

WINA LUBUSKIE



WINA LUBUSKIE

Moi drodzy

„Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie co posiadacie”

Ta sentencja pchnęła mnie do uruchomienia firmy Wina Lubuskie. W ilu restauracjach możemy napić się dobrego wina... A w ilu restauracjach możemy napić się dobrego, polskiego wina? Postanowitem to zmienić.

Region nasz od setek lat był znany w Europie z produkcji wina, a był czas, kiedy w okolicach Zielonej Góry było 750 ha winnic. Wina musujące Gremplera, były uznawane za najlepsze na świecie, bijąc na głowę Champagne. Do dziś, w centrum miasta jest świadectwo tych czasów, kilkanaście zapomnianych winiarskich piwnic.

Klimat jest wybitnie sprzyjający dzięki ciepłym, długim latom, lekkim zimom oraz dużej ilości słonecznych godzin w roku, co pozwala na uprawę bardziej wymagających szczepów winorośli. Dojrzewające na południowych stokach, pełne stodyczy owoce, odnajdujemy w doskonałych winach produkowanych naturalnymi metodami, bez dodatku pestycydów i zbędnych konserwantów.

Wina, które znajdziecie Państwo w naszym portfolio, są następstwem kilku lat doświadczeń, setek degustacji, obserwacji, wiedzy zaczerpniętej od winiarzy i na kursach somelierskich. Pochodzą od bardzo dobrze nam znanych, cenionych producentów, dla których produkcja wina jest pasją.

Jakość produktu jest dla nas bardzo ważna, byście Państwo mogli zaoferować produkt najwyższej jakości dopasowany do charakteru Państwa biznesu.

Z poważaniem

Norbert Luterek

Winnica Trojan



Położona na południowych stokach miejscowości Zabór, pod Zieloną Góru, która z względu na liczne pagórki, często nazywa się „polską Toskanią”.

W jednej miejscowości zlokalizowany jest blisko 30 ha winorośli. Tradycje winiarskie tego regionu sięgają średniowiecza.

Trojan to winnica rodzinna, którą prowadzą ojciec i syn, Zbigniew i Paweł Trojan. Uprawiają 8 tys.

krzewów winnych, dobranych do warunków klimatycznych regionu, co pozwala na produkcję nawet 12 gatunków win, najwyższej jakości.

Proces produkcji jest w pełni naturalny, bez chemicznych środków ochrony roślin, przez ręczny zbiór i selekcję, po brak konserwantów.

Efektem są wina najwyższej jakości, docenione złotymi medalami na konkursach ogólnopolskich i międzynarodowych



Johanniter 2018

Szczep:Johanniter

Wino białe, o słomkowej, połyskującej barwie. Intensywny zapach grapefruita, limonki i owoców tropikalnych. W smaku, orzeźwiające z intensywną kwasowością, bardzo dobrze zrównoważoną, niewielkim cukrem resztkowym.

Wino wytrawne

Alkohol: 12,5%
cukier 6,9g/l
kwas 5,5 g/l



Złoty medal GalicjaVITIS 2019

Brązowy medal VI Konkurs
Win Jasło 2019

Johanniter 2017

Szczep:Johanniter

Wino białe o głębokiej złocistej, połyskującej barwie. Bardzo intensywny aromat miodu, owoców tropikalnych, brzoskwiń, melona. W smaku intensywna kwasowość owoców, zrównoważona lekko cukrem resztkowy. Wino, po długim okresie dojrzewania. Całość doskonale zbudowana o wyrazistym charakterze.



Wino wytrawne

Alkohol: 12,5%
Cukier 6,2g/l
Kwas 6 g/l

Złoty medal IX Ogólnopolski konkurs win

Prix Winobranie 2018

Srebrny medal Tuchoviniccontest 2018



Red Riesling 2018

Szczep: Red Riesling

Wino białe, o słomkowej różowej poświacie. Intensywny zapach cytrusów, z nutą kwiatową, przyjemnie orzeźwiający. W smaku świeżość cytrusów, grapefruita, kwiatów akacji. Na tle wysokiej kwasowości pojawia się nuta słodczy, co powoduje, że wino smakuje jak półwytrawne z goryczkowym finiszem.

Wino półsłodkie

Alkohol: 12,5%
cukier 20,9g/l
kwas 6 g/l

Złoty medal Galicja Vitis2019



Solaris 2018

Szczep: Solaris

Wino białe, o bardzo jasnej, słomkowej barwie. Aromaty owocowo-kwiatowe, delikatnie miodowe. Usta pełne aromatycznych brzoskwiń, owoców białych, czarnego bzu –słodkie. Wysoka kwasowość, złagodzona dużym cukrem resztkowym.

Wino słodkie

Alkohol: 12,5%
cukier 56g/l
kwas 5,5 g/l

Srebrny medal X Ogólnopolski konkurs win Grand Prix Winobranie 2019



Cuvee Johaniter & Red Riesling 2018



Szczep: Johaniter i Red Riesling

Wino białe, o słomkowej barwie. Intensywny zapach cytrusów, grapefruita, z nutą kwiatową, przyjemnie orzeźwiający. W smaku świeżość cytrusów, grapefruita, kwiatów akacji. Wysoka kwasowość w połączeniu z dość dużym cukrem resztkowym, powoduje że wino łączy w sobie cechę obydwu szczepów.

Wino półsłodkie

Alkohol: 12%
cukier 19,6g/l
kwas 5,9 g/l

Srebrny medal X Ogólnopolski konkurs win Grand Prix Winobranie 2019



Traminer 2018

Szczep: Traminer

Wino białe, o intensywnym barwie. W nosie wyczuwalne aromaty róży, delikatnie miodowo-ziołowy z akcentami cytrusowymi. W ustach dużo słodczy, nuty róży, owocu liczi. Przyjemna kwasowość, całość aksamitna o wyrazistej strukturze z wyraźnie pikantnym finiszem.

Wino półsłodkie

Alkohol: 13%
cukier 34,3g/l
kwas 3,8 g/l

Monarch Rose 2017



Szczep: Monarch

Wino różowe, w zabarwieniu "frenchrose".

W zapachu intensywne nuty owoców leśnych.

W smaku przyjemnie kwasowe, wyraźnie owoce pestkowe z dominującą wiśnią.

Finisz podbity akcentem pieprzowym.

Wino wytrawne

Alkohol: 11,5%
cukier 1,1g/l
kwas 11,5 g/l

Srebrny medal Winobranie 2018



Monarch Rose 2018

Szczep: Monarch

Wino różowe o delikatnie zabarwieniu, dzięki krótkiej (kilkugodzinnej) maceracji.

Intensywny zapach truskawek, brzoskwiń i poziomek z delikatną nutą toffi.

Duża kwasowość zrównoważona cukrem resztkowym.

Orzeźwiający finisz.

Wino wysokiej jakości

Wino półsłodkie

Alkohol: 12,5%
Cukier 23g/l
Kwas 6,6 g/l



Monarch 2018

Szczep: Monarch

Wino czerwone, o głębokiej, rubinowej, połyskującej barwie. Intensywny, świeży zapach czerwonych owoców, jagód, porzeczek, na drugim planie czekolada deserowej. W smaku wyczuwalne jeżyny, przyjemnie taniczne zbalansowanej wytrawności, wyczuwalne owoce pestkowe i lekka jeżyna. Średnia kwasowość i niskie taniny. Wino dobrze zrównoważone o średnim finiszem.

Wino wytrawne

Alkohol: 13%
cukier 0,1g/l
kwas 5 g/l

Srebrny medal X Ogólnopolski konkurs win Grand Prix Winobranie 2019



Regent 2018

Szczep: Regent

Wino czerwone, o mocnej purpurowej barwie z fiołkowymi połyskami. Intensywny zapach owoców pestkowych, jeżyny i delikatne tony waniliowe. W smaku świeżo- owocowe. Niska kwasowość w połączeniu z niskimi taninami i dużą intensywnością smaku i nieco pieprzowym dość długim finiszem.

