



МЯСНОЙ СЕТ V.7

Хищные красные под мясо



Сет из красных, которые разрулят любую мясную ситуацию.

Тут расслабляющая рибера – будет отличной парой к запеченному мясу и жареным колбаскам. Бунтарь-пинотаж хорош к мясу с намеками на копченость, потому что сам прокопченный.

Сицилиец поможет справиться с мящиком помощнее, он вообще – идеальная партия к классическому стейку, чуть-чуть с жирком. А другой товарищ из Италии, терольдего, подойдет к утиной грудке или нежной вырезке, особенно со сладковато-ягодным соусом.

2015 VINA ARNAIZ ROBLE, РИБЕРА-ДЕЛЬ-ДУЭРО, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Хочется сказать этому вину: «Ну нет, так нельзя!» Потому что оно настолько шоколадно-обволакивающее, а потом еще тутовник томный проступает, а потом замечаешь, что ты сам какой-то другой. Раза в два более добрый, общительный и на полном дзене.

ВКУС	ПОВОД
Шоколад, тутовник	Расслабиться и подобреть
ЕДА	СОВЕТ
Красное мясо, запеченное и жареное, мясные закуски	Охладить до 16-18 градусов
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon	13,5%

2015 GULFI ROSSO BLEO, СИЦИЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Сквозь сливы и ягоды пробивается беконный дух, потом очень правильная кислинка и терпкость. Ну все в этом вине говорит о том, что надо срочно идти добывать и жарить стейк.

ВКУС	ПОВОД
Сливы и крепкий чай	Добыли стейк к ужину
ЕДА	СОВЕТ
Мясо и еще раз мясо	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Nero d'Avola 100%	13%

2013 SIMONSIG PINOTAGE, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Наверное, это идеальный пинотаж. Ягодный и сочный, в то же время животный и копченый. Что еще нужно вечером, чтобы прийти в себя? А, да, хороший кусок мяса.

ВКУС	ПОВОД
Копченые ягоды и животины	Впасть в уют
ЕДА	СОВЕТ
Что-то мясное, с намеком на копченость	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Pinotage 100%	14,5%

2015 MEZZACORONA TEROLDEGO ROTALIANO, ТРЕНТИНО-АЛЬТО-АДИДЖЕ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Сливы в шоколаде, миндаль, все душисто и шелково – вроде сплошные соблазны, но при этом без ухода в лишнее сладострастие. Поэтому терольдего универсальное: можно с ним и на диване порелаксировать, и мяса поесть, и на свидании вскрыть, и на встрече с боевым товарищем.

ВКУС	ПОВОД
Сливы в шоколаде, миндаль	Расслабиться и наконец-то поужинать
ЕДА	СОВЕТ
Красное мясо, утка, пасты с мясом	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Teroldego 100%	13%