



ADSUM



Kavaklidere

Côtes d'Avanos

Narince-Chardonnay (Turcja)

GLEBA

Tuf z rozpadu skał wulkanicznych.

SZCZEP

Chardonnay, Narince.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Produkowane jest z winogron uprawianych w winnicy położonej w Kapadocji, 950 m nad poziomem morza. Różnica temperatur między dniem, a nocą zapewnia dobrą dojrzałość, kwasowość oraz aromatyczną strukturę winogron. Zbiory prowadzone są ręcznie i przetwarzane w systemie grawitacyjnym co niweluje uszkodzenia owoców. Wino fermentuje i dojrzewa przez 8 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

DEGUSTACJA

Wino posiada bogaty aromat owoców cytrusowych, miodu oraz wyczuwalną nutę kwiatową. Ma jasno żółtą barwę, bogatą i kremową strukturę.

TEMPERATURA SERWOWANIA

9 – 10 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Ryby, drób, skorupiaki, makarony z białym sosem.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Côtes d'Avanos Sauvignon Blanc (Turcja)

GLEBA

Tuf z rozpadu skał wulkanicznych.

SZCZEP

Sauvignon Blanc.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Produkowane jest z winogron uprawianych w winnicy położonej w Kapadocji, 950 m nad poziomem morza. Różnica temperatur między dniem, a nocą zapewnia dobrą dojrzałość, kwasowość oraz aromatyczną strukturę winogron. Zbiory prowadzone są ręcznie i przetwarzane w systemie grawitacyjnym co niweluje uszkodzenia owoców. Wino fermentuje i dojrzewa przez 7 miesięcy.

DEGUSTACJA

Wino posiada bogaty aromat owoców pestkowych oraz tropikalną nutę. Ma jasno żółtą barwę, bogaty smak, dobrze zbalansowany z niezwyklej mineralną nutą.

TEMPERATURA SERWOWANIA

7 – 8 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Ostrygi, przegrzebki oraz pozostałe owoce morza a także ser kozi.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335
tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl
website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklıdere

Pendore

Öküzgözü (Turcja)

GLEBA

Ziemia składa się z gliny, wapienia i żwiru.

SZCZEP

Öküzgözü.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Winnica znajduje się w pobliżu miasta Kemaliye w regionie Morza Egejskiego. Winogrona dojrzewają w warunkach śródziemnomorskiego i kontynentalnego mikroklimatu. Zbiory prowadzone są ręcznie i przetwarzane w systemie grawitacyjnym co niweluje uszkodzenia owoców. Wino produkowane jest w ograniczonej ilości, specjalnie numerowanych butelek.

DEGUSTACJA

Wino ma ciemną barwę granatu i rubinu, wyróżnia się aromatem czerwonych owoców, słodkich przypraw, dojrzałymi taninami i doskonale zbalansowaną kwasowością.

TEMPERATURA SERWOWANIA

17 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Grillowane, czerwone mięso, makarony z kremowymi sosami oraz żółte sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Pendore

Boğazkere (Turcja)

GLEBA

Ziemia składa się z gliny i żwiru.

SZCZEP

Boğazkere.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Winnica znajduje się w pobliżu miasta Kemaliye w regionie Morza Egejskiego. Winogrona dojrzewają w warunkach śródziemnomorskiego i kontynentalnego mikroklimatu. Zbiory prowadzone są ręcznie i przetwarzane w systemie grawitacyjnym co niweluje uszkodzenia owoców. Wino produkowane jest w ograniczonej ilości, specjalnie numerowanych butelek.

DEGUSTACJA

Wino ma jasną barwę granatu i rubinu. Jest bogate i intensywne w smaku. Wyróżnia się aromatem przypraw korzennych i czarnych, suszonych owoców takich jak śliwka i lukrecja.

TEMPERATURA SERWOWANIA

17 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Grillowane, czerwone mięso, makarony z grzybowymi sosami, dziczyzna oraz twarde żółte sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Selection

Narince - Emir (Turcja)

SZCZEP

Narince i Emir.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Wino to powstało z okazji 60 rocznicy istnienia Win Kavaklidere. Ma mocny i bogaty charakter pochodzący od odmian winorośli z jakich zostało stworzone. Winogrona Narince i Emir wybierane są z najlepszych winnic z obszaru Tokat oraz Kapa-docji. To eleganckie, o doskonałej strukturze wino, fermentuje i dojrzewa przez 8 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

DEGUSTACJA

Wino posiada bogaty aromat białych owoców i kwiatów oraz nutę owoców cytrusowych. Ma jasną złoto-żółtą barwę, bogatą i kremową strukturę z mineralną nutą.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 10 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Grillowane oraz przygotowywane na parze ryby, makarony, owoce morza i twarde sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Selection

Öküzgözü - Boğazkere (Turcja)

SZCZEP

Öküzgözü i Boğazkere.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Wino to powstało z okazji 60 rocznicy istnienia Win Kavaklidere. Ma mocny i bogaty charakter pochodzący od odmian winorośli z jakich zostało stworzone. Winogrona Narince i Emir wybierane są z najlepszych winnic z Tokat oraz Kapadocji. To eleganckie, o doskonałej strukturze wino, fermentuje i dojrzewa przez 8 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

DEGUSTACJA

Wino posiada bogaty aromat czerwonych suszonych owoców m.in. śliwek oraz nutę słodkich przypraw. Ma ciemną czerwoną barwę z refleksami fuksj oraz bogatą i mocną strukturę smaku.

TEMPERATURA SERWOWANIA

17 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Ostre potrawy z czerwonego mięsa, wołowe steki, spaghetti Carbonara i twarde żółte sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Classic

Çankaya (Turcja)

SZCZEP

Emir, Narince i Sultaniye.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Jest to jedno z najbardziej lubianych win w Turcji. Powstaje ze specjalnie wyselekcjonowanych, trzech różnych szczepów winogron pochodzących z winnic Anatolii.

DEGUSTACJA

Wino posiada bogaty aromat cytrusów i białych owoców. Ma jasną żółtą barwę, bogatą i kremową strukturę.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Grillowane ryby, owoce morza, sałatki, makarony, grillowany drób oraz świeże sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Classic

Lal (Turcja)

SZCZEP

Çalkarasi.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Jedno z najchętniej wybieranych win różowych w Turcji. Produkcowany z winogron Çalkarasi uprawianych w Denizili.

DEGUSTACJA

Wino posiada świeży aromat czerwonych owoców w tym nuty malin i truskawek. Ma różowo-łososiową barwę i intensywny, dobrze wyważony smak.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Drób, ryby, lekko pikantne posiłki, pizza i makarony.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Classic

Yakut (Turcja)

SZCZEP

Boğazkere, Carignan, Alicante i Öküzgözü.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

To legendarne czerwone wino z Turcji, jest produkowane z czterech odmian winogron starannie wyselekcjonowanych z najlepszych winnic wschodniej Anatolii i Regionów Morza Egejskiego.

DEGUSTACJA

Wino posiada bogaty aromat czerwonych owoców, w tym wiśni. Ma odcień ciemnej fuksji, jest doskonale zbalansowane i bogate w smaku.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Wędliny, pizza, czerwone mięso podawane na zimno, lazania i makaron Bolognese.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Sade

Sultaniye - Emir (Turcja)

SZCZEP

Sultaniye, Emir.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

To młode białe wino zostało po raz pierwszy stworzone w Turcji. Połączenie dwóch odmian winogron Sultaniye i Emir nadają mu charakterystyczny aromat.

DEGUSTACJA

Wino posiada intensywny aromat białych owoców. Jest doskonale wyważone, z umiarkowaną kwasowością i doskonałą mineralną nutą. Ma jasno żółto barwę i doskonały owocowy aromat.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Zimne przekąski, smażone i grillowane ryby, makarony z lekkimi sosami i pizza.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335
tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl
website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklıdere

Sade

Öküzgözü (Turcja)

SZCZEP

Öküzgözü.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

To czerwone wino reprezentuje sobą aromatyczny charakter winogron Öküzgözü z wschodniej Anatolii. Jest to dość młode wino, stworzone po raz pierwszy w Turcji.

DEGUSTACJA

Jest to aromatyczne wino, którego serce pochodzi z czerwonych owoców z nutą ciemnej śliwki i morwy. Ma świetlistą barwę fukcji oraz doskonale zbalansowaną, delikatną strukturę.

TEMPERATURA SERWOWANIA

15 – 16 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Wędliny, grillowane czerwone mięso, drób, sałatka Cesar z kurczakiem, chińskie ciasta oraz ser mozzarella.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Angora

Kırmızı (Turcja)

SZCZEP

Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan i Alicante.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Jest to doskonała kompozycja czterech odmian winogron Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan i Alicante uprawianych w regionie Morza Egejskiego.

DEGUSTACJA

Wino wyróżnia się aromatem czerwonych owoców, wiśni i czerwonej śliwki. Ma jasną, żywą wiśniową barwę, bogatą i owocową strukturę.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Wędliny, dania z czerwonego mięsa, makaron Bolognese, hamburgery, potrawy z grilla.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklıdere

Angora Beyaz (Turcja)

SZCZEP

Sultaniye

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Aromatyczny i charakterystyczny smak winogron sultańskich uprawianych w Denizli daje temu winu wspaniale zbalansowany smak i zrównoważony aromat.

