



**DOMENIILE
PNCIU**

Podgorie Domnească

Degustare Vinuri Panciu Riserva

Șarbă - Medalie de aur IWC București

CATEGORIE:
vin alb, demisec

AN RECOLTĂ:
2020

ALCOOL:
12,2% vol. alc.

Maturat minim
4 luni „sur lie”

Pairing: Pâine de casă cu ulei de măsline extravirgin

Sauvignon Blanc - Medalie de aur IWC București

CATEGORIE:
vin alb, sec

AN RECOLTĂ:
2020

ALCOOL:
14% vol. alc.

Maturat în butoaie de
stejar minim 6 luni

Pairing: Cruton de pâine cu ton

Băbească Neagră - Medalie de aur IWC București

CATEGORIE:
roșu, sec

AN RECOLTĂ:
2018

ALCOOL:
14,5% vol. alc.

Maturat în butoaie de
stejar minim 6 luni

Pairing: Salam crud uscat de la producători locali

Fetească Neagră - Medalie de aur IWC București

CATEGORIE:
roșu, sec

AN RECOLTĂ:
2019

ALCOOL:
13,5% vol. alc.

Maturat în butoaie de
stejar minim 8 luni

Maturat la sticlă
minim 1 an

Pairing: Brânză cu mușegai nobil

Muscat Ottonel - Medalie de aur IWC București

CATEGORIE:
vin alb, dulce

ALCOOL:
12,5% vol. alc.

Battonage
4 luni

Pairing: Brânză cu mușegai nobil

100 lei/persoană



**DOMENIILE
PANCIU**

Podgorie Domnească

Degustare de Vinuri Podgorie Domnească

Frizzante Nefiltrat

SOI DE STRUGURI:
Fetească Regală

CATEGORIE:
vin perlant alb, sec

AN RECOLTĂ:
2019

ALCOOL:
11,7% vol. alc.

Șarba

SOI DE STRUGURI:
Șarba

CATEGORIE:
vin alb, sec

ALCOOL:
13,5% vol. alc.

Spumant Rose Brut

ALCOOL:
12,5% vol. alc.

Fermentat și maturat la sticlă
minim 65 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
5.735 sticle

Băbească Neagră

AN RECOLTĂ:
2018

ALCOOL:
14,5% vol. alc.

Maturat în baric
5 luni

Asti Muscat Ottonel

CATEGORIE:
vin alb, dulce

AN RECOLTĂ:
2020

ALCOOL:
13% vol. alc.

Platouri mixte:

**Cașcaval, Grana duro, Grisine, Slăninuță afumată,
Salam Napoli, Măsline, Pișcoturi**

130 lei/persoană/min. 6 persoane



DOMENIILE
PNCIU

Podgorie Domnească

Degustare de Podgorie Domnească

130 lei/persoană

Șarbă - Medalie de aur IWC București

SOI DE STRUGURI:

șarbă

CATEGORIE:

vin alb, sec

ALCOOL:

13,5% vol. alc.

Pairing: Pâine de casă cu ulei de măsline extravirgin

Sauvignon Blanc - Medalie de aur IWC București

AN RECOLTĂ:

2021

CATEGORIE:

vin alb, sec

ALCOOL:

13,5% vol. alc.

Maturat în vase tehnologice
cu batonnage 4 luni

EDIȚIE LIMITATĂ

19.000 sticle

Pairing: Cruton de pâine cu ton

Băbească Neagră - Medalie de aur IWC București

AN RECOLTĂ:

2018

CATEGORIE:

vin roșu, sec

ALCOOL:

14,5% vol. alc.

Maturat în baric
5 luni

Pairing: Salam crud uscat de la producători locali

Fetească Neagră - Medalie de aur IWC București

AN RECOLTĂ:

2016

CATEGORIE:

vin roșu, sec

ALCOOL:

13,5% vol. alc.

Maturat în barrique de
stejar 12 luni

EDIȚIE LIMITATĂ

24.550 sticle

Pairing: Brânză cu mușcăi nobil

Riesling Vinoteca - Medalie de aur IWC București

CATEGORIE:

vin alb, dulce

ALCOOL:

13,5% vol. alc.

