



ORANGE GOLD



WINNE KOKTAJLE

Orange Gold  
to hołd składany  
pierwszym winom  
pomarańczowym  
z Gruzji winifikowanym  
w amforach 4500 lat temu.



Chardonnay, grenache blanc,  
viognier, marsanne, mauzac,  
muscat

**VIN DE FRANCE**



# Czym jest wino pomarańczowe?

## BIAŁE WINO WINIFIKOWANE JAK WINO CZERWONE

Białe winogrona są winifikowane i fermentowane jako całe kiście, w taki sam sposób jak czerwone wina.

Ta maceracja z szypułkami i skórkami nadaje winu niezwykle pomarańczowy kolor ze złotymi refleksami oraz bardzo charakterystyczną taninowość.

Winogrona są miażdżone, aby przełamać skórki. Skórki i szypułki uwalniają pigmenty, nadając winu charakterystyczny kolor. Sok i skórki umieszcza się w zbiornikach (mogą być drewniane, metalowe, betonowe, cementowe) do fermentacji.

## Wino pomarańczowe: czwarty kolor wina

Wino pomarańczowe może być podawane jako aperitif lub w koktajlach, doskonale komponuje się z serami, tapasami i kuchnią azjatycką.



42% Amerykanów słyszało o winie pomarańczowym.



84% Amerykanów chciałoby spróbować wina pomarańczowego.



# GOLDEN SUNSET

## AKCESORIA



mieszadło



kieliszek

## SKŁADNIKI

- 100 ml wina Orange Gold
- 40 ml likieru z bergamotki
- 10 ml syropu z zielonego kardamonu
- 50 ml toniku

**Golden Sunset to pierwszy koktajl inspirowany winem Orange Gold.**

**Jego nazwa nawiązuje do rzeźkości lata i piękna jego zachodów słońca.**

**Świeży, aromatyczny koktajl z nutą goryczy, którą tak bardzo lubimy...**

---

## PRZYGOTOWANIE

Do szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej wino Orange Gold, likier z bergamotki i syrop kardamonowy. Mieszaj, aby połączyć.



Dodaj tonik i plaster pomarańczy



Gotowe!

**Wskazówka barmana:**

**Możesz dodać czarny kardamon jako posypkę!**



# ORANGELLO

## AKCESORIA



shaker



mieszadło



kieliszek

## SKŁADNIKI

100 ml wina Orange Gold  
20 ml limoncello  
10 ml syropu imbirowego

Pikantne, owocowe nuty wina Orange Gold łączą się ze świeżością limoncello i imbiru, tworząc harmonijną, orzeźwiającą mieszankę.

Orangello to idealny napój do ochłody w gorący letni dzień lub sposób na dodanie wieczorowi egzotycznego akcentu.

## PRZYGOTOWANIE

Do shakera wypełnionego kostkami lodu wlej wino Orange Gold, limoncello i syrop, energicznie wstrząśnij.



Dodaj plaster cytryny.



Smacznego!

### Wskazówka barmana

Do koktajlu możesz dodać szczyptę kandyzowanego lub startego imbiru.



# PINK SUNSET

## AKCESORIA



mieszadło



kieliszek

## SKŁADNIKI

100 ml wina Orange Gold

20 ml syropu imbirowego

10 ml likieru malinowego

Podobnie jak Orange Gold, Pink Sunset to idealny koktajl, który przywodzi na myśl słodkie letnie wieczory na południu Francji, gdy zachodzące słońce jawi się w odcieniach złota i pudrowego różu.

Ciesz się tym pysznym koktajlem z likierem malinowym i pozwól, aby jego delikatność i lekkość rozpieszczały Twoje kubki smakowe!

## PRZYGOTOWANIE

Do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej wino Orange Gold, likier malinowy i syrop imbirowy, mieszaj, aby połączyć.



Dodaj świeże maliny lub suszone płatki róż, jak wolisz.



Ale pycha!

**Wskazówka barmana:**

**Dla małego twistu/dla większej oryginalności posyp odrobiną papryki.**





# GOLDEN MANDARINE

## AKCESORIA



mieszadefko



kieliszek

## SKŁADNIKI

100 ml wina Orange Gold  
20 ml likieru mandarynkowego  
10 ml likieru z bzu

**Wino pomarańczowe jest synonimem ciepłej i przytulnej jesiennej aury.**

**Cukierek czy psikus? Niech koktajl Golden Mandarinie oczaruje Cię swoją halloweenową aurą!**

---

## PRZYGOTOWANIE

Do kieliszka wypełnionego kostkami lodu wlej wino Orange Gold oraz oba likiery. Dokładnie wymieszaj.



Gotowe!

