

KIRMIZI ŞARAPLAR

200. Pasquier Desvignes Châteauneuf-du-Pape – 140 €

Côtes du Rhône, Fransa

Üzüm: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Muscardin, Vescapese, Picpoul Noir

Tadım Notları: Yakut kırmızısı ve olgun tonlara sahip zarif bir şaraptır. Burunda kiraz, böğürtlen, baharat, deri ve hafif mineral dokunuşlar hissedilir. Damakta güçlü gövdesi, dengeli tanenleri ve katmanlı baharat notalarıyla sofistike bir yapı sunar. 18 ay Fransız meşe fıçılarında dinlendirilmiş olup, uzun ve zarif bir bitişe sahiptir.

201. Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Reserve – 75€

Côtes du Rhône, Fransa

Üzüm: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Tadım Notları: Gözde derin yakut kırmızısı rengiyle dikkat çeken, klasik Rhône karakterini yansıtan bir şaraptır. Burunda kırmızı meyveler, kiraz, hafif baharat ve çiçeksi notalar hissedilir. Damakta yumuşak tanenler, dengeli asidite ve zarif bir baharat katmanı sunar. Orta-uzun bitişiyile canlı ve dengeli bir içim deneyimi sağlar.12 Ay Fransız meşesinde dinlendirmiş

202. Chateau Grand Champs – 52€

Bordeaux, Fransa

Üzüm: Merlot

Tadım Notları: klasik Bordeaux karakterini yansıtan derin yakut kırmızısı renge sahip sofistike bir şaraptır. Burunda siyah frenk üzümü, olgun erik, tütün ve hafif baharat notaları hissedilir. Damakta iyi yapılandırılmış tanenler, dengeli asidite ve meşe dokunuşlarıyla yuvarlak bir profil sunar. Orta-uzun bitişiyile zarif ve dengeli bir içim deneyimi sağlar.12 Ay Fransız meşesinde dinlendirilmiş

203. Medoc-Dulong Reserve – 80€

Bölge: Bordeaux, Fransa

Üzüm: Merlot, Cabernet Sauvignon

Tadım Notları:Derin bordo rengiyle dikkat çeken, klasik Médoc bölgesinin karakteristik özelliklerini taşıyan bir şaraptır. Burunda siyah frenk üzümü, karadut, tütün ve hafif vanilya notaları öne çıkar. Damakta güçlü gövdesi, belirgin ama rafine tanenleri ve dengeli asiditesiyle sofistike bir yapı sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde baharat ve kakao dokunuşları hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile olgun ve dengeli bir içim deneyimi sunar. 18 Ay Fransız meşesinde dinlendirmiş

204. Levalet IGP Pay's d'Oc – 50€

Languedoc-Roussillon, Fransa

Üzüm: Malbec

Tadım Notları:Koyu mor tonlara sahip, yoğun ve meyvemsi bir şaraptır. Burunda olgun böğürtlen, siyah erik ve hafif baharat notaları öne çıkar. Damakta güçlü gövdesi, yumuşak ama belirgin tanenleri ve dengeli asiditesiyle karakteristik bir Malbec deneyimi sunar. Orta-uzun bitişiyile baharat ve kakao dokunuşları hissedilir, keyifli ve dengeli bir içim sağlar.6ay eski fıçılarda dinlendirilmiş

205. Gérard Bertrand – Le Viala 2009 – 317 €

Minervois-La Livinière AOP, Languedoc, Fransa

Üzüm : Syrah, Grenache, Carignan

Tadım Notu: Derin yakut kırmızısı; kenarlarda yıllanmanın işareti olan hafif kiremit tonları görülebilir. Siyah meyveler (karadut, siyah kiraz, olgun böğürtlen)Baharatlı dokunuşlar (karabiber, tütün, tarçın) Meşe fıçılardan gelen vanilya, sedir ağacı, kahve gövdeli, dolgun yapılı bir şarap

206. Chateau Cantin Grand Cru Classe 2019 – 135€

Saint Emilion, Bordeaux, Fransa

Üzüm: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Tadım Notları:derin yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve zarif bir Bordeaux şarabıdır. Burunda siyah Frenk üzümü, olgun erik, tütün ve kakao notaları hissedilir. Damakta yoğun gövdesi, ipeksi tanenleri ve dengeli asiditesiyle sofistike bir yapı sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde baharat ve vanilya dokunuşları belirgindir. Uzun ve zarif bitişiyile rafine, kompleks ve unutulmaz bir içim deneyimi sağlar. 18 Ay Fransız meşesinde dinlendirmiş

207. Chateau De Lamarque Superior Classe 2017 – 135€

Haut Medoc, Bordeaux, Fransa

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Tadım Notları Koyu bordo rengi ve klasik Médoc karakteriyle dikkat çeken, zarif ve güçlü bir Bordeaux şarabıdır. Burunda siyah frenk üzümü, karadut, tütün ve hafif kakao notaları belirgindir. Damakta sıkı ama rafine tanenler, dengeli asidite ve iyi entegre olmuş meşe dokunuşları sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde vanilya ve baharat katmanları hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyile kompleks, rafine ve yaşlanma potansiyeli yüksek bir şaraptır.

208. Beaujolais Victor Berard – 60€

Bourgogne, Fransa

Üzüm: Gamay

Tadım Notları Canlı yakut kırmızısı rengiyle dikkat çeken, hafif ve zarif bir şaraptır. Burunda çilek ve siyah frenk üzümü aromaları belirgindir. Damakta yumuşak, ipeksi tanenler ve canlı yaz meyveleriyle dolu, hafif baharatlı bir tat sunar. Canlı ve meyvemsi karakteriyle, yaz yemekleri, barbeküler, ızgara etler ve sebzelerle mükemmel uyum sağlar.

209. Les Argelieres – 60€

Bourgogne, Fransa

Üzüm: Pinot Noir

Tadım Notları Parlak yakut kırmızısı rengiyle zarif ve dengeli bir Pinot Noir şarabıdır. Burunda kırmızı kiraz, çilek, ahududu ve hafif baharat notaları öne çıkar. Damakta yumuşak tanenler, canlı asidite ve ipeksi bir yapı sunar. Hafif meşe dokunuşları vanilya ve hafif baharat katmanları hissedilir. Orta uzunluktaki bitişiyile taze, sofistike ve dengeli bir içim deneyimi sunar.

210. Chateau Smith Haut Lafite Grand Cru Classe 2017 – 700€

Pessac Leognan-Graves, Bordeaux, Fransa

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Tadım Notları Koyu yakut kırmızısı rengiyle derin ve sofistike bir Bordeaux şarabıdır. Burunda siyah frenk üzümü, olgun kiraz, tütün, grafit ve kakao notaları belirgindir. Damakta güçlü gövdesi, kadifemsi tanenleri ve mükemmel dengelenmiş asiditesiyle kompleks ve rafine bir yapı sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, baharat ve hafif ıslı dokunuşlar hissedilir. Uzun, zarif ve katmanlı bitişiyile yıllanma potansiyeli yüksek, olağanüstü bir şaraptır. 24 Ay Fransız meşe fıçılarında dinlendirilmiş.

211. Chateau La Sirene De Giscours Grand Cru Classe 2017 – 250€

Margaux, Bordeaux, Fransa

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Tadım Notları: Koyu yakut kırmızısı rengi ve zarif yapısıyla Margaux'nun klasik stilini yansıtan sofistike bir Bordeaux şarabıdır. Burunda siyah frenk üzümü, olgun erik, menekşe, tütün ve baharat notaları belirgindir. Damakta ipeksi tanenler, dengeli asidite ve iyi entegre olmuş meşe dokunuşları sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, kakao ve baharat katmanları hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile rafine, kompleks ve yaşlanma potansiyeli yüksek bir şaraptır. 18 Ay Fransız meşe.