Maturat în barrique de
stejar 4 luni

Pairing: Brânză cu mușcăi nobil



**DOMENIILE
PANCIU**

Podgorie Domnească

Degustare Gran Riserva 175 lei/persoană

Fetească Neagră
- Medalie de argint Bruxelles
- Medalie de aur IWC București

ALCOOL:
13,7% vol. alc.

Maturat în barrique de
stejar 12 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
18.500 sticle

Pairing: Parmesan cu ulei de măsline extravirgin

Cabernet Sauvignon
- Medalie de argint Bruxelles
- Medalie de aur IWC București

AN RECOLTĂ:
2016

CATEGORIE:
vin alb, sec

ALCOOL:
14% vol. alc.

EDIȚIE LIMITATĂ
13.300 sticle

Pairing: Brânză cu mușcăi nobil

Riesling de Vinotecă
- Medalie de aur IWC București

CATEGORIE:
vin alb, dulce

ALCOOL:
13,5% vol. alc.

Maturat în barrique
4 luni

Pairing: Brânză cu mușcăi nobil sau pișcot



DOMENIILE PNCIU

Podgoria Domnească

Domeniile Panciu Blanc de Blancs Brut Spumant

ALCOOL:
12,5% vol. alc.

Fermentat și maturat la sticlă
minim 52 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
5.869 sticle

Pairing: Tartă cu unt și sare neagră

Domeniile Panciu Cuvee Prestige Spumant

ALCOOL:
12,3% vol. alc.

Fermentat și maturat la sticlă
minim 65 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
15.000 sticle

Pairing: Crevete Tempura

Domeniile Panciu Blanc de Noirs Spumant

ALCOOL:
12,0% vol. alc.

Fermentat și maturat la sticlă
minim 60 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
8.000 sticle

Pairing: File de păstrăv afumat

Domeniile Panciu Rose Brut Spumant

ALCOOL:
12,3% vol. alc.

Fermentat și maturat la sticlă
minim 65 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
5.735 sticle

Pairing: Bulz

Domeniile Panciu Fantasia Spumant

ALCOOL:
11% vol. alc.

Fermentat și maturat la sticlă
minim 71 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
2.340 sticle

Pairing: Frigăruie de Ribeye și Ceafă de Mangaliță

Domeniile Panciu Muscat Ottonel Metoda Asti

CATEGORIE:
alb, dulce

AN RECOLTĂ:
2020

ALCOOL:
13% vol. alc.

Pairing: Papanas sau pișcot

290 lei/persoană/min. 6 persoane



**DOMENIILE
PANCIU**

Podgorie Domnească

Degustare de Vinuri Gran Riserva

Gran Riserva Blanc de Blancs Brut Spumant

ALCOOL:
12,5% vol. alc.

Spumant Blanc de Blancs
2014 Gran Riserva - brut

EDIȚIE LIMITATĂ
625 sticle

Pairing: Tartă cu unt și sare neagră

Gran Riserva Cuvee Spumant

ALCOOL:
12,5% vol. alc.

Cuvee Prestige
2014 Gran Riserva - brut

EDIȚIE LIMITATĂ
606 sticle

Pairing: Crevete Tempura

Gran Riserva Blanc de Noirs Spumant

ALCOOL:
12,5% vol. alc.

Spumant Blanc de Noir
2014 Gran Riserva - brut

EDIȚIE LIMITATĂ
961 sticle

Pairing: File de păstrăv afumat

Gran Riserva Fetească Neagră

ALCOOL:
13% vol. alc.

Maturat în barrique de stejar
12 luni

EDIȚIE LIMITATĂ
18.500 sticle

Pairing: Ceafă de mangaliță

Gran Riserva Cabernet Sauvignon

ALCOOL:
14% vol. alc.

Cabernet Sauvignon 2016
Gran Riserva

EDIȚIE LIMITATĂ
13.300 sticle

Pairing: Ribeye

350 lei/persoană/min. 6 persoane