Wino wytrawne

Alkohol: 14%
cukier 0,1g/l
kwasowość 4,1 g/l

Srebrny medal X Ogólnopolski konkurs win Grand Prix Winobranie 2019



Cuvee M&R 2016

Szczep: Monarch, Regent

Wino czerwone, głębokiej, ciemnej barwie. W dość intensywnym zapachu dominują owoce leśne, suszona śliwka. Wyczuwalny zapach skóry i tytoniu, a nawet starej piwnicy. Wino po długim okresie dojrzewania. W smaku delikatne, o średnim poziomie kwasowości i niskich taninach. Finisz średni

Wino wytrawne

Alkohol: 12%
cukier 0,2g/l
kwas 4,6 g/l



Cuvee M&R 2017

Szczep: Monarch, Regent

Wino czerwone, o głębokiej, ciemno-malinowej barwie. Średnio intensywny zapach owoców leśnych, jagodowych, z delikatną nutą czekolady deserowej. W smaku wyczuwalne czereśnie i śliwki. Średnia kwasowość w połączona z niskimi taninami. Finisz średni

Wino półsłodkie

Alkohol: 12%
Cukier 0,2g/l
Kwas 4,6 g/l



Winnica Ingrid

Położona jest na dwóch południowych stokach w miejscowości Łaz i Zabór niedaleko Zielonej Góry, w regionie, który ze względu na swoje położenie jest nazywane „polską Toskanią”.

Winnica Ingrid została założona przez małżeństwo Jacka i Monikę Kapałe, pomysł powstał po tym jak ich syn zaprosił się co uprawiają na polu i padła odpowiedź „Trawę”. W tym momencie winnica Ingrid uprawia 12 tys. krzewów winorośli. Dla możliwej najlepszej identyfikacji wszystkie wina są certyfikowane i coraz częściej są doceniane na różnych konkursach.



Muscat/Müller Thurgau 2018



W kolorze bardzo jasnej słomki. W zapachu odnajdujemy nuty kwiatowo-ziołowe, miodowe z delikatnym akcentem muszkatołowym. Usta miadowo-kwiatowe, z delikatną nutą muszkatołową. Całość wyrazista, delikatnie kwasowa o przyjemnej słodyczy.

Wino białe, półsłodkie
Alkohol 11,5%
cukier 10,4g/l
kwas 6,2g/l

Gewurztraminer 2018



W kolorze jasnej słomki z delikatnym, złocistym połyskiem. Aromaty różane na tle słodkich owoców cytrusowych. Usta świeże, kwasowość wyrazista ale niedominująca. Wyczuwalne nuty róży. W finiszu goryczka albedo przełamana delikatną, pikantną nutą.

Wino białe wytrawne
Alkohol 14%
cukier 2,2g/l
kwas 5,1g/l



Zweigelt 2018

W kolorze ciemnowiśniowej czerwieni. W nosie dojrzałe wiśnie, delikatnie owoce pestkowe, w tle owoce jagodowe. Usta bardzo owocowe, delikatnie tanicze o nienachalnej kwasowości. O czystej i klarownej czerwieni. Nos wyraźnie owocowy - truskawkowy z delikatnym dymnym tłem. Usta pełne, owocowe, wiśniowo-czereśniowe. Dominująca na początku kwasowość bardzo szybko łagodniejsze. Całość świeża, lekka, bardzo przyjemna.

Wino czerwone, wytrawne
Alkohol 13%
cukier 0,2g/l
kwas 4g/l



Złoty medal na konkursie międzynarodowym
Tuchovinicontest 2019

Pinot Noir

Wino czerwone wytrawne, wyprodukowane ze szlachetnej odmiany winorośli Pinot Noir o smaku czerwonych owoców doprawionych czarną czekoladą.



