

# Peter Zemmer Gewurztraminer "Selection R" DOC

Peter Zemmer - Górna Adyga - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC Alto Adige
Szczepy:	Gewurztraminer
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	6.5 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	10-12 °C

## Opis:

Z pewnością najbardziej typowe białe wino tyrolskie. Barwa intensywnie jasna, słomkowa ewoluująca z czasem do żółtej. Bukiet nieco pikantny, słodko-muskularny, z nutami suszonych kwiatów, goździków i róż. Obecne aromaty dojrzałych żółtych owoców, zwłaszcza brzoskwiń i moreli, łączą się z egzotycznymi zapachami liczi, owoców mango i marakui. Na podniebieniu pełne, pikantne, bogate, o wysokiej kwasowości.

## Podawać do:

Polecamy do krabów, homarów, ciasta oraz jako aperitif.

  
P E T E R  
ZEMMER

# *Peter Zemmer Lagrein Selection "R"*

**Peter Zemmer - Górna Addyga - Włochy**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Alto Adige DOC
Szczepy:	Lagrein
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	2.3 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Temperatura podawania:	18-20 °C

## **Opis:**

Już w pierwszym momencie daje się poznać jako wino o wyraźnym potencjale, prezentuje się zwarte i bardzo skoncentrowane. Wino o kolorze gładkiego granatu z czerwonymi i fioletowymi refleksami. Bukiet charakteryzuje się fiołkami, gorzką czekoladą, dzikimi jagodami i waniliową nutą. Na podniebieniu aksamitne z miękkimi garbnikami, o wyjątkowej strukturze i bardzo długim, trwałym smaku.

## **Podawać do:**

Polecamy do intensywnych dań mięsnych, dziczyzny i pikantnych serów.



P E T E R  
ZEMMER

# Peter Zemmer Gewurztraminer DOC

Peter Zemmer - Górna Addyga - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC Alto Adige / Sudtiroł
Szczepy:	Gewurztraminer
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	4.5 g/l
Kwasowość:	5.1 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	10 - 12 °C

## Opis:

Winorośl ta charakteryzuje się korzennym zapachem przypominającym nieco słodkiego Muscat'a. W bukietcie obecna nuta róż, suszonych kwiatów i goździków. Na podniebieniu mocne, ostre, bogate jeszcze świeży i żywy, co zawdzięcza z pewnością dzięki wyważonej kwasowości.

## Podawać do:

Polecane do krabów, homarów, pasztetów, skorupiaków oraz jako aperitif.

  
P E T E R  
Z E M M E R

# Peter Zemmer Pinot Grigio DOC

Peter Zemmer - Górna Addyga - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC Alto Adige
Szczepy:	Pinot Grigio
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.6 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2017 - Złoty Medal; Decanter - 95 pkt; Wine Spectator - 88 pkt
Temperatura podawania:	10 - 12 °C

## Opis:

Wyrazisty smak. Doskonała równowaga między słodyczą a kwasowością nadaje temu winu strukturę i siłę. Barwa jasno-słomkowa. Bukiet owocowy, z subtelnymi nutami gruszki. W smaku wytrawne, miękkie i obfite.

## Podawać do:

Polecamy do pieczonych grzybów, ryb słodkowodnych, gotowanych owoców morza i zupy rybnej.



P E T E R  
ZEMMER

# *Peter Zemmer Chardonnay DOC*

**Peter Zemmer - Górna Addyga - Włochy**



Charakter:	Białe
Apelacja:	Alto Adige DOC
Szczepy:	Chardonnay
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.2 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	10-12 °C

## **Opis:**

Wino z szeroką i barwną gamą owocowych smaków. Soczyste, smaczne, przyjazne i trwałe. O żółtej barwie z zielonkawym akcentem. Bukiet delikatny, charakterystyczny, owocowy z nutą banana i melona. Na podniebieniu świeże, żywe, z przyjemnym uczuciem sytości.

## **Podawać do:**

Polecamy do makaronu, przekąsek i białych mięs.