212. Reserve De Saint Jacques – 130€

Pomerol, Bordeaux, Fransa

Üzüm: Merlot

Tadım Notları: Derin yakut kırmızısı rengi ve zarif yapısıyla Pomerol bölgesinin karakteristik özelliklerini yansıtan sofistike bir Bordeaux şarabıdır. Burunda olgun siyah frenk üzümü, erik, trüf, tütün ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta kadifemsi tanenler, dengeli asidite ve iyi entegre olmuş meşe dokunuşları sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde kakao, vanilya ve baharat katmanları hissedilir. Uzun, yuvarlak ve sofistike bitişiyile kompleks ve rafine bir içim deneyimi sunar. 12 Ay Fransız meşe.

213. Chateau La Fleur De Petrus 2017 – 1500€

Pomerol, Bordeaux, Fransa

Üzüm: Merlot, Cabernet Franc

Tadım Notları: derin yakut kırmızısı rengi ve olağanüstü zarafetiyle Pomerol bölgesinin en prestijli şaraplarından biridir. Burunda olgun siyah frenk üzümü, erik, menekşe, trüf, kakao ve tütün notaları belirgindir. Damakta ipeksi tanenler, canlı asidite ve olağanüstü denge sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, baharat ve hafif is dokunuşları hissedilir. Uzun, katmanlı ve sofistike bitişiyile hem güçlü hem de rafine bir içim deneyimi sunar. Yaşlandıkça daha da kompleks hale gelen, koleksiyonluk bir şaraptır. Fıçıda Bekleme Süresi: 18 Ay Fransız meşe.

214. Chateau Petrus 1997 – 15.000€

Pomerol, Bordeaux, Fransa

Üzüm: Merlot

Tadım Notları: derin yakut kırmızısı rengiyle zarif ve sofistike bir Bordeaux şarabıdır. Burunda siyah erik, frenk üzümü, menekşe, tütün ve baharat notaları belirgindir. Damakta ipeksi tanenler, mükemmel dengelenmiş asidite ve zengin meyve katmanları sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde kakao, vanilya ve hafif baharat dokunuşları hissedilir. Uzun, yuvarlak ve kompleks bitişiyile rafine, derinlikli ve uzun yıllar olgunlaşma potansiyeline sahip bir şaraptır.24 Ay Fransız meşe.

215. Memoro Rosso – 40€

Toscana, İtalya

Üzüm: Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola, Merlot

Tadım Notları:Koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve dengeli bir İtalyan şarabıdır. Burunda olgun kırmızı meyveler, kuru erik, baharat, tütün ve hafif vanilya notaları belirgindir. Damakta yuvarlak tanenler, iyi dengelenmiş asidite ve dolgun bir gövde sunar. Meşe fıçıda olgunlaştırılması sayesinde kakao, baharat ve hafif kavrulmuş aromalar hissedilir. Orta-uzun bitişiyile sıcak, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.12 Ay karışık meşe (Fransız ve Amerikan).

216. Nipozzano Chianti Rufina Reserva – 95€

Toskana, İtalya

Üzüm: Sangiovese

Tadım Notları:parlak yakut kırmızısı rengi ve dengeli yapısıyla klasik bir Chianti Riserva şarabıdır. Burunda olgun kırmızı kiraz, nar, baharat, deri ve hafif tütün notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, ince dokulu tanenler ve iyi yapılandırılmış bir gövde sunar. Meşe fıçıda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, kakao ve hafif baharat katmanları hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile sofistike, dengeli ve yıllanma potansiyeli yüksek bir şaraptır.12 Ay Slavonya meşe.

217. Tenuta di Biserno Insoglio del Cinghiale IG – 240€

Toskana, İtalya

Üzüm: Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Tadım Notları:Koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve dengeli bir Toskana şarabıdır. Burunda olgun siyah kiraz, böğürtlen, baharat, tütün ve hafif kakao notaları belirgindir. Damakta yumuşak ama güçlü tanenler, canlı asidite ve katmanlı bir meyve profili sunar. Meşe fıçıda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, karabiber ve hafif kavrulmuş aromalar hissedilir. Orta-uzun bitişiyile sofistike, dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 12-16 Ay Fransız meşe.

218. Mazzei Castello di Fonterutoli 'Siepi' – 500€

Toskana, İtalya

Üzüm: Merlot, Sangiovese

Tadım Notları:derin yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve sofistike bir Toskana şarabıdır. Burunda olgun siyah kiraz, böğürtlen, kakao, tütün ve tatlı baharat notaları belirgindir. Damakta yoğun gövdesi, ipeksi tanenleri ve dengeli asiditesiyle zarif ve kompleks bir yapı sunar. Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, karabiber ve hafif kavrulmuş dokunuşlar hissedilir. Uzun, rafine ve katmanlı bitişiyile yıllanma potansiyeli yüksek, prestijli bir şaraptır. 18 Ay Fransız meşe.

219. Villa Antinori I.G.T – 100€

Toskana, İtalya

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot, Syrah

Tadım Notları: Parlak yakut kırmızısı rengiyle zarif ve dengeli bir Toskana şarabıdır. Burunda kırmızı kiraz, olgun erik, baharat, tütün ve hafif vanilya notaları belirgindir. Damakta yumuşak tanenler, canlı asidite ve iyi entegre edilmiş meşe dokunuşları sunar. Fransız ve Slavon meşe fıçılarda olgunlaştırılması sayesinde kakao, karanfil ve hafif kavrulmuş aromalar hissedilir. Orta-uzun bitişiyile rafine, dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 12 Ay Fransız ve Slavonya meşe.

220. Santero Dilé D Rosso – 110€

Piemonte, İtalya

Üzüm: Barbera

Tadım Notları:parlak yakut kırmızısı rengi ve meyvemsi karakteriyle öne çıkan, canlı ve keyifli bir İtalyan şarabıdır. Burunda taze kırmızı meyveler, çilek, kiraz ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta yumuşak tanenler, dengeli asidite ve ipeksi dokusuyla kolay içimli ve aromatik bir yapı sunar. Hafif tatlımsı dokunuşları ve orta uzunluktaki bitişiyile ferahlatıcı, eğlenceli ve rahat içimli bir şaraptır. (Paslanmaz çelik).

221. Pellissero Barbaresco – 300€

Piemonte, İtalya

Üzüm: Nebbiolo

*Tadım Notları:*derin yakut kırmızısı rengiyle zarif ve güçlü bir Nebbiolo şarabıdır. Burunda gül, kırmızı meyveler, kiraz, tarçın ve deri notaları belirgindir. Damakta güçlü gövdesi, belirgin ama rafine tanenleri ve dengeli asiditesiyle sofistike bir yapı sunar. Meşe fiçıda olgunlaştırılması sayesinde baharat, vanilya ve hafif toprak dokunuşları hissedilir. Uzun ve katmanlı bitişiyile yıllanma potansiyeli yüksek, kompleks ve prestijli bir şaraptr. 24 Ay meşe.

222. Dezzani DOC Rosso "Otto Bucce" – 45€

Piemonte, İtalya

Üzüm: Dolcetto, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon,

Bonarda, Albarossa, Freisa, Syrah

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve karakteristik bir Piemonte şarabıdır. Burunda olgun kırmızı meyveler, kiraz, böğürtlen, baharat ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta dengeli gövdesi, yuvarlak tanenleri ve canlı asiditesiyle sofistike bir yapı sunar. Meşe fiçıda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, kakao ve hafif baharat dokunuşları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile zarif, dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sunar. 18 Ay Fransız meşe.

