



### Tomai 1903 Cabernet

Wino o ciemnoczerwonym kolorze z rubinowym odcieniem. Złożony aromat korzenno-owocowy z nutami łąka, suszonych śliwek, migdałów z przewagą przypraw - czarnego pieprzu i wanilii. Aromat pełny, aksamitny z zrównoważoną cierpkością. Polecamy podawać to wino w temperaturze 18°C, w połączeniu z czerwonym mięsem lub serami. Cabernet doskonale komponuje się z Camembertem, duńskimi niebieskimi serami, dojrzewającą Gouda, Parmigiano i Gorgonzola.

**półwytrawne**  **0,75l vol. 13,5%**  **18°C**



### Tomai 1903 Muscat

Stworzone ze specjalnych odmian winogron Muscat. Ma wyjątkowy i niezapomniany aromat. Kolor jasnosłomkowy. Intensywny aromat kwiatowy z przewagą róży, tworzy smak pełny, świeży i harmonijny. Polecamy podawać to wino z łososiem w kremowym sosie, a także serami Brie i Camembert.

**półwytrawne**  **0,75l vol. 12,5%**  **12°C**



### Tomai 1903 Cabernet

Wino o ciemnoczerwonym kolorze z rubinowym odcieniem. Złożony aromat korzenno-owocowy z nutami łąka, suszonych śliwek, migdałów z przewagą przypraw - czarnego pieprzu i wanilii. Aromat pełny, aksamitny z zrównoważoną cierpkością. Polecamy podawać to wino w temperaturze 18°C, w połączeniu z czerwonym mięsem lub serami. Cabernet doskonale komponuje się z Camembertem, duńskimi niebieskimi serami, dojrzewającą Gouda, Parmigiano i Gorgonzola.

**półwytrawne**  **0,75l vol. 13,5%**  **18°C**



### Embraced by Time Cabernet



Wino o ciemnoczerwonym kolorze z rubinowym odcieniem. Złożony aromat korzenno-owocowy z nutami fiołka, suszonych śliwek, migdałów, z przewagą przypraw - czarnego pieprzu i wanilii. Smak pełny i aksamitny z zrównoważoną cierpkością. Wino to polecamy podawać do intensywnych serów, takich jak Gruyère, o lekko orzechowym posmaku, a także do dań rybnych. Doskonałym połączeniem Cabernet jest łosoś pieczony z tymiankiem.

**półsłodkie**  **1,0l vol. 13%**  **18°C**




### Embraced by Time Muscat

Stworzone ze specjalnych odmian winogron Muscat, ma jasnosłomkowy kolor. Wyjątkowy i niezapomniany aromat kwiatowy z przewagą róży, ma pełny, świeży i harmonijny smak. Polecamy podawać do dań z ryb, owoców morza oraz deserów.

**półsłodkie**  **1,0l vol. 12%**  **12°C**



**Jakub Kruczkowski**

 **575 954 160**

**Manager Kategorii Wina**



**P.H.U. Lech - Pol Sp. z o.o.**

**62-200 Gniezno, ul. L. Okulickiego 21**

 **(61) 425 29 46**  **(61) 425 49 19**

**NIP 7842503202 KRS 0000661991**

[www.lech-pol.com](http://www.lech-pol.com)



### Viorica de Tomai

Powstaje ze specjalnej mołdawskiej endemicznej odmiany winorośli. Ma wyjątkowy i niezapomniany aromat. Wino o jasnosłomkowym kolorze zachwyca świeżym kwiatowym zapachem z przewagą róży i dodatkiem bazylii. Ma lekki i orzeźwiający, różany smak. Polecamy do dań rybnych. Viorica dobrze komponuje się również z Gruère, świeżą mozzarellą i kozim serem, które swoją słonością dobrze podkreśla bogaty aromat wina.

wytrawne



0,75l vol. 12,5%



12°C



### Chardonnay de Tomai

Wino o jasnosłomkowym kolorze. Aromat lekki z nutami dzikich kwiatów, świeżo skoszonej trawy i gruszki. Smak: pełny, miękki i świeży. Polecamy w połączeniu z drobiem lub ryba, a także miękkimi serami czyli brie, camembertem i kozim serem.

wytrawne



0,75l vol. 12,5%



12°C



### Saperavi de Tomai 2016

Wino produkowane według tradycyjnej technologii z wyselekcjonowanych winogron Saperavi uprawianych na plantacjach Tomai. Dojrzewało 18 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Wino o ciemnoczerwonym kolorze z rubinowym odcieniem. Aromat owocowy z przewagą nut czarnej porzeczki, wiśni i jesiennych liści, uzupełniony aromatem leżakowania w dębowych beczkach z przewagą niuansów wanilii i czekolady. Smak pełny, aksamitny, harmonijny z owocowym posmakiem i zrównoważoną cierpkością. Polecamy podawać to wino w temperaturze 18°C, w połączeniu z czerwonym mięsem lub serami. Pełne i mocno taniczne Saperavi dobrze komponuje się z bogatym smakiem parmezanu.

wytrawne



0,75l vol. 13,5%



18°C



### Negru de Tomai 2016

Wino produkowane według tradycyjnej technologii z mieszanki wyselekcjonowanych odmian winogron Cabernet, Merlot i Saperavi uprawianych na plantacjach Tomai. Dojrzewało 18 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Wino o ciemnoczerwonym kolorze z rubinowym odcieniem. Aromat korzenno-owocowy, z nutami fiołka, przypraw, czerwonych owoców (granat, dereń, czarna porzeczka, suszone śliwki), uzupełniony aromatem leżakowania w dębowych beczkach z przewagą niuansów waniliowo-czekoladowych. Smak pełny, aksamitny, harmonijny z korzenno-owocowym posmakiem i zrównoważoną cierpkością. Polecamy podawać to wino do dań z czerwonego mięsa i przekąsek.

wytrawne



0,75l vol. 13,5%



18°C

