



MUNDIVIE

DESA Dzieła Sztuki i Antyki

Finest Wines & Spirits

Aukcja Alkoholi Kolekcyjnerskich



KRAKÓW 25 listopad 2025

DESA Dzieła Sztuki i Antyki sp. z o.o.

ul. Floriańska 13
31-019 Kraków
Tel. 12 422-31-14
Fax. 12 422-98-91
biuro@desa.art.pl
www.desa.art.pl

Prezes zarządu:

Mateusz Łalowicz
tel. 12 422 27 06
e-mail: lalowicz@desa.art.pl

V-ce Prezes, Dyrektor Domu Aukcyjnego:

Jerzy Majewski
tel. 12 422 19 66
e-mail: majewski@desa.art.pl

Opracowanie katalogu: Mundivie S.A., Desa Kraków

1. Ceny podane w katalogu są cenami wywoławczymi
2. Numery pod fotografiami odpowiadają numerom obiektów w katalogu
3. Zdjęcia w katalogu są zdjęciami poglądowymi – oryginalny produkt może się różnić od przedstawionego na zdjęciu.
4. Szczegółowe informacje dotyczące aukcji można uzyskać telefonicznie w Domu Aukcyjnym
tel. 12 422 19 66, 12 422 31 14

Zdjęcia: Archiwum Mundivie S.A., Desa sp. z o.o.

ISSN 1429-6098



MUNDIVIE

Go where imagination leads



DESA Dzieła Sztuki i Antyki

Aukcja Alkoholi Kolekcjonerskich

Najlepsze Wina & Alkohole
Aukcja w Krakowie

25 listopad 2025, godz. 16:00
W Krakowie, Pałac Kmitów, ul. Floriańska 13, 1 p.



MUNDIVIE
Go where imagination leads

REGULAMIN AUKCJI

Ogólne warunki aukcji

1. Osoba biorąca udział w aukcji rozumie i akceptuje warunki określone regulaminem.
2. Przedmiotem aukcji są alkohole wysokogatunkowe i kolekcjonerskie, powierzone przez klientów. Dom Aukcyjny podejmuje się sprzedaży, w imieniu właściciela, obiektów będących – zgodnie z oświadczeniem Sprzedającego – wolnych od jakichkolwiek roszczeń osób trzecich.
3. Obiekt wystawiony na aukcję posiada cenę wywoławczą podaną w katalogu.
4. Obiekty wystawione do sprzedaży posiadają opisy, sporządzone przez firmę MUNDIVIE S.A. oraz zatrudnionych przez nią konsultantów.
5. Do wylicytowanej ceny doliczana jest opłata organizacyjna w wysokości 20%. Opłata 20% obowiązuje również w sprzedaży poaukcyjnej.

I.

1. Aukcja prowadzona jest zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi przez upoważnioną osobę, zwaną „Aukcjonerem”, która działa w imieniu i na rachunek firmy MUNDIVIE S.A.
2. Aukcjoner określa postąpienie w licytacji, do wartości 1000 zł o 50 zł, powyżej o 100 zł.
3. Aukcjoner ma prawo do wycofania się z licytacji dowolnych obiektów bez podawania przyczyn.
4. Nabywcą staje się osoba oferująca najwyższą cenę.
5. Zakończenie licytacji danego obiektu następuje w momencie uderzenia młotkiem przez Aukcjonera i jest równoznaczne z zawarciem umowy sprzedaży. Spory w trakcie licytacji rozstrzyga Aukcjoner.

II.

1. Do udziału w licytacji upoważnione są osoby, które wpłaciły wadium w wysokości 700 zł oraz dołączyły przez e-mail lub osobiście oświadczenie o pełnoletniości (ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi).
2. DESA Sp. z o.o. może odmówić wydania tabliczki zgłoszeniowej osobom, które wcześniej nie wywiązały się ze zobowiązań w stosunku do DESY lub z innych istotnych przyczyn.
3. Osoby, które nie mogą być osobiście na aukcji, mają możliwość, po wpłaceniu wadium:
 - pisemnego złożenia oferty kupna z limitem ceny. W ich imieniu w licytacji wezmą udział pracownicy Domu Aukcyjnego (wysokość oferowanej ceny jest informacją poufną),
 - telefonicznego udziału w licytacji,
 - licytacji przez platformę internetową One Bid oraz Art Info.

III.

