



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МИКС

Вино со всего света – коротать вечера, расширять кругозор



В сете 6 вин, красное с белым пополам, каждая бутылка отвечает за свою страну и помогает разобраться, что там за сорта, что за стиль виноделия.

Сначала про белое. За Чили совиньон Лейда, такой смородиновый и такой душевный, что на середине бутылки всем все прощаешь. За Германию – воспитанный медовый рислинг. За Австрию – грюнер, лаймы и юный горошек, нежен, особенно к овощам и салатам.

Теперь про красное. За Австралию шираз, а там раскаленный джем и шоколад, сопротивление бесполезно. За Испанию – риоха, ее клубника в карамели всячески намекает, что пора расслабиться. Ну и за Аргентину обаятельно-сливовое вино из местного сорта Бонарда.

## 2015 LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC, ДОЛИНА ЛЕЙДА, ЧИЛИ, БЕЛОЕ СУХОЕ

В бокале такие смородиново-малиновые кущи, что забываешь про все дела, прекращаешь отвечать на сообщения и полностью погружаешься в этот совиньон. А он настолько мягкий и обаятельный, что попробуй потом от него оторвись.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Белая смородина	Помедитировать с бокалом
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Рыба, морепродукты, салаты и закуски	Охладить до 8-10 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Sauvignon Blanc 100%	13,5%

## 2014 KLOSTER EBERBACH RIESLING CLASSIC, ГЕРМАНИЯ, БЕЛОЕ ПОЛУ-СУХОЕ

Медовый, задумчивый рислинг. С таким хочется несколько часов подряд сидеть в кресле, вынюхивать то вяленый инжир, то булки, размышлять о тленности бытия и о том, чего бы такого приготовить на ужин.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Мед, вяленый инжир, булки	Посидеть с бокалом, подумать о вечном
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Белое мясо, овощи под сыром	Охладить до 10-12 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Riesling 100%	12,5%

## 2015 LANDHAUS MAYER GRUNER VELTLINER, АВСТРИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Правильный грюнер – это когда цитрусы, молодой горошек, а на втором бокале вырастают крылья. Наш грюнер – самый что ни на есть правильный. Будучи в окрыленном состоянии, не летайте слишком громко по квартире, а то соседи зайдут, придется делиться.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Смородина, цитрусы, фейхоа	Вернуться в лето
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Салаты, овощи, легкая рыба и морепродукты	Охладить до 8 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Gruner Veltliner 100%	12%

## 2014 WIRRA WIRRA WOODHENG SHIRAZ BASKET-PRESSED, ДОЛИНА МАКЛАРЕН, АВСТРАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вечер обещает быть томным – понимаешь это, едва сунув нос в бокал, там и шоколад, и раскаленное варенье, и миндальный ликер. Вскоре ты в шоколадно-ягодном плену, и сериал какой-то особенно интересный, и любимый человек особенно любимый.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Варенье, шоколад, миндальный ликер	Надо, чтобы обволокло
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, утка, мясные закуски	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Shiraz 100%	14,5%

## 2012 BERONIA RIOJA RESERVA, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Ягоды в карамели, все жарко и оптимистично – да, это риоха. Внимательные прочувствуют в бокале кофе и намеки на деревенские грибы, такие засоленные в бочке, в настоящем лесу собранные. Но даже если невнимательно пить – все равно хорошо, уютно и как-то потом хочется жить дальше и без всей этой тоски.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Ягоды в карамели, сливы, специи	Расслабиться и думать о хорошем
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, колбасы и жареные сосиски	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Tempranillo, Graciano, Mazuelo	14%

## 2014 TRAPICHE BROQUEL BONARDA, АРГЕНТИНА, КРАСНОЕ СУХОЕ

Бонарда, наш любимый аргентинский сорт. Вина из него обычно и соблазнительны, и жизненны. То есть пахнут всякими манящими ягодами и сливами, а во вкусе выдают намеки на то, что без ужина дело не обойдется.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Сливы и ягоды	Тепло-ламповый вечер
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, колбасы, мясная нарезка	Охладить до 16 градусов, открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Bonarda 100%	14%