Wino czerwone wytrawne
Alkohol 14,5%
Cukier 0,4 g/l
Kwas 4,6 g/l



Solaris 2018

O barwie jasnej słomki z delikatnymi złocistymi połyskami. W zapachu dominuje owoc melona i białe kwiaty z domieszką miodu. Usta melonowo – cytrusowe, w tle delikatnie morelowe. Słodycz wyraźnie zbalansowana kwasowością. Delikatnie pikantny finisz.

Wino białe, słodkie
Alkohol 12,5%
cukier 65g/l
kwas 5,9 g/l



Winnica Gostchorze

Winnica znajduje się w Gminie Krosno Odrzańskie w miejscowości Gostchorze. Winnica położona jest na zielonych wzgórzach tuż nad rzeką Odrą. Na ponad 11 ha uprawiane są winorośla.

Winnica została założona przez małżeństwo z Francji. Guillaume Dubois jest Francuzem i Polakiem, mieszka w obu krajach i podróżuje między Gostchorzem a Paryżem. Swoje doświadczenie zdobywał w Szampanii i dzięki temu może tworzyć naprawdę bardzo dobre, polskie wino musujące.



GostArt

Wino gronowe, musujące, wytrawne (sec).
Szczep Riesling, Pinot gris i Pinot blanc.
Stworzone według szkoły francuskiej z
polskich owoców, jest mocno
wyczuwalny w aromatycznym,
niemal kwiatowym bukietie GostArt.

11% vol.

Wino musujące GostArt rocznik 2015 zostało docenione i otrzymało
Złoty medal w VII Ogólnopolskim Konkursie Win o nagrodę
“Grand Prix – Winobranie 2016” w Zielonej Górze w kategorii wina
musujące oraz srebrny medal za najwyższą ocenioną winą w tym konkursie.
Grand Prix – Winobranie 2017 – Medal Brązowy
Medal złoty – wino GostArt 2016 z Winnicy Gostchorze ,
Medal złoty – wino GostArt 2016, półwytrawne z Winnicy Gostchorze



WINA LUBUSKIE



WINA LUBUSKIE

	Cena sprzedaży netto dla Zielonej Góry (minimum 12 szt.)	Cena sprzedaży netto z dostawą w całej Polsce (minimum 12 szt.)
TROJAN		
Johanniter 2018- kod:J8102	37,00 zł	39,50 zł
Riesling- kod: RR8102	37,00 zł	39,50 zł
Solaris 2018-kod:S8102	37,00 zł	39,50 zł
Traminer 2018-kod:T8102	37,00 zł	39,50 zł
Monarch Rose 2017-kod: Rose7102	37,00 zł	39,50 zł
Monarch Rose 2018-kod: Rose2018	37,00 zł	39,50 zł
Cuve Monarch&Regent 2018 -kod: MR7102	37,00 zł	39,50 zł
Regent 2018-kod: R8102	37,00 zł	39,50 zł
Monarch2018-kod: M8102	37,00 zł	39,50 zł
Cuve Monarch&Regent -kod: MR6102	30,00 zł	32,50 zł
Butelki 0,375 (J8102,Rose8102, R8102)	20,00 zł	22,50 zł
INGRID		
Muscat/MT	42,50 zł	45,00 zł
Solaris 2018	42,50 zł	45,00 zł
Zweigelt	42,50 zł	45,00 zł
Pinot Noire	42,50 zł	45,00 zł
Gewurztraminer	45,00 zł	47,50 zł
Rosea	45,00 zł	47,50 zł
Pinot Blanc	45,00 zł	47,50 zł
GOSTART		
Wytrawne 0,75	46,60 zł	49,00 zł
Półwytrawne 0,75	46,60 zł	49,00 zł
Wytrawne 0,375	32,00 zł	34,50 zł

Kontakt:

+48 791-223-066

zamowienia@winalubuskie.com

www.winalubuskie.com