223. Casalforte Merlot IGT – 50€

Veneto, İtalya

Üzüm: Merlot

*Tadım Notları:*derin yakut kırmızısı rengiyle yumuşak ve meyvemsi bir karaktere sahip, dengeli bir İtalyan şarabıdır. Burunda olgun kırmızı erik, böğürtlen, tatlı baharat ve hafif vanilya notaları belirgindir. Damakta kadifemsi tanenler, iyi yapılandırılmış bir gövde ve dengeli asidite sunar. Meşe fiçıda olgunlaştırılması sayesinde kakao, karamel ve baharat katmanları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile yumuşak, rafine ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 6 Ay meşe.

224. Casalforte Valpolicella Superiore – 57€

Veneto, İtalya

Üzüm: Corvina, Corvinone, Rondinella

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve dengeli bir Veneto şarabıdır. Burunda olgun kırmızı meyveler, vişne, böğürtlen, baharat ve hafif tütün notaları belirgindir. Damakta ipeksi tanenler, canlı asidite ve iyi yapılandırılmış bir gövde sunar. Meşe fiçıda olgunlaştırılması sayesinde kakao, vanilya ve hafif baharat dokunuşları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile zarif, kompleks ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 12 Ay Slavonya meşe.

225. Masi Costasera Amarone Classico – 245€

Verona, İtalya

Üzüm: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Tadım Notları: derin yakut kırmızısı rengi ve yoğun karakteriyle güçlü bir Amarone şarabıdır. Burunda kuru erik, vişne likörü, kakao ve tatlı baharat notaları öne çıkar. Damakta dolgun gövdesi, ipeksi tanenleri ve dengeli asiditesiyle kompleks bir yapı sunar. Appassimento yöntemiyle üretilmiş olup, uzun ve sofistike bir bitişe sahiptir. 24 Ay meşe.

226. Vecchio Marone Primitivo Di Puglia – 50€

Puglia, İtalya

Üzüm: Primitivo

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengi ve yoğun meyvemsi karakteriyle dikkat çeken bir şaraptır. Burunda olgun böğürtlen, erik, vanilya ve tatlı baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövdesi, yumuşak tanenleri ve dengeli asiditesiyle kadifemsi bir yapı sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde kakao ve hafif kavrulmuş aromalar hissedilir. Uzun ve sıcak bitişiyile zengin, dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sunar. 12 Ay Amerikan ve Fransız meşe.

227. 770 Miles Zinfandel – 52€

Kaliforniya, Amerika

Üzüm: Zinfandel

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengi ve meyvemsi karakteriyle öne çıkan, yumuşak içimli bir şaraptır. Burunda olgun böğürtlen, ahududu, tatlı baharat ve hafif vanilya notaları belirgindir. Damakta dolgun gövdesi, yumuşak tanenleri ve dengeli asiditesiyle kadifemsi bir yapı sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile sıcak, yuvarlak ve keyifli bir içim deneyimi sunar. 9 Ay Amerikan meşe.

228. Opus One – 3000€

Napa Valley, Kaliforniya, Amerika

Üzüm: Cabernet Sauvignon

Tadım Notları: Siyah frenk üzümü, böğürtlen, tütün ve kakao notalarıyla sofistike ve dengeli bir Napa Valley şarabıdır. İpeksi tanenler, dolgun gövde ve uzun, zarif bitişiyile yıllanma potansiyeli yüksek, prestijli bir şaraptır. 18-24 Ay yeni Fransız meşe.

229. Catena Malbec – 70€

Mendoza, Arjantin

Üzüm: Malbec

Tadım Notları: Koyu mor rengi ve zengin aromatik yapısıyla dikkat çeker. Burunda olgun böğürtlen, erik, menekşe ve kakao notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve dengeli asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve baharat dokunuşları hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyile karakteristik bir Malbec deneyimi sunar. 12-18 Ay Fransız meşe.

230. Matsu El Recio – 104€

Toro, İspanya

Üzüm: Tinto Toro

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve rafine bir Tempranillo şarabıdır. Burunda olgun böğürtlen, kuru incir, kakao, tütün ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve dengeli asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve hafif kavrulmuş dokunuşlar hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile sofistike ve karakteristik bir içim deneyimi sunar. 14 Ay meşe.

231. Muriel Rioja Crianza Fincas De La Villa – 55€

Rioja, İspanya

Üzüm: Tempranillo

*Tadım Notları:*Klassik Rioja karakterine sahip, dengeli ve zarif bir Tempranillo şarabıdır. Burunda kırmızı meyveler, vanilya, tütün ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve iyi dengelenmiş bir yapıya sahiptir. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve hafif kavrulmuş dokunuşlar hissedilir. Orta-uzun bitişiyile keyifli ve rafine bir içim sunar. 12 Ay Amerikan meşe.

232. Pago De Carrovejas 2019 – 200€

Ribera del Duero, İspanya

Üzüm: Tinto Fino

*Tadım Notları:*derin yakut kırmızısı rengiyle zengin ve sofistike bir Ribera del Duero şarabıdır. Burunda olgun böğürtlen, siyah erik, kakao, tütün ve baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve mükemmel dengelenmiş asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve hafif isli dokunuşlar hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile kompleks ve yıllanma potansiyeli yüksek bir şaraptr. 12-18 Ay yeni meşe.

233. Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon – 60€

Şili

Üzüm: Cabernet Sauvignon

*Tadım Notları:*Koyu yakut kırmızısı rengiyle yoğun ve dengeli bir şaraptır. Burunda siyah frenk üzümü, olgun erik, biberiye ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, belirgin tanenler ve canlı asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Uzun ve dengeli bitişiyile karakteristik bir Şili Cabernet Sauvignon örneğidir.12 Ay Fransız ve Amerikan meşe.

234. Miriani Kindzmarauli Semi Sweet – 45€

Kakheti, Gürcistan

Üzüm: Saperavi

Tadım Notları: derin yakut kırmızısı rengiyle yumuşak ve dengeli bir yarı tatlı şaraptır. Burunda olgun böğürtlen, kiraz, erik ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta ipeksi tanenler, doğal tatlılık ve canlı asidite sunar. Dengeli yapısı ve meyvemsi karakteriyle keyifli, zarif ve uzun bitişli bir içim deneyimi sağlar. Beklemedi (Çelik tank) belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve mükemmel dengelenmiş asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve hafif isli dokunuşlar hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile kompleks ve yıllanma potansiyeli yüksek bir şaraptır.12-18 Ay yeni meşe.

235. Porta Caeli Ament Blend – 90€

Marmara, Türkiye

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve sofistike bir şaraptır. Burunda olgun siyah meyveler, vişne, tütün ve baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve dengeli asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya, kakao ve hafif isli dokunuşlar hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile kompleks, rafine ve yıllanma potansiyeli yüksek bir şaraptır. 18 Ay Fransız meşe.

236. Chamlija Nevi Şahsına Münhasır – 80€

Kırklareli, Türkiye

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Tadım Notları: koyu mor tonlarıyla derin ve karakteristik bir kırmızı şaraptır. Burunda olgun siyah meyveler, vişne, baharat, tütün ve hafif mineral dokunuşlar belirgindir. Damakta dolgun gövde, güçlü tanenler ve canlı asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya, kakao ve hafif isli aromalar hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyile kompleks, rafine ve özgün bir içim deneyimi sunar. 16 Ay Fransız meşe.

237. Chateau Kalpak – 80€

Tekirdağ Türkiye

Üzüm: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Tadım Notları: derin yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve sofistike bir Bordeaux stili kupajdır. Burunda siyah frenk üzümü, olgun erik, tütün, baharat ve hafif deri notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve dengeli asidite sunar. Fransız meşe fiçılarda olgunlaştırılması sayesinde vanilya, kakao ve hafif isli dokunuşlar hissedilir. Uzun ve kompleks bitişiyile yıllanma potansiyeli yüksek, rafine bir şaraptır. 18-24 Ay Fransız meşe.

238. Arcadia Odrysia Kırmızı Blend – 55€

Lüleburgaz Türkiye

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle dengeli ve meyvemsi bir şaraptır. Burunda kırmızı orman meyveleri, vişne, baharat ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve canlı asiditeli bir yapı sunar. Meşe fiçı dokunuşlarıyla hafif vanilya ve kakao notaları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile taze, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sunar. 12-18 Ay meşe.

239. Prestige Kalecik Karası – 70€

Ankara , Türkiye

Üzüm: Kalecik Karası

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle zarif ve dengeli bir şaraptır. Burunda olgun çilek, vişne, nar, gül ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve canlı asiditeli bir yapı sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve hafif kakao dokunuşları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile taze, rafine ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 9 Ay meşe.

240. Vinkara Winehouse Dömi-Sec – 50€

Ankara, Türkiye

Üzüm: Kalecik Karası

Tadım Notları: açık yakut kırmızısı rengiyle yarı sek, meyvemsi ve dengeli bir şaraptır. Burunda olgun kırmızı meyveler, vişne, çilek ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve hafif tatlımsı bir yapı sunar. Canlı asiditesiyle tazeleyici, yuvarlak ve keyifli bir içim deneyimi sağlar (Paslanmaz çelik).

241. Kavaklıdere Selection – 62€

Elazığ, Türkiye

Üzüm: Öküzgözü, Boğazkere

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve dengeli bir şaraptır. Burunda siyah kiraz, böğürtlen, tütün ve baharat notaları belirgindir. Damakta orta-dolgun gövde, ipeksi tanenler ve dengeli asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Uzun ve rafine bitişiyile kompleks ve zarif bir içim deneyimi sağlar. 12 Ay meşe.

242. Urla Nero d'Avola – 80€

İzmir, Türkiye

Üzüm: Nero d'Avola, Urla Karası

Tadım Notları: Koyu yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve dengeli bir şaraptr. Burunda olgun kiraz, böğürtlen, baharat ve hafif tütün notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, yumuşak tanenler ve canlı asidite sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyile rafine ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 12 Ay meşe

243. Pendore Öküzgözü – 80€

Manisa, Türkiye

Üzüm: Öküzgözü

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle canlı ve dengeli bir şaraptır. Burunda kırmızı orman meyveleri, vişne, nar ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve yüksek asiditeli bir yapı sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde hafif vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile taze, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 6-9 Ay meşe.

244. Urla Nexus – 70€

İzmir, Türkiye

Üzüm: Merlot, Nero d'Avola, Cabernet Franc

*Tadım Notları:*koyu yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve sofistike bir şaraptır. Burunda olgun siyah meyveler, vişne, tütün, baharat ve hafif mineral dokunuşlar belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve dengeli asidite sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya, kakao ve baharat katmanları hissedilir. Uzun ve rafine bitişiyile kompleks, derinlikli ve yıllanma potansiyeli yüksek bir şaraptır. 18 Ay Fransız meşe.

245. Sagavin – 80€

Denizli Türkiye

Üzüm: Shiraz

Tadım Notaları Koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve dengeli bir şaraptır. Burunda olgun kırmızı meyveler, vişne, böğürtlen ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta-dolgun gövde, yumuşak tanenler ve canlı asidite sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile sofistike ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. Fıçıda 12 Ay meşe.

246. Kayra Allure Kalecik Karası – 45€

Denizli Türkiye

Üzüm: Kalecik Karası

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle hafif ve zarif bir şaraptır. Burunda çilek, vişne, nar ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta yumuşak tanenler, dengeli asidite ve ipeksi bir yapı sunar. Ferahlatıcı ve meyvemsi karakteriyle orta uzunlukta, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 6 Ay meşe.

247. Prodom – 65€

Aydın Türkiye

Üzüm: Öküzgözü, Kalecik Karası

*Tadım Notları:*koyu yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve dengeli bir şaraptır. Burunda siyah meyveler, vişne, böğürtlen, tütün ve baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve canlı asidite sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya, kakao ve hafif isli dokunuşlar hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyile kompleks ve rafine bir içim deneyimi sağlar. 9 Ay meşe.

248. Paşaeli 6 N – 45€

Kazdağları Türkiye

Üzüm: Karasakız

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle canlı ve dengeli bir şaraptır. Burunda kırmızı meyveler, vişne, nar, baharat ve hafif topraksı notalar belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve yüksek asiditeli bir yapı sunar. Ferahlatıcı ve meyvemsi karakteriyle orta uzunlukta, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. (Paslanmaz çelik).

249. Mor Salkım Cantabile – 40€

Bodrum Türkiye

Üzüm: Merlot

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle hafif ve meyvemsi bir şaraptır. Burunda kırmızı orman meyveleri, çilek, vişne ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve dengeli asiditeli bir yapı sunar. Ferahlatıcı, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 12 Ay meşe.

250. Mor Salkım Adagio – 50€

Bodrum Türkiye

Üzüm: Cabernet Sauvignon

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle dengeli ve zarif bir şaraptır. Burunda olgun kırmızı meyveler, vişne, böğürtlen ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta orta gövdeli, yumuşak tanenli ve canlı asiditeli bir yapı sunar. Meşe fıçı dokunuşlarıyla hafif vanilya ve kakao notaları hissedilir. Uzun ve rafine bitişiyile sofistike ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 18 Ay meşe.

251. Likya Achiara – 65€

Antalya, Türkiye

Üzüm: Achiara

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve dengeli bir şaraptır. Burunda olgun siyah meyveler, böğürtlen, erik, tütün ve baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, ipeksi tanenler ve dengeli asidite sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya, kakao ve hafif isli dokunuşlar hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile sofistike, kompleks ve rafine bir içim deneyimi sağlar. (Paslanmaz çelik).

252. Alice ALICE LERMONOS – 25€

Denizli , Türkiye

Üzüm: Öküzgözü Boğazkere Cabernet. Sauv

Tadım Notları Açık yakut renginde. Kırmızı meyvemsi aromalar burunda belirgin, damakta da meyvemsi. Orta gövdeli, yumuşak tanenli, canlı ve diri asiditeli bır kırmızı. Dengeli ve rahat içimli. 1-2 yıl içinde 16 derecede sunulmalı, etli-kıymalı hamurışleriyle, köfte ve burgerlerle denenmel Açık yakut renginde. Kırmızı meyvemsi aromalar burunda belirgin, damakta da meyvemsi. Orta gövdeli, yumuşak tanenli, canlı ve diri asiditeli bır kırmızı. Dengeli ve rahat içimli. 1-2 yıl içinde 16 derecede sunulmalı.