1. Nabywca jest zobowiązany wykupić obiekt w ciągu 14 dni po zakończeniu aukcji i **odebrać go na własny koszt.**
2. Zapewniamy podstawowe opakowanie zakupionych obiektów umożliwiające odbiór osobisty. Na wyraźne życzenie Klienta możemy pomóc w kontakcie z firmą zajmującą się pakowaniem i wysyłką.
3. Dopuszcza się możliwość wpłaty zadatku w wysokości 20% wylicytowanej ceny, Pozostała kwota powinna być wówczas wpłacona w terminie 14 dni po zakończeniu aukcji. W przypadku nie dotrzymania tego terminu następuje przepadek wpłaconego zadatku. Na poczet zadatku zalicza się wadium, stanowiące wówczas zadek lub jego część.
4. Prawo własności zakupionego obiektu przechodzi na kupującego w momencie dokonania całej wpłaty.
5. Nie wykupienie przedmiotu w terminie powoduje przepadek wadium na rzecz organizatora. Niezależnie Nabywca zobowiązany jest do pokrycia wszelkich kosztów związanych i wynikłych z faktu wylicytowania, w tym ewentualnych roszczeń Właściciela/Sprzedającego.

IV.

1. Firma MUNDIVIE S.A. daje gwarancję co do kwalifikacji jakościowej obiektów opisanych w katalogu.
W przypadku niezgodności pomiędzy opisem a stanem faktycznym, Nabywca może zwrócić obiekt do MUNDIVIE S.A. w terminie 14 dni od daty aukcji, żądając zwrotu zapłaconej kwoty. Zakwestionowanie opisu katalogowego musi być udokumentowane wiarygodnymi ekspertyzami.
2. Dom Aukcyjny nie ponosi odpowiedzialności za ukryte wady fizyczne i prawne zakupionych obiektów.

SPIS TREŚCI

Champagne

Nicolas Feuillatte	9-10
Milly	12-15
Ayala	17
Moet	19-20
Franciacorta Coreaura	22
Lista produktów	25-27



Champagne



Szampan – esencja luksusu i celebracji życia

Szampan od wieków pozostaje niekwestionowanym symbolem elegancji, prestiżu i radości. To właśnie jego delikatne, perliste bąbelki unoszą się w kieliszku podczas najważniejszych toastów – od królewskich bankietów po kameralne spotkania w gronie przyjaciół.

Tworzony wyłącznie w regionie Champagne, według ściśle określonych zasad i z zachowaniem wielowiekowej tradycji, stanowi arcydzieło francuskiego winiarstwa. Każda butelka jest owocem cierpliwości, rzemiosła i pasji – od doboru szczepów winogron po dojrzewanie w chłodnych, kredowych piwnicach.

Szampan to więcej niż wino – to emocja, styl i sposób na celebrowanie życia. Każdy łyk zachwyca harmonią smaku, subtelną świeżością i eleganckim finiszem, sprawiając, że nawet zwykła chwila staje się wyjątkowa.

Nicolas Feuillatte Champagne Blanc de Blancs 0,75L 12%, Roczniak 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%



Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs to wyjątkowy szampan powstający w całości z odmiany Chardonnay, która nadaje mu charakterystyczną elegancję, świeżość i finezję. Trunek dojrzewa w piwnicach przez co najmniej pięć lat, dzięki czemu zyskuje głębię smaku i złożony aromat. Szampan o złocistym kolorze z delikatnymi, zielonkawymi refleksami zapowiada subtelny, wyrafinowany bukiet.

W nosie wyczuwalne są aromaty białych kwiatów, migdałów i cytrusów, którym towarzyszą lekkie nuty mineralne. W ustach Blanc de Blancs jest świeży, żywy i harmonijny, z idealnie zrównoważoną kwasowością. Z czasem pojawiają się nuty brioche i pieczywa, typowe dla dobrze dojrzewających szampanów Chardonnay. To wino pełne klasy i lekkości, doskonale sprawdzi się jako aperitif, a także w towarzystwie owoców morza, ryb i delikatnych potraw. Najlepiej serwować je w temperaturze 8–10 °C, by w pełni wydobyć jego świeżość i elegancki charakter. Blanc de Blancs od Nicolas Feuillatte to kwintesencja stylu tej marki – nowoczesna interpretacja klasycznego szampana, łącząca finezję, radość i ponadczasowy smak.

1. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
2. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
3. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
4. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
5. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
6. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Nicolas Feuillatte Champagne Reserve Exclusive Brut

0,75L 12%

W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%



Szampan Nicolas Feuillatte Brut to wino musujące bez oznaczenia rocznika, który łączy świeżość, owocowy charakter i delikatność. Powstaje jako klasyczne wino musujące z regionu Szampania (Champagne AOC) przy użyciu mieszanki szczepów – w zależności od odmiany partii skład zazwyczaj obejmuje około 20 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir i 40 % Pinot Meunier.

Kolor ma jasno-złoty odcień z subtelnymi refleksami, a bąbelki są drobne i regularne, co dodaje temu trunkowi elegancji. W zapachu dominuje nuta owoców białych – gruszek, jabłek – połączona z migdałami lub orzechami laskowymi, a także kwiatowym tłem. Na podniebieniu Brut ten daje początek świeży i przyjemny, w dalszej części zaś ujawnia dobrą równowagę między kwasowością, owocem i delikatną strukturą – wyczuwalne są nuty jabłka, owoców białych. Zakres starzenia w piwnicach to zwykle około 2–3 lat przed wypuszczeniem na rynek, co pozwala zyskać pewną głębię.

Szampan w zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką :

7. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 228
Beczka nr: 165

8. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 374
Beczka nr: 45

9. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 386
Beczka nr: 45

10. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 388
Beczka nr: 45

11. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 389
Beczka nr: 47

12. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 387
Beczka nr: 45



Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve

0,75L 12%

W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą
Prezydencką 0,5L 40%



Mailly Grand Cru Brut Réserve to elegancki szampan z prestiżowej wioski Mailly-Champagne w regionie Montagne de Reims, powstały wyłącznie z winogron pochodzących z winnic klasy Grand Cru. W jego skład wchodzi około 75% Pinot Noir i 25% Chardonnay, co nadaje mu pełnię i świeżość.

Leżakowany przez kilka lat w kredowych piwnicach, rozwija aromaty dojrzałych jabłek, brzoskwiń, brioche i tostów, zachowując przy tym mineralną czystość i elegancję. W ustach jest zrównoważony, wytrawny i długi w finiszu.

Szampan w zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką :

13. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 229
Beczka nr: 165

16. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 232
Beczka nr: 95

14. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 375
Beczka nr: 45

17. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 231
Beczka nr: 95

15. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 228
Beczka nr: 95

18. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 227
Beczka nr: 95

Champagne Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir 0,75L 12%, rocznik 2018 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%



Mailly Blanc de Noirs to wyjątkowy szampan wytwarzany w 100% z Pinot Noir pochodzącego z winnic Grand Cru w miejscowości Mailly-Champagne. Dojrzewa w kredowych piwnicach, zyskując elegancki, złożony charakter. W aromacie dominują cytrusy, żółte owoce i nuty brioche, a w smaku jest kremowy, pełny i mineralny, z długim, wytrawnym finiszem.

Szampan w zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką :

19. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 230
Beczka nr: 165

22. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 275
Beczka nr: 95

20. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 229
Beczka nr: 95

23. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 276
Beczka nr: 95

21. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 230
Beczka nr: 95

24. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 272
Beczka nr: 95

Champagne Maily Delice Demi Sec

0,75L 12%

W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%



Maily Délice to elegancki, półwytrawny szampan z winnic Grand Cru, powstały z Pinot Noir (75%) i Chardonnay (25%). Ma delikatnie słodszy profil (ok. 35 g/l cukru), a w aromacie dominują cytrusy, gruszka, karmel i brioche. Łączy kremową strukturę z miękką słodyczą, idealnie sprawdzając się do deserów, foie gras lub jako luksusowy aperitif.

- 25. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 26. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 27. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 28. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 29. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 30. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Champagne Mailly Grand Cru Rose
0,75L 12%, rocznik 2019
W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%



Mailly Rosé to elegancki szampan z 90% Pinot Noir i 10% Chardonnay pochodzący z winnic Grand Cru. Charakteryzuje się jasnoróżową barwą oraz aromatami czerwonych owoców, kwiatów i cytrusów. W smaku jest krągły, świeży i lekko mineralny, z dobrze zbalansowaną kwasowością. Zawartość alkoholu wynosi około 12%. Doskonały jako aperitif lub w połączeniu z tapas, drobiem i deserami owocowymi.

