

Zestawy Świąteczne Cellier Oferta 2025



Zestaw K1



❖ Wino Fonte Das Setas / Portugalia

Fonte Das Setas Tinto dorastało na zboczach wzgórz w klimacie Śródziemnomorskim z silnymi wpływami atlantyckimi. Winifikacja, klasyczne garbowanie, z fermentacją alkoholową w temperaturze 25°C i gładką maceracją skórki. W kieliszku w kolorze granatu, wino to pokazuje intensywne aromaty czerwonych jagód, przerywane nutami czekolady. Na podniebieniu ujawnia harmonię pomiędzy dojrzałymi owocami i dobrze zintegrowanymi taninami. Koniec jest łatwy i elegancki. Najlepiej komponuje się z grillowanymi daniami mięsnymi i mocnymi serami.

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 53,00 zł netto



Zestaw K2



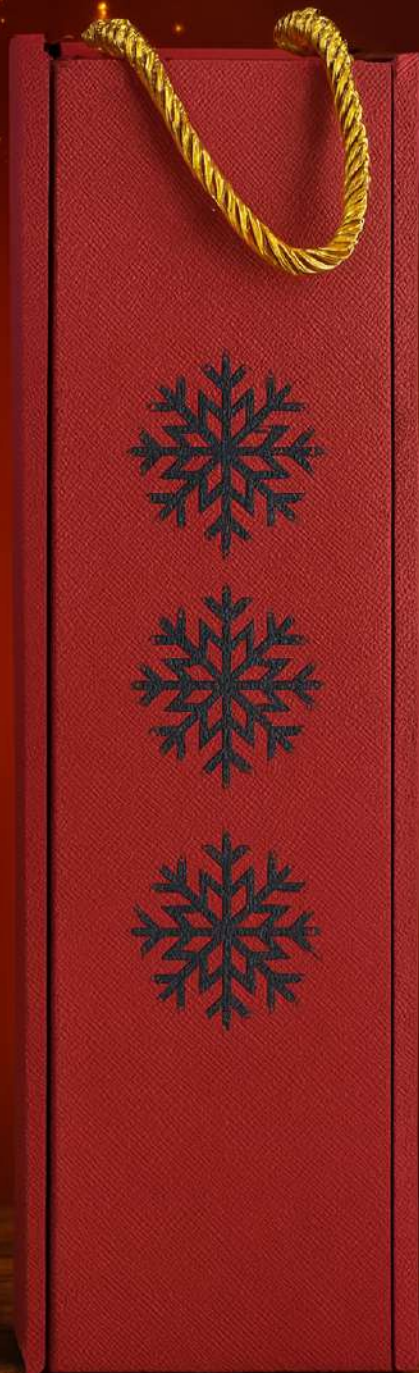
❖ Antico Rosone Sangiovese / IGT Rubicone / Włochy

Czerwone, łagodnie wytrawne wino wytwarzane z klasycznej, włoskiej odmiany Sangiovese w regionie Emilia Romagna.

Świeże, czyste z aromatami owoców i przypraw. W ustach klasyczny dla odmiany posmak wiśni, dojrzałych śliwek z nutą pestek i bzu. Najlepsze do pieczonego drobiu, pizzy i mięs z grilla.

❖ Kartonik z motywem świątecznym i logo firmy

Cena zestawu: 56,00 zł netto





Zestaw K3



❖ Conte Parelli Primitivo / Włochy

Intensywna czerwona barwa. Aromaty dojrzałych czerwonych owoców z wyraźną nutą śliwki i wiśni. W ustach krągłe, pozostawiające długie zakończenie. Idealna pozycja do dziczyzny, wieprzowiny, jagnięciny, dojrzewających serów.

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 63,00 zł netto

Zestaw K4



❖ Arreio Tinto Lisboa / Portugalia

- ❖ Sao Sebastiano Arreio Branco dorastało na zboczach wzgórz w klimacie Śródziemnomorskim z silnymi wpływami atlantyckimi. Maceracja przed fermentacją na zimno, po której następuje kontrolowana fermentacja w temperaturze 24°C w kadziach ze stali nierdzewnej. Ciemno rubinowy kolor, z bardzo typowymi winogronowymi aromatami takimi jak nuty pieprzu, czerwonych owoców i trochę warzyw. Na podniebieniu jest owocowe, gładkie i o zrównoważonej kwasowości. Najlepiej komponuje się z daniami mięsnymi, makaronami i serami peklowanymi.
- ❖ Szczepy: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 66,00 zł netto

Zestaw K5

❖ Lifili Negroamaro / Włochy

Wino o rubinowo-czerwonym kolorze z fioletowym brzegiem. Typowe nuty konfitury malinowej, soku z czarnej porzeczki z nieoczekiwanym aromatem nut migdałowych i mineralnych. W ustach dobrze zbalansowane o delikatnie ziołowym finiszu.

