



DWÓR SIERAKÓW

POLSKA WÓDKA RZEMIEŚLNICZA

KATALOG

Oferta dla Ludzi z Pasją

DWÓR SIERAKÓW

POLSKA WÓDKA RZEMIEŚLNICZA

Historia wódki z sierakowskiego dworu jest próbą rekonstrukcji wydarzeń, które miały miejsce na przestrzeni ponad 150 lat. Nie jest łatwo ułożyć z tej plątaniny faktów i mitów całość, zwartą i dopasowaną do siebie jak płytki mozaiki, więc czasami trzeba uciec się do wyobraźni, która podpowiada różne scenariusze. Jedno jest pewne - zarówno dwór jak i wódka istnieją, o czym każdy, kto odwiedzi Sieraków może się na własne oczy przekonać. Zdaniem wielu koneserów Dwór Sieraków to najlepsza wódka łącząca w sobie szlachetny smak, z aksamitną teksturą i lekko owocowym aromatem. Powstała na bazie tradycyjnej receptury i latach doświadczeń wódka, zachwyca obecnie wysublimowanym charakterem, szlachetnością doznań i klasycznym kunsztem wysokogatunkowego trunku.

- To w **100% polski** produkt.
- **Wódka rzemieślnicza** (w przeciwieństwie do wódek przemysłowych powstaje powoli, w limitowanych ilościach),
- To połączenie **tradycji, regionalnych receptur** ze szlachetnym smakiem wysokogatunkowego alkoholu z najwyższej półki.

DWÓR SIERAKÓW

POLSKA WÓDKA RZEMIEŚLNICZA

NAGRODY:

24 lipca 2018 komisja konkursu **INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION** w Londynie ogłosiła zwycięzców. Wśród najlepszych win i alkoholi mocnych świata znalazły się aż trzy wódki z kolekcji **Dwór Sieraków: Superior, Ziemia Kasher** oraz **Pieprzowa**. Wszystkie 3 otrzymały srebrne medale. Sędziowie przyznali im w notach od 80 do 85,9 punktów i opis: *fine example, excellent quality*.



POLAND VODKA OF THE YEAR – to tytuł który wraz ze srebrnym medalem otrzymała **Wódka Dwór Sieraków Superior** na **9. ANNUAL NEW YORK INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION 2018 (NYISC)**, który odbył się na Manhattanie w Nowym Jorku (USA).

Dwór Sieraków na konkursie **INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION 2015** w Londynie otrzymał: srebrny medal dla **Wódki Z Czarnego Bzu Dwór Sieraków** oraz dwa brązowe dla **Wódki Dwór Sieraków Superior** i **Wódki Pieprzowej Dwór Sieraków**.



WÓDKA SUPERIOR

Dwór Sieraków

Wódka Dwór Sieraków powstaje w oparciu o starą, unikalną, małopolską recepturę związaną z obszarem sierakowskiego majątku. Zbożowy spirytus uzupełniony jest smakami polskiej wsi: destylatami z jabłek i śliwek oraz nalewów na dziką różę, rodzyнки, wanilię i owies. Dzięki takiej kombinacji łączy w sobie przejrzystość czystej wódki z łagodnym dotknięciem owocu.

Moc: 40%

AWARDS:

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, 2015 – BRONZE MEDAL
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, 2018 – BRONZE MEDAL



