



## ПИНОТАЖИ

Для фанатов сорта и всех, кто любит душевное красное



Пинотаж умеет все, что надо нашему человеку: в дни тоски обогреет и воодушевит, в бодрые дни – вдохновит на подвиги, в том числе гастрономические. Отобрали в сет разные пинотажи, по вкусу и уровню – и сорт распробовать, и просто поблаженствовать.

Спайс Рут – пинотаж элитный, баловать себя за хорошее поведение. Вкус у него под стать, обволакивает, со всякими запретными кондитерскими радостями. КВВ и Робертсон – демократичные варианты на каждый день, копченые сливы, уют и какао, попить в плед под сериал или на даче под шашлык. Ну а Бариста – просто универсальный товарищ, и для тусовок разного формата, и для домашних вечеров.

## 2015 SPICE ROUTE PINOTAGE, ЗАПАДНЫЙ КЕЙП, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Осторожно, этот пинотаж даже суровых трудоголиков обращает в добрых сибаритов. Тут и булки с корицей, и кофе, и крем-брюле, и элегантный мускатный орех – при этом вино совсем не сладкое. Обволакивает и вгоняет в приятную лень – при этом тебе не стыдно за то, что так разнежился. Теперь, чтобы побаловать себя, топтать в кондитерскую за десертами не обязательно.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Вяленые ягоды, булки с корицей, мускатный орех	Наградить себя, вы этого достойны
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Мясо, копчености, зрелый сыр	Охладить до 18 градусов и открыть за 10 минут
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinotage 100%	14%

## 2015 ROBERTSON WINERY PINOTAGE, ЗАПАДНЫЙ КЕЙП, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Прокопченный, сливовый, где-то там в глубине дикое, бешеное, вареное на костре какао. И очень нужная кислинка – чтобы не тонуть в диване безвозвратно, вовремя поставить сериал на стоп и отлучиться поужинать.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Чернослив и копчености	Вечер лени и прокрастинации
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Мясо, пожирнее, с дымком	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinotage 100%	12.5%

## 2015 KWV PINOTAGE, ЗАПАДНЫЙ КЕЙП, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Этот пинотаж вернет силы кому угодно, хоть заливай в кофемашину с утра, чтобы день начинался как надо. Сочно-сливовый, чуть сладковатый, с подкопченными травами и беконом. После такого с оптимизмом смотришь и на начало рабочей недели, и на огромный кусок мяса в тарелке.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Сливы, копченые травы, бекон	Подзарядить свою батарею
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, бекон, колбасы	Охладить до 18 градусов и открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinotage 100%	14%

## 2015 BARISTA PINOTAGE, ПАРЛЬ, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Перед Баристой еще никто не устоял. Обдает копченым духом, вялеными фруктами, на заднем плане кофе дымится. Хлещет обаянием, как любимый дядя-тракторист, с которым можно просидеть до рассвета на завалинке. Поедая мясо за разговорами.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Чернослив, животины и копчености	Расслабиться
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, жареные колбаски, разные мясные закуски	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinotage 100%	13%