❖ Kartonik z motywem świątecznym i logo firmy

Cena zestawu: 69,00 zł netto



Ceffier
THE HOUSE OF WINE & SPA



Zestaw K6



❖ Geografico PavoNero / Włochy

- ❖ **Aromat:** To wyjątkowe wino to mieszanka 4 szczepów z czterech różnych obszarów we Włoszech: Apulii, Sycylii, Abruzji i Trentino. Rezultatem jest mocne, ciemnoczerwone wino o intensywnym aromacie z nutami dojrzałych czereśni, kandyzowanych śliwek, kawy i tytoniu
- ❖ **Smak:** Mocny smak o bogatym, okrągłym odczuciu w ustach. Przewaga Primitivo daje przyjemny, nowoczesny styl wina. Długie, gęste wykończenie. 20% wina dojrzewało 12 miesięcy w beczkach z nowego dębu francuskiego, dając winu delikatną strukturę garbników, która jest dobrze zbalansowana z dojrzałymi nutami owoców.
- ❖ **Potrawy:** Sery twarde starzone, zrazy wołowe
- ❖ **Więcej informacji:** 20% wina dojrzewało 12 miesięcy w beczkach z nowego dębu francuskiego

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 69,00 zł netto

Zestaw K7



❖ Primitivo Salento IGP / Włochy

Primitivo Salento to czerwone, wytrawne wino pochodzące z regionu Salento w Apulii, we Włoszech. Produkowane jest w 100% ze szczepu Primitivo, który jest bardzo charakterystyczny dla tego obszaru. Ten szczep jest znany z produkcji intensywnych, bogatych win, a Primitivo Salento nie jest wyjątkiem. Nos wina ujawnia bogate i intensywne aromaty dojrzałych czerwonych owoców, takich jak wiśnie i śliwki, z subtelnymi nutami wanilii i przypraw, które są wynikiem dojrzewania w dębie. Można również wyczuć lekkie akcenty czekolady i tabaki, co dodaje mu dodatkowej głębi. W ustach wino jest pełne, z dobrze zintegrowanymi taninami i niską kwasowością. Smaki dojrzałych czerwonych owoców łączą się z nutami pieprzu, wanilii i delikatną dymnością, prowadząc do długiego, satysfakcjonującego finiszu. Primitivo Salento jest doskonałym wyborem do parowania z intensywnymi daniami, takimi jak grillowane mięsa, dziczyzna, ciężkie sosy oraz dojrzałe sery. Jego bogaty charakter sprawia, że świetnie nadaje się również jako towarzysz wieczornego relaksu.

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 72,00 zł netto



Zestaw D1



❖ **Primitivo Domo Passiamo / I.G.T. Salento / Włochy**

Wino delikatnie wytrawne z nutą słodczy. Wino poddawane specjalnej fermentacji poprzez dodanie później zbieranych podsuszonych gron. Poprawia to kolor oraz podnosi bogactwo aromatów. Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością z przyjemną słodyczą z podsuszanych winogron. Wino w limitowanej edycji polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny.

❖ **Skrzynka drewniana malowana**

- ❖ Możliwość wykonania logo na skrzynce – wycena indywidualna + 50 zł
- przygotowanie maszyny

Cena zestawu: 133,00 zł netto



Zestaw D2



❖ Perrin Cotes Du Rhone / Francja

Wino delikatnie wytrawne z nutą słodczy. Wino poddawane specjalnej fermentacji poprzez dodanie później zbieranych podsuszonych gron. Poprawia to kolor oraz podnosi bogactwo aromatów. Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością z przyjemną słodyczą z podsuszanych winogron. Wino w limitowanej edycji polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny.

❖ Skrzynka drewniana malowana

- ❖ Możliwość wykonania logo na skrzynce – wycena indywidualna + 50 zł przygotowanie maszyny

Cena zestawu: 152,00 zł netto



Zestaw D3



❖ Carmen Gran Reserva Carmenere / Chile

Wytrawne czerwone wino z regionu Apalta Valley. Wino dojrzewa 10 miesięcy we francuskim dębie i następnie 2 miesiące w butelce. Nos obfituje w intensywne aromaty czerwonych owoców, nuty tytoniu, cedru oraz dębu. W smaku pełne ciało, z głębią o aksamitnej strukturze i świetnym zakończeniu. Polecane do pieczonej kaczki, królika, jagnięciny, makaronów i serów. Kompozycja: 95% Carmenere, 5% Cabernet Sauvignon.

