

MASIA VALLFORMOSA

HORECA only

ИСПАНИЯ

КАТАЛОНИЯ

Origen Cava Brut Rosado DO



Сорт: гарнача, монастрель

Тип: розовое, сухое, игристое

Содержание алкоголя: 11,5%

Цвет: бледно вишневый

Аромат: цветочный с тонами клубники, малины и тостов

Вкус: округлый, свежий с фруктовым послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Сочетание: аперитив, Креветки, блюда с лососем, птица, колбаски с индейки, колбаски куриные.

SCHENK

PROSECCO RIVANI DOC HORECA only

ИТАЛИЯ

ВЕНЕТО



сорт глера

тип белое, сухое, игристое

алкоголь 11%

сахар г/л

цвет искрящий соломенно-желтый

аромат свежий аромат наполнен фруктовыми оттенками

вкус приятный сухой вкус, раскрывающийся характерными фруктовыми нотками

t подачи 8-10°C

сочетание С блюдами из лосося, стейк, салат с манго, салат с киноа, салат с креветками, панна кота. Может использоваться для приготовления коктейля (главным образом, Беллини)

CAVICCHIOLI

ИТАЛИЯ

ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Lambrusco Bianco Dolce IGT

Сорт: ламбруско саламино, ламбруско сорбара, ламбруско газпаросса, ламбруско марани, ламбруско маестри

Тип: белое, сладкое, игристое

Содержание алкоголя: 7,5%

Цвет: светло-соломенный цвет

Аромат: свежий, фруктовый

Вкус: сладкий, сбалансированный

Температура подачи: 6-8°C

Сочетание: десерты, сырники, паштет,



KONRAD WINES HORECA only

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

МАЛЬБОРО

KETU BAY SAUVIGNON BLANC



сорт совиньон блан

тип белое, сухое

алкоголь 13,5%

сахар г/л

цвет бледно золотистое

аромат смородина, крыжовник, грейпфрут

вкус элегантное, минеральность, грейпфрут, дыня

t подачи 8-10°C

сочетание аперитив, блюда с лососем, креветки, салат с манго, салат с киноа, овощные блюда, стейк из тыквы

283,25 грн

HUGEL HORECA only

ФРАНЦИЯ

ЭЛЬЗАС

Sylvaner Classic



Сорт: сylvaner 100%

Содержание алкоголя: 12,9%

Содержание сахара: 1,5 г/л

Тип: белое, сухое

Цвет: золотистый с зелеными оттенками

Аромат: свежий, чистый с нотами яблока и грейпфрута, дополненные нюансами весеннего цвета, вербены и извести

Вкус: освежающий, хрустящий, долгое, изящное послевкусие

Температура подачи: 8-10°C

Сочетание: моллюски, устрицы, морской еж, копченая и соленая рыба, белая или зеленая спаржа, раки в сливочном соусе

PASCAL JOLIVET

HORECA only

ФРАНЦИЯ

ДОЛИНА ЛУАРЫ
(Заповедник ЮНЕСКО)



organic

Attitude Sauvignon Blