



Запахло жареным

Повесть о настоящем



Это саперави томилось в дубовой бочке целых 18 месяцев не для того, чтобы подавать его к канапе или оливкам. Ему нужно мясо. Как и вам под него. И ещё — хорошая компания понимающих и таких же душевно щедрых друзей. Можно даже воображаемых. Главное, чтобы мясо было настоящим.

**2020 IRONSAN АХСАР САПЕРАВИ-АЛАДАСТУРИ
ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ ЦХИНВАЛЬСКИЙ РАЙОН, ЮЖНАЯ
ОСЕТИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ**

Такое вино, что без серьёзного куска мяса его хорошо разве что вдыхать — будет вам там и шелковица, и ваниль, и тёмный шоколад. Но как только разбудете шампур шашлыка или корейку на косточке, то ничего более сочного, вкусного и уместного, чем этот черносливо-инжировый дымный нектар придумать не сможете. Не до того вам будет. Общаем.

ВКУС

Дымок, слива, чернослив, подвяленный инжир, корица, ваниль

ВИНОГРАД

саперави, аладастури

ЕДА

Шашлык, стейк, бургер и вообще любое мясо с огня

КРЕПОСТЬ

14%