrynowy do smaku.

Przygotowanie:

Wątróbkę myjemy i oczyszczamy. Mieszymy z oliwą, posiekaną cebulą oraz przyprawami (bez soli). Odstawiamy do lodówki na co najmniej godzinę. Następnie oprószamy mąką i rumienimy na rozgrzanym tłuszczu. Podlewamy mlekiem i dusimy do miękkości. Na koniec doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Podajemy z zieloną sałatką. Wyśmienicie smakuje z czerwonym winem Palatium Dornfelder.

GUTEN APPETIT!



SŁOWENIA

Prosto z tarasowych winnic

Słoweńskie wina ceniono już za czasów Cesarstwa Austro-Węgier. Dzisiaj winorośle uprawia się na trzech głównych obszarach: Primorska (nad morzem), Posavje (nad Sawą) oraz największym – Podravje (nad Drawą). W tym ostatnim winnice porastają strome zbocza, poprzecinane górkimi tarasami.

Co roku, w drugą sobotę listopada, Słoweńcy hucznie obchodzą Martinovanje. To stare ludowe święto, którego ukoronowaniem jest chrzest i degustowanie nowego wina.

Tomasz Kolecki-Majewicz

Aromatyczne nutami cytrusów, białych owoców i kwiatów, intensywnie musujące, orzeźwiające i smakowite. Miłe i pożyteczne zwłaszcza o tej porze roku.

Tomasz Kolecki-Majewicz



24.99 zł/but.

Jeruzalem Ormož: Muškarna. Rosé

białe musujące. półsłodkie. 0.75 l
różowe musujące. półwytrawne. 0.75 l
33.32 zł/l

Białe wino Jeruzalem Ormož powstało z ręcznie zbieranych winogron szczepu Muškarna. Ma orzeźwiający, lekko słodki smak z nutą róż. Wino różowe wyprodukowano z winogron odmiany Pinot Noir, stosując metodę Charmant. Jest lekkie, żywe i świeże o intensywnym aromacie dojrzałych czerwonych owoców i żurawiny.

Serwowanie:

Musujące wina znakomicie sprawdzają się jako aperitif. Pasują także do umiarkowanie słodkich deserów.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



10 | ŚRODEK WINIARSKIEJ EUROPY

17.99 zł/but.

Jeruzalem Ormož Sauvignon & Sivi Pinot

białe wytrawne. 0.75 l
23.99 zł/l

Na wzgórzach wokół wsi Jeruzalem we wschodniej Słowenii panuje klimat idealny do uprawy winorośli. W położonych na unikatowych tarasach winnicach dojrzewają winogrona szczepów Sauvignon Blanc i Pinot Gris, z których powstaje owocowe wino z aromatami marakui i cytryny, podkreślonymi zaskakującą pieprzową nutą.

Serwowanie:

Dzięki długiemu i świeżemu zakończeniu wino to pasuje świetnie do dań mięsnych, sałat, a zwłaszcza do szparagów.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Tomasz Kolecki-Majewicz

Kombinacja energii Sauvignon z krągłością Pinot Gris. Znakomity pomysł na letnie orzeźwienie i partnera dla sałat, ryb i białych mięs.

Tomasz Kolecki-Majewicz

JERUZALEM ORMOŽ

sauvignon
& sivi pinot

ročno trgano
2013



Biedronka
Codziennie niskie ceny

WĘGRY Nie tylko Tokaj

Węgrzy, jak żaden inny naród, są wierni swoim winom. Dlatego w tamtejszych lokalach ciężko znaleźć trunki z innych krajów. Szczególnym powodem do dumy są dla nich wina ze słynnego regionu Tokaj, a zwłaszcza słodkie Aszu produkowane z przejrzałych, pokrytych szlachetną pleśnią owoców.

999
zł/but.



Tisza Valley Kunsági Cserszegi Fűszeres

białe półsłodkie. 0.75 l
13.32 zł/l

Kunsag to największy pod względem geograficznym węgierski region winiarski, rozciągający się od serbskiej granicy niemal aż po Budapeszt. Z uprawianych tam winogron szczepu Cserszegi Fűszeres powstało wino o intensywnym aromacie kwiatowym z nutą cytrusów, owoców egzotycznych i ziół.