P E T E R  
ZEMMER

# Peter Zemmer "PUNGGL" Pinot Bianco DOC

Peter Zemmer - Górna Adyga - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC Alto Adige
Szczepy:	Pinot Blanc
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3 g/l
Kwasowość:	6.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Nagrody:	Wine Spectator - 89 pkt
Temperatura podawania:	10 - 12 °C

## Opis:

Wino o błyszczącej, żółtej barwie z zielonkawymi refleksami. Bukiet wyrafinowany, kwiecisty, typowy, przepiękny aromatem zielonych jabłek i przypraw. W smaku owocowe, nieco mineralne, przyjemne ciało z czystą odświeżającą kwasowością. Charakterystyczny aromat i doskonała kwasowość dają tę popularną moc, strukturę i smak wina.

## Podawać do:

Polecamy do przekąsek wszelkiego rodzaju, ziemniaków, ryb, skorupiaków i drobiu.



P E T E R  
ZEMMER

# Peter Zemmer Cortinie Rosso IGT

Peter Zemmer - Górna Addyga - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Alto Adige
Szczepy:	Lagrein 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauv. 10%, Cabernet Fr.10%
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	2.3 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 8 lat
Temperatura podawania:	18 °C

## Opis:

Wino wielkie, kompaktowe i bardzo skoncentrowane ze zróżnicowanym charakterem odmian z których powstało. Barwa głęboka, niemal granatowa. Bukiet zdominowany przez fiołki, ciemną czekoladę, tytoń, pieprz i trawy. W smaku silne, wytrawne, o mocnej konstrukcji i długo trwającym smaku.

## Podawać do:

Podawać do intensywnych czerwonych mięs, dziczyzny i pikantnych serów.



P E T E R  
ZEMMER

# *Peter Zemmer Cortinie Bianco IGT*

**Peter Zemmer - Górna Addyga - Włochy**



Charakter:	Białe
Apelacja:	Alto Adige IGT
Szczepy:	Chardonnay 50%, Pinot Grigio 30%, Gewuerztr. & Sauvign. 20%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.5 g/l
Kwasowość:	5.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 2 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2017 - Srebrny Medal;
Temperatura podawania:	8 -10 °C

## **Opis:**

Delikatna słomkowa barwa ze złotymi refleksami. Wino ma bardzo bogaty bukiet, który daje wyraźne wrażenie jego harmonijności. Wino, które po kilku latach przechowywania staje się szczególnym rozbudowanym. Silny bukiet dojrzałych owoców, różnorodność aromatów (morela, owoce tropikalne i wanilia). Na podniebieniu masywne, zrównoważone i słone.

## **Podawać do:**

Polecamy do przekąsek, świeżych warzyw oraz mięsa drobiowego.



P E T E R  
ZEMMER



# Peter Zemmer "Schiava Gentile" Edelvernatsch

Peter Zemmer - Górna Adyga - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Alto Adige
Szczepy:	Edelvernatsch
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	1.4 g/l
Kwasowość:	4.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka / stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	14 - 16 °C

## Opis:

Jasno rubinowe wino, o kwiatowym bukacie - fiołków i migdałów. Na podniebieniu kwasowy akcent, zauważamy grę porzeczki i gorzkiego migdała. Żywe, wytrawne, łagodne i harmonijne.

## Podawać do:

Polecamy do przekąsek, łagodnych serów, białych mięs i drobiu.



P E T E R  
ZEMMER

# Peter Zemmer "RAUT" Lagrein Selection "R" DOC

Peter Zemmer - Górna Addyga - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Alto Adige
Szczepy:	Lagrein
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	4.1 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	18 °C

## Opis:

Ciemnobrązowy, czerwony granat z fioletowymi refleksami, kompaktowe i bardzo ostre. Bukiet rozbudowany - aromatyczne fiołki, gorzka czekolada, leśne owoce, lukrecja i wanilia. Smak aksamitny z miękkimi taninami. Mocna konstrukcja, bardzo długi i trwały finisz.

## Podawać do:

Polecane do intensywnych dań mięsnych, dziczyzny i pikantnych serów.



P E T E R  
ZEMMER