

invisible



НОВЫЙ СВЕТ

Сет для тех, кто за яркость и напор



В новосветском красном все ярко, без стеснения. Если ягоды, то сочнее, если шоколад, то шоколадище. Выпил бокал – как будто поужинал. Плюс согревающий эффект (днем-то бабье лето, а вечера холодные). Отобрали в сет не самые очевидные вина, не мальбеком и пинотажем единым.

2017 DANIE DE WET CABERNET SAUVIGNON-MERLOT, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Копченое, густое, нескромное вино – ЮАР по полной программе. Ноты – варенье из вишни и сливы, шоколадище, немного черного перца. Греет и сближает, как камин или походный костер. В общем, маст хэв на холодный сезон.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Копченое варенье, шоколад, черный перец	До 16-18 градусов
ЕДА	ПИТЬ
Мясо, что-то с гриля или копченое	Чтобы абстрагироваться
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%	13,5%

2016 TRAPICHE BROQUEL BONARDA, МЕНДОСА, АРГЕНТИНА, КРАСНОЕ СУХОЕ

Пахнет булками с корицей, ждешь во вкусе чего-то утреннего и нежного. Йогурт и черничный джем в качестве отсылок к утру там будут, а вот нежности не предвидится. Будет бодрейшая вишня, дерзость и терпкость. Ну и хорошо, а если пожарить кусок мяса – то вообще отлично.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Помадка, чернослив в ликере	До 16-18 градусов, дать подышать минут 15-20
ЕДА	ПИТЬ
Мясо, помощнее	Когда все достало
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Bonarda 100%	14%

2016 LANGMEIL STEADFAST SHIRAZ-CABERNET, АВСТРАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вишня – и переспелая, и юная с кислинкой. Темный шоколад. Сухофрукты и специи, привет с восточного базара. Яркое, честное вино, легко пьется без ничего. Бокальчик такого хорошо выпить перед сном, за серией или даже просто смотря в стену.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Вишня, шоколад, сухофрукты и специи	До 16-18 градусов
ЕДА	ПИТЬ
Мясная тарелка, бутерброды, утка	Когда надо, чтобы было уютно и понятно
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Shiraz 58%, Cabernet Sauvignon 42%	14,5%

2016 BRISAS DEL ESTE TANNAT, УРУГВАЙ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Терпко и грубовато, ноты знойные и страстные: кожа, раскаленное варенье, ваниль. И так неожиданно, на контрасте со всем этим – легкость и свежесть. Самое то, когда нужно что-то нетяжелое, но сильное под мясо. И заодно когда все эти каберне и темпранильо надоели.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Варенье, специи, плоть	До 16-18 градусов, дать подышать минут 20
ЕДА	ПИТЬ
Стейки, колбасы, пельмени	Когда хочется здоровой экзотики
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Tannat 100%	14%