



Выбор редакции: февраль

Только для взрослых



В последнем зимнем «Выборе редакции» свели два небанальных красных с дуэтом удивляющих игристых. В каждой бутылке тайна и желание, много страсти, толика терпкости и никакой приторной сладости — всё очень серьёзно и строго 18+ , как на закрытой вечеринке. Нескучных вам февральских вечеров и ярких ночей!

NV DOMAINE ALBERT DOULET BLANQUETTE DE LIMOUX
АОС ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН, ФРАНЦИЯ, ИГРИСТОЕ
БЕЛОЕ БРЮТ

То, что приходит в голову от сочетания «банановый пирог», но никогда не встречается в реальном банановом пироге — невесомость. Представьте, что вы едите воздушный — из воздуха сотворенный — бисквит под пеной из карамелизированного банана, приправленной муссом из томленного яблока и присыпанной сверху миндальной пылью. Именно такое ощущение переживаешь с этим игристым.

ВКУС Яблочная кожура, крепкая груша, миндаль, округлость и нежная кислотность	ВИНОГРАД «мозак», «шардоне», «шенен-блан»
ЕДА Ризотто с грибами, паста в сливочном соусе, грибной жульен, бутерброды с козьим сыром и лепестком хамона или прошутто	КРЕПОСТЬ 12,5%

2021 GARZON TANNAT RESERVA MALDONADO
МАЛЬДОНАДО, УРУГВАЙ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Таинственный, как закатные облака над Пунто дел Эсте, с глазами цвета спелой ежевики и волосами оттенка дикой черешни, с вечной кедровой зубочисткой в углу красивых губ, этот «таннат» — вкрадчивый соблазнитель, в чьих крепких объятиях голову теряешь совершенно незаметно.

ВКУС Слива, черешня, ежевика, шепотка перца	ВИНОГРАД «таннат»
ЕДА Запечённая баранья нога с шалфеем, ростбиф из оленины, утка с яблоками и черносливом	КРЕПОСТЬ 14%

2022 MEDICI ERMETE PHERMENTO METODO
ANCESTRALE LAMBRUSCO DI SORBARA DOP ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ, ИТАЛИЯ, ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ СУХОЕ

Вино ярче фотовспышки (бутылка щелкает при открытии, как затвор). Вкус диких ягод словно под увеличительным стеклом — малина, шелковица и брусника в самых интимных подробностях. Сухое, кислотное, наэлектризованное — одним словом, искрит.

ВКУС Малина, базилик, шелковица, брусника	ВИНОГРАД «ламбруско»
ЕДА Печеные овощи, красная жареная рыба, острая свинина	КРЕПОСТЬ 11%

2020 SCHOLA SARMENTI CUBARDI PRIMITIVO
SALENTO IGT АПУЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Чёрную смородину перетёрли с воображаемым сахаром, полили ежевичным ликёром, сверху припорошили крошкой тёмного шоколада и слегка опалили из огнедышащего карамелизатора до приятной копчёности. Получился идеальный винный десерт для зимнего чит-дня: много ягод, много романтики, и сладость как предчувствие.

ВКУС Слива, ежевика, чёрный шоколад, пряности	ВИНОГРАД «примитиво»
ЕДА Спагетти болоньезе, баклажаны пармиджано, жареный гусь с яблоками	КРЕПОСТЬ 15%