

invisible



Наше всё

Пять разных русских



Собрали этот сет из пяти российских вин — очень разных, не слишком сложных, но неизменно классных — по трём причинам. Во-первых, вы нас об этом давно просили. Во-вторых, потому что вечер в компании друзей, понимающих тебя с полуслова на родном языке — бесценно. Ну и в-третьих, если вы раньше не пили российское (хотя непонятно, как такое возможно), то вот вам дверь в новую вселенную. Там есть примерно всё и даже немного больше. Вам понравится.

2022 ДВК ЭНДЕМЫ РИСЛИНГ БРЮТ РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН, РОССИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Игристый рислинг, чтобы подниматься над поверхностью земли: лёгкий и воздушный, на грушево-лимонных, с нектариновой искрой, крыльях. Взмах, другой — и уже паришь в облаках, как будто нарисованных мелом на ярком летнем небе.

ВКУС

Лимонная цедра, груша
дольками, разорванный руками
нектарин, шепотка мела

ВИНОГРАД

«рислинг»

ЕДА

Тарталетки с козым сыром,
устрицы, мидии в соусе из
белого вина или просто как
аперитив

КРЕПОСТЬ

10,5%-12,5%

2022 ROUSSANNE GAI-KODZOR КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, РОССИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Если жизнь даёт вам мяту, базилик и фейхоа — сделайте из них лимонад. Для озорства добавьте туда же ананасовый леденец, а для аромата — лимонную дольку (лимонад же), и немного мандариновых корок. Получится до незабываемого ярко и свежо, так что не забудьте про еду. Еды должно быть изрядно.

ВКУС Фейхоа, груша, мандариново-лимонный шлейф	ВИНОГРАД «русан»
ЕДА Утиный паштет, цыплёнок-табака, крабовый жульен	КРЕПОСТЬ 14%

2020 УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ ВТОРАЯ ЛИНИЯ ВЕЧЕРНИЦА КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, РОССИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Как там у Толстого в «Анне Карениной»? «На голове у него была развалина какой-то шляпы, но ягдташ, хотя истасканный, был наилучшей доброты». А в ягдташе — кожаном, добавим от себя — по фунту смородины, слив и черники, табачная крошка, щепотка специй да запах дыма от лесного костра. Откройте заранее, пока готовится дичь или жарится стейк.

ВКУС Чёрные ягоды, слива, смородина, табак, кожа, копчёность, специи	ВИНОГРАД «каберне совиньон», «сира»
ЕДА Стейк medium rare, каре ягнёнка в травах, бургеры только с огня, грибы и овощи на гриле	КРЕПОСТЬ 13,2%

2021 CHATEAU TAMAGNE SAUVIGNON ЗГУ КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ КУБАНЬ, РОССИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

«Затем обедал: рыба и красная смородина» — писал однажды Владимир Набоков в письме к своей жене Вере, но немного напутал с цветом: не красная, а белая смородина, а ещё охалка травы, миска крыжовника, сок сладкого лимона и мякоть сочного грейпфрута.

ВКУС Зелёное яблоко и сладкий лимон, цедра лайма и грейпфрутовый сок, свежий и бодрящий	ВИНОГРАД «совиньон блан»
ЕДА Рыба: от сардин на гриле, до запечённой форели, тёплый салат с козьим сыром и спаржа под соусом Оландез	КРЕПОСТЬ 11%

2021 ALMA HILLS CABERNET SAUVIGNON RESERVE КРЫМ, РОССИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Типичный каберне-совиньон: черноплодка прячет от сливы табак, спелая смородина истекает соком, тёрн колдует со специями из кедровой коробки, но — всего в меру и всё очень дружелюбно. Вам захочется остаться.

ВКУС Слива и тёрн, чёрная смородина и специи, чуть табака и умеренных танинов	ВИНОГРАД «каберне совиньон»
ЕДА Ростбиф, жаркое из оленины, стейк Портерхаус на углях	КРЕПОСТЬ 11%-13%