❖ Skrzynka drewniana malowana

- ❖ Możliwość wykonania logo na skrzynce – wycena indywidualna + 50 zł przygotowanie maszyny

Cena zestawu: 173,00 zł netto



Zestaw C1



❖ CHAMPAGNE POL COCHET GRANDE RESERVE BRUT / Szampania / Francja

Skomponowany w 60% z Pinot Noir i 40% Chardonnay -to cuvée zapewnia idealną równowagę między świeżością, finezją i strukturą. W nosie wyczuwalne są delikatne zapachy białych kwiatów (akacji, głogu) i owoców (biała brzoskwinia, morela) z ewolucją w kierunku nut morello. Na podniebieniu, świeże i eleganckie, ujawniają się nuty brioche i nuty cytryny. Winogrona są zbierane ręcznie w optymalnej dojrzałości. Są one stopniowo tłoczone, aby zapobiec zabarwieniu soku przez skórki winogron Pinot Noir. Od 20 do 30% win rezerwowych jest mieszanych w procesie winifikacji. Wino jest butelkowane i leżakowane na stojakach przez ponad 24 miesiące.

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 210,00 zł netto

Zestaw C2



❖ H. BLIN Brut Tradition Champagne AOC / Francja

Niepowtarzalny i zaskakujący smak ze świeżymi i owocowymi nutami na bazie głównie Pinot Meunier, co w Szampanii nie jest typowe. **H.Blin Brut Tradition to idealna równowaga świeżych i dojrzałych aromatów, charakterystycznych dla terroir Vincelles.**

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 205,00 zł netto

Zestaw C3



❖ Patricia Huguet Brut Champagne / Francja

To wino to idealny wybór na aperitif – nie jest to "szpanerski" trunek, ale raczej zaproszenie do chwili przyjemności. Znakomicie komponuje się z owocami morza, takimi jak ostrygi czy krewetki, a także z lekko grillowanym łososiem. Świetnie pasuje również do kremowych serów, zwłaszcza tych z Gruyère czy Brie.

Patricia Huguet Brut to również doskonały towarzysz obiadu. Jego świeżość doskonale przełamuje kremowość sosów i świetnie uzupełnia smak białego mięsa czy cielęciny. Jest to także wspaniały prezent – pokazuje autentyzm i klasę, bez zbędnej pretensji. W końcu, jak trafnie ujęto, to szampan "trochę kokietuje, ale nie przesadza".

❖ Kartonik ozdobny z logo oraz motywem świątecznym

Cena zestawu: 199,00 zł netto

Zestaw G1



- ❖ **Domodo Rosso Amabile Vino da Tavola / Włochy w. pw.**
Aromat: Głęboki czerwono-rubiniowy kolor z fioletowymi refleksami.
Intensywny aromat ciemnych owoców z nutą ziół.
Smak: W smaku pełne i wyraźne, z waniliowym akcentem. Wino dobrze zbudowane o zbalansowanym, miękkim smaku.
Potrawy: Mięso z grilla, wędliny i sery.
- ❖ **Czekolada Lindt Lindor Excellence Strawberry , Chili (2 szt)**
- ❖ **Taca tekturowa w kolorze czerwonym w kształcie gwiazdy**
(lub inny kolor do wyboru)
- ❖ **Ozdoby świąteczne**
szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym
- ❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 123,00 zł netto

Zestaw G2



❖ **Varvaglione Papale Oro Primitivo di Manduria / Włochy**

Fantastyczne wino włoskie, powstające w Apulii. Jego twórcą jest jeden z najbardziej utytułowanych miejscowych winiarzy, Cosimo Varvaglione. Zostało nazwane "winem papieskim" na cześć papieża Benedykta XIII (1724-30), który przyszedł na świat nieopodal Bari. 115 butelek z rocznika 2008 zamówiono specjalnie dla kardynałów uczestniczących w konklawe, które wybrało innego papieża - Franciszka.

Papale ma w sobie wszystko, czego miłośnik primitivo potrzebuje do szczęścia: głęboką czerwień, intensywny aromat konfitury z czerwonych i czarnych owoców oraz mocno owocowy smak z niuansami kakao, wanilii i czekolady.

❖ **Czekolada Lindt Lindor Excellence Strawberry , Chili (2 szt)**

❖ **Taca tekturowa w kolorze czerwonym w kształcie gwiazdy (lub inny kolor do wyboru)**

❖ **Ozdoby świąteczne**

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 153,00 zł netto

Zestaw G3



- ❖ **Combeval Grande Reserve Alicante / Francja**
Głęboka i intensywna ciemnofioletowa czerwień. Aromaty ciemnych owoców i ziół, nuty pieprzu. W ustach bardzo obfity i gładki smak, o wspaniałej konsystencji. Garbniki strukturalne w długim finiszu. Dojrzewanie 6 miesięcy w beczce
- ❖ **Combeval Grande Cuvée Gros Manseng Moelleux / Francja**
Jasny złoty kolor. Soczyste aromaty kwiatów czarnego bzu i miodu, delikatne nuty grejpfruta i ananasa z miętowymi niuansami. W ustach niezwykle elegancka konsystencja bardzo smaczne, okrągłe i gładkie, o wspaniałej owocowej strukturze.
- ❖ **Czekolada Lindt Lindor Excellence Strawberry , Chili (2 szt)**
- ❖ **Praliny Pilar Lindt Lindor (2 szt)**
- ❖ **Taca tekturowa w kolorze czerwonym w kształcie gwiazdy**
(lub inny kolor do wyboru)
- ❖ **Ozdoby świąteczne**
szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym
- ❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 239,00 zł netto