DWÓR SIERAKÓW jest **wódką** krystalicznie **białą**, czystą – chciałoby się nareszcie powiedzieć. Ale tego ostatniego określenia użyć nam tu nie wolno. Jest ono typologicznie zastrzeżone w gorzelnictwie dla mieszanin spirytusu rektyfikowanego i wody pozbawionej minerałów, bez żadnych innych dodatków, choć zdarzają się drobne wyjątki. Jest zatem wódką gatunkową – bo innego typu wódek opartych na spirytusie rektyfikowanym właściwie już nie ma. Ale i to założenie nie do końca jest prawdziwe. Dwie dekady temu spośród tego rodzaju wódek wyłoniła się grupa wódek smakowych – czasami białych, innym razem barwionych. Niemniej wszystko to są trunki silnie "sformatowane" na jeden konkretny profil aromatyczno-smakowy. Przeważnie owocowy: cytrynowy, pomarańczowy, żurawinowy... Czym różniły się zatem od innych wódek gatunkowych? To proste, do "zwykłych wódek" dodawano destylatów z nalewów na konkretne owoce. Wódka Dwór Sieraków jest zupełnie inna – jest oparta na starej, podkrakowskiej recepturze, której podstawą jest rektyfikowany spirytus zbożowy, wzbogacony o szlachetne destylaty śliwkowy i jabłkowy, z dodatkiem destylatów z nalewów na dziką różę, wanilię, ziarna owsa oraz rodzyńki. Całość dojrzewa razem, by dać w efekcie złożoną, ale niezwykle harmonijną i delikatną kompozycję. Taką wódkę można – co zupełnie naturalne – podawać w sposób klasyczny. Jednak Wódka Dwór Sieraków jest trunkiem pogranicza, a przez to wielowymiarowym – łączy w sobie czystość najwyższej jakości białej wódki, ze szlachetnymi nutami aromatycznymi przynależnymi wódkom gatunkowym z najwyższej półki. Spróbujmy zatem inaczej: spróbujmy trunku w klubowych, angielskich kieliszkach koniakowych.



WÓDKA SUPERIOR

Dwór Sieraków

Wódka Dwór Sieraków powstaje w oparciu o starą, unikalną, małopolską recepturę związaną z obszarem sierakowskiego majątku. Zbożowy spirytus uzupełniony jest smakami polskiej wsi: destylatami z jabłek i śliwek oraz nalewów na dziką różę, rodzyнки, wanilię i owies. Dzięki takiej kombinacji łączy w sobie przejrzystość czystej wódki z łagodnym dotknięciem owocu.

Moc: 40% Poj. 4,5l



WÓDKA SUPERIOR *Isabeau*

Dwór Sieraków - specjalna limitowana wersja

oparta jest na unikalnej podkrakowskiej recepturze, zestawiona ze spirytusu zbożowego, destylatów śliwkowych i jabłkowych oraz nalewów na dziką różę, wanilię, ziarna owsa i rodzyнки, łączy w sobie przejrzystość czystej wódki z łagodnym dotknięciem owocu.

Moc: 40% Poj. 0,7l

DWÓR SIERAKÓW jest **wódką** krystalicznie **białą**, czystą – chciałoby się nareszcie powiedzieć. Ale tego ostatniego określenia użyć nam tu nie wolno. Jest ono typologicznie zastrzeżone w gorzelnictwie dla mieszanin spirytusu rektyfikowanego i wody pozbawionej minerałów, bez żadnych innych dodatków, choć zdarzają się drobne wyjątki. Jest zatem wódką gatunkową – bo innego typu wódki opartych na spirytusie rektyfikowanym właściwie już nie ma. Ale i to założenie nie do końca jest prawdziwe. Dwie dekady temu spośród tego rodzaju wódek wyłoniła się grupa wódek smakowych – czasami białych, innym razem barwionych. Niemniej wszystko to są trunki silnie "sformatowane" na jeden konkretny profil aromatyczno-smakowy. Przeważnie owocowy: cytrynowy, pomarańczowy, żurawinowy... Czym różniły się zatem od innych wódek gatunkowych? To proste, do "zwykłych wódek" dodawano destylatów z nalewów na konkretne owoce. Wódka Dwór Sieraków jest zupełnie inna – jest oparta na starej, podkrakowskiej recepturze, której podstawą jest rektyfikowany spirytus zbożowy, wzbogacony o szlachetne destylaty śliwkowy i jabłkowy, z dodatkiem destylatów z nalewów na dziką różę, wanilię, ziarna owsa oraz rodzyнки. Całość dojrzewa razem, by dać w efekcie złożoną, ale niezwykle harmonijną i delikatną kompozycję. Taką wódkę można – co zupełnie naturalne – podawać w sposób klasyczny. Jednak Wódka Dwór Sieraków jest trunkiem pogranicza, a przez to wielowymiarowym – łączy w sobie czystość najwyższej jakości białej wódki, ze szlachetnymi nutami aromatycznymi przynależnymi wódkom gatunkowym z najwyższej półki. Spróbujmy zatem inaczej: spróbujmy trunku w klubowych, angielskich kieliszkach koniakowych.



