



WINNICA
Lidla

W gronie francuskich smaków

KATALOG WIN FRANCUSKICH 2014





Pascal Bródnicki

W czasach, gdy mamy tak mało czasu na spotkania, nawet te rodzinne, każda chwila spędzona z bliskimi i przyjaciółmi jest bezcenna. Warta najlepszych dań i najprzedniejszych win. Dlatego zawsze mam w zanadru wymienite trunki, by te wspólne chwile smakować jeszcze mocniej, radośniej, przyjemniej.










We Francji wino to nieodłączny towarzysz codziennych i wyjątkowych okazji. Jest elementem tradycji i kultury tego kraju, podkreśleniem szczególnej roli, jaką odgrywa tu gotowanie i jedzenie. Tak samo wielką wagę, jak do wyboru dań i przygotowania posiłków, przykładą się do decyzji dotyczących wina, które ma im towarzyszyć. To sprawia, że nawet codzienny obiad i powszednia kolacja stają się ucztą dla ciała i zmysłów. Dziś zapraszamy Państwa na spotkanie z francuskim smakiem – przy wymienionych posiłkach zaproponowanych przez Pascala i wybornym winie wybranym specjalnie przez sommeliera Michała Jancika do naszej najnowszej kolekcji win francuskich.

LIDL



Stymne Regiony Francji



-  owoce morza
-  drób
-  ryby
-  wieprzowina
-  jagnięcina
-  wołowina
-  dziczyzna
-  ser
-  desery
-  pizza
-  owoce

Alzacja

str. 6-11

Przeważająca ilość win alzackich jest biała, występują one w pełnym spektrum smakowym – od wytrawnych po słodkie. 90% produkcji stanowią wina jednoszczepowe, z czego najbardziej znane to soczyście kwaskowy riesling oraz emanujący aromatami kwiatów gewurztraminer.

Dolina Rodanu

str. 12-14

Region rozciągający się na obszarze o długości 200 km, od granicy z Burgundią przechodzącą przez miasto Lyon, aż do położonego na południu Avignon. W części północnej Doliny Rodanu dominują ciężkie, czerwone wina z odmiany syrah, która stanowi rdzeń upraw w apelacji Hermitage czy Côte-Rôtie.

Burgundia

str. 14

To najbardziej ceniony, historyczny region we Francji. Produkuje czterokrotnie mniej win niż Bordeaux, niemniej to właśnie w Burgundii powstają wina osiągające najwyższe ceny na świecie. Przeważa produkcja win z odmiany pinot noir oraz szczepu chardonnay. Północna część regionu jest domem win najbardziej prestiżowych, szczególnie w apelacji Chablis i departamencie Côte-d'Or.

Dolina Loary

str. 15

Dolina Loary jest ojczyzną francuskiego Renesansu. Od wieków możni Francji cenili tamtejszy klimat, urodę krajobrazu i lokalne wina. Pośród nich największą sławą do dnia dzisiejszego cieszą się białe wina Muscadet – z odmiany lokalnie zwanej melon i różowe Anjou – produkowane z odmiany cabernet franc i cabernet sauvignon, dzięki czemu w winach tych odnaleźć można zapach trawy, zielonego pieprzu i malin.

Langwedocja - Roussillon

str. 18-19

Langwedocja-Roussillon jest jednym z największych regionów winiarskich świata. Miejscowa produkcja wina stanowi jedną trzecią całej produkcji Francji. Najczęściej wykorzystywanym w produkcji win szczepem jest grenache w różnych wersjach kolorystycznych, a także muscat, malvoisie wśród odmian białych oraz mourvèdre, carignan i syrah wśród odmian czerwonych.

Prowansja

str. 19-21

Rozwój turystyki po II wojnie światowej pozwolił ponownie odkryć Prowansję i jej wina. Przede wszystkim różowe. Przyjemne, lekkie, doskonale gaszące pragnienie, uzupełniają smak potraw pysznej prowansalskiej kuchni. Ostatnie lata to wzmocnienie renomy prowansalskich win czerwonych.

Bordeaux

str. 25-49

Najbardziej znany z regionów winiarskich Francji. Przeważa tu produkcja średnio ciężkich, wytrawnych win czerwonych, chociaż w Bordeaux powstają również wina różowe i musujące. Większość czerwonych win Bordeaux stanowi połączenie dwóch szczepów – merlot i cabernet sauvignon. Znacząca większość win czerwonych zyskuje charakter podczas długiego dojrzewania w dębowych baryłkach. Pośród produkowanych w Bordeaux typów win wyróżniają się słodkie. Najślawniejsze apelacje to: Lupiac, Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont.