DEGUSTACJA

Wino posiada bogaty i intensywny aromat tropikalnych oraz dojrzałych białych owoców. Doskonale dobrany skład nadaje temu winu świeży, trwały i dobrze zbalansowany smak. Ma jasną żółto-zieloną barwę.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Grillowany kurczak, ryby, owoce morza, świeże sery. Może być podawany także jako aperitif.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklıdere

Sofra

Kavak - table wine (Turcja)

SZCZEP

Çeşitli Anadolu Üzümleri.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

To młode, owocowe wino wyprodukowano z różnych odmian białych winogron uprawianych w regionie Anatolii.

DEGUSTACJA

Wino to posiada świeży i rześki aromat, który jest wynikiem doskonałej kompozycji słodkich białych owoców. Ma jasną żółtą barwę z zielonym odcieniem.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Pasuje doskonale do mozarelli, pomidorów, makaronów oraz pizzy. Dobrze komponuje się także z ciastem warzywnym, potrawami z grilla rybami i drobiem oraz świeżymi serami.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklıdere

Sofra

Dikmen - table wine (Turcja)

SZCZEP

Çeşitli anadolu kırmızı üzümleri.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Wino produkowane jest z różnych odmian czerwonych winogron uprawianych w regionie Anatolii.

DEGUSTACJA

Aromatyczne wino o jasnej barwie fuksji, wyróżniają się nutami wiśni i jeżyn. Doskonale dobrany skład nadaje temu winu dobrze zbalansowany smak.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Grillowane czerwone mięsa, wędliny, makarony z lekkimi sosami, sałatki i pizza.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335
tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl
website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Prestige Boğazkere (Turcja)

SZCZEP

Boğazkere.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Wino wytwarzane jest z jednej z rdzennych i prestiżowych odmian winogron, używanej od wieków w Anatolii do produkcji wina. Winogrona wykorzystywane do jego stworzenia pochodzą z najlepszych winnic Diyarbakır. Wino dojrzewa przez 10 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, następnie rozwija swój aromat leżakując w butelce.

DEGUSTACJA

Wino ma jasną barwę granatu i rubinu. Jest doskonale zbalansowane, bogate i intensywne w smaku. Wyróżnia się aromatem pikantnych przypraw i czerwonych owoców.

TEMPERATURA SERWOWANIA

17 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Stek, ostre potrawy z czerwonego mięsa, grillowana wołowina, kebab, ostre sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335
tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl
website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Prestige Oküzgözü (Turcja)

SZCZEP

Oküzgözü.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Wino wytwarzane jest z jednej z rdzennych i prestiżowych odmian winogron, używanej od wieków w Anatolii do produkcji wina. Winogrona wykorzystywane do jego stworzenia pochodzą z najlepszych winnic Elazığ. Wino dojrzewa przez 10 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, następnie rozwija swój aromat leżakując w butelce.

DEGUSTACJA

Wino ma jasną barwę granatu i rubinu. Jest bogate i intensywne w smaku. Wyróżnia się aromatem słodkich przypraw tj. imbir, suszonych, czerwonych owoców i eleganckimi nutami dębu.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 17 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Grillowana jagnięcina like ginger and elegant oak notes, duszone mięsa, wędliny i żółte mocno aromatyczne sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Prestige Narince (Turcja)

SZCZEP

Narince.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Wino jednoszczepowe, produkowane z charakterystycznej odmiany winogron o nazwie Narince. Dojrzewa przez 9 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

DEGUSTACJA

Wino ma jasną żółtą barwę. Jest dojrzałe w smaku. Wyróżnia się aromatem białych kwiatów i cytrusów oraz elegancką, kremową strukturą.

TEMPERATURA SERWOWANIA

9 – 11 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Ryby na parze, makarony z białymi sosami, białe mięso oraz miękkie żółte sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335
tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl
website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Kavaklidere

Egeo

Roze (Turcja)

SZCZEP

Cal Kärasi, Grenache.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Egeo Rose jest produkowane z winogron Cal Kärasi i Grenache, które są uprawiane w winnicach w Denizli i Pendore. Winogrona zbierane są wcześnie rano, następnie prasowane bezpośrednio po krótkiej maceracji.

DEGUSTACJA

Wino ma jasną różowo-łososiową barwę. Jest bogate i intensywne w smaku oraz ma doskonale zbalansowaną kwasowość. Wyróżnia się aromatem świeżych owoców tj. truskawka i nektarynka.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 9 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Owoce morza szczególnie muszle, grillowane ryby, pomidory, drób i makarony.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335
tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl
website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56