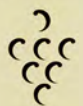
Serwowanie:
Schłodzone do 8-12°C
będzie doskonałym
dodatkiem do
lekkich deserów.

budowa
rzeńkość
słodycz
aromatyczność



Kunsági
CSERSZEGI
FŰSZERES

féldes fehérbor



TISZA VALLEY

1999
zł/but.

Tokaji Sárgamuskotály ÁTS Selection

białe półwytrawne. 0.75 l
26.65 zł/l

Eleganckie i pełne owocu wino z winogron pierwszorządnej jakości szczepu Sárgamuskotály z regionu Tokaj. Ma dyskretny, lecz wyraźny aromat typowy dla szczepu, doskonale zrównoważony smak z nutami gruszki i cytrusów oraz długi i przyjemny finisz.

Serwowanie:
Znakomity dodatek do zielonej sałaty, owoców morza, a także do ciasta cytrynowego. Sprawdzi się również jako aperitif. Przed podaniem warto je schłodzić do 10°C.

budowa
rzeńkość
słodycz
aromatyczność



TOKAJI
ÁTS SELECTION
SÁRGAMUSKOTÁLY

FÉLSZÁRAZ / SEMI DRY
DEM FÉLSZÁRAZ FEHERBOR / PDO SEMI DRY WHITE WINE

2013



Biedronka
Codziennie niskie ceny

BUŁGARIA

Setki lat tradycji

Bułgaria należy do najstarszych krajów winiarskich świata, jednak do końca lat 80-tych wiedzieli o tym niewielu europejskich smakoszy. Wszystko zmieniło się na początku lat 90-tych, kiedy bułgarskie trunki trafiły na zachodnie rynki, zdobywając uznanie znakomitym stosunkiem jakości do ceny. Do dzisiaj około 85 procent bułgarskich win przeznaczonych jest na eksport. Dominują wśród nich wina czerwone.



14,99

zł/but.



Leva Pinot Noir

czerwone wytrawne. 0.75 l
19.99 zł/l

Doskonałe czerwone wino. Wyprodukowano je z najwyższej jakości winogron szczepu Pinot Noir, dojrzewających w słonecznych winnicach bułgarskiej Niziny Trackiej.

Serwowanie:

Wino Leva Pinot Noir zaleca się podawać w temperaturze 15-17°C. Doskonale sprawdzi się jako dodatek do dań mięsnych oraz serów.

budowa	●●●●●
rześkość	●●●●●
słodycz	●●●●●
taniżność	●●●●●



Musaka

Składniki:

1 opakowanie (500 g) mięsa mielonego wieprzowo-wołowego, 600 g ziemniaków, 100 ml oleju Wyborny, 3 cebule, 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego Madero, 6 pomidorów, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 250 ml mleka Mleczna Dolina, 1 łyżka mąki Złote Pola, 1 jajko Ale Jaja, 50 g mozzarelli tartej Sottile Gusto, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Cebulę siekamy i podsmażamy na oleju. Dodajemy koncentrat wymieszany z 200 ml wody, mięso, 3 obrane i starte na tarce pomidory oraz natkę pietruszki. Dusimy 10 min pod przykryciem. Zdejmujemy pokrywkę i gotujemy aż płyn odparuje. Dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i przyprawę, mieszamy. Pozostałe pomidory kroimy w plastry i układamy w naczyniu żaroodpornym. Nakładamy mięso i wstawiamy do piekarnika. Kiedy danie się zrumieni, na wierzch wykładamy masę przygotowaną z mleka, jajka, sera i uprażonej na patelni mąki. Zapiekamy jeszcze 15 min.

ДОБЪР АПЕТИТ!