24⁹⁹
750 ml
1 L = 33,32

WYBÓR
SOMMELIERA





Riesling „Roesslin Cuvée Réservee”

2012

Wino: białe, wytrawne, lekkie

Region i klasa jakości: Appellation Alsace Contrôlée
Zawartość alkoholu: 12,5%

Już sama barwa wina zachęca do skosztowania – jest słomkowe, przejrzyste i błyszczące. Kolejny krok w drodze do pokochania tego trunku to zapach – rozpoznajemy aromaty skórki cytrynowej, moreli, grapefruita. W ustach dominuje krucha, orzeźwiająca kwasowość – prawdziwy atut tego rasowego rieslinga. Zdecydowanie polecamy smakoszom!

Temperatura podania: 8-10°C
Zestawienie z potrawami: sery, ryby, drób





WYBÓR
SOMMELIERA

34⁹⁹
750 ml
1 zł=46,65

Gewurztraminer Réserve 2012

Wino: białe, półsłodkie, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Alsace Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13,5%

Wino zniewalające aromatami owoców liczi, miodu i lipy, które wyraźnie poczujemy od razu po nalanu do kieliszka. Po chwili napowietrzania odszukać można również zapach kwiatów róży. Wino w smaku jest półsłodkie, „miękkie” i łagodne dzięki znakomitej równowadze między słodyczą a kwasowością.

Temperatura podania: 8-12°C
Zestawienie z potrawami: sery, ryby, drób



WYBÓR
SOMMELIERA

39⁹⁹
750 ml
1 zł=53,32

Gewurztraminer Grand Cru „Zinnkoeflé” 2013

Wino: białe, półsłodkie, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13%

Znakomitej lokalizacji winnicy zawdzięczamy bogactwo aromatów, co stawia to wino pośród najlepszych z obecnej oferty. W zapachu odnaleźć można owoc liczi, jakże typowy dla odmiany gewurztraminer, ale również różę, gruszkę, miód lipowy i bardzo dojrzałą truskawkę. Wino zachwyca wyjątkowym smakiem i gamą aromatów, a także doskonałym ich zrównoważeniem.

Temperatura podania: 8-10°C
Zestawienie z potrawami: wieprzowina, drób



24⁹⁹
750 ml
1 L = 33,32

WYBÓR
SOMMELIERA





Muscat Réserve



2013

Wino: białe, półwytrawne, lekkie

Region i klasa jakości: Appellation Alsace Contrôlée

Zawartość alkoholu: 12%

Wspaniale aromatyczne wino, produkowane z winogron odmiany muscat. Wyróżnia je przepiękny zapach dojrzałej brzoskwini, moreli i owoców liczi, a bardziej wrażliwe nosy odnajdą w bukietcie tego wina zapach liści geranium. Smak wina jest półwytrawny. Trunek pozostawia długi posmak.

Temperatura podania: 8-10°C

Zestawienie z potrawami: sery



Flit
cehový

39⁰⁰
750 ml
1 L = 52,00





Châteauneuf du Pape

2013

Wino: czerwone, wytrawne, ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation d'Origine Protégée
Zawartość alkoholu: 13,5%

Bogate, złożone aromaty wina docenimy lepiej, jeśli wcześniej je napowietrzymy. Za tę chwilę cierpliwości wino odwdzięczy nam się zapachem malin, jeżyn, suszonej śliwki i czarnego pieprzu.

Temperatura podania: 16-18°C
Zestawienie z potrawami: jagnięcina, wołowina





14⁹⁹
750 ml
1 zł-19,99

„Puy²⁰¹²
Saint Roc”

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie



29⁹⁹
750 ml
1 zł-39,99

Hautes Cotes
de Nuits²⁰⁰⁸
Henri Larue

Wino: białe, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości:	Appellation d'Origine Protégée Côtes du Rhône
Zawartość alkoholu:	14%
Wyróżnienia:	Złoty Medal na Konkursie Win w Nîmes, rok 2013 Médaille d'Or Concours des Vins Gardois, Nîmes 2013
Temperatura podania:	15-17°C
Zestawienie z potrawami:	drób, wieprzowina



Region i klasa jakości:	Appellation Bourgogne Controlée
Zawartość alkoholu:	12,5%
Temperatura podania:	10-12°C
Zestawienie z potrawami:	drób, cielęcina, sery

Warto skomponować to ładnie zrównoważone wino z wybornym posiłkiem, np. kotlecikami cielęcymi. Wtedy naprawdę pięknie uwydatni swój bukiet, w którym odnajdziemy aromaty pieczonego jabłka, tostów, prażonych migdałów, słodkiej śmietany i toffi.





19⁹⁹
750 ml
1 zł-26,65

„Domaine de la Marzelle”
Cabernet d'Anjou **2013**

Wino: różowe, półwytrawne, lekkie

Region i klasa jakości: Appellation Cabernet d'Anjou Contrôlée
Zawartość alkoholu: 11,5%

Delikatne, półwytrawne wino – idealne na party, do lekkich przekąsek i deserów. W zapachu czujemy przyjemne, łagodne aromaty czerwonych owoców z lekkim akcentem ziołowym.

