

*invisible*



## СТАРТЕР КРАСНЫЙ

Яркое, понятное красное на каждый день



Сет из 4 ярких, человечных красных – поможет плавно войти в винную тему, ну или просто поддержит будними вечерами.

Тут зинфандель, лесные ягоды, шоколад, включаем диско, телефон отключаем. Саперави – сочится тутовником, побило рекорд по душевности. Тоскана – обаяние и дерзкая вишня, хороший партнер для медитаций над стейком. И пинотаж Бариста, суперкопченый и компанейский.

## 2015 PAUL BOUTINOT ZINFANDEL THE BIG TOP, США, КРАСНОЕ СУХОЕ

Этот зинфандель расслабит кого угодно. Методы воздействия – копченые ягоды и шоколад. Результат – галстук развязан, в планах на вечер вдруг появилась комедия и пицца с колбасой, даже если вы неистовый трудоголик и вообще серьезный человек.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Лесные ягоды, шоколад, копченость	Пора побездельничать
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Колбасы, жареное мясо	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Zinfandel 100%	14%

## 2014 SARANNA ROSSO DEL CERRO, ТОСКАНА, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Эта тоскана даже любителей строгих вин заставила отложить все дела и уткнуться в бокал. Там вроде бы все просто – вишня, зной, чуть-чуть карамели во вкусе, чуть-чуть дорогой кожи в аромате. Но увлекает так, что отходить от вина не хочется весь вечер как минимум. Ну, только если за мясом или куском сыра.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Ягоды в карамели	Расслабиться, совсем
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Твердый сыр, красное мясо, утка	Охладить до 16-18 градусов и открыть за 10 минут
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Sangiovese 100%	13,5%

## 2014 ФАНАГОРИЯ 100 ОТТЕНКОВ КРАСНОГО САПЕРАВИ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, РОССИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Будоражит запахами южной провинции: переспелый тутовник, сливы, манящие сеновалы. На вкус сочное, приятно терпкое и очень обволакивающее. После бокала этого саперави чувствуешь себя так, будто тебя обнял кто-то очень близкий, и вы сидите где-нибудь на закате.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Тутовник, сливы, вишня, пряные травы	Надо, чтобы заволокло
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, утка, всякие колбасы	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Саперави 100%	12-14%

## 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>
Кофе, чернослив и копченый дух	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%