Zestaw TK1



❖ **Rosso Piceno Velenosi / Włochy**

Wino o barwie rubinowej z granatowymi refleksami. Aromaty ciemnych dojrzałych owoców. Na podniebieniu delikatne z zaznaczoną nutą słodczy, tytoniu. Dobrze zbudowane, pełne charakteru. polecane do steków wołowych, salami, past mięsnych.

❖ **Bakalie** – 2 x woreczek (80 g)

Do wyboru: migdały, pistacje, orzechy nerkowca i orzechy laskowe. Zapakowane w celofan ze wstążeczką

❖ **Taca kartonowa** – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ **Wypełnienie kosza** – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ **Ozdoby** (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 99,00 zł netto



Zestaw TK2



❖ **Rosso Piceno Velenosi / Włochy**

Strefa DOC Rosso Piceno obejmuje swoimi granicami niemal całą Marche. Wina powstają z dwóch odmian, popularnego na wybrzeżu Adriatyku montepulciano oraz typowego dla całej środkowej Italii sangiovese. Podstawowe rosso piceno Velenosich jest pełne charakteru, krwiste, cieliste i żywe. Słodycz owocu, lekka nuta tytoniowa na finiszu i znakomita, równoważąca kwasowość.

❖ **Czekolada Lindt Lindor Excellence Strawberry , Chili (2 szt)**

❖ **Taca kartonowa** – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ **Wypełnienie kosza** – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ **Ozdoby** (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 135,00 zł netto

Zestaw TK3



❖ Conte Parellii Promitivo / Włochy

Intensywna czerwona barwa. Aromaty dojrzałych czerwonych owoców z wyraźną nutą śliwki i wiśni. W ustach krągłe, pozostawiające długie zakończenie. Idealna pozycja do dziczyzny, wieprzowiny, jagnięciny, dojrzewających serów.

❖ Wiśnie liofilizowane 35 g

❖ Truskawki liofilizowane 35 g

❖ Kartonik tekturowy

❖ Ozdoby świąteczne

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

❖ Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami

Cena zestawu: 136,00 zł netto

Zestaw TK4



❖ Villa Diana /Włochy

Wino czerwone wytrawne o żywym i jasnym czerwonym kolorze z fioletowym odcieniem. Intensywne aromaty czerwonych owoców pestkowych, z przewagą wiśni, delikatne kwiatowe nuty.

Przyjemny miękki smak z wyraźnym wiśniowym akcentem i aksamitnym wykończeniem.

Doskonale komponuje się z przystawkami, makaronem z bogatymi sosami, rybami i mięsem z grilla, serów.

❖ Wiśnie liofilizowane 35 g

❖ Truskawki liofilizowane 35 g

❖ Kartonik tekturowy

❖ Ozdoby świąteczne

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

❖ Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami

Cena zestawu: 139,00 zł netto

Zestaw TK5



❖ **Geografico Pavo Nero Vino Rosso`d Italia / Włochy**

Aromat i smak: To wyjątkowe wino to mieszanka 4 szczepów z czterech różnych obszarów we Włoszech: Apulii, Sycylii, Abruzji i Trentino. Rezultatem jest mocne, ciemnoczerwone wino o intensywnym aromacie z nutami dojrzałych czereśni, kandyzowanych śliwek, kawy i tytoniu oraz mocnym smakiem o bogatym, okrągłym odczuciu w ustach. Przewaga Primitivo daje przyjemny, nowoczesny styl wina. Długie, gęste wykończenie. 20% wina dojrzało 12 miesięcy w beczkach z nowego dębu francuskiego, dając winu delikatną strukturę garbników, która jest dobrze zbalansowana z dojrzałymi nutami owoców.

Potrawy: Wołowina, jagnięcina, cielęcina, drób, wędliny i sery

❖ **Czekolada Lindt Lindor Excellence Strawberry , Chili (2 szt)**

❖ **Taca kartonowa** – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ **Wypełnienie kosza** – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ **Ozdoby** (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 139,00 zł netto





Zestaw TK5



❖ **Antico Rosone Sangiovese / IGT Rubicone / Włochy**

Czerwone, łagodnie wytrawne wino wytwarzane z klasycznej, włoskiej odmiany Sangiovese w regionie Emilia Romagna.

Świeże, czyste z aromatami owoców i przypraw. W ustach klasyczny dla odmiany posmak wiśni, dojrzałych śliwek z nutą pestek i bzu. Najlepsze do pieczonego drobiu, pizzy i mięs z grilla.

❖ **Czekolada rzemieślnicza ręcznie robiona z suszonymi orocami (2 szt)**

❖ **Taca kartonowa** – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ **Wypełnienie kosza** – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ **Ozdoby** (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 138,00 zł netto

Zestaw TP1



- ❖ **Conte Parelli vino Rosso / Włochy**
Pełne wino o głębokiej, intensywnie czerwonej barwie. Aromat złożony, z wyraźnymi nutami dojrzałych owoców i przypraw. Idealnie komponuje się z przystawkami, czerwonym mięsem, dziczyzną oraz dojrzewającymi serami.
- ❖ **Kartonik tekturowy kolor czerwony**
lub do wyboru z palety kolorów
- ❖ **Ozdoby świąteczne**
szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym
- ❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 73,00 zł netto

Zestaw TP2



❖ Terrai "OVG" Old Vine Garnacha Cariiena DO / Włochy

Aromat: Ciemny purpurowy kolor z fioletowymi smugami. Aromaty dojrzałych miękkich owoców – truskawek, czerwonej i czarnej porzeczki, jagód, z nutami przypraw.

Smak: Smak dobrze zrównoważony, miękkie jedwabiste taniny.

Potrawy: Mięso z grilla, makarony, wędliny i sery.

❖ 1 woreczek Bakalii (80 g)

Do wyboru: migdały, pistacje, orzechy nerkowca i orzechy laskowe. Zapakowane w celofan ze wstążeczką - kolor do wyboru

❖ Taca kartonowa – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby

(suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 79,00 zł netto



Zestaw TP3

❖ **San Marzano Primitivo Domodo IGP / Włochy**

Wino o barwie ciemnej czerwieni. Aromaty opalone przez czarne i czerwone owoce - śliwki, jagody, czarne porzeczki, wiśnie. W ustach lekkie, przyjemne, owocowe, dobrze zbudowane. Polecamy do kuchni śródziemnomorskiej, pizzy i makaronów.

❖ **Mieszanka bakaliowa z ozdobną wstążką 80 g**

❖ **Czekolada Lindt Excellence 100% cacao 50 g**

❖ **Kartonik tekturowy kolor eco lub do wyboru z palety kolorów**

❖ **Ozdoby świąteczne**

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 97,00 zł netto

Zestaw TP4



❖ **Marques de Riscal Viña Collada Rioja DOCa / Hiszpania**

Wino o intensywnej wiśniowej barwie z obecnością rubinowych odcieni. Wino wydziela intensywne aromaty przypominające czerwone owoce; coś wiśniowego, truskawkowego, malinowego i jeżynowego. W tle wyczuwalne są przyprawowe nuty. Wystarczy jeden łyk, aby poczuć atrakcyjny i owocowy smak. Finisz to mieszanka długich i wędzonych smaków. Odmiana winogrona: Tempranillo. Wino dojrzewające ponad 4 miesiące w beczkach z francuskiego dębu.

❖ **Herbata – Ocean wspomnień 60 gr**

❖ **Kartonik tekturowy**

❖ **Ozdoby świąteczne**

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 99,00 zł netto

Zestaw TP5



❖ **Anima Pugliese Primitivo Salento / Włochy**

Niezwykle soczyste i pełne smaku. Dojrzewając na nasłonecznionych ziemiach Salento, winogrona zamykają w sobie całą słodycz minionego lata. Kolor wina jest pięknie głęboko rubinowy. W nosie to półwytrawne wino urzeka aromatami dojrzałej śliwki, wanilii i odrobiną nut przypraw korzennych. Na podniebieniu wino jest miękkie, gładkie, owocowe z wyczuwalnymi smakami wiśni, czereśni, malin i kakao, cechy bardzo charakterystyczne dla wina Primitivo. Naturalna słodycz przypomina konfitury i powidła. Wino jest ciepłe, łagodne, bez wyraźnej kwasowości czy tanin.

❖ **Pomarańcza w miodzie 220 gr**

❖ **Kartonik tekturowy**

❖ **Ozdoby świąteczne**

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 123,00 zł netto



Zestaw TP6



- ❖ **Marques de Riscal Viña Collada Rioja DOCa / Hiszpania**

Wino o intensywnej wiśniowej barwie z obecnością rubinowych odcieni. Wino wydziela intensywne aromaty przypominające czerwone owoce; coś wiśniowego, truskawkowego, malinowego i jeżynowego. W tle wyczuwalne są przyprawowe nuty. Wystarczy jeden łyk, aby poczuć atrakcyjny i owocowy smak. Finisz to mieszanka długich i wędzonych smaków. Odmiana winogrona: Tempranillo. Wino dojrzewające ponad 4 miesiące w beczkach z francuskiego dębu.