- 31. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 32. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 33. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 34. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 35. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 36. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł



Champagne Ayala Brut Majeur
0,75L 12,5%, rocznik 2022
W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą
Prezydencką 0,5L 40%



Ayala Brut Majeur to flagowy szampan domu Ayala, będący blendem Chardonnay (55%), Pinot Noir (30%) i Pinot Meunier (15%) z ponad 70 parcel regionu Szampanii. Leżakuje średnio 3 lata na osadzie, a jego niskie dozowanie (ok. 6 g/l) podkreśla świeżość i elegancję.

W aromacie dominują cytrusy, białe owoce i delikatne nuty kwiatowe, a w smaku jest świeży, mineralny i dobrze zbalansowany. Zawartość alkoholu wynosi około 12%. Idealny jako aperitif lub do ryb, owoców morza, drobiu i serów.

Szampan w zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką :

37. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 231
Beczka nr: 165

38. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 279
Beczka nr: 95

39. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 278
Beczka nr: 95

40. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 277
Beczka nr: 95

41. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 197
Beczka nr: 87

42. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 263
Beczka nr: 95

Oryginalna Leżakowana Miodula® Prezydencka



Na rynku po raz pierwszy pojawiła się w 2004 r. Od tego czasu są pozostawione nienaruszone beczki, które tworzą rocznikowe edycje Oryginalnej Leżakowanej Mioduli® Prezydenckiej.

Miodula® Prezydencka to wyjątkowy likier tworzony z wielką pasją i troską o jego najwyższą jakość, w oparciu o staropolską recepturę. Produkowany na bazie pochodzącego z gór polskiego miodu oraz specjalnie skomponowanej mieszanki składników, które stanowią prawdziwą tajemnicę wyszukanego smaku. Gwarantuje to produktowi Miodula®, że jest ona produktem najwyższej jakości. Jej niepowtarzalny kolor i aromat gwarantują dębowe beczki w których dojrzewa.

Champagne Moët & Chandon Imperial Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%



Moët & Chandon Impérial Brut to flagowa cuvée domu Moët & Chandon, uznawana za ikonę szampańskiej elegancji. Powstaje z klasycznego blendu trzech szczepów: Pinot Noir (30–40%), Pinot Meunier (30–40%) oraz Chardonnay (20–30%), co nadaje mu równowagę, świeżość i lekkość.

W kieliszku zachwyca jasnozłotym kolorem i delikatnymi, eleganckimi bąbelkami. W aromacie dominują nuty zielonych jabłek, cytrusów i białych kwiatów, z czasem ujawniają się subtelne akcenty brioche, świeżych orzechów i lekkiego pieczywa. W smaku jest krągły, świeży i dobrze zbalansowany, z kremową teksturą i długim, eleganckim finiszem.

Szampań doskonale sprawdza się jako aperitif, jak również w połączeniu z owocami morza, białymi rybami czy lekkimi daniami mięsnymi.

Szampań w zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką :

43. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 232
Beczka nr: 165

46. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 265
Beczka nr: 95

44. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 267
Beczka nr: 95

47. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 248
Beczka nr: 95

45. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 281
Beczka nr: 95

48. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 261
Beczka nr: 95

Champagne Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec

0,75L 12,5%

W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą
Prezydencką 0,5L 40%



Moët Ice Impérial to półwytrawny szampan (demi-sec) z blendu Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay. W aromacie dominują mango, guawa, nektarynka i maliny, a w smaku pojawia się owocowa słodycz z nutami karmelu i świeżości cytrusów. Idealny jako letni aperitif, podawany w kieliszku z lodem, z owocami lub miętą.

Szampan w zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką :

49. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 233
Beczka nr: 165

52. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 260
Beczka nr: 95

50. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 269
Beczka nr: 95

53. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 257
Beczka nr: 95

51. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 264
Beczka nr: 95

54. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

Szpuntowanie: 10/2024
Rozlew: 09/2025

Butelka nr: 258
Beczka nr: 95



Champagne Franciacorta Corteaura Brut
0,75L 12,5%
W zestawie z Miodulą Limoncello 0,5L 28%

