

invisible



МЯСНОЙ СЕТ V.10

Красные, которые разрулят любую мясную ситуацию



Тут варианты под самые разные мясные ситуации, от основательного ужина с бараньей ногой до легкого сосисочного перекуса. И главное – все вина отлично пьются и просто так. Ну вдруг диван к плите не отпустит.

2016 SACRIMA MENCIA, ГАЛИСИЯ, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вино с интересными контрастами – варенье против черного перца, сладострастие против освежающего холодка, вроде легкое, но плотоядное. Самое то на вечер, когда надо аккуратно съесть стейк и вовремя уйти спать. Главное, сигарно-пряным ароматом слишком не увлечься.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Варенье, черный перец, травы	До 14-16 градусов, открыть за минут 20-30
ЕДА	ПИТЬ
Стейк, мясная нарезка, утка	Когда хочется красного полегче
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Mencia 100%	13,5%

2016 BRISAS DEL ESTE TANNAT, УРУГВАЙ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Мясо, шкуры и прочий животный дух – таннат вступает мощно. Для баланса освежающий эвкалипт и специи. Вино сладковатое, негустое, хорошо так терпкое. Летом под мясо и пельмени – идеально.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Плоть, эвкалипт, специи	До 16-18 градусов, дать подышать минут 15
ЕДА	ПИТЬ
Мясо и колбасы помощнее, пельмени	Когда хочется здоровой экзотики
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Tannat 100%	14%

2015 ROSEMOUNT ESTATE CABERNET MERLOT, АВСТРАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Сначала этот мальбек плотский и мясной, как положено. Потом выдает неожиданный вишневым йогурт. По настроению – очень расслабляющий и вечерний, такой бы попивать со старым другом, пиля баранину по семейному рецепту, у камина. Ладно, у батареи.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Смородина, специи	До 16-18 градусов, открыть минут за 10
ЕДА	ПИТЬ
Стейки, мясо тушеное и блюда с фаршем	В гастропорыве
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45%	13%

2014 CHATEAU BEAULIEU CUVÉE ALEXANDRE, ПРОВАНС, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вроде прованс повседневный, но много чего в аромате и во вкусе. Варенье и шоколад, лакричные конфеты и бекон. Все аккуратно, без перегибов в сладость или плотоядность, без выпендрежа, «смотри, какое я сложное». Интересное, простое для восприятия вино, вечером посидеть за едой, разговорами, ноутбуком.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Варенье, шоколад, лакрица, бекон	До 16-18 градусов
ЕДА	ПИТЬ
Не очень жирное мясо, сосиски-колбасы	Когда надо вина, но завтра рано вставать
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Cabernet Sauvignon, Syrah	13%