MACEDONIA

Chleb, sól i wino

W Macedonii nowożeńców wita się chlebem, solą i...winem. Nic w tym dziwnego, skoro winnice istniały tu tak za czasów Imperium Rzymskiego, jak i pod panowaniem tureckim. W drugiej połowie XX wieku właśnie z Macedonii pochodziło większość jugosłowiańskich win. Także dzisiaj winiarstwo jest ważną gałęzią gospodarki kraju. Największą i najstarszą winiarnią jest Tikveš – w jej ofercie znajdziemy także trunki produkowane z lokalnych szczepów, takich jak Smederevka czy Vranec.



11.99
zł/but.

Tikveš Vranec

czerwone wytrawne. 0.75 l

Tikveš Smederevka

białe wytrawne. 0.75 l

15.99 zł/l

Wino Tikveš to macedońska wizytówka.

W białym wyczuwamy nuty brzoskwini, gruszek i cytrusów. Wino czerwone wyróżnia wyraźny aromat czarnych jagód, ciemnych winogron i słodkich przypraw.

Serwowanie:

Białe wino serwujemy schłodzone do temperatury 10-12°C. Czerwone wino serwujemy schłodzone do temperatury 16-18°C.

budowa ●●●●●
rzeżkość ●●●●●
słodycz ●●●●●
taniczność ●●●●●

budowa ●●●●●
rzeżkość ●●●●●
słodycz ●●●●●
aromatyczność ●●●●●

16 | ŚRODEK WINIARSKIEJ EUROPY

Burek

Składniki na ciasto:

500 g mąki pszennej Złote Pola, 400 ml ciepłej wody, 1 płaska łyżeczka soli, osobno: 100 g masła osetkowego Mleczna Dolina (w klasycznej wersji przepisu wykorzystywany jest smalec).

Nadzienie:

opakowanie szpinaku Mrożna Kraina, ser sałatkowo-kanapkowy Luxmilk, łyżeczka masła osetkowego Mleczna Dolina, 1 ząbek czosnku, sól (niewielka ilość do smaku), pieprz świeżo zmielony (niewielka ilość).

Przygotowanie:

Przygotowujemy farsz. Na maśle podsmażamy szpinak z wyciętym przez praskę czosnkiem, lekko solimy. Dodajemy pokrojony w kostkę ser i dusimy jeszcze przez chwilę. W mikserze przygotowujemy ciasto mieszając mąkę z wodą i solą. Ma być gładkie i sprężyste, jak ciasto na pierogi. Odstawiamy na 15 minut, przykryte ściereczką. Ciasto dzielimy na kulki, które następnie rozwałkowujemy na placki wielkości naszego naczynia do zapiekania. Każdy placek smarujemy z wierzchu roztopionym masłem – układamy jeden na drugim w dwa stosiki (nie dociskamy). Warstwę spodnią układamy w naczyniu, smarujemy farszem, drugi stos placeków układamy na wierzchu i zlepiamy z dolną warstwą. Wierzch smarujemy masłem. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez około 30 minut. Podajemy na ciepło w towarzystwie wina Tikveš Smederevka.

PRIYATNO YADENYE!



 **Biedronka**
Codziennie niskie ceny

RUMUNIA

Ojczyzna Dionizosa

Grecki bóg wina – Dionizos – urodził się podobno na ziemiach dzisiejszej Rumunii – tak mówi jedna z legend. Faktem jest natomiast, że Rumunia należy do największych krajów winiarskich na świecie, a winorośle uprawia się na jej terenach już od ponad 6 tysięcy lat! Na szczególną uwagę zasługuje typowo rumuński szczep ciemnych winogron – Feteasca Neagra. Powstające z niego wina są aromatyczne, wyraziste i pełne charakteru.

17⁹⁹

zł/but.

Villa Zorilor Feteasca Neagra

czerwone wytrawne. 0.75 l

Castel Stârmina Sauvignon Blanc

białe wytrawne. 0.75 l
23.99 zł/l

Wino Villa Zorilor ma czerwonorubiniowy kolor z purpurowymi refleksami oraz świeży aromat wiśni, owoców leśnych i przypraw.

Na podniebieniu wytrawne, o dobrej kwasowości i teksturze, bogate taniny. Castel Stârmina to trunek o jasnożółtej barwie.