Temperatura podania: 10-12°C
Zestawienie z potrawami: drób, desery



WYBÓR
SOMMELIERA

19⁹⁹
750 ml
1 zł-26,65

„Chéreau Carré”
Muscadet Sèvre et
Maine Sur Lie **2013**

Wino: białe, wytrawne, lekkie

Region i klasa jakości: Appellation Muscadet Sèvre et Maine Contrôlée
Zawartość alkoholu: 12%

Obecność niewielkich pęcherzyków CO₂ w tym winie świadczy o jego młodym wieku. Zapach jest udaną kompozycją owocowych aromatów. Smak wspaniale zrównoważony, świeży, z wyraźnie wyczuwalnymi owocami egzotycznymi i nutą mineralną. Znakomite!

Temperatura podania: 8-10°C
Zestawienie z potrawami: sery, ryby, drób







Jeśli czegoś moglibyśmy się nauczyć od Francuzów, to umiejętności celebrowania każdej chwili. Zatrzymywania się na moment i poświęcania całej uwagi jedzeniu, winu i przyjaciołom. Tylko wtedy można naprawdę poczuć smak – i jedzenia, i chwili.





WYBÓR
SOMMELIERA

29⁹⁹
750 ml
1 zł=39,99

Château de Rimbault 2013

Wino: białe, słodkie, ciężkie

Region i klasa jakości: Muscat de Frontignan
Zawartość alkoholu: 15%

Tradycyjnie produkowane na południu Francji, naturalnie słodkie wino wzmocnione. Moszcz winogron muscat przed zakończeniem fermentacji alkoholowej wzmocniony jest dodatkiem spirytusu. W zapachu wina pięknie dominują aromaty brzoskwini, gruszki, pigwy, liczi i geranium. Smak jest wyraźny i bardzo słodki. Zaleca się podawać bardzo schłodzone.

Temperatura podania: 4-6°C
Zestawienie z potrawami: owoce, desery



17⁹⁹
750 ml
1 zł=23,99

Chardonnay 2013

Wino: białe, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Indication Géographique Protégée/
Haute Vallée De l'Aude
Zawartość alkoholu: 13%

Departament Aude jest ojczyzną wielu znakomitych win. Nasze powstało z uprawianej tam z powodzeniem odmiany chardonnay. W smaku wytrawne wino przyciąga aromatem dojrzałego ananasa, grapefruta, jabłek i gruszek, pozostawiając w ustach na długo przyjemny posmak.

Temperatura podania: 12-14°C
Zestawienie z potrawami: drób, wieprzowina





19⁹⁹
750 ml
1 L = 26,65

2013
Domaine de l'Yeuse

Wino: różowe, wytrawne, średnio ciężkie



14⁹⁹
750 ml
1 L = 19,99

„Le Cellier des Princes” 2013

Wino: różowe, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości:	Appellation d'Origine Protégée
Zawartość alkoholu:	13%
Wyróżnienia:	Złoty Medal na Międzynarodowym Konkursie Win w Lyonie, 2014 rok Médaille d'Or, Concours International de Lyon 2014
	Aromatyczne, dobrej jakości wino różowe. W zapachu odnajdziemy interesującą kompozycję aromatów gruszki, maliny i słodkiej śmietany. Smak zrównoważony, z nutą subtelnej słodyczy.
Temperatura podania:	12-14°C
Zestawienie z potrawami:	drób, wieprzowina, owoce



Region i klasa jakości:	Indication Géographique Protégée
Zawartość alkoholu:	13%
Wino:	różowe, wytrawne, średnio ciężkie
	Różowe wino z charakterem. W zapachu wyraźne aromaty poziomek i malin. Smak wytrawny ze świeżą kwasowością i nieznacznie wyczuwalnym cierpkim smakiem.
Temperatura podania:	12-14°C
Zestawienie z potrawami:	drób, pizza



22 99

750 ml
1 L = 30,65



CHATEAU
Saint Suffren

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
2013
PRODUIT DE FRANCE



Château Saint Suffren

2013

Wino: różowe, wytrawne, lekkie

Region i klasa jakości:	Appellation d'Origine Protégée/Coteaux D'Aix En Provence
Zawartość alkoholu:	12%
Wino:	różowe, wytrawne, lekkie
	Dobrej jakości, lekkie różowe wino, którego smak przywoła wakacyjną aurę. Pachnie gruszkami Williams, dojrzałym ananasek i malinami. Smak łagodny, przyjemny, na który składa się średnio intensywna kwasowość oraz delikatnie ciepły alkohol.
Temperatura podania:	10-12°C
Zestawienie z potrawami:	owoce morza, drób



W gronie francuskich smaków

QUICHE Z POMIDORAMI, PAPRYKĄ, KOZIM SEREM I KINDZIUKIEM

WEDŁUG PASCALA

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 godz. 40 min.