- ❖ **Herbata – Ocean wspomnień 60 gr**

- ❖ **Kartonik tekturowy**

- ❖ **Ozdoby świąteczne**

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

- ❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 132,00 zł netto

Zestaw TP7



❖ **Fonte Das Setas / Portugalia**

Fonte Das Setas Tinto dorastało na zboczach wzgórz w klimacie Śródziemnomorskim z silnymi wpływami atlantyckimi. Winifikacja, klasyczne garbowanie, z fermentacją alkoholową w temperaturze 25°C i gładką maceracją skórki. W kieliszku w kolorze granatu, wino to pokazuje intensywne aromaty czerwonych jagód, przerywane nutami czekolady. Na podniebieniu ujawnia harmonię pomiędzy dojrzałymi owocami i dobrze zintegrowanymi taninami. Koniec jest łatwy i elegancki. Najlepiej komponuje się z grillowanymi daniami mięsnymi i mocnymi serami.

❖ **Wiśnie liofilizowane 35 g g**

❖ **Czekolada mleczna z truskawkami 35 g**

❖ **Kartonik tekturowy czerwony (do wyboru)**

❖ **Ozdoby świąteczne**

szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu, zawieszka filcowa z motywem świątecznym

❖ **Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami**

Cena zestawu: 134,00 zł netto

Zestaw TP8



❖ Conte Parelli Apassimento / Włochy

Sao Sebastiao Arreio Branco dorastało na zboczach wzgórz w klimacie Śródziemnomorskim z silnymi wpływami atlantyckimi. Maceracja przed fermentacją na zimno, po której następuje kontrolowana fermentacja w temperaturze 24°C w kadziach ze stali nierdzewnej. Ciemno rubinowy kolor, z bardzo typowymi winogronowymi aromatami takimi jak nuty pieprzu, czerwonych owoców i trochę warzyw. Na podniebieniu jest owocowe, gładkie i o zrównoważonej kwasowości. Najlepiej komponuje się z daniami mięsnymi, makaronami i serami peklowanymi.

- ❖ Mini – Maliny w miodzie 50 g
- ❖ Mini – Płatki róży w miodzie 50 g
- ❖ Mini – Orzechy w miodzie 50 g
- ❖ Mini – Miodek wielokwiatowy 50 g
- ❖ Taca kartonowa – kolor do wyboru z wzornika kartonów
- ❖ Wypełnienie kosza – wełna drzewna w kolorze naturalnym
- ❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 136,00 zł netto

Zestaw TP9



❖ Conte Parelli Appassimento / Włochy

Wino z winogron Negroamaro Passito uprawianych we włoskiej Apulii. Przed procesem winifikacji winogrona są ręcznie zbierane pod koniec września/ na początku października, a następnie podsuszane na słońcu przez 3 tygodnie, co sprawia, że smak jest bardziej skoncentrowany i słodszy. Następnie trunek fermentuje w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze. Otrzymujemy wino o rubinowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Bukiet pełny jest intensywnych nut dojrzałych owoców i przypraw z akcentem słodkich rodzynek w tle. W smaku skoncentrowane i dobrze wyważone, z niuansami ciemnych, suszonych owoców otulonych miękkim garbnikiem, odrobiną słodczy.

❖ Czekolada z truskawkami 85 g

❖ Herbata – Ocean wspomnień 60 gr

❖ Taca kartonowa – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 139,00 zł netto

Zestaw TP10



❖ Conte Parelli Apassimento / Włochy

Wino z winogron Negroamaro Passito uprawianych we włoskiej Apulii. Przed procesem winifikacji winogrona są ręcznie zbierane pod koniec września/ na początku października, a następnie podsuszane na słońcu przez 3 tygodnie, co sprawia, że smak jest bardziej skoncentrowany i słodszy. Następnie trunek fermentuje w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze. Otrzymujemy wino o rubinowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Bukiet pełny jest intensywnych nut dojrzałych owoców i przypraw z akcentem słodkich rodzynek w tle. W smaku skoncentrowane i dobrze wyważone, z niuansami ciemnych, suszonych owoców otulonych miękkim garbnikiem, odrobiną słodczy.

❖ Pomarańcze w miodzie 220 g

❖ Herbata – Ocean wspomnień 60 gr

❖ Taca kartonowa – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 143,00 zł netto



Zestaw TP11



❖ Geografico Pavo Nero Vino Rosso`d Italia / Włochy

Aromat i smak: To wyjątkowe wino to mieszanka 4 szczepów z czterech różnych obszarów we Włoszech: Apulii, Sycylii, Abruzji i Trentino. Rezultatem jest mocne, ciemnoczerwone wino o intensywnym aromacie z nutami dojrzałych czereśni, kandyzowanych śliwek, kawy i tytoniu oraz mocnym smakiem o bogatym, okrągłym odczuciu w ustach. Przewaga Primitivo daje przyjemny, nowoczesny styl wina. Długie, gęste wykończenie. 20% wina dojrzało 12 miesięcy w beczkach z nowego dębu francuskiego, dając winu delikatną strukturę garbników, która jest dobrze zbalansowana z dojrzałymi nutami owoców.

