

## Wino gronowe i owocowe typ cydr - Winnica Anna w Krośnicach



### Opis produktu

W Winnicy Anna produkujemy wytrawne wina białe i czerwone z pięciu szczepów: Solaris, Johanniter (wina białe) oraz Rondo, Regent, Cabernet Cortis (wina czerwone). Od 2020 roku wzbogaciliśmy ofertę o dwa kolejne szczepy: Chardonnay oraz Pinot Noir, natomiast od maja 2021 roku produkujemy też cydr z naszych jabłek. Absolutną nowością od grudnia 2022 roku jest nasze wytrawne wino musujące typu "brut" stworzone przez nas tradycyjną metodą leżakowania na osadzie. Starannie wyselekcjonowane grona oraz owoce zbieramy ręcznie i delikatnie układamy w skrzyniach, wszystko po to, żeby do winiarni dostarczyć nieuszkodzony półprodukt. Aby wino było naprawdę dobre, zebrane grono musi być całe. Te uszkodzone wyrzucamy. Tylko starannie zebrane grona oraz owoce nadają smak i jakość wina. Południowe nachylenie stoków, szczepy dobrane do klimatu Doliny Baryczy oraz dbałość włożona w produkcję wina sprawiają, że wina z Winnicy Anna są wysokiej jakości i są cenione. Podczas III święta Sera i Wina we Wrocławiu, które zorganizował Wrocławski Uniwersytet Przyrodniczy i Urząd Marszałkowski, nasz Cabernet Cortis został uznany za najlepsze wino w kategorii wina czerwonego. Na VI święcie Sera i Wina w 2019 roku nasze białe wina Solaris i Johanniter z rocznika 2018 zdobyły pierwsze miejsce. Z kolei czerwone wino Rondo zostało nagrodzone brązowym medalem na VI Konkursie Polskich Win Jasło 2019. 22 września 2019 roku nasze wina Johanniter (2018) oraz Solaris (2018) zdobyły I miejsce w konkursie na najlepsze wino w kategorii win białych podczas VI Święta Sera i Wina. W Dolinie Baryczy naszych win można spróbować w: w hotelu Naturum w Rudzie Sułowskiej, restauracji Teo w Cieszkowie, restauracja U Bartka w Średzinie, restauracji Gospoda 8 Ryb w Rudzie Sułowskiej, w Karczmie Rybnej w Rudzie Żmigrodzkiej, restauracji Hubertówka w Nowym Zamku, restauracji Ptasia Osada w Joachimówce, restauracji Górcznik w Przygodzicach. Polecamy też punkty na mapie Wrocławia, w których na półkach znaleźć można nasze wina. Pełna lista dostępna na stronie: <http://www.winnica-anna.pl/?wina> Nowością na terenie Winnicy Anna są wydarzenia pod nazwą "(Nie)winne leżakowanie", które proponują enoturystom możliwość posmakowania wina z naszej winiarni w pięknych okolicznościach przyrody. Degustacje odbywają się w nowoczesnej winiarni oddanej do użytku w 2021 roku. Organizujemy tam także całoroczne degustacje naszych win połączone ze zwiedzaniem całego gospodarstwa, trzeba się tylko wcześniej na nie umówić telefonicznie (607 428 315) lub mailowo (biuro@winnica-anna.pl). Polecamy także degustację win połączoną z różnego rodzaju szkoleniami, konferencjami oraz warsztatami. W przestronnych wnętrzach naszej nowej sali lub w dotychczasowym klimatycznym pomieszczeniu można zorganizować event, który może zakończyć się wspólnym smakowaniem naszych wybornych trunków. Win z Winnicy Anna można spróbować także podczas imprez okolicznościowych, które od sezonu 2021 można już organizować w naszej winiarni. W nowym budynku winiarni stworzyliśmy miejsce przyjazne dla większej grupy osób, które idealnie nadaje się na małe wesele, urodziny, lecie ślubu, chrzciny czy inne rodzinne spotkanie. Zaprosz znajomych na wspólny wieczór z naszymi winami.

## Produkt z Doliny Baryczy

Winnica Anna znajduje się w Krośnicach, 8 km od Milicza i 48 km od Wrocławia, rośnie w Parku Krajobrazowym Doliny Baryczy. Doskonała lokalizacja winnicy sprawia, że to świetna baza wypadowa do pieszych, rowerowych i samochodowych wycieczek po Dolinie Baryczy. Wina gronowe oraz owocowe powstają z owoców, które rosną na stokach Wzgórz Krośnickich.

## Co wyróżnia produkt

Wino z Winnicy Anna to jedyny trunek w całej Dolinie Baryczy z certyfikatem DB Poleca. Nasze wino robimy według starych, sprawdzonych receptur, naturalną metodą, bez dodatków i ulepszcaczy, nie dodajemy cukru. Wino czerwone – zanim trafi do butelek – przynajmniej rok leżakuje w specjalnych kadziach. Z kolei wino białe fermentuje w kadziach z zachowaniem odpowiednio niskich temperatur. Temu zawdzięcza swój wyszukany smak i aromat. Cydr jest natomiast wypadkową doskonałej jakości produktu - starannie wyselekcjonowanych jabłek oraz reżimu produkcyjnego. Jako jedyny producent mamy certyfikat na wytwarzanie wina mszalnego.

## Przyjazność dla środowiska

Wino w Winnicy Anna produkujemy wyłącznie z własnych winogron. Przy uprawie winorośli oraz owoców do niezbędnego minimum ograniczamy środki ochrony roślin. Dbamy o środowisko naturalne: prąd, który używamy do produkcji wina pochodzi z paneli fotowoltaicznych, stosujemy również selektywną segregację odpadów.

## Przyjazność dla Klienta

Profesjonalnie doradzamy klientom przy zakupie wina. Zależy nam bowiem, aby nasz klient kupił wino, które będzie najbardziej odpowiadało jego oczekiwaniom. Wino z Winnicy Anna można kupić w wielu punktach w całej Polsce. Nie prowadzimy sprzedaży internetowej, ale jest możliwość wysyłki wina lub cydru kurierem. W winnicy można płacić kartą płatniczą lub kredytową.

## W sprzedaży: ciągłej

### Sprzedaż hurtowa

- Minimalna ilość dla zakupu hurtowego: Do uzgodnienia
- Sposób pakowania: kartony

### Sprzedaż detaliczna

- na butelki: 0,75l
- na kartony: 6 sztuk

Data pierwszego wpisu: 2019-01-24 14:51:01

Data ostatniej aktualizacji: 2024-12-11 12:57:03



Certyfikat w sezonach:  
2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024



PPHU "Przerwa" Dariusz Przerwa  
ul. Ogrodowa 20  
56-320 Krośnice  
Gmina: Krośnice  
Tel: 607428315  
E-mail: [biuro@winnica-anna.pl](mailto:biuro@winnica-anna.pl)  
[www.winnica-anna.pl](http://www.winnica-anna.pl)  
<https://www.facebook.com/WinnicaAnna>  
[www.instagram.pl/winnicaanna](https://www.instagram.pl/winnicaanna)

#### **Punkty świadczenia usług:**

##### **Winnica Anna - siedziba firmy**

ul. Ogrodowa 9  
56-320 Krośnice  
Tel: 607 428 315  
E-mail: [biuro@winnica-anna.pl](mailto:biuro@winnica-anna.pl)  
[www.winnica-anna.pl](http://www.winnica-anna.pl)  
<https://www.facebook.com/WinnicaAnna>  
[www.instagram.pl/winnicaanna](https://www.instagram.pl/winnicaanna)

##### **Gospoda 8 Ryb**

Ruda Sułowska ul. Ruda Sułowska 20 20  
56-300 Milicz  
Tel: +48534964120

##### **Karczma Rybna "Ruda Żmigrodzka" J.K. Raftowicz**

ul. Ruda Żmigrodzka 101 101  
55-140 Ruda Żmigrodzka  
Tel: +48609856026  
<http://www.karczmarybna.pl/>

##### **Zajazd "U Bartka"**

ul. Średzina 5  
56-330 Średzina

##### **Karczma & Hotel\*\*\* Górecznik**

ul. Wrocławska Antonin 7  
63-421 Przygodzice  
Tel: 608484438  
E-mail: [info@gorecznik.pl](mailto:info@gorecznik.pl)  
[www.gorecznik.pl/karczma](http://www.gorecznik.pl/karczma)

##### **Restauracja i Pensjonat "Hubertówka"**

Nowy Zamek ul. - 8B  
56-300 Milicz  
Tel: 501707354  
E-mail: [hubertowka@onet.pl](mailto:hubertowka@onet.pl)  
[www.hubertowka.net](http://www.hubertowka.net)

##### **Restauracja "Nasza Karczma"**

ul. Adama Mickiewicza 16  
56-300 Milicz  
Tel: 509 840 193  
<https://www.facebook.com/naszakarczmmilicz>

##### **Pałac Pakosław**

ul. Parkowa 14  
63-920 Pakosław  
Tel: 695 297 570  
E-mail: [recepca@palacpakoslaw.pl](mailto:recepca@palacpakoslaw.pl)  
[www.palacpakoslaw.pl](http://www.palacpakoslaw.pl)

##### **Sklep Galeria Alkoholi**

ul. Wojska Polskiego 21a/B  
56-300 Milicz  
Tel: 600 282 784

##### **InterMarche Milicz**

ul. Makowa 13  
56300 Milicz

##### **Carrefour Express**

ul. Krotoszyńska 47  
56-330 Milicz