

invisible



МЯСНОЙ СЕТ V.11

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 HERENCIA ALTES CUPATGE, КАТАЛОНИЯ, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Это вино – как в кухонный шкаф залезть и зафантазироваться. Хлеб, шквал пряностей, всякие чаи, сушеные ягоды и каркаде. Насыщенное и терпкое, согревает и вгоняет в уют. Вот такое в дождливый выходной к обеду открыть и до ночи с ним лентяйничать.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Пряности, чай, сушеные ягоды и каркаде	До 16-18 градусов, открыть минут за 15
ЕДА	ПИТЬ
Баранина, стейки помощнее	В домашне-плотоядном настроении
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Syrah 50%, Garnacha 25%, Samsó 25%	14,5%

2016 DOMINIO DE EGUREN EPICO, КАСТИЛИЯ И ЛЕОН, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Классический испанец, все как по сценарию. Вишня-клубника, карамелище, на заднем плане аккуратный рассол и пряные травы. Сочно, в меру сладковато и чрезмерно универсально. С этим вином и сериалы досмотрятся, и холодильник подчистится, и гости расслабятся.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Вишня-клубника, карамель, травы	До 16-18 градусов
ЕДА	ПИТЬ
Стейки, запеченная говядина, утка, колбасы	Когда риоха не помогает
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Tempranillo 100%	14%

2016 SEIGNEUR DE GREZETTE MALBEC, КАОР, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Мальбек из Франции. Сейчас кажется «ничего себе», но вообще-то он оттуда, а аргентинским хитом стал потом. Этот товарищ легкий и свежий, во вкусе вишня с перцем и травами – красивое вино для поедания мяса в жаркие дни. Бонус – на заднем плане вынохивается пуэр.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Вишня, травы, черный перец	До 14 градусов, прохладным вкусом
ЕДА	ПИТЬ
Альтернативные стейки, утка, колбасы-сосиски	Когда хочется красного полегче
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Malbec 100%	13%

2015 ROSEMOUNT ESTATE CABERNET MERLOT, АВСТРАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Аромат соблазнительный, вкус деловой, мясной. Понюхать, вдохновиться и заняться мясом, это вино отыгрывает профессионально с почти любой его формой – от стейка до фрикаделек из Икеи. А ноты тут такие: смородина, сушеная и в виде варенья, плюс целый шкаф специй.

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