

# *invisible*



## Полусладкий поцелуй

Не надо стесняться!



Четыре бутылки с беззастенчиво вкусным содержимым. Понравятся как бунтарям, справедливо считающим, что сухое не приговор, так и любителям сухого, которым внезапно захотелось сладкого.

## 2023 ALEXANDER STEINBACH GEWURZTRAMINER MEDIUM SWEET, ВЕНГРИЯ, БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

Очень праздничный товарищ. Сразу заходит с козырей: не просто вносит охапку роз, но ещё и раскидывает повсюду лепестки, чтобы как в той самой сцене из «Красоты по-американски». Обязательный атрибут — ананас в корзинке, лукошко с шершавенькими личи и фантазийный мармелад из лимонов и белых слив.

<b>ВКУС</b> Персик, личи, слива, розы	<b>ВИНОГРАД</b> гевюрцтраминер
<b>ЕДА</b> Цыплёнок в кокосовом карри, суп из цветной капусты с имбирём, батат фри	<b>КРЕПОСТЬ</b> 12%

## 2022 CASA SANTOS LIMA TERRITORIO TINTO MEDIUM SWEET LISBOA VR, ЛИСАБОН, ПОРТУГАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

Однажды ты узнаешь, что бургер с брусничным джемом — это вкусно. С этого момента жизнь перестает быть прежней, и тяга к гастрономическим чудачествам только усиливается. Вот еще одна возможность поэкспериментировать. Правда, в бутылке и под пробкой.

<b>ВКУС</b> Джем из малины, ежевики и вишни	<b>ВИНОГРАД</b> турига насьональ, tinta rorish, каладок, каштелау
<b>ЕДА</b> Тушеное мясо, блинчики с курицей, пикантные сыры с голубой плесенью	<b>КРЕПОСТЬ</b> 13,5%

## 2022 FERAL ROOTS WHITE ZINFANDEL CALIFORNIA, КАЛИФОРНИЯ, США, РОЗОВОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

У этого зинфанделя где-то внутри точно спрятан кинопроектор, как в кинотеатре в парке культуры и отдыха, чтобы независимо от погоды за окном показывать вам картинку беззаботного летнего дня, где облака похожи на малиновую сахарную вату, повсюду подают вишнёвое джелато и лакомятся лесной земляникой в бумажных стаканчиках.

<b>ВКУС</b> Умеренная лёгкая сладость, клубника, малина, барбарис	<b>ВИНОГРАД</b> зинфандель
<b>ЕДА</b> Пад тай, свиные рёбрышки по-китайски, баоцзы с начинкой поострее	<b>КРЕПОСТЬ</b> 10,5%

## 2024 PENAFLOR JAM SHED MALBEC, МЕНДОСА, АРГЕНТИНА, КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

Если вам кажется, что этикетка этого мальбека сбежала из фильмов Уэса Андерсона, то это неспроста. Потому что он и в бокале будет заразительно эффектный и ни на что не похожий, кофейно-шоколадно-десертный, такой, чтобы запросто пить его просто так, и одновременно гастрономичный, со смородиново-сливовой кислинкой и очаровательными танинами, достаточно зубастенькими, чтобы справиться с каре ягнёнка в брусничном соусе.

<b>ВКУС</b> Кофе, тёмный шоколад, слива, смородина	<b>ВИНОГРАД</b> мальбек
<b>ЕДА</b> Ягнёнок в бруснично-мандариновом конфитюре, свиные охотничьи колбаски на гриле, стейк тибон	<b>КРЕПОСТЬ</b> 12,5%