Potrawy: Wołowina, jagnięcina, cielęcina, drób, wędliny i sery

❖ Cytrynka w zalewie z miodowej 220g

❖ Migdały w miodzie 220g

❖ Taca kartonowa — kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza — wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 147,00 zł netto

Zestaw TP12



❖ La Calla Appassimento / Włochy

Wino wytrawne. Intensywny, głęboki czerwony kolor. Odpowiednio późne zbiory winogron nadają charakterystyczne nuty dojrzałych i suszonych owoców, zwłaszcza takich jak śliwki i rodzynki. Dodatkowo lekkie starzenie wina w dębowych beczkach uzupełnia nos o przyjemne nuty czekolady i przypraw, które czynią to wino harmonijnym i zrównoważonym, przyjemnym i dojrzałym. Doskonale komponuje się z grillowaną dziczyzną; także do bogatych zup, twardych serów.

❖ Maliny w miodzie 220 g

❖ Orzechy laskowe w miodzie 220 g

❖ Herbatka – wiśnie w rumie 100 g

❖ Taca kartonowa – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 157,00 zł netto



Zestaw TP13



❖ La Calla Pinot Nero / Włochy

Wino wytrawne. Wino wyprodukowane ze szczepu Pinot Nero o lekko pikantnym i owocowym zapachu, w którym dominują nuty jagód, jeżyn, borówek i morwy. Na podniebieniu jest intensywne, a finisz jest zaokrąglony i owocowy z dobrze zintegrowanymi taninami. Idealnie skomponuje się z czerwonymi pieczonymi i grillowanymi mięsami, włoskimi makaronami czy twardymi serami.

❖ Maliny w miodzie 220 g

❖ Orzechy laskowe w miodzie 220 g

❖ Herbatka – wiśnie w rumie 100 g

❖ Taca kartonowa – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 189,00 zł netto



Zestaw TP14

❖ Arreio Tinto Lisboa / Portugalia

Sao Sebastiao Arreio Branco dorastało na zboczach wzgórz w klimacie Śródziemnomorskim z silnymi wpływami atlantyckimi. Maceracja przed fermentacją na zimno, po której następuje kontrolowana fermentacja w temperaturze 24°C w kadziach ze stali nierdzewnej. Ciemno rubinowy kolor, z bardzo typowymi winogronowymi aromatami takimi jak nuty pieprzu, czerwonych owoców i trochę warzyw. Na podniebieniu jest owocowe, gładkie i o zrównoważonej kwasowości. Najlepiej komponuje się z daniami mięsnymi, makaronami i serami peklowanymi. Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

❖ Syrop malinowy z kwiatami bzu na miodzie 230ml

❖ Herbata California Sunset 50g

❖ Kawa ziarnista Espresso 200g

❖ Taca kartonowa — kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza — wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 193,00 zł netto

Zestaw TP15



❖ Liburna Merlot

Cantine Birgi Liburna Merlot, to czerwone, wytrawne, włoskie wino z Sycylii o głębokiej czerwonej barwie. Intensywne aromaty owocowego dżemu z borówek i jeżyn z korzennymi przyprawami w tle. Na podniebieniu żywe, miękkie, niezwykle owocowe z lekko pikantnym finiszem. Podawać do dań mięsnych w sosach.

❖ Cytrynka w zalewie z imbirem 220g

❖ Żurawina w miodzie 220g

❖ Herbata Skarby Sadu 50g

❖ Syrop z czarnego bzu i cytryny na miodzie 230ml

❖ Taca kartonowa – kolor do wyboru z wzornika kartonów

❖ Wypełnienie kosza – wełna drzewna w kolorze naturalnym

❖ Ozdoby (laski cynamonu, suszone plastry pomarańczy i limonki, suszone papryczki chili)

Cena zestawu: 199,00 zł netto





Zestaw W1



- ❖ Varvaglione - Negroamaro del Salento "12 e mezzo"
- ❖ Varvaglione - Primitivo del Salento "12 e mezzo"
- ❖ Varvaglione - Chardonnay del Salento "12 e mezzo"
- ❖ Praliny Assorted Lindt Lindor (2 szt)
- ❖ Ferrero Roche gift x 1 szt
- ❖ Frutti di Mare bombonierka x 2
- ❖ Bombonierka duza Lindt Lindor x 1 szt
- ❖ Ferrero Roche mała czekoladowe kulki x 1 szt
- ❖ Taca wiklinowa duza ok 60 cm
- ❖ Ozdoby świąteczne
szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu,
zawieszka filcowa z motywem świątecznym