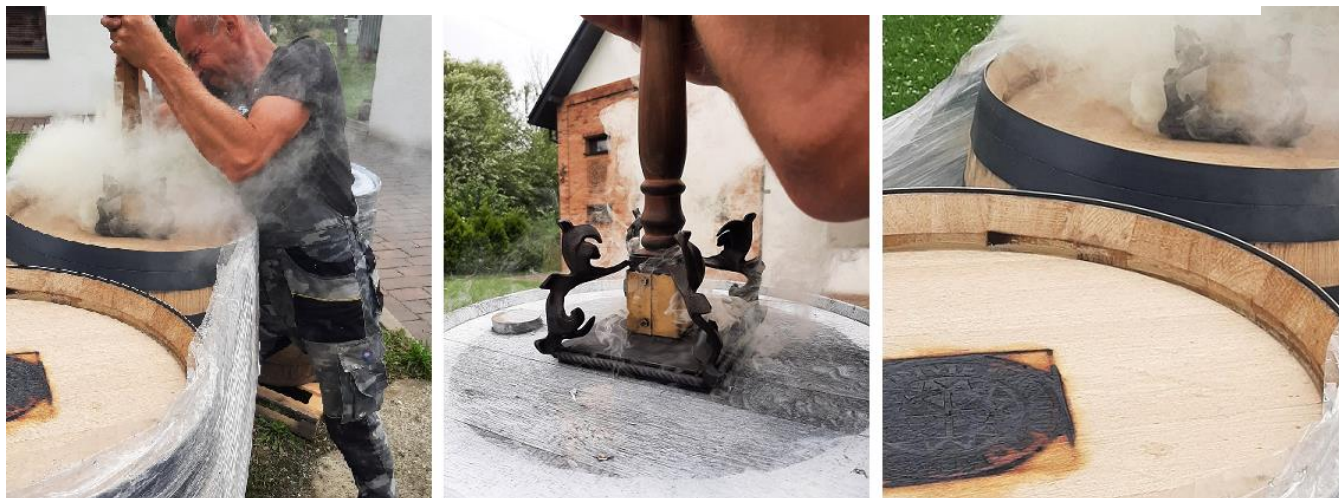


Corteaura Franciacorta Brut DOCG to eleganckie włoskie wino musujące tworzone głównie z Chardonnay, dojrzewające na osadzie przez ponad 30 miesięcy. Zachwyca subtelnym aromatem białych kwiatów, cytrusów i migdałów oraz delikatnym, długotrwałym perlage. Wyrafinowane i świeże, doskonałe jako aperitif lub do lekkich dań z ryb i owoców morza. Idealny wybór dla osób szukających włoskiego odpowiednika szampana z charakterem i klasą.

- 55. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 56. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 57. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 58. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 59. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł
- 60. Cena sprzedaży minimalnej: 100 zł

MUNDIVIE

Go where imagination leads



Mundivie prowadzi działalność opierając się na wieloletnim doświadczeniu.

Tradycje sięgają 1888 roku, pomysły na rozwój organizacja czerpie codziennie, inspirując się wyobraźnią i otoczeniem. Łączenie tradycji, wyobraźni i awangardy tworzą fundament marki, w której poszczególne produkty posiadają własną autonomię, identyfikację i autentyczne wartości.

- 1996 – rozpoczęcie działalności produkcyjnej w Polsce (od 1978 firma Toorank działa w Królestwie Niderlandów) pod nazwą Toorank Polska S.A., założyciel firmy Antoon Cornelis Jan Blij.
Skupienie uwagi na lokalnych klientach oraz wąskim zakresie produktowym
- 2018 – Renowacja budynku leżakowni – otwarcie „Leżakownia 1903”
- 2019 – wprowadzenie likierów Mundivie
- 2021 – 25 lat działalności w Polsce
- 2023 – Mundivie wyróżniona diamentem Forbesa, nominacja Formes de Luxe Monaco dla Miodula® Premium Distilled Gin
- 2023 – Wódka Korona Polska oraz Miodula Polska Wódka posiadają Chronione Oznaczenie Geograficzne Polska Wódka/Polish Vodka
- 2024 – Po raz kolejny firma Mundivie wyróżniona diamentem Forbesa
- Ponowna nominacja w konkursie Formes de Luxe Monaco dla Miodula® Staropolska





Krakowski Dom Alkoholi Rzemieślniczych

Turystyka kulturowa, w tym enoturystyka i bioturystyka, skoncentrowana jest na promocji regionów i lokalnych alkoholi. Odwiedzający te regiony mogą zdobyć cenne wiadomości o historii trunku, metodach podawania go, a także trafić na degustację lub warsztaty.