WÓDKA ZIEMNIAK KOSHER

Dwór Sieraków

Wódka wytworzona z polskich ziemniaków, dzięki którym cechuje się lekko słodkim aromatem biskoptów, polnych kwiatów i chleba. W ustach pojawia się ponadto nuta pieprzna i orzechowa, zaś w posmaku - delikatna goryczka. Podawać schłodzoną.

Moc: 40% Poj. 0,5l lub 0,7

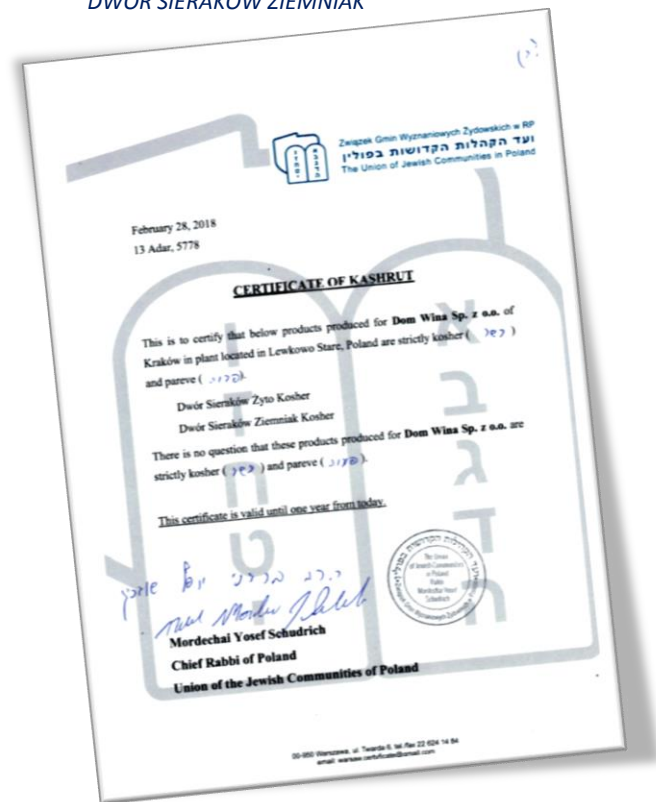


AWARDS:

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, 2018 – BRONZE MEDAL



CERTYFIKAT KOSZERNOŚCI WÓDKI DWÓR SIERAKÓW ZIEMNIAK



WÓDKA Z BECZKI

Dwór Sieraków

Wódka klasy PREMIUM oparta jest na destylatach zbożowych: żytnim, kukurydzianym i ze słoju jęczmiennego. Charakterystyczny waniliowy aromat uzyskuje dzięki leżakowaniu przez 36 miesięcy w dębowych beczkach. W nosie wyczuwalne są akcenty owocowe, jabłko, gruszka. Oko cieszy jasnobursztynowy kolor trunku. To wódka dla koneserów wyprodukowana w limitowanych ilościach.

Jest to wódka służąca przede wszystkim do delektowania się smakiem, ale jest też niezłym kompanem ciast i bardzo słodkich deserów.

Moc: 40% Poj. 0,7l



jak podawać ?

WÓDKĘ Z BECZKI można podawać w szerokich szklankach, podobnie jak whisky, bądź też w tradycyjnych kieliszkach do koniaku. Dzięki nim najlepiej uzyskać efekt koncentracji zapachów i łatwo wzburzyć trunek dla wydobycia jego aromatu.

Jest to wódka służąca przede wszystkim do delektowania się smakiem. Doskonali towarzyszą długich, relaksujących rozmów.

WÓDKA PALONA

PUŁKOWNIKA BORUTY

Dwór Sieraków

Palenie wódki, czyli dodawanie do niej karmelu, jest tradycją tonącą w mrokach historii. Przepalanki należały do ulubionych napitków ułanów II Rzeczypospolitej. Gdy alkohol był naprawdę mocny, odrobina cukru łagodziła ostrość trunku, a dodatki maceratów nadawały mu szlachetność. Przepalanki robiono zarówno wtedy, gdy armia stała w polu, jak i we dworach w czasach pokoju. Wódka Palona z kolekcji pułkownika robiona jest ze spirytusu żytniego z prażonych ziaren, z dodatkiem karmelu i kompozycji zmacerowanych ziół. Jej wysokoprocentową moc, przykrywają zapachy i smaki kakao, rozmarynu, ziół, miodu i gorzkiej czekolady.