**Wskazówka barmana:**

**Aby podkreślić efekt, dodaj startą skórkę mandarynki lub płatki bzu - w zależności od sezonu.**



# TRICK OR TREAT

## AKCESORIA



mieszadło



szklanka do koktajli

## SKŁADNIKI

100 ml wina Orange Gold  
20 ml syropu imbirowego  
10 ml likieru mandarynkowego

**Koktajl Trick or Treat pięknie oddaje energię płynącą z przytulnego ducha jesieni.**

**Ciesz się tym pysznym napojem i pozwól, aby jego smaki oczarowały Cię  
- szczególnie tuż przed Halloween!**

---

## PRZYGOTOWANIE

Do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej Orange Gold, likier mandarynkowy i syrop imbirowy, wymieszaj mieszadłem.



Dodaj świeże maliny lub suszone płatki róż, jak wolisz.



Degustuj!



# QUINQUINA GOLD

## AKCESORIA



shaker



mieszadło



kieliszek

## SKŁADNIKI

60 ml wina Orange Gold  
20 ml syropu z czarnego bzu  
50 ml toniku  
kilka liści chinowca

**Masz ochotę na podróż dookoła świata? Quinquina Gold zabierze cię w podróż od Ameryki Łacińskiej do Europy, aby odkryć smaki liścia chininy i kwiatu bzu.**

**Ciesz się tym koktajlem i pozwól, aby jego złożone smaki obudziły twoje zmysły i zachwyciły podniebienie!**

## PRZYGOTOWANIE

Do shakera wypełnionego kostkami lodu wlej wino Orange Gold, likier z kwiatu bzu i liście chinowca.



Dodaj tonik.



Degustuj!



# ORANGE NEGRONI

## AKCESORIA



mieszadło



szklanka do koktajli

## SKŁADNIKI

30 ml wina Orange Gold

30 ml wytrawnego wermutu

30 ml ginu

Dodatki: kilka kropli soku z zielonej oliwki

**Lubisz Négroni i chcesz spróbować jego odmienionej wersji?**

**Proponujemy bazę w postaci Orange Gold, która świetnie łączy się z kombinacją ginu i wytrawnego wermutu.**

**Przygotuj się na unikalne doświadczenie degustacyjne, które wstrząsa zmysłami dzięki obecnym w koktajlu ziołowym, lekko słodkim i gorzkim nutom.**

---

## PRZYGOTOWANIE

Do szklanki wlej wino Orange Gold, wytrawny wermut i gin, a następnie dokładnie wymieszaj.



Dodaj kilka kostek lodu, kilka kropli soku z zielonej oliwki i oliwkę.



Smakuj do woli!





# ORANGE GOLD TONIC

## AKCESORIA



mieszadło



szklanka do koktajli

## SKŁADNIKI

120 ml wina Orange Gold

40 ml limoncello

40 ml toniku

plaster pomarańczy

**Masz ochotę na wariację na temat klasycznego ginu z tonikiem?  
Wypróbuj jego wersję na bazie Orange Gold.**

**Gorycz toniku i świeżość pomarańczowego wina doskonale się uzupełniają,  
dając efekt w postaci orzeźwiającego koktajlu. Efekt? Koktajl idealny,  
aby delektować się nim na plaży.**

---

## PRZYGOTOWANIE

Wlej Orange Gold i limoncello do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu.



Dodaj tonik i plaster pomarańczy według uznania!



Smacznego!



# PEACH TONIC

## AKCESORIA



shaker



mieszadło



kieliszek

## SKŁADNIKI

70 ml wina Orange Gold  
5 ml likieru brzoskwiniowego  
100 ml toniku  
plastry cytryny

Ten innowacyjny koktajl łączy charakter wina Orange Gold ze słodyczą brzoskwini.

Orzeźwiający, owocowy, idealny do popijania podczas letnich miesięcy  
– jako aperitif lub w trakcie chwil z przyjaciółmi przy basenie.

## PRZYGOTOWANIE

Wlej wino Orange Gold i likier brzoskwiniowy do shakera wypełnionego kostkami lodu.  
Wstrząśnij energicznie!



Dodaj tonik i kilka plasterków cytryny.



Smacznego!

**Wskazówka barmana:**

**Dodaj kilka liści werbeny**



# BLACKCURRANT TONIC

## AKCESORIA



mieszadło



kieliszek

## SKŁADNIKI

70 ml wina Orange Gold  
5 ml likieru z czarnej porzeczki  
100 ml toniku  
plastry pomarańczy

**Jego różowe odcienie czynią ten koktajl prawdziwą historią miłości  
pomiędzy likierem z czarnej porzeczki a pomarańczowym winem.**

**Uzyskany efekt gradientu pięknie nawiązuje do francuskich zachodów słońca!**

---

## PRZYGOTOWANIE

Wlej Orange Gold i likier z czarnej porzeczki do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu.



Dodaj tonik i plaster pomarańczy lub świeże owoce czerwone jako dodatek.



Ciesz się smakiem!





FINE  WINE



POZNAJMY SIĘ