Jest delikatnie mineralny i owocowy. Pozostawia w ustach długi posmak.

Serwowanie:

Wino białe pasuje do owoców morza, ryb, kurczaka i serów. Czerwone warto podać do dań mięsnych oraz dań w sosach grzybowych. Oba należy schłodzić, pierwsze do 10-12°C, drugie do około 16°C.

18 | ŚRODEK WINIARSKIEJ EUROPY



budowa
rzeżkość
stodycz
taniczność



budowa
rzeżkość
stodycz
aromatyczność



Mititei

Składniki:

1 opakowanie (500 g) mięsa mielonego wieprzowo-wołowego, 2 łyżki oliwy z oliwek Casa de Azeite, 4 ząbki czosnku, 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej, po 0,5 łyżeczki ostrej i słodkiej papryki, po 1 łyżeczce suszonego tymianku i kminku, sól oraz pieprz.

Przygotowanie:

Do mielonego mięsa dodajemy oliwę, 2 łyżki ciepłej wody, zmiażdżony czosnek, sodę i przyprawy. Wyrabiamy masę ręką, po czym wstawiamy na kilka godzin do lodówki. Następnie formujemy podłużne kielbaski. Smażymy je na rozgrzanym grillu lub patelni grillowej. Należy podawać z czerwonym wytrawnym winem, najlepiej Villa Zorilor Feteasca Neagra.

POFTĂ BUNĂ!



MOŁDAWIA

Winy spichlerz Europy

W Mołdawii, niedaleko Kiszyniowa znajdują się najdłuższe na świecie piwnice, w których nadal przechowuje się wino. Jedną z nich – Milesti Mici – liczącą 200 km łącznej długości, wpisano do Księgi Rekordów Guinnessa.



1299
zł/but.

Cricova

Cabernet Sauvignon

czerwone wytrawne. 0.75 l
17.32 zł/l

Wysokiej jakości wino starzone w dębowych beczkach. Ma aksamitną strukturę, rubinowy kolor oraz aromat jagód, wanilii i przypraw. Charakter wina podkreśla odpowiednio zbalansowana taničność oraz łagodna i słodka nuta pochodząca ze starzenia wina w dębowych beczkach.

Serwowanie:

Wino to zaleca się podawać w temperaturze 16-18°C. Doskonale do grillowanych steków, średniodojrzałych serów oraz potraw z grzybów.

budowa
rzeżkość
słodycz
taničność



D'or Malbec & Syrah

różowe półwytrawne. 0.75 l
15.99 zł/l

Wino D'or jest kompozycją szczepów Malbec i Syrah uprawianych w południowej Mołdawii. Jest pełne, nasycone aromatem, a zarazem delikatne. Intensywny, harmonijny smak wzmacnia długi finisz.

Serwowanie:

Serwujemy je do sałat, owoców i dań kuchni orientalnej. Podajemy schłodzone do 12°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



1199
zł/but.



Tomasz Kolečki-Majewicz

Bezpretensjonalne i urocze. Dla zwolenników beztrzęsłego spędzania wakacyjnej laby, choć i na grillu znajdzie dobrą parę.

Tomasz Kolečki





Moldawię od dawna nazywa się „winnym spichlerzem”. Już w czasach carskich dostarczała niezliczonych ilości trunków, wśród nich słynne i najbardziej pożądane wino Kagor. Jego receptura nie zmieniła się do dziś, ciesząc łagodnością i intensywnością smaku.

14.99
zł/but.

Kagor Blagodatny

czerwone słodkie, wzmacniane, 0.75 l
19.99 zł/l

Czerwone wino likierowe o ciemnorubiniowym kolorze oraz złożonym aromacie z wyraźną nutą suszonych owoców. W smaku intensywne, aksamitne, z przyjemną słodyczą i długim posmakiem śliwki i czekolady.

Serwowanie:

Kagor Blagodatny pasuje doskonale do deserów i owoców. Przed podaniem należy schłodzić je lekko do 16-18°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



9.99
zł/but.