Moc: 52 % Poj. 0,7l



jak podawać ?

Do PALONEJ polecamy kieliszki do grappy, lub koniakówki. To męski alkohol doskonale nadający się do degustacji wraz z zapalonym cygarem. Świetnie pasuje także do wędzonych mięs, zwłaszcza gęsiny.

Paloną można też podać do gorzkiej czekolady doprawionej rozmarynem, co dodatkowo podkreśli aromaty trunku.



WÓDKA ŚLIWA Z TARNINĄ

Dwór Sieraków

Wódka wytrawna zawdzięczająca swój smak połączeniu destylatu śliwkowego z maceratem robionym na tarninie, czyli dzikiej śliwce. Proces produkcji jest czasochłonny z uwagi na kilkumiesięczną macerację, a następnie parotygodniowe dojrzewanie łączącego się destylatu z maceratem, co trwa do 6 tygodni. Półwytrawna wódka ma blade brzoskwiniowy kolor z delikatnymi fioletowymi przebłyskami. W nosie wyraźne nuty marynowanej śliwki, aromaty brzoskwini, lukrecji, konfitury z róży, pigwy i miodu. W ustach wyczuwamy suszoną śliwkę, lukrecję, miód, melisę, gorzkie zioła i delikatne nuty szaflwii. Finisz jest kompozycją brzoskwiń i suszonych moreli z akcentem deserowej czekolady.

Moc: 40% Poj. 0,5l lub 0,7



WÓDKA Z CZARNEGO BZU

Dwór Sieraków

Wódka wyprodukowana jest na bazie spirytusu zbożowego i czarnego bzu, uszlachetniona dodatkami owocowymi, korzennymi i ziołowymi. Ma barwę ciemnowisniową. Pierwsze wrażenie słodczy w nosie delikatnie przykrywa migdałowa goryczka. Otwierając się w kieliszku, wódka uwalnia aromaty ajerkoniaku, a po chwili karmelu, tostów dymu i beczki. W ustach wódka jest cielistą, gęstą z dojmującą słodczą suszoną śliwkę, jeżyn i owoców lasu. *Ten głęboko zmysłowy smak idealnie pasuje do deserów na zakończenie posiłku.*

Moc: 40% Poj. 0,5l



AWARDS:

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, 2015 – BRONZE MEDAL

WÓDKA Z PIEPRZEM

Dwór Sieraków

Wódka ma biały, przejrzysty kolor z odcieniem barwy zielonego pieprzu. Aromat jest złożony i intensywny. W pierwszej chwili czujemy w nosie świeżo zmielony pieprz, delikatny zapach mięty, ziała angielskiego i liścia laurowego. Później dochodzą aromaty ziół (tymianek, majeranek oraz jałowiec). W ustach to zdecydowana, intensywna pieprzówka, z lekko słodkawym, bardzo pikantnym finiszem. Alkohol przyjemnie piecze w język, świadcząc o bogatym ziołowym składzie wódki. *To produkt, który można podawać przed posiłkiem, gdyż znakomicie pobudza apetyt, ale również doskonale sprawdzi się po jedzeniu jako digestif.*

Moc: 40% Poj. 0,5l



AWARDS:

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, 2015 i 2018 – BRONZE MEDAL

WÓDKA JARZĘBIAK

Dwór Sieraków

Jedna z najbardziej klasycznych, polskich wódek owocowych. Jasno bursztynowa, z delikatnym czerwonym niuansiem. W nosie wyraźne nuty jarzębiny, wzbogacone o inne owoce suszone, zwłaszcza tarninę i dziką różę, a także owoce południowe (morele) i bakalie, z lekkimi niuansami miodu lipowego, skórki pomarańczowej, korzeni, gruszki i czekolady. Brak natarczywej nuty alkoholowej w nosie świadczy o dojrzałości trunku i jego szlachetności oraz dodaje mu elegancji. W ustach na początku dominują smaki miodowo-słodkawe oraz nuty korzenne z delikatną goryczką. *Długi posmak, dojrzałość i wyrazistość trunku, zaprasza do dłuższego delektowania się wódką. Z uwagi na wspomagające trawienie właściwości jarzębiny, trunk ten świetnie sprawdzi się jako digestive.*

Moc: 40% Poj. 0,5l