POZIOM: średni, PORCJE: 4

PRZYGOTUJ: Upiecz paprykę czerwoną, zieloną i żółtą w 180°C (20-25 minut), wcześniej polewając je oliwą z oliwek i doprawiając pieprzem i solą. Następnie owiń papryki folią aluminiową lub spożywczą i odstaw na chwilę.

Rozgrzej piekarnik do 200°C (góra/dół).

Przygotuj formę do tarty, trzepaczkę, wałek, moździerz, obieraczkę do warzyw i folię spożywczą.



Składniki:

Ciasto kruche

- 300 g mąki, przesianej (oraz niewielka ilość do podsypywania ciasta podczas walcowania)
- 150 g masła o temperaturze pokojowej, pokrojonego na mniejsze części
- 2 szczypty soli

Farsz

- 400 ml śmietany 30%
- 1 duże jajko lub 2 małe, umyte
- 1 opakowanie kindziuka z pieprzem, pokrojonego w paseczki
- 150 g koziego sera
- miks 3 papryk (czerwona, żółta, zielona), umytych, upieczonych, pozbawionych gniazd nasiennych i obranych ze skóry
- 1 pomidor, sparzony, bez skórki, bez gniazd nasiennych, pokrojony w kosteczkę
- sól
- biały pieprz
- 5 szczypt ziół prowansalskich
- niewielka ilość masła do wysmarowania formy

Sałatka

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki białego octu winnego
- sól
- biały pieprz
- 1 opakowanie rukoli, umytej
- 100 g pomidorów koktajlowych, umytych, pokrojonych na połówki
- 50 g pistacji
- 50-70 g grana padano
- 1 duże awokado, umyte i obrane

Ciasto kruche

Przesianą mąkę mieszamy ze solą, masłem oraz 2 łyżkami wody, wyrabiamy za pomocą miksera (ciasto możemy również wyrabiać ręcznie). Gdy ciasto zacznie odklejać się od brzegów miksera, wyjmujemy je na blat i za pomocą dłoni jeszcze przez chwilę wyrabiamy (by mieć pewność, że wszystkie składniki się dobrze połączyły). Ciasto zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy do lodówki na minimum 30 minut.

Farsz

Upieczone i obrane papryki kroimy na mniejsze części, następnie przekładamy je do miski i mieszamy. Dodajemy pomidor pozbawiony skórki i gniazd nasiennych, pokrojony w drobną kostkę oraz pokrojony kindziuk. Całość mieszamy. Doprawiamy białym pieprzem i niewielką ilością soli oraz 2 szczyptami ziół prowansalskich. Całość mieszamy.

Do czystej miski wbijamy jajo, dodajemy śmietanę, niewielką ilość soli i pieprzu. Mieszamy całość za pomocą trzepaczki. Dodajemy kozie ser. Całość mieszamy. Formę wysmarowujemy dokładnie masłem.

Blat posypujemy mąką. Ciasto rozwałkowujemy, następnie wykładamy nim formę (ciasto powinno przylegać do formy). Spód ciasta nakłuwamy widelcem.

Na cieście rozprowadzamy farsz, następnie całość zalewamy śmietaną wymieszaną z kozim serem. Za pomocą łyżki równomiernie rozprowadzamy farsz na cieście. Całość posypujemy 3 szczyptami ziół prowansalskich. Quiche wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C (górnego/dół) na 30-40 minut na dolną kratkę.

Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy na chwilę.

Sałatka

Do miseczki wlewamy 2 łyżki octu winnego, dodajemy biały pieprz, sól oraz 4 łyżki oliwy z oliwek. Całość mieszamy. Do miski przekładamy rukolę, pokrojone pomidory koktajlowe, pokrojone w cząstki awokado i rozkruszone w móżdżerze pistacje. Polewamy przygotowanym winegretem.

Całość mieszamy. Za pomocą obieraczki do warzyw ścieramy ser grana padano na sałatkę.

Quiche podajemy z sałatką.

17⁹⁹
750 ml
1 L = 23,99

WYBÓR
SOMMELIERA



2012



„Terres Nouvelles”

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Bordeaux Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13%

Wino pochodzi z certyfikowanej winnicy ekologicznej. Wino pachnie truskawką, ciastem ze śliwkami, czarnym pieprzem i delikatnie karmelem. Smak jest pięknie zrównoważony. Atrakcyjna oferta w supercenie!