253. Lucian Arkas Bağları İdol – 25€

İzmir, Türkiye

Üzüm: Kalecik karası Öküzgözü Cabarnet Sauv Merlot

Tadım Notları Lucian Arkas İdol , İzmir ilindeki Lucian Arkas şaraphanesinde organik olarak yetiştirilen Cabernet Sauvignon ve Merlot'un karışımından üretilen kırmızı bir şaraptır. Kadifemsi pürüzsüz tanenlerle zengin böğürtlen ve vişne aromaları. Peynir ve şarküteri tabakları, risotto, makarna ve ızgara etlerin yanına çok yakışıyor. Ege Denizi lezzetlerini ortaya çıkaran organik üretim yöntemleri kullanılarak üretilmiştir.

254. Nif Bağları Luz Eos – 25€

İzmir, Türkiye

Üzüm Shiraz ve Sangiovese

Tadım Notları : Nif Bağları adını, Kemalpaşa'nın eski isimlerinden biri olan ve orman-su perisi anlamına gelen Nymphaion'dan alır. Şarabın adı olan Luz ise "ışık" anlamına gelmektedir ve ön etiketteki Şafak Tanrıçası "Eos" illüstrasyonu, sanatçı Umut Karaman tarafından çizilmiştir.

255. Yanık Ülke – 25€

Manisa Türkiye

Üzüm : Merlot

*Tadım Notları :*Bordo renginde. Reçelsi kırmızı meyve çağrışımlı bukelere sahip. Orta gövdeli, yumuşak, hafif ve rahat içimli. 1-2 yıl içinde kümes hayvanları ve kuzu, süt danası gibi kırmızı etlerle denenmeli.



300. Chateau Haut-Mouleyre Blanc – 65€

Bordeaux, Fransa

Üzüm: Sauvignon Blanc, Semillon

Tadım Notları: parlak açık sarı rengiyle ferah ve dengeli bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, armut, limon kabuğu ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve mineral dokunuşlarla tazeleyici bir yapı sunar. Uzun ve zarif bitişiyile ferahlatıcı ve dengeli bir içim deneyimi sağlar. (Paslanmaz çelik).

301. Calvet Réserve du Ciron Sauternes- Sweet – 100€

Bordeaux, Fransa

Üzüm: Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Tadım Notları Altın sarısı rengiyle zengin ve sofistike bir tatlı şaraptır. Burunda bal, kayısı, kuru incir, tropikal meyveler ve hafif fındık notaları belirgindir. Damakta yoğun, kadifemsi dokusu ve canlı asiditesiyle dengeli bir tatlılık sunar. Uzun ve kompleks bitişiyile rafine, zengin ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 12 Ay meşe.

302. Calvet Bordeaux Blanc – 50€

Bordeaux, Fransa

Üzüm: Sauvignon Blanc

Tadım Notları: altın sarısı rengiyle zengin ve sofistike bir tatlı şaraptır. Burunda bal, kayısı, kuru incir, tropikal meyveler ve hafif fındık notaları belirgindir. Damakta yoğun, kadifemsi dokusu ve canlı asiditesiyle dengeli bir tatlılık sunar. Uzun ve kompleks bitişiyile rafine, zengin ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. (Paslanmaz çelik).

303. Domaine Michel Saint Martin Chablis Laroche – 120€

Bourgogne, Fransa

Üzüm: Chardonnay

*Tadım Notları:*parlak açık altın sarısı rengiyle zarif ve mineralli bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, narenciye, beyaz çiçekler ve belirgin mineral notalar öne çıkar. Damakta canlı asidite, ince dokulu gövde ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Uzun ve temiz bitişiyile taze, sofistike ve dengeli bir Chablis deneyimi sağlar. 9 Ay meşe.

304. Domaine Michel Laroche Chablis Premier Cru – 200€

Les Vaudevey, Fransa

Üzüm: Chardonnay

*Tadım Notları:*parlak altın sarısı rengiyle zarif ve kompleks bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, limon kabuğu, beyaz çiçekler ve belirgin mineral notalar öne çıkar. Damakta canlı asidite, rafine bir gövde ve dengeli bir yapı sunar. Kireçtaşı ve deniz fosili içeren Toprak yapısı sayesinde çarpıcı bir mineraliteye sahiptir. Uzun ve sofistike bitişiyile zarif, ferahlatıcı ve yaşlanma potansiyeli yüksek bir Chablis deneyimi sunar. 12 Ay meşe.

305. Moillard Pouilly Fuisse – 135€

Bourgogne, Fransa

Üzüm: Chardonnay

*Tadım Notları:*açık altın sarısı rengiyle zarif ve dengeli bir Chardonnay şarabıdır. Burunda olgun beyaz şeftali, armut, limon kabuğu ve hafif fındık notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, canlı asidite ve ipeksi bir doku sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve tereyağı dokunuşları hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyile rafine, kompleks ve yaşlanma potansiyeli yüksek bir beyaz şaraptır. 12 Ay meşe.

306. Pascal Jolivet Sancerre – 135€

Loire, Fransa

Üzüm: Sauvignon Blanc

*Tadım Notları:*parlak soluk sarı rengiyle taze ve mineralli bir Sauvignon Blanc şarabıdır. Burunda yeşil elma, limon, greyfurt, çimen ve belirgin çakıl taşı mineralliği öne çıkar. Damakta yüksek asidite, canlı ve rafine bir yapı sunar. Ferahlatıcı, uzun ve dengeli bitişiyile zarif ve karakteristik bir Sancerre deneyimi sağlar.

Paslanmaz çelik

307. Pascal Jolivet Pouilly Fume – 160€

Loire, Fransa

Üzüm: Sauvignon Blanc

*Tadım Notları:*çık soluk sarı rengiyle taze, mineralli ve sofistike bir Sauvignon Blanc şarabıdır. Burunda yeşil elma, narenciye, çimen, beyaz çiçekler ve karakteristik çakmaktaşı mineralliği öne çıkar. Damakta yüksek asidite, canlı ve rafine bir yapı sunar. Çelik tanklarda fermente edilerek fıçı kullanılmadan üretilir, böylece saf ve parlak bir aromatik profil sunar. Uzun ve keskin bitişiyile dengeli, ferahlatıcı ve zarif bir içim deneyimi sağlar.

308. Arthur Metz Sushi – 75€

Alsace, Fransa

Üzüm: Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Muscat

*Tadım Notları:*parlak açık sarı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, narenciye, beyaz şeftali ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve dengeli bir minerallite sunar. Ferahlatıcı ve zarif yapısı, özellikle suşi ve deniz ürünleri eşleşmeleri için idealdir. Uzun ve temiz bitişiyile keyifli ve hafif bir içim deneyimi sağlar.