Cena zestawu: 499,00 zł netto

Zawartość zestawu może ulec zmianie ze względu na dostępność składników

Cellerier
THE HOUSE OF WINE & SPA



Zestaw W2



- ❖ Varvaglione - Negroamaro del Salento "12 e mezzo"
- ❖ Varvaglione - Primitivo del Salento "12 e mezzo"
- ❖ Varvaglione - Bianco del Salento "12 e mezzo"
- ❖ Czekolada Lindt Lindor Excellence Strawberry , Chili (2 szt)
- ❖ Czekolada Lindt Lindor Ambition(2 szt)
- ❖ Praliny Pilar Lindt Lindor (2 szt)
- ❖ Praliny Assorted Lindt Lindor (2 szt)
- ❖ Ferrero Roche gift x 1 szt
- ❖ Bombonierka x 1 szt
- ❖ Taca wiklinowa duza ok 60 cm
- ❖ Ozdoby świąteczne

Cena zestawu: 525,00 zł netto

Zawartość zestawu może ulec zmianie ze względu na dostępność składników



Zestaw W3



- ❖ Praliny Assorted Lindt Lindor (2 szt)
- ❖ Praliny Pilar Lindt Lindor (2 szt)
- ❖ Merci bombonierka x 2 szt
- ❖ Ferrero Roche gift x 1 szt
- ❖ Bombonierka x 1 szt
- ❖ Śliwka w czekoladzie x 2 szt
- ❖ Frutti di Mare bombonierka x 2 szt
- ❖ Taca wiklinowa duza ok 60 cm
- ❖ Ozdoby świąteczne
szyszki, orzechy, bombki, suszone plastry owoców, złoty krzew ostrokrzewu,
zawieszka filcowa z motywem świątecznym
- ❖ Bilecik/zawieszka z logo firmy oraz życzeniami

Cena zestawu: 525,00 zł netto

Zawartość zestawu może ulec zmianie ze względu na dostępność składników

Kartoniki



Kartonik w kształcie stożka



Kartonik w kształcie prostokąta



Motywy Świąteczne



Paleta kolorów



W celu optymalnego wyboru
dysponujemy wzornikiem.
Zdjęcie/wydruk nie wyeksponuje
w 100 % koloru oraz faktury
materiału.

Paleta kolorów



- ❖ Istnieje możliwość doboru opakowania drewnianego (jasny lub też malowany).
- ❖ Na skrzynce możemy umieścić logo firmy lub inny znak graficzny
- ❖ Ceny skrzynek od 40 zł netto
- ❖ Cena znakowania w zależności od wielkości
- ❖ przygotowanie maszyny 50 pln netto



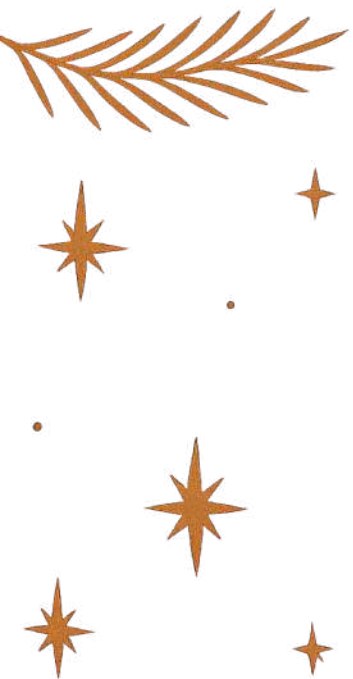
To My 😊

Nasze zestawy prezentowe powstają z pasją i starannością, a każdy z nich jest unikatowy — tworzony od podstaw, specjalnie na zamówienie. Nie są dostępne na rynku masowym — to kompozycje dostępne wyłącznie u nas.

Ze względu na zmienność dostępności półproduktów, zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji zawartości oraz wyglądu zestawów — zawsze w zgodzie z naszą estetyką i jakością. Każda ewentualna zmiana jest konsultowana z Klientem.

Dokładamy wszelkich starań, aby proponowane zestawy były jak najwierniejsze przedstawionej ofercie.

Co najważniejsze — zawsze dobieramy najlepsze możliwe rozwiązania, mając na uwadze nie tylko estetykę, ale przede wszystkim dobro i satysfakcję naszych Klientów.



Sklep z winem Cellier
ul. Obrońców Tobruku 29 lok. 173
01-494 Warszawa
mobile: +48 662 230 997
winiarnia@cellier.pl
www.cellier.pl

MADAX ADAM PRZASNYSKI
ul. Obrońców Tobruku 29/119
01-494 Warszawa
NIP: 566-102-05-97
Regon: 142288436

Cellier
THE HOUSE OF WINE & SPA