Temperatura podania: 16-18°C
Zestawienie z potrawami: dziczyzna, sery



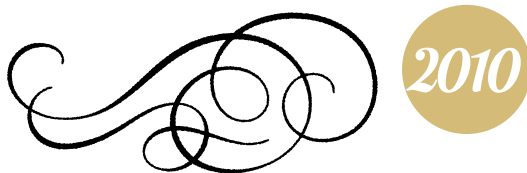
59⁹⁹
750 ml
1 L = 79,99

WYBÓR
SOMMELIERA





Château de La Riviere



Wino: czerwone, wytrawne, ciężkie

Region i klasa jakości:	Appellation Fronsac Contrôlée
Zawartość alkoholu:	15%
Wyróżnienia:	92/100 – James Suckling 91/100 – „Wine Spectator” Złoty Medal na Międzynarodowym Konkursie Win w Brukseli, 2014 rok Concours Mondial de Bruxelles 2014 – Gold Srebrny Medal na Konkursie Win Akwitania, Bordeaux 2013 Médaille Argent Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine

Wino produkowane z odmian winorośli merlot (85%), cabernet franc (8%), cabernet sauvignon (6%) i malbec (1%). Tak złożona kompozycja skutkuje ciekawym bukietem, na który składają się aromaty suszonych śliwek, dojrzałych wiśni, dżemu truskawkowego, czarnej porzeczki, toffi i kawy. Wino o mocnym, zdecydowanym charakterze. Przed podaniem zaleca się przelać wino do karafki.

Temperatura podania:	17-18°C
Zestawienie z potrawami:	wołowina, jagnięcina, dziczyzna

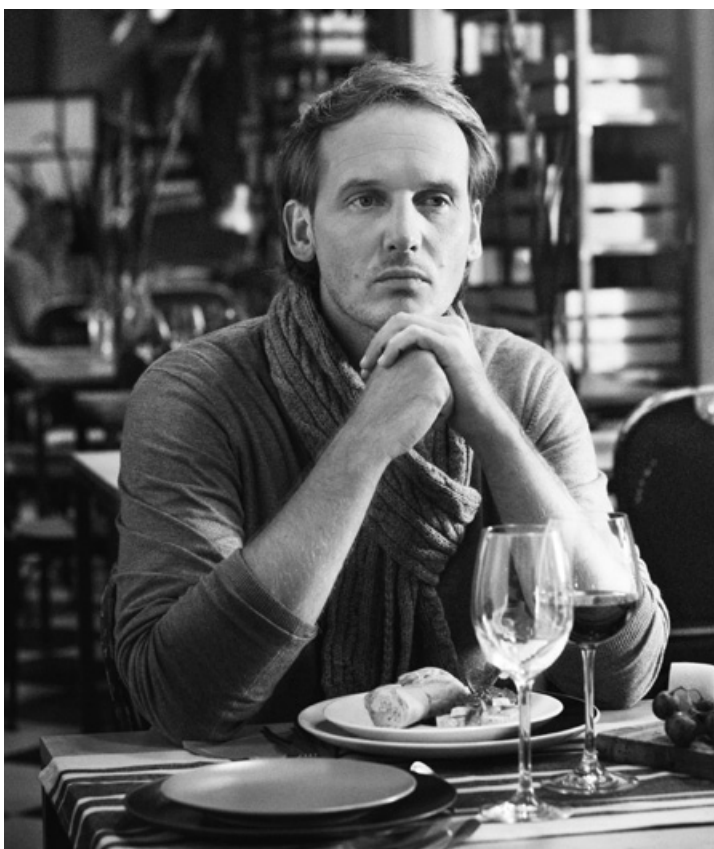




*W gro
francu*



nie i
uskich
smaków



Podobno Francuzi rodzą się z wyczuciem smaku, umiejętnością łączenia składników i dobierania win do posiłków. Być może. Ale na szczęście można się tego także nauczyć, nie będąc Francuzem! Wystarczy próbować nowych rzeczy, nie bać się nieznanych połączeń i być ciekawym smaku. Bo każde spotkanie ze smakiem to nowe, bezcenne doświadczenie. A w dodatku jakże przyjemne!



Hit
cenowy

3300
750 ml
1 L = 44,00

WYBÓR
SOMMELIERA





Château Lauran Ducos

2010

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Medoc Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13%
Wyróżnienia: Złoty Medal na Międzynarodowym Konkursie Win w Paryżu, 2013 rok Médaille d'Or, Vinalies Internationales Paris, 2013.

Produkowane z kompozycji odmian cabernet sauvignon (54%), merlot (43%) oraz cabernet franc (3%), dojrzewa przez 12 miesięcy w baryłkach. W zapachu i smaku odkryjemy silne aromaty owoców czarnej porzeczki i dojrzałych wiśni. Smak zdecydowany i zrównoważony. Pierwszorzędna jakość!

Temperatura podania: 17-18°C
Zestawienie z potrawami: wołowina, dziczyzna, jagnięcina





23⁹⁹
750 ml
1 l = 31,99

„1218”
Naujan 2012

Wino: czerwone, wytrawne, ciężkie



69⁹⁹
750 ml
1 l = 93,32

„Château
Darius” 2011

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13,5%

Piękna, rubinowo-czerwona barwa zapowiada przyjemne doznania. W aromacie wina dominuje suszona śliwka, wanilia i... bekon. W smaku zaznaczony jest wyraźnie beczkowy charakter wina – aromat dymu i bardzo cierpkie garbniki. Wino polecam smakoszom cięższych trunków.

Temperatura podania: 16-18°C
Zestawienie z potrawami: wołowina, sery, dziczyzna



Region i klasa jakości: Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée
Zawartość alkoholu: 12,5%

Wino o interesującym, intensywnym bukicie. Zapach przywodzi na myśl wiśnie, suszone śliwki, jeżyny, odrobinę kawy i toffi. Żeby je docenić w pełni, wino przed podaniem warto napowietrzyć. Smak łagodny i zrównoważony dodatkowo podkreśla znakomitą relację jakości tego wina do jego ceny. Zdecydowanie polecam!

Temperatura podania: 16-18°C
Zestawienie z potrawami: wołowina, sery, wieprzowina





39⁹⁹
750 ml
1 Ł=53,32

Château Pontet - Fumet 2007

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie



14⁹⁹
750 ml
1 Ł=19,99

Canon la Gouteyre 2013

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości:	Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée
Zawartość alkoholu:	13%
Wyróżnienia:	Srebrny Medal na Międzynarodowym Konkursie Win, Francja 2009, Médaille d'Argent Challenge International du Vin 2009. Zanim spróbujesz tego wina, przelej je do karałki i pozwól pooddychać. A potem delektuj się wyraźnym eleganckim bukietem dojrzałej wiśni, ciemnego miodu i róży.
Temperatura podania:	16-18°C
Zestawienie z potrawami:	wołowina, dziczyzna, sery



Region i klasa jakości:	Appellation Bordeaux Contrôlée
Zawartość alkoholu:	12,5%
Wyróżnienia:	Wyśmienite na niezobowiązujące okazje. Przyciąga uwagę zapachem czarnej porzeczki. Wino można pić od razu po otwarciu butelki, jednak cierpliwi smakosze poczują więcej, gdy trunek napowietrzy się w kieliszku.
Temperatura podania:	16-18°C
Zestawienie z potrawami:	wieprzowina, sery



149⁰⁰
750 ml
1 L = 198,67

WYBÓR
SOMMELIERA





Château La Couspaude

2011



Wino: czerwone, wytrawne, ciężkie

Region i klasa jakości:	Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée
Zawartość alkoholu:	14%
Wyróżnienia:	91/100 – „Wine Enthusiast” 91/100 – Jeff Leve, „The Wine Cellar Insider” 90/100 – „Falstaff Magazin”
Temperatura podania:	17-18°C
Zestawienie z potrawami:	wołowina, dziczyzna, jagnięcina



W gronie francuskich smaków

PAPILOTKI Z ŁOSOSIEM, PORAMI, GRUSZKAMI I SEREM PLEŚNIOWYM WEDŁUG PASCALA

CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 min.

CZAS PIECZENIA: 15-20 min. PORCJE: 4

PRZYGOTUJ: sitko, 4 duże kawałki papieru pergaminowego, zszywacz, blaszkę.

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C (termoobieg).



Składniki:

Sos z porów i szalotek

- 2 pory, umyte, drobno pokrojone
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 20 g masła
- 2 duże szalotki, pokrojone w drobną kostkę
- 2 łyżki mąki pszennej
- 60 ml białego wina wytrawnego
- 1 opakowanie śmietany 30%
- niewielka ilość soli
- niewielka ilość świeżo mielonego pieprzu

Filety z łososia z serem pleśniowym i gruszkami

- 4 filety z łososia, oczyszczone ze skóry
- niewielka ilość soli
- niewielka ilość świeżo mielonego pieprzu
- ser pleśniowy blue, pokrojony w drobną kostkę
- 1 duża gruszka, umyta, pokrojona w kostkę
- ½ pęczka pietruszki, umytej, drobno posiekanej (do posypania upieczonego łososia)

Sos winegret

- 1 ząbek czosnku, posiekany
- 1 łyżka miodu
- sok z ½ limonki, sparzonej, wyszorowanej
- 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- niewielka ilość świeżo mielonego pieprzu
- niewielka ilość soli

Sałatka

- pęczek świeżego szczypiorku, umytego, pokrojonego w paseczki
- 40 g suszonych pomidorów, pokrojonych w paseczki
- 1 opakowanie rukoli, umytej i wysuszonej

Sos z porów i szalotek

Z pora odkrawamy najbardziej zieloną część, następnie por kroimy wzdłuż, począwszy od zielonej strony, nie przekrawamy go do końca, tworzymy tzw. wachlarz z pora, następnie myjemy go.

Tak przygotowany por kroimy bardzo drobno. Por blanszujemy w sietku nałożonym na garnek z gorącą wodą przez 3 minuty.

Na głęboką patelnię wlewamy 2 łyżki oliwy z oliwek, do rozgrzanej oliwy dodajemy kawałki masła. Kiedy masło się rozpuści, na patelnię wrzucamy pokrojone w kostkę szalotki. Smażymy ok. 2 minut.

