

## *Jak łączyć nasze wina z potrawami:*



**WILD ROSE**  
ORGANIC FLAVOURED WILD ROSE WINE  
WINO Z DZIKIEJ RÓZY AROMATYZOWANE  
EKOLOGICZNE

**Wino z dzikiej róży** – pasuje do kuchni azjatyckiej (zwłaszcza wieprzowiny) jako składnik do przygotowania potraw, dań z migdałami (np. do prażonych migdałów), wędzonych ryb (tłustych), wędzonych mięs, lodów, ciast, deserów.

**STRAWBERRY WINE**  
ROSE SWEET  
WINO TRUSKAWKOWE

**Wino truskawkowe** – pasuje do sałatek owocowych oraz lekkich sałatek bez sosu lub z sosem cytrynowym (nie z sosem winegret, sosem octowym ani śmietanowym), serów pleśniowych (wytrawnych), sushi (maki, sashimi), ciast, deserów, lodów.

ROWAN BERRY WINE  
WHITE SWEET  
WINO JARZĘBINOWE AROMATY

**Wino jarzębinowe** – pasuje do serów pleśniowych (białych, polskich), tapasów (włoskich, wytrawnych), wędzonych mięs (nie słonych), sushi w tempurze, królika, filetu z kurczaka.

CHERRY WINE  
RED SWEET  
WINO WIŚNIOWE

**Wino wiśniowe** – pasuje do pasztetów, pieczeni, pieczonego mięsa, ciast, lodów, deserów, łososia.

BLACKCURRANT WINE  
RED SEMI-SWEET  
WINO Z CZARNEJ PORZECZKI

**Wino z czarnej porzeczki** – pasuje do - dziczyzny (zwłaszcza sarniny), jagnięciny, dorsza, pieczeni z lżejszymi sosami, pasztetów (z wątróbek z gęsi, z foie gras), gulaszów (słodkich, np. z marchewką), grzybów, sosów, deserów czekoladowych z czekoladą o zawartości czekolady pow. 70%.

ARONIA WINE  
RED SEMI-SWEET  
WINO ARONIOWE

**Wino aroniowe półsłodkie** – pasuje do kaczki z lekkimi sosami, deserów czekoladowych z czekoladą o zawartości kakao powyżej 70%, ciast, lodów, pasztetów, pieczeni, pieczonych mięs.

