

*invisible*



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КРАСНЫЙ

Красное из разных стран – коротать вечера, расширять кругозор



Учиться лучше дома на диване, без скучной теории и с сочным учебным пособием. Этот сет – как раз такое пособие, тут 6 красных, каждое отвечает за свою страну-регион и представляет их фирменный стиль. А еще это запас надежного, разнообразного вина, которое не даст затосковать.

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

Цвайгельт – товарищ простой, спокойный и дружелюбный. Тут сочная вишня, на заднем плане перченость и чуть-чуть просоленного эвкалипта. И все это легко пьется, и под сериал, и под мясо повседневное, и под разговоры о насущном.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Вишня, перец, эвкалипт	До 16-18 градусов
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Сосиски-колбасы, утка, паста с мясом	В трениках и майке в катышках
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Zweigelt 100%	12,5%

## 2016 ROBERTSON WINERY PINOTAGE, ЗАПАДНЫЙ КЕЙП, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Аккуратно копченый, сливовый, где-то там в глубине бананы и кофе. А еще очень нужная кислинка и терпкость – чтобы не тонуть в диване безвозвратно, вовремя поставить сериал на стоп и отлучиться поужинать.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Сливы, копченость, бананы	До 16-18 градусов
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Мясо, пожирнее, с дымком	Когда плед не помогает
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinotage 100%	12,5%

## 2014 LIVERNANO JUPITER, ТОСКАНА, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Ароматы из бокала здоровые итальянские: тосканский зной, выжженные им травы. Сразу хочется жить полной жизнью, а какая жизнь без основательного питания? Вкус на него и настраивает, там вишня, животнo-мясные намеки, очень правильные специи, терпкость и кислинка. И ноги сами идут к плите.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Вишня, специи, плоть	До 16-18 градусов, открыть минут за 30
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Красное мясо и всякие блюда из него	В плотоядном настроении
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante	13,5%

## 2015 TRAPICHE BROQUEL BONARDA, МЕНДОСА, АРГЕНТИНА, КРАСНОЕ СУХОЕ

Тут такое творится, что на спокойный вечер не рассчитывайте. Либо с головой поглотят ноты: "а что за специи здесь?" и тому подобное. Либо будет приступ активности. Любовной – потому что вино густое, сладковатое и оттого расслабляющее. Либо мясной, потому что вино мощное и ощутимо терпкое.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Варенье, пряности и травы	До 16-18 градусов, дать подышать минут 20-30
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Мясо, помощнее, кавказская кухня	Когда надоели компромиссы
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Bonarda 100%	14%

## 2015 SEIGNEUR DE GREZETTE MALBEC, КАОР, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вишня и эвкалипт, черный перец, пуэр и немного плоти на заднем плане. Брутально, но брутальность тут с мозгами, в общем – вино мясное и интеллигентное. Хотя и без мяса с ним хорошо – засесть медитировать промозглым вечером.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Вишня, перец, чай	До 16-18 градусов
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Мясо, колбасы	В плотоядном настроении
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Malbec 100%	14%

## 2015 BRISAS DEL ESTE TANNAT, УРУГВАЙ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Поначалу вкус такой, будто не вино пьешь, а пельмени ешь. Потом пошли кизил, чернослив, ментол и разные сушеные травы. Приятная терпкость, аккуратная сладость. Отлично под мясо, главное – сдержаться и не выпить бутылку, пока оно готовится.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Чернослив, травы, плоть	До 16-18 градусов
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Мясо, колбасы, очень мясные пасты	Когда хочется здоровой экзотики
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Tannat 100%	14%