Do podsmażonej szalotki wrzucamy zblanszowany por, smażymy, co jakiś czas mieszając. Następnie do pora i szalotek dodajemy mąkę i smażymy ok. 1-2 minut, cały czas mieszając. Dodajemy białe wino wytrawne, gotujemy ok. 1 minuty, następnie dodajemy 1 opakowanie śmietany 30% Pilos. Mieszamy, zmniejszamy ogień i gotujemy ok. 2-3 minut. Zdejmujemy z ognia i doprawiamy niewielką ilością soli i pieprzu. Sos odstawiamy na bok.

Filety z łososia z serem pleśniowym i gruszkami

Filety z łososia z obu stron doprawiamy solą i pieprzem.

Duży kawałek papieru pergaminowego rozkładamy na blacie, na połowę papieru nakładamy sos z porów i szalotek, na sosie układamy filet z łososia, na łososiu układamy kawałki sera pleśniowego oraz gruszkę pokrojoną w kosteczkę (pozostałą ilość gruszki zostawiamy do sałatki). Łososia przykrywamy drugą częścią papieru, zawijamy końce, papier składamy z dwóch stron w tzw. papilotkę, górę papieru zamykamy za pomocą zszywacza, tak żeby łosoś był całkowicie zamknięty w papilotce z papieru pergaminowego.

Papilotki układamy na blaszce, którą wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C (termoobiegi) na 15-20 minut.

Sos winegret

Do miski wrzucamy posiekany czosnek, dodajemy 1 łyżkę miodu, sok z ½ limonki, cały czas mieszając, dodajemy oliwę z oliwek. Doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli.

Sałatka

Szczypiorek i suszone pomidory kroimy w paseczki. Rukolę układamy na talerzu, na rukolę nakładamy paseczki suszonych pomidorów, paseczki szczypiorku oraz pozostałą ilość gruszki pokrojonej w kostkę. Przed podaniem polewamy sosem.

Po upieczeniu papilotkę nakładamy na talerz, rozcinamy, wyjmujemy zszywki, łososia posypujemy posiekaną natką pietruszki, podajemy z sałatką.



22 99
750 ml
1 L = 30,65

WYBÓR
SOMMELIERA





Château Le Gris

2013

Wino: białe, słodkie, ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Loupiac Contrôlée
Zawartość alkoholu: 12,5%

Apelacja Loupiac ma warunki klimatyczne sprzyjające powstawaniu na winogronach szlachetnej pleśni, dzięki której produkowane tam wina są bardzo słodkie, o charakterystycznych aromatach. Château le Gris uwodzi zapachem miodu, pigwy, truskawek i suchej słomy. W smaku jest bardzo słodkie, ale ma też akcent kwasowości, co pięknie równoważy smak.

Temperatura podania: 10-12°C
Zestawienie z potrawami: sery, desery







29⁹⁹
6 szt.

ERNESTO *Kieliszki do wina, 6 sztuk*



do wina
musującego
lub szampana,
230 ml



do białego wina,
370 ml



do czerwonego
wina, 580 ml

Bordeaux

Bordeaux

WYBÓR
SOMMELIERA



39⁹⁹
750 ml
1 L - 53,32

Tour 2008
Marcillanet

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Haut-Medoc Contrôlée
Zawartość alkoholu: 12,5%

Wino produkowane jest z odmian merlot, cabernet sauvignon oraz cabernet franc. Trunek urzeka od pierwszych chwil po nalaniu wina do kieliszka - wśród zapachów: suszona śliwka, wiśnia, dżem truskawkowy, ściółka leśna, kawa i karmel. Znakomite wino w bardzo atrakcyjnej cenie! Przed podaniem zaleca się przelać wino do karafki.

Temperatura podania: 17-18°C
Zestawienie z potrawami: drób, wieprzowina, sery



19⁹⁹
750 ml
1 L - 26,65

„La Rose
2012 Videau”

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Bordeaux Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13%

W bukietcie tego wina odnajdziemy nuty zapachowe czarnej porzeczki charakterystyczne dla odmiany cabernet sauvignon oraz wiśni - dla odmiany merlot. Wino warto napowietrzyć przed podaniem, bo wtedy pojawia się w nim zapach herbatników i cedru.

Temperatura podania: 16-18°C
Zestawienie z potrawami: drób, wieprzowina





WYBÓR
SOMMELIERA

39⁹⁹
750 ml
1 Ł=53,32

Château de Carolle 2006

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Graves Contrôlée
Zawartość alkoholu: 12,6%
Wyróżnienia: Złoty Medal na Konkursie Winiarzy Niezależnych, 2008 rok Médaille d'Or, Concours Vignerons Independants.