309. Casalforte Pinot Grigio delle Venezie – 55€

Veneto, İtalya

Üzüm: Pinot Grigio

*Tadım Notları:*açık saman sarısı rengiyle ferahlatıcı ve dengeli bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, armut, narenciye ve beyaz çiçek notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve hafif mineral dokunuşlar sunar. Ferahlatıcı ve temiz bitişiyile hafif, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

310. Masi Soave Classico – 60€

Veneto, İtalya

Üzüm: Trebbiano, Garganega

*Tadım Notları:*parlak saman sarısı rengiyle ferah ve dengeli bir beyaz şaraptır. Burunda beyaz çiçekler, yeşil elma, armut ve narenciye notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve hafif mineral dokunuşlar sunar. Ferahlatıcı, zarif ve temiz bitişiyle dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

311. Villa Spirina Gavi Di Gavi – 100€

Piemonte, İtaly

Üzüm: Cortese

Tadım Notları: parlak açık altın sarısı rengiyle taze ve zarif bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, limon, beyaz çiçekler ve hafif badem notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, mineralite ve orta gövdeli bir yapı sunar. Ferahlatıcı ve uzun bitişiyle rafine, dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

312. Villa Antinori Bianco – 55€

Toscana, İtaly

Üzüm: Trebbiano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling

*Tadım Notları:*parlak açık saman sarısı rengiyle taze ve dengeli bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, armut, narenciye ve beyaz çiçek notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve hafif mineral dokunuşlar sunar. Ferahlatıcı, zarif ve temiz bitişiyle dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

313. Banfi Le Rime – 60€

Toscana, İtalya

Üzüm: Chardonnay, Pinot Grigio

Tadım Notları: parlak açık saman sarısı rengiyle ferah ve meyvemsi bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, armut, narenciye ve beyaz çiçek notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, hafif gövde ve mineralli bir yapı sunar. Ferahlatıcı ve dengeli bitişiyle hafif, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

314. Banfi Fumaio – 72€

Toscana, İtalya

Üzüm: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Tadım Notları: parlak açık sarı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda narenciye, yeşil elma, tropikal meyveler ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta orta gövdeli, canlı asiditeli ve hafif mineralli bir yapı sunar. Ferahlatıcı ve dengeli bitişiyle keyifli, zarif ve kolay içimli bir şaraptır.

315. Kurtatsch Gewurztraminer – 130€

Alto Adige, İtalya

Üzüm: Gewurztraminer

Tadım Notları: parlak altın sarısı rengiyle aromatik ve zengin bir beyaz şaraptır. Burunda gül, içi, narenciye kabuğu ve tatlı baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, düşük asidite ve hafif yağlı bir doku sunar. Uzun ve baharatlı bitişiyle yoğun, sofistike ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

316. Attems – 70€

Friuli, İtalya

Üzüm: Pinot Grigio

Tadım Notları: parlak saman sarısı rengiyle ferah ve dengeli bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, armut, narenciye ve beyaz çiçek notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve hafif mineral dokunuşlar sunar. Ferahlatıcı, zarif ve uzun bitişiyle dengeli ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

317. Feudi San Gregorio Greco Di Tufo – 90€

Campania, İtalya

Üzüm: Greco

Tadım Notları: parlak altın sarısı rengiyle mineralli ve zarif bir beyaz şaraptır. Burunda olgun şeftali, limon, beyaz çiçekler ve belirgin mineral notalar öne çıkar. Damakta dolgun gövde, canlı asidite ve hafif badem dokunuşları sunar. Uzun, ferahlatıcı ve sofistike bitişiyle karakteristik bir Greco di Tufo deneyimi sağlar.

318. Feudi San Gregorio Falanghina – 90€

Campania, İtalya

Üzüm: Falanghina

Tadım Notları: parlak saman sarısı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, beyaz şeftali, narenciye ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta orta gövde, canlı asidite ve hafif mineralite sunar. Ferahlatıcı, dengeli ve uzun bitişiyle keyifli ve zarif bir içim deneyimi sağlar.

319. Prinz Von Hessen Riesling – 75€

Rheingau, Almanya

Üzüm: Riesling

Tadım Notları: parlak açık sarı rengiyle taze ve zarif bir Riesling şarabıdır. Burunda yeşil elma, limon, beyaz şeftali ve hafif petrol notaları belirgindir. Damakta yüksek asidite, hafif mineralite ve dengeli bir tatlılık sunar. Uzun, ferahlatıcı ve rafine bitişiyle canlı ve karakteristik bir Riesling deneyimi sağlar.

320. Hansbaer Riesling Trocken – 50€

Almanya

Üzüm: Riesling

*Tadım Notları:*parlak açık sarı rengiyle taze ve zarif bir Riesling şarabıdır. Burunda yeşil elma, limon, beyaz şeftali ve hafif petrol notaları belirgindir. Damakta yüksek asidite, hafif mineralite ve dengeli bir tatlılık sunar. Uzun, ferahlatıcı ve rafine bitişiyle canlı ve karakteristik bir Riesling deneyimi sağlar.

321. Hans Baer Gewürztraminer (off dry) – 45€

Almanya

*Tadım Notu:*Burunda liçi, gül ve tropikal meyveler (özellikle ananas) belirgin. Damakta hafif tatlı, aromatik ve çiçeksi; yumuşak asiditeyle dengelenmiş. Ferah, içimi kolay ve meyvemsi bir bitişe sahip.

322. Mud House Marlborough Sauvignon Blanc – 55€

Marlborough, Yeni Zelanda

Üzüm: Sauvignon Blanc

Tadım Notları: parlak açık sarı rengiyle ferah ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda çimen, yeşil biber, tropikal meyveler ve narenciye notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, hafif minerallik ve tazeleyici bir yapı sunar. Uzun ve ferahlatıcı bitişiyle klasik bir Marlborough Sauvignon Blanc deneyimi sağlar.

323. Cloudy Bay Sauvignon Blanc – 100€

Marlborough, Yeni Zelanda

Üzüm: Sauvignon Blanc

Tadım Notları: parlak soluk sarı rengiyle canlı ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda çimen, misket limonu, tropikal meyveler ve beyaz çiçek notaları belirgindir. Damakta yüksek asidite, mineralite ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Uzun, taze ve dengeli bitişiyle ikonik bir Marlborough Sauvignon Blanc deneyimi sağlar.

324. Mar De Frades – 120€

Rias Baixas, İspanya

Üzüm: Albarino

Tadım Notları: parlak soluk sarı rengiyle taze ve mineralli bir Albariño şarabıdır. Burunda yeşil elma, beyaz şeftali, narenciye ve deniz esintisini andıran tuzlu mineraller belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Uzun, sofistike ve dengeli bitişiyle deniz ürünleriyle mükemmel uyum sağlayan zarif bir içim deneyimi sunar.

325. Ethereo Albarino – 100€

Rias Baixas, İspanya

Üzüm: Albarino

Tadım Notları: parlak soluk sarı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, beyaz şeftali, limon kabuğu ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta canlı asidite, hafif mineralite ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Uzun, zarif ve dengeli bitişiyle özellikle deniz ürünleriyle mükemmel uyum sağlar.

326. Jose Pariente Verdejo – 80€

Rueda, İspanya

Üzüm: Verdejo

Tadım Notları: parlak açık sarı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, armut, narenciye, çimen ve hafif mineral notalar belirgindir. Damakta canlı asidite, orta gövde ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Uzun, dengeli ve zarif bitişiyle karakteristik bir Verdejo deneyimi sağlar.

327. Errazuriz Estate Sauvignon Blanc – 55€

Şili

Üzüm: Sauvignon Blanc

Tadım Notları: parlak soluk sarı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, misket limonu, çimen ve tropikal meyve notaları belirgindir. Damakta yüksek asidite, hafif minerallik ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Uzun, canlı ve dengeli bitişiyle keyifli bir deneyimi sağlar.

328. Miriani Alazani Valley Semi Sweet – 37€

Gürcistan

Üzüm: Rkatsiteli, Kakhuri Mtsvane

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle yumuşak ve meyvemsi bir yarı tatlı şaraptır. Burunda olgun kırmızı meyveler, vişne, çilek ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta yuvarlak tanenler, dengeli tatlılık ve canlı asidite sunar. Orta uzunluktaki bitişiyle keyifli, aromatik ve kolay içimli bir şaraptır.