Rigogolo: Cabernet Sauvignon. Muscat

czerwone półsłodkie, 0.75 l
białe półsłodkie, 0.75 l
13.32 zł/l

Wina Rigogolo powstały z winogron uprawianych w południowej Moldawii. Czerwone jest doskonale wyważone, o harmonijnym smaku zdominowanym przez świeże, rześkie taniny typowe dla szczepu. Białe ma aromat kwiatów akacji oraz moreli, zwieńczony nutami cytrusów i gruszek. W smaku harmonijne, esencjonalne, z przyjemnym miodowym finiszem.

Serwowanie:

Czerwone wino, podawane w temperaturze 14-18°C dobrze pasuje do dań z białego mięsa, drobiu, dziczyzny oraz do delikatnych serów. Białe podkreśli smak serów i lekkich deserów. Sprawdza się też jako aperitif. Najlepiej podawać je w temperaturze 8-12°C.

CZERWONE:
budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność

BIAŁE:
budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



MOJA LISTA ZAKUPÓW

Luksemburg



Cotes de Schengen Moselle Luxembourg A.P.
białe półwytrawne, 0,75 l,
19,99 zł



Gustav Adolf Schmitt
Gloria Lieptramm,
białe półsłodkie, 0,75 l,
14,99 zł



Gustav Adolf Schmitt Riesling,
białe półsłodkie, 0,75 l,
16,99 zł



Palatium Dornfelder,
czerwone półwytrawne, 0,75 l,
11,99 zł



Palatium Dornfelder,
różowe słodkie, 0,75 l,
11,99 zł



Palatium Riesling,
białe półwytrawne, 0,75 l,
13,99 zł

Niemcy

Słowenia



Jeruzalem Ormož Muškatna,
białe musujące, półsłodkie, 0,75 l,
24,99 zł



Jeruzalem Ormož Róża,
różowe musujące półwytrawne, 0,75 l,
24,99 zł



Jeruzalem Ormož Sauvignon & Svi Pinot,
białe wytrawne, 0,75 l,
17,99 zł

Węgry



Tisza Valley Kunság Csereszegi Fűszares,
białe półsłodkie, 0,75 l,
9,99 zł



Tokaji Ségfűszőlő ATS Selection,
białe półwytrawne, 0,75 l,
19,99 zł



Lera Fűzőt Noir,
czerwone wytrawne, 0,75 l,
14,99 zł

Bulgaria

Macedonia



Tikveš Vranec,
czerwone wytrawne, 0,75 l,
11,99 zł



Tikveš Smederevka,
białe wytrawne, 0,75 l,
11,99 zł



Villa Zorifor Feteasca Neagra,
czerwone wytrawne, 0,75 l,
17,99 zł

Rumunia



Castel Stărnina Sauvignon Blanc,
białe wytrawne, 0,75 l,
17,99 zł



Cricova Cabernet Sauvignon,
czerwone wytrawne, 0,75 l,
12,99 zł

Moldawia



DPO Malbec & Syrah,
różowe półwytrawne, 0,75 l,
11,99 zł

Moldawia



Kapor Blagodatny,
czerwone słodkie, wzmacniane, 0,75 l,
14,99 zł



Rigogolo Cabernet Sauvignon,
czerwone półsłodkie, 0,75 l,
9,99 zł



Rigogolo Muscat,
białe półsłodkie, 0,75 l,
9,99 zł

torebka na wino



199
zł/szt.

Informacje na temat kolejnych specjalnych ofert win w Biedronce mogą znaleźć Państwo w naszych newsletterach. Aby je otrzymywać, wystarczy wypełnić formularz na stronie: www.biedronka.pl/newsletter Zapraszamy!

Oferta obowiązuje w podanych terminach lub do wyczerpania zapasów. Ceny zawierają VAT. Folder dostępny wyłącznie na wydziałnym stoisku alkoholowym. Jeśli znajdują Państwo w innym mieście, prosimy o zwrot personelowi sklepu.



W trosce o środowisko folder wydrukowano na papierze z zawartością makulatury, a drewno użyte do produkcji tego papieru pochodzi z kontrolowanych i odnawialnych zasobów leśnych.