Posiadłość Château de Carolle położona jest na najwyższych pagórkach apelacji Graves. Wino dojrzewa mniej więcej przez rok w nowych dębowych baryłkach. W pełni dojrzały bukiet trunku wypełniają aromaty czarnej porzeczki, suszonej śliwki, wanilii, miodu spadziowego, kakao i tytoniu. Pozostawia długi posmak. Przed podaniem zaleca się przelać wino do karefki.

Temperatura podania: 17-18°C
Zestawienie z potrawami: wołowina, sery



WYBÓR
SOMMELIERA

49⁹⁹
750 ml
1 Ł=66,65

Château Baret 2009

Wino: białe, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Pessac-Léognan Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13,5%

Château Baret stanowi kompozycję typowych dla regionu Bordeaux szczepów winorośli: sauvignon blanc (75%) oraz sémillon (25%). Winogrona pochodzą z pielęgnowanej przez ponad 150 lat rodzinnej winnicy położonej w regionie Pessac-Léognan. Barwa wina jest wyraźna, żółtocytrynowa. Zapach zapowiada wino najwyższej jakości. W bukietcie pojawiają się aromaty kwiatów akacji, owoców mango wraz z nutami toffi, tostów i słodkiej śmietany. Zachwyca znakomita równowaga aromatów w ustach. Wino pozostawia długi posmak w ustach.

Temperatura podania: 10-12°C
Zestawienie z potrawami: drób



129⁰⁰
750 ml
1 L = 172,00

WYBÓR
SOMMELIERA





Château Vieux Maillet

2007

Wino: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Pomerol Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13%
Wyróżnienia: Punktacja 90/100 według przewodnika kulinarnego „Gilbert & Gaillard”.

Dzięki lokalizacji winnicy i dbałości o każdy szczegół w procesie produkcji wino zaliczane jest do czołówki jakościowej w swoim regionie. Cudowny zapach trunku to złożona kompozycja dojrzałych, ciemnych wiśni, lubczyku, skórki chleba, kawy i karmelu. Smak prezentuje najwyższej klasy równowagę i daje wielką przyjemność podczas degustacji. Według znawców wino to można przechowywać do roku 2018. Przed podaniem zaleca się przelać wino do karafki.

Temperatura podania: 16-18°C
Zestawienie z potrawami: wołowina, wieprzowina, dziczyzna





Bordeaux



19⁹⁹
750 ml
1 zł = 26,65

Château Grand Picard 2012

Wino: białe, słodkie, ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Sainte-Croix-du-Mont Contrôlée

Zawartość alkoholu: 13,5%

Gęste wino o przepięknej, złotej barwie. W smaku bardzo słodkie, sprawia prawdziwą przyjemność aromatami landrynek, rumu i wanilii. Znakomita cena!

Temperatura podania: 8-10°C
Zestawienie z potrawami: desery



Bordeaux



WYBÓR
SOMMELIERA

49⁹⁹
750 ml
1 zł = 66,65

Château Partarrieu 2006

Wino: białe, słodkie, ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Sauternes Contrôlée

Zawartość alkoholu: 13,5%

„Płynne złoto” – tak najczęściej określane są wina z regionu Sauternes. I to zastręguje na to miano bogactwem aromatów: suszonych moreli, pigwy, miodu spadziowego, przejrzalnych truskawek, orzechów nerkowca, rodzynek, karmelu i wanilii. Już pierwszy łyk pozwala nam odkryć także mandarynki, maliny i kwiat bergamotki. Cudownie zrównoważony smak słodki stanowi o jakości trunku. Niezapomniane, wyjątkowe, dla koneserów i początkujących...

Temperatura podania: 10-12°C
Zestawienie z potrawami: sery, owoce



Produkt dostępny w wybranych sklepach*.
* lista sklepów dostępna pod nr infolinii 800 507 777



SAUTERNES
APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE

LES GRAPPES
D'OR

2007



SÉLECTIONNÉ PAR NOS MEILLEURS OENOLOGUES
GRAND VIN DE BORDEAUX

Flit
cenový

35⁰⁰
750 ml
1 L = 46,67



2007

Les Grappes d'Or

Wino: białe, słodkie, ciężkie

Region i klasa jakości: Appellation Sauternes Contrôlée
Zawartość alkoholu: 13%

Charakter tego wina tworzą głównie owoce: morele, brzoskwinie, gruszki i owoce liczi, wyczuwalne zarówno w smaku, jak i aromacie trunku. Przed wypiciem dobrze jest napowietrzyć wino w kieliszku.

Temperatura podania: 10-12°C
Zestawienie z potrawami: desery, sery







To nie musi być nic wyjątkowego, nie trzeba posiłku z trzech dań, lnianych serwetek czy eleganckich strojów. Po prostu się spotkajcie. Nawet na chwilę, nawet tylko przy kawałku sera i lampce wina. Smakujcie razem czas, cieszcie się swoją obecnością i porozmawiajcie o tym, co dla Was ważne.






WINNICA
Lidla

Katalog powstał przy
współpracy z sommelierem

Michał Jancik

Michał Jancik
sommelier

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.