329. 770 Miles Chardonnay – 55€

Kaliforniya, ABD

Üzüm: Chardonnay

Tadım Notları: parlak altın sarısı rengiyle dengeli ve meyvemsi bir beyaz şaraptır. Burunda olgun armut, tropikal meyveler, vanilya ve hafif tereyağı notaları belirgindir. Damakta orta gövde, yumuşak asidite ve hafif kremamsı bir doku sunar. Meşe fiçı dokunuşları sayesinde vanilya ve fındık aromaları hissedilir. Orta uzunlukta, dengeli ve keyifli bir bitişe sahiptir.

330. Sarafin Chardonnay – 75€

Ege, Türkiye

Üzüm: Chardonnay

Tadım Notları: parlak altın sarısı rengiyle zengin ve dengeli bir beyaz şaraptır. Burunda olgun şeftali, ananas, vanilya ve hafif tereyağı notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, yuvarlak asidite ve kremamsı bir doku sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya, fındık ve hafif baharat dokunuşları hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyle rafine ve kompleks bir içim deneyimi sağlar.

331. Kavaklıdere Egeo Sauvignon Blanc – 67€

Ege, Türkiye

Üzüm: Sauvignon Blanc

Tadım Notu: Canlı narenciye aromaları (limon, greyfurt), yeşil elma ve hafif tropikal meyve dokunuşları. Damakta diri asidite, taze ve hafif otsu karakter. Ferahlatıcı, dengeli ve enerjik.

332. Umurbey Sauvignon Blanc – 65€

Trakya, Türkiye

Üzüm: Sauvignon Blanc

Tadım Notları: parlak açık sarı rengiyle taze ve canlı bir beyaz şaraptır. Burunda misket limonu, yeşil elma, çimen ve tropikal meyveler belirgindir. Damakta yüksek asidite, hafif mineralite ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Uzun, zarif ve dengeli bitişiyle keyifli bir içim deneyimi sağlar.

333. Selendi Beyaz – 60€

Türkiye

Üzüm: Chardonnay, Viognier, Narince

Tadım Notları: parlak açık sarı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, narenciye, beyaz çiçekler ve hafif mineral notalar belirgindir. Damakta orta gövdeli, canlı asiditeli ve dengeli bir yapı sunar. Ferahlatıcı ve uzun bitişiyle zarif, sofistike ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

334. Urla Chardonnay – 70€

Ege, Türkiye

Üzüm: Chardonnay

Tadım Notları: altın sarısı rengiyle zarif ve dengeli bir beyaz şaraptır. Burunda olgun şeftali, armut, vanilya ve hafif tereyağı notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, canlı asidite ve kremamsı bir doku sunar. Meşe fiçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve fındık dokunuşları hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyle rafine ve keyifli bir içim deneyimi sağlar. 9-12 Ay meşe.

335. Rindera Bornova Misketi – 55€

Ege, Türkiye

Üzüm: Bornova Misketi

Tadım Notları: parlak sarı rengiyle taze ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda misket üzümü, narenciye, beyaz çiçekler ve hafif tropikal meyve notaları belirgindir. Damakta canlı asidite, hafif gövde ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Tatlımsı dokunuşlarıyla zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

336. Kuzubağ Fume Blanc – 62€

Türkiye

Üzüm: Sauvignon Blanc

Tadım Notları: açık altın sarısı rengiyle zarif ve taze bir beyaz şaraptır. Burunda narenciye, yeşil elma, tropikal meyveler ve hafif tütsülenmiş dokunuşlar belirgindir. Damakta canlı asidite, hafif mineralite ve ferahlatıcı bir yapı sunar. Meşe fıçı olgunlaştırıldığı için vanilya ve hafif baharat dokunuşları hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile sofistike ve dengeli bir içim deneyimi sağlar. 6-9 Ay meşe.

337. Sagavin – 65€

İç Anadolu, Türkiye

Üzüm: Emir

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve dengeli bir kırmızı şaraptır. Burunda olgun siyah meyveler, vişne, böğürtlen, tütün ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, yumuşak tanenler ve dengeli asidite sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya, kakao ve hafif kavrulmuş dokunuşlar hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile kompleks ve rafine bir içim deneyimi sağlar.

338. Doluca Kav – 70€

İç Anadolu, Türkiye

Üzüm: Narince

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle zengin ve meyvemsi bir kırmızı şaraptır. Burunda olgun siyah meyveler, vişne, çikolata ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta yuvarlak tanenler, dengeli asidite ve orta gövde sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

339. Vindemia Defne – 60€

İç Anadolu, Türkiye

Üzüm: Emir

Tadım Notları: parlak yakut kırmızısı rengiyle sofistike ve dengeli bir kırmızı şaraptır. Burunda olgun kiraz, böğürtlen, baharat ve hafif tütün notaları belirgindir. Damakta ipeksi tanenler, canlı asidite ve dolgun gövde sunar. Meşe fıçı olgunlaştırmasıyla hafif vanilya ve kakao dokunuşları hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile rafine ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

340. Suvla Reserve Rousanne-Marsanne – 125€

Marmara, Türkiye

Üzüm: Rousanne, Marsanne

Tadım Notları: altın sarısı rengiyle zengin ve aromatik bir beyaz şaraptır. Burunda olgun şeftali, kayısı, beyaz çiçekler ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, kremamsı doku ve canlı asidite sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve hafif kavrulmuş dokunuşlar hissedilir. Uzun ve sofistike bitişiyile zarif ve dengeli bir içim deneyimi sağlar. 6-9 Ay meşe.

341. Chamlija Thracian – 145€

Trakya, Türkiye

Üzüm: Chardonnay

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle güçlü ve zengin bir kırmızı şaraptır. Burunda olgun siyah meyveler, kiraz, böğürtlen, tütün ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta dolgun gövde, rafine tanenler ve dengeli asidite sunar. Meşe fıçı olgunlaştırması sayesinde vanilya ve hafif kavrulmuş dokunuşlar hissedilir. Uzun ve zarif bitişiyile sofistike ve kompleks bir içim deneyimi sağlar. 6-9 Ay meşe.

342. Chamlija Albarino – 75€

Trakya, Türkiye

Üzüm: Albarino, Narince

Tadım Notları: parlak sarı rengiyle taze ve zarif bir beyaz şaraptır. Burunda yeşil elma, beyaz şeftali, limon kabuğu ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta canlı asidite, mineralli yapı ve ferahlatıcı bir doku sunar. Uzun ve temiz bitişiyile dengeli, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

343. Yanık Ülke – 25€

Manisa.Türkiye

Üzüm: Chardonnay

Tadım Notları: Yeşil altın renginde. İlkten kükürt kokuları geliyor, havalanıp dağılınca, vanilya, tereyağ, zarifliğini vurgular. Yağlı dokulu, dolgun, çok sek bir şarap. Finalde damakta hafif asitli nüanslar kalıyor. Yaban mantarları ve organik kümes hayvanlarıyla çok iyi gidebilecek bir beyaz. 2-3 yıl içinde 8 ila 10 derecede yudumlanmalı.

344. Lucian Arkas Bagları İdol – 25€

İzmir.Türkiye

Üzüm : Ugni Blanc . Chardonnay

Tadım Notları: Yeşil altın renginde. İlkten kükürt kokuları geliyor, havalanıp dağılınca limonsu, mineralsi ve hafif topraksı bukeler burun ve damağa egemen oluyor. Yağlı dokulu, dolgun, İngilizlerin “kemik kuruluşunda” dedikleri türden çok sek bir şarap. Finalde damakta hafif tuzlu nüanslar kalıyor. Yaban mantarları ve organik kümes hayvanlarıyla çok iyi gidebilecek bir beyaz. 2-3 yıl içinde 8 ila 10 derecede yudumlanmalı.

