



## КРАСНЫЕ ХИТЫ

Наши лучшие красные



В сет хитов попадают красные, которые вы активно хвалите и берете ящиками.

Тут цвайгельт – стоворчивый вишневый австриец. При случае можно козырнуть, что балуетесь по вечерам экзотикой. Бариста, кофейный пинотаж – угощаешь человека, который твердил “да не пью я вино”, и вот он в нашем лагере.

Шираз Ту Вайнз – бесстыдно вишневый и оптимистичный. Можно дарить кому угодно, понравится, но лучше жадничать и пить в своей берлоге. И Арнаиз – испанец, с шоколадом и тутовником, от такого сразу добреешь и всех любишь.

## 2016 PFAFFL AUSTRIAN CHERRY ZWIEGELT, НИЖНЯЯ АВСТРИЯ, АВСТРИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Цвайгелт – товарищ честный, простой и дружелюбный. Сочится черешней и вишней, на заднем плане перец и нежные колбасы. И все это легко пьется, и под сериал, и под мясо, и под разговоры о насущном.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Вишня, перец, животина	Вечер, пора расслабиться
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, блюда с ним, разные мясные закуски	Охладить до 16 градусов, открыть за 10 минут
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Zweigelt 100%	12,5%

## 2012 TWO VINES SHIRAZ, ВАШИНГТОН, США, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Ту Вайнз шелковый, при этом приятно терпкий – сочетание действенное. С первого глотка все понятно – что спрячешься с этим шоколадно-вишневым товарищем подальше от всех, выключишь телефон, либо разделишь удовольствие с самыми близкими.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Шоколад и вишневый джем	Окунуться в удовольствия как следует
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Мясные закуски, не очень жирный стейк, утка из духовки	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15-20
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Syrah 100%	13,5%

## 2016 BARISTA PINOTAGE, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Пинотаж Бариста – сверхкофейный, с волнующими колбасками, потом вообще проступает шоколад с фундуком. Полчаса с Баристой – и ты другой человек. Спокойный, расслабленный и, чем черт не шутит, общительный и с планами на вечер.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Кофе, копченые сливы, шоколад	Перезагрузиться
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, жареные колбаски, разные мясные закуски	Охладить до 16-18 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinotage 100%	13,5%

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

Нюхаешь это вино и думаешь: «Сейчас всю бутылку выпью!» Потому что там такой шоколад и такие ванильные булки. А потом пьешь и замечаешь, что ты в два раза более добрый, общительный и на полном дзене.

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