Firma Mundivie S.A., z myślą o turystach – koneserach luksusowych alkoholi i miłośnikach regionalnych trunków – stworzyła Krakowski Dom Alkoholi Rzemieślniczych (Krakow's Home of Craft Spirits). Mundivie stworzyła takie miejsce, w którym można zdobyć najważniejsze informacje o alkoholach szlacheńskich i o tym, jak je serwować – z zachowaniem odpowiednich metod, jak temperatura, sposób podania czy odpowiednie szkło. Krakowski Dom Alkoholi Rzemieślniczych to gwarancja zdobycia umiejętności przygotowania alkoholi. Prowadzone w tym miejscu warsztaty, polegają na przygotowaniu własnych kompozycji smakowych pod okiem specjalisty. Można tu posmakować wykwintnych trunków produkowanych na bazie oryginalnych receptur, ale także napić się wyśmienitej kawy oraz herbaty z regionu Assam. Urządzone ze smakiem klimatyczne wnętrza sprzyja miłym rozmowom.



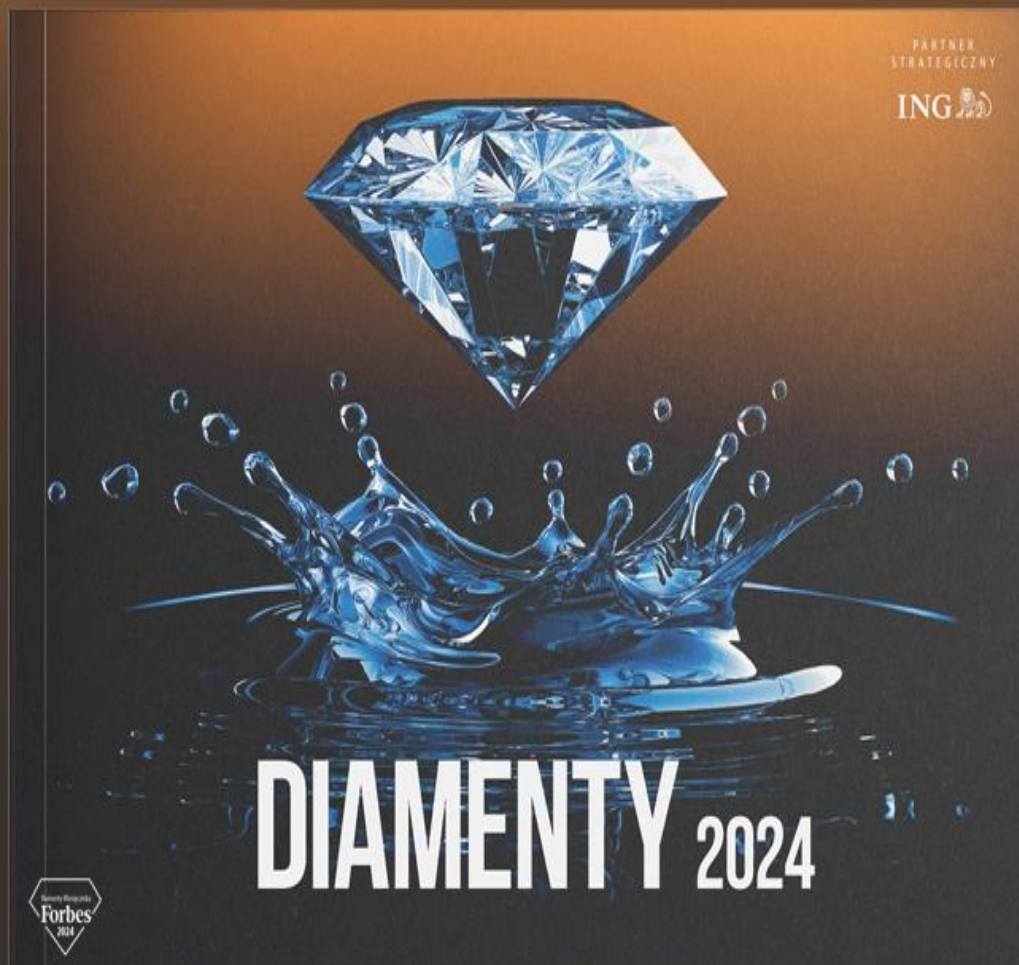
Produkty

LP		STR
1	Nicolas Feuillatte Champagne Blanc de Blancs, 0,75L 12%, Roczniak 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	9
2	Nicolas Feuillatte Champagne Blanc de Blancs, 0,75L 12%, Roczniak 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	9
3	Nicolas Feuillatte Champagne Blanc de Blancs, 0,75L 12%, Roczniak 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	9
4	Nicolas Feuillatte Champagne Blanc de Blancs, 0,75L 12%, Roczniak 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	9
5	Nicolas Feuillatte Champagne Blanc de Blancs, 0,75L 12%, Roczniak 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	9
6	Nicolas Feuillatte Champagne Blanc de Blancs, 0,75L 12%, Roczniak 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	9
7	Nicolas Feuillatte Champagne Reserve Exclusive Brut 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	10
8	Nicolas Feuillatte Champagne Reserve Exclusive Brut 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	10
9	Nicolas Feuillatte Champagne Reserve Exclusive Brut 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	10
10	Nicolas Feuillatte Champagne Reserve Exclusive Brut 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	10
11	Nicolas Feuillatte Champagne Reserve Exclusive Brut 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	10
12	Nicolas Feuillatte Champagne Reserve Exclusive Brut 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	10
13	Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve, 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	12
14	Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve, 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	12
15	Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve, 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	12
16	Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve, 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	12
17	Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve, 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	12
18	Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve, 0,75L 12% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	12
19	Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir 0,75L 12%, rocznik 2018 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	13
20	Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir 0,75L 12%, rocznik 2018 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	13
21	Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir 0,75L 12%, rocznik 2018 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	13
22	Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir 0,75L 12%, rocznik 2018 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	13
23	Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir 0,75L 12%, rocznik 2018 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	13
24	Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir 0,75L 12%, rocznik 2018 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	13
