



РУССКОЕ РАЗНОЕ

Большой запас отечественного вина – для уютных вечеров и бурных шашлыков



В сете 6 бутылок российского вина, отобрали лучшее по соотношению цена-качество.

Тут 4 красных. Сира-мурведр от Гай-Кодзора, перченый и легкомысленный, лучшее вино для дождливой погоды, согреет и не даст впасть в тоску. Раевское с залихватскими вишнями и буйным темпераментом, шашлыка не избежать.

Каберне 100 Оттенков – знойное и бархатное, гарантирует спокойный, душевный вечер. И шираз Альма Вэлли – романтика, трепет и намеки на холодец в аромате, тонкую русскую душу поймет.

А еще розе – густое, малиновое, вспоминаешь бабушкино варенье и понимаешь: пора на детокс, в деревню. И рислинг от Альма Вэлли с умиротворяющими грушами.

2015 ГАЙ КОДЗОР MOURVEDRE-SYRAN, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, РОССИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Нам кажется, что это идеальное вино для дождливых дней. Оно легкомысленно-клубничное и перченое – не даст замерзнуть и впасть в тоску даже тому, кто успел промокнуть. Вскрыть паштет, включить романсы и наслаждаться тем, что идти никуда не надо.

ВКУС	ПОВОД
Черный перец и клубника	Дождь
ЕДА	СОВЕТ
Паштеты, жареный сыр, мясная нарезка	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Сира 60%, Мурведра 40%	13%

2015 РАЕВСКОЕ РЕНЕССАНС, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, РОССИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Сочные вишни, стильный мамин рассол – запах нагоняет душевности. Во вкусе богатырская дерзость, пьешь и хочется жить полной жизнью, есть руками шашлык, и чтобы сок тек по локтям, и вокруг куча друзей, и музыка на всю поляну.

ВКУС	ПОВОД
Вишня и травы	Погода шепчет, шашлык жарится
ЕДА	СОВЕТ
Мясо пожирнее	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 10-15
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Одесский Черный, Пти Вердо, Мерло, Каберне Фран	13%

2013 ФАНАГОРИЯ 100 ОТТЕНКОВ КРАСНОГО КАБЕРНЕ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, РОССИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Очень бархатное и мягкое каберне, тут зной и плоть, выжженные степи и буйный вишневый сад. Минут через 5 уже мысленно залег на топчан в этом саду, и груз пережитого за день в офисе перестает давить.

ВКУС	ПОВОД
Вишня, тутовник, пряные травы	Вечер, кресло
ЕДА	СОВЕТ
Красное мясо, твердый сыр, мясная паста	Охладить до 16-18 градусов
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Каберне Совиньон 100%	12-14%

2015 ALMA VALLEY SHIRAZ, КРЫМ, РОССИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Правильный шираз для русского человека – нежный, при этом чуть терпкий, аромат томный, с намеками на холодец. Кого-то после этого тянет на русские романсы, а кого-то на кухню, за едой. Кстати, советуем попробовать этот шираз с мясными хинкали.

ВКУС	ПОВОД
Ягоды и пряности	Попробовать необычный шираз
ЕДА	СОВЕТ
Мясо, хинкали	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Shiraz 100%	13,5%

NV ЮБИЛЕЙНАЯ ПРЕМИУМ КАБЕРНЕ ФРАН, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, РОССИЯ, РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ

Это розе мастерски пробуждает всякие дачные воспоминания, даже у тех, у кого дача в последний раз была в далеком детстве. Тут родная, сочная малина, прямо из такой бабушка варенье варила. Чтобы сильно не расчувствоваться – заземляйтесь сосисками.

ВКУС	ПОВОД
Малина	Нагнать душевности
ЕДА	СОВЕТ
Мясные закуски, сосиски, пицца с мясом	Охладить до 10-12 градусов
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Каберне Фран 100%	13,3%

2015 ALMA VALLEY RIESLING, КРЫМ, РОССИЯ, БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ

Рислинг без лишних строгостей – полон груш, карамелек и мятно-травянистых нот, напоминающих о мохито. И легкая кислинка при нем, и свежесть, и характер сговорчивый. В общем, недостатков не обнаружили, ну разве только один – бутылки всегда оказывается мало.

ВКУС	ПОВОД
Груши, леденцы, мята	Отвлечься и переключиться
ЕДА	СОВЕТ
Салаты, закуски, птица	Охладить до 8-10 градусов
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Riesling 100%	12%