345. Lermonos Alice – 25€

Denizli Türkiye

Üzüm: Sultaniye Sauvignon Blanc Narince

Tadım Notları : Saman sarısı renginde. Burunda topraksı, hafif isli ve pişmiş meyvemsi notalar belirgin. Ağızda dolgun ama düşük asidite canlılığı azaltıyor, topraksı bukeler de meyvemsiliği gölgeliyor. 1-2 yıl içinde 8-10 derecede yudumlanmalı, tavuk yemeklerine ve yaban mantarlarına eşlik etmeli.

346. Sevilen İsabey – 25€

Denizli.Türkiye

Üzüm :Sauvignon Blanc Semillon

Tadım notu : Yeşilimsi açık sarı renkte. Narenciye ve egzotik meyve çağrışımlı aromalar belirgin, yağlı ve dolgun. Burun kadar ağızda da kendini gösteren bir beyaz. Semillon özümü aromatik ve uçarı Sauvignon’a derinlik katmış. Yağlı balıklarla ve köy tavuğu, bıldırcın gibi kümes hayvanlarıyla denenmeli, 8-10 derecede sunularak 1-2 yıl içinde yudumlanmalı

ROSE ŞARAPLAR

400. Whispering Angel –100€

Provence, Fransa

Üzüm: Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Mourvedre

Tadım Notları: hafif pembe rengiyle taze ve aromatik bir rosé şaraptır. Burunda çilek, ahududu, narenciye ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta canlı asidite, ferahlatıcı yapı ve dengeli tatlılık sunar. Uzun ve zarif bitişiyile hafif, keyifli bir içim deneyimi sağlar.

401. Chateau d'Esclans Rock Angel – 140€

Provence, Fransa

Üzüm: Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Mourvedre

Tadım Notları: açık pembe rengiyle zarif ve sofistike bir rosé şaraptır. Burunda çilek, frambuaz, narenciye ve hafif çiçeksi aromaları belirgindir. Damakta taze asidite, ince yapısı ve dengeli tatlılık sunar. Uzun ve ferahlatıcı bitişiyile rafine, zarif ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

402. Miraval AOP (Fransa) – 100€

Provence, Fransa

Üzüm: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Tadım Notları: parlak açık pembe rengiyle zarif ve ferah bir rosé şaraptır. Burunda çilek, ahududu, şeftali ve beyaz çiçek aromaları belirgindir. Damakta canlı asidite, tazeleyici mineral dokunuşlar ve dengeli bir yapı sunar. Zarif ve uzun bitişiyile keyifli bir içim sağlar.

403. Exhib Cap D'Agde – 55€

Fransa

Üzüm: Cinsault, Grenache, Merlot, Carignan

Tadım Notları: açık pembe rengiyle hafif ve ferahlatıcı bir rosé şaraptır. Burunda çilek, narenciye ve hafif çiçeksi notalar hissedilir. Damakta canlı asidite ve zarif bir yapı sunar. Ferah ve dengeli bitişiyile keyifli bir içim sağlar.

404. M Minuty Ruby Rosé – 115€

Fransa

Üzüm: Grenache, Cinsault, Syrah

Tadım Notları: parlak pembe rengiyle ferahlatıcı ve aromatik bir rosé şaraptır. Burunda çilek, frambuaz, narenciye ve hafif çiçeksi aromalar belirgindir. Damakta canlı asidite, zarif yapı ve tazeleyici bir mineralite sunar. Ferah ve uzun bitişiyile dengeli, hafif ve keyifli bir içim sağlar.

405. Isula Cara Île de Beauté Rosé – 65€

Fransa (Korsika)

Üzüm: Nielluccio, Sciacarello, Grenache

Tadım Notları: açık pembe rengiyle zarif ve hafif bir rosé şaraptır. Burunda narenciye, çilek ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta canlı asidite, dengeli yapı ve taze bir bitiş sunar. Ferahlatıcı ve keyifli bir içim deneyimi sağlar.

406. Lamberti Pinot Grigio Blush (İtalya) – 50€

İtalya

Üzüm: Pinot Grigio

Tadım Notları: açık pembe rengiyle hafif ve ferahlatıcı bir rosé şaraptır. Burunda çilek, ahududu, armut ve hafif çiçeksi notalar öne çıkar. Damakta canlı asidite, hafif gövde ve dengeli bir yapı sunar. Ferahlatıcı, temiz ve zarif bir bitişe sahiptir.

407. Mateus The Original – 45€

Portekiz

Üzüm: Baga, Rufete

Tadım Notları: parlak açık pembe rengiyle ferahlatıcı ve hafif köpüren bir rosé şaraptır. Burunda çilek, kırmızı meyveler ve narenciye notaları belirgindir. Damakta hafif tatlılık, canlı asidite ve tazeleyici bir yapı sunar. Yumuşak ve ferah bitişiyile kolay içimli, keyifli bir deneyim sağlar.

408. 770 Miles Zinfandel – 52€

Kaliforniya, Amerika

Üzüm: Zinfandel

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle dolgun ve meyvemsi bir kırmızı şaraptır. Burunda olgun böğürtlen, erik, ahududu ve baharat aromaları belirgindir. Damakta yumuşak tanenler, orta gövde ve dengeli asidite sunar. Vanilya ve kakao dokunuşlarıyla uzun ve keyifli bir bitiş sağlar. Fıçıda Bekleme Süresi: 6-9 ay meşe.

409. Miriani Saperavi Semi Sweet – 37€

Gürcistan

Üzüm: Saperavi

Tadım Notları: koyu yakut kırmızısı rengiyle yumuşak ve dengeli bir yarı tatlı şaraptır. Burunda olgun böğürtlen, erik ve vişne aromaları belirgindir. Damakta tatlımsı yapısı, yumuşak tanenleri ve canlı asiditesiyle ferahlatıcı bir deneyim sunar. Orta uzunlukta, meyvemsi ve zarif bir bitiş sahiptir.

410. Selendi Gülpembe Rosé – 65€

Türkiye

Üzüm: Grenache, Cinsault, Mourvedre, Shiraz

Tadım Notları: açık pembe rengiyle zarif ve ferahlatıcı bir rosé şaraptır. Burunda çilek, nar, ahududu ve hafif çiçeksi notalar belirgindir. Damakta canlı asiditesi, dengeli yapısı ve tazeleyici bitişiyile keyifli ve zarif bir içim sağlar.

411. Kayra Allure Rosé – 65€

Türkiye

Üzüm: Kalecik Karası

Tadım Notları: parlak pembe rengiyle zarif ve ferah bir rosé şaraptır. Burunda çilek, ahududu ve narenciye aromaları hissedilir. Damakta canlı asidite, dengeli yapı ve tazeleyici, hafif bir bitiş sunar. Rahat içimli, keyifli ve ferahlatıcıdır.

GÜÇLENDİRİLMİŞ ŞARAPLAR

Port Wine "Taylor Fine Tawny" (Port Wine) – 89€

Douro, Portekiz

Üzüm: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz

Tadım Notları: kehribar ve kızıl kahve tonlarıyla zarif ve dengeli bir Porto şarabıdır. Burunda kuru meyveler, ceviz, karamel ve hafif baharat notaları belirgindir. Damakta kadifemsi dokusu, dengeli tatlılık ve canlı asidite sunar. Fıçılarda yıllandırılması sayesinde vanilya, fındık ve hafif kakao dokunuşları hissedilir. Orta-uzun bitişiyile rafine, sıcak ve keyifli bir içim deneyimi sunar.7 Yıl meşe fıçılarda.