25	Champagne Mailly Delice Demi Sec 0,75L 12% W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	14
26	Champagne Mailly Delice Demi Sec 0,75L 12%	14

	W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	
27	Champagne Mailly Delice Demi Sec 0,75L 12% W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	14
28	Champagne Mailly Delice Demi Sec 0,75L 12% W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	14
29	Champagne Mailly Delice Demi Sec 0,75L 12% W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	14
30	Champagne Mailly Delice Demi Sec 0,75L 12% W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	14
31	Champagne Mailly Grand Cru Rose 0,75L 12%, rocznik 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	15
32	Champagne Mailly Grand Cru Rose 0,75L 12%, rocznik 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	15
33	Champagne Mailly Grand Cru Rose 0,75L 12%, rocznik 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	15
34	Champagne Mailly Grand Cru Rose 0,75L 12%, rocznik 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	15
35	Champagne Mailly Grand Cru Rose 0,75L 12%, rocznik 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	15
36	Champagne Mailly Grand Cru Rose 0,75L 12%, rocznik 2019 W zestawie z Miodulą Aperitif 0,5L 14,9%	15
37	Champagne Ayala Brut Majeur 0,75L 12,5%, rocznik 2022 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	17
38	Champagne Ayala Brut Majeur 0,75L 12,5%, rocznik 2022 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	17
39	Champagne Ayala Brut Majeur 0,75L 12,5%, rocznik 2022 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	17
40	Champagne Ayala Brut Majeur 0,75L 12,5%, rocznik 2022 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	17
41	Champagne Ayala Brut Majeur 0,75L 12,5%, rocznik 2022 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	17
42	Champagne Ayala Brut Majeur 0,75L 12,5%, rocznik 2022 W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	17
43	Champagne Moët & Chandon Imperial Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	19
44	Champagne Moët & Chandon Imperial Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	19
45	Champagne Moët & Chandon Imperial Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	19
46	Champagne Moët & Chandon Imperial Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	19
47	Champagne Moët & Chandon Imperial Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	19
48	Champagne Moët & Chandon Imperial Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	19
49	Champagne Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	20
50	Champagne Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	20
51	Champagne Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	20
52	Champagne Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	20
53	Champagne Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	20

54	Champagne Moet & Chandon Ice Imperial Demi-Sec 0,75L 12,5% W zestawie z Oryginalną Leżakowaną Miodulą Prezydencką 0,5L 40%	20
55	Champagne Franciacorta Corteaura Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Miodulą Limoncello 0,5L 28%	22
56	Champagne Franciacorta Corteaura Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Miodulą Limoncello 0,5L 28%	22
57	Champagne Franciacorta Corteaura Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Miodulą Limoncello 0,5L 28%	22
58	Champagne Franciacorta Corteaura Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Miodulą Limoncello 0,5L 28%	22
59	Champagne Franciacorta Corteaura Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Miodulą Limoncello 0,5L 28%	22
60	Champagne Franciacorta Corteaura Brut 0,75L 12,5% W zestawie z Miodulą Limoncello 0,5L 28%	22

JESTEŚMY LAUREATAMI DIAMENTÓW FORBES 2024



DESA Dzieła Sztuki i Antyki Sp. z o.o. jest najstarszą firmą w Polsce na rynku sztuki nieprzerwanie od 1950 roku.

