

*invisible*



## Продвинутый микс

Для тех, кто уже разбирается и перешел на редкости



Сет для тех, кто много чего попробовал, разобрался и перешел на «жирную классику» типа шабли или редкости типа биодинамического шираза.

## 2015 BELLINGHAM SMALL BARREL S.M.V. ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Набор сортов — как в кот-дю-ронах, ЮАР любит делать как французы. Остальное — не по-французски, ну кроме правильной кислотности. Тут все жарко-ярко и с кондитерским уклоном (новые бочки, долгая выдержка). Шоколад, сгущенка, ваниль, корица, ежевика и сливы — хочется даже сказать «хватит». Но вино не останавливается и поддает нот весь вечер.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Шоколад, пряности, ягоды	Syrah, Mourvedre, Viognier
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Запеченное мясо, утка, серьезные колбасы	14%

## 2015 CLOS FIGUERAS FONT DE LA FIGUERA ПРИОРТ, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вино густое, мощное и сладковатое, как и положено приорату. Во вкусе много горького шоколада, такого приперченного, с добавлением спелой вишни-черешни. И еще немного кофе и черного чая. Это сразу, остальное как дораскроется потом. Крутой согревающий вариант для ленивого, без спешки вечера. Заползти в кресло и пару часов медитировать.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Шоколад, вишня, перец	Garnacha, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Баранина, утка пожирнее	15%

## 2015 LUIGI BOSCA GALA 3 АРГЕНТИНА, БЕЛОЕ СУХОЕ

Аргентинцы умеют делать не только бдыщное шардоне, но и вещи поинтереснее. Gala 3 — три сорта, виноград со взрослых лоз (+100 к богатству вкуса). Рислинг дает о себе знать ананасами, грушами и крутой освежающей кислотностью, вионье — цветами. А шардоне (его держат в бочке) — аккуратными булками. Откуда на заднем плане та самая жвачка Турбо — тайна.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Ананасы, груши, булки и цветы	Viognier, Chardonnay, Riesling
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Свинина, птица, лазанья	13,4%

## 2016 WILLIAM FEVRE CHABLIS БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Правильное шабли. Море и пронзительность на месте — но благодаря выдержке в бочке все не слишком сурово. Лимоны вот превратились в лимонный пирог со взбитыми сливками. Круто, что с бочкой не переборщили: вино такое сливочное-мягкое-уютное, но сливки море не заслоняют, эффект не сводится к сплошной неге. Можно и о вечном подумать за бокалом.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Лимонный пирог, море	Chardonnay 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Свинина, птица, рыба	12,5%