Prowadzi działalność handlową i kulturotwórczą, zabezpiecza cenne dzieła sztuki dla zbiorów muzealnych, prowadzi promocję dzieł sztuki współczesnej i jej twórców poprzez prezentacje wystaw w kraju i za granicą. Posiada doświadczonych i wykwalifikowanych rzeczoznawców, również biegłych sądowych wykonujących ekspertyzy, oceny i wyceny dzieł sztuki.

DESA posiada salony antykwareczne na terenie całego kraju oraz Dom Aukcyjny w Krakowie.

Utrzymuje kontakty antykwareczno kolekcjonerskie z domami aukcyjnymi w kraju i za granicą, zwłaszcza dotyczące poloników m.in. Christie's, Sotheby's, Dorotheum, Nagel, Drouot. Współpracuje w zakresie konsultacji merytorycznych z muzeami krajowymi i zagranicznymi.

Firma DESA uczestniczy w programie „Leonardo da Vinci”, utworzonym w oparciu o sieć współpracy obejmującą środowiska akademickie, przedsiębiorstwa, instytucje patronackie na terenie całej Europy.

DESA Dzieła Sztuki i Antyki Sp. z o.o. figuruje w wykazie Unii Europejskiej jako firma godna zaufania.

Siedziba Desy mieści się w Pałacu Kmitów. Budynek wzniesiony w XIV wieku, przebudowany w pierwszej poł. XVI wieku na okazałą rezydencję dla możnowładczej rodziny Kmitów. Z tego wieku zachowanych jest wiele elementów wczesnorennesansowych m.in. kamienne obramienia okien fasady, stropy belkowe pierwszego piętra, fryzy podstropowe, portal i kolumna. Kolejna przebudowa miała miejsce w drugiej połowie XVIII wieku, stąd pochodzą polichromie wnętrz pierwszego piętra, stropy belkowe i kominki na II piętrze, a także neoklasycystyczna attyka fasady zdobiona trzema płaskorzeźbami przedstawiającymi scenę koronacji Najświętszej Marii Panny i orły pokonujące węże. Obiekt jest siedzibą firmy od 1988 roku.

PLACÓWKI DESY:

Prezes - ul. Floriańska 13, tel. 12 422-27-06, fax 12 422-98-91
Rzeczoznawcy - ul. Floriańska 13, tel. 12 429-12-51
Dom Aukcyjny - ul. Floriańska 13, tel. 12 422-19-66, 12 422-31-14
e-mail: aukcje@desa.art.pl

Antykwarezaty w Krakowie

Salon, ul. Floriańska 13,
Salon, ul. Floriańska 13,

tel. 12 421-89-87
tel. 12 422-62-57

e-mail: salon2@desa.art.pl
e-mail: salon4@desa.art.pl

Antykwarezaty w innych miastach

42-200 Częstochowa, Al. N.M.P. 40/42,
81-395 Gdynia, ul. Abrahama 54,
40-014 Katowice, ul. Mariacka 5,
40-012 Katowice, ul. Dworcowa 13,
24-507 Kielce, ul. Sienkiewicza 28,
35-060 Rzeszów, Króla Kazimierza 5,

tel. 34 324-37-26
tel. 58 620-36-63
tel. 32 253-99-22
tel. 32 253-94-70
tel. 41 344-33-51
tel. 17 862-47-82

e-mail: kontakt@desaczestochowa.com
e-mail: salon19@desa.art.pl
e-mail: kontakt@desakatowice.com
e-mail: salon12@desa.art.pl
e-mail: salon21@desa.art.pl
e-mail: desarzeszow@gmail.com

ZAPRASZAMY NA AUKCJĘ



DESA Dzieła Sztuki i Antyki



www.desa.art.pl
galeria@desa.art.pl, aukcje@desa.art.pl
ul. Floriańska 13, 31-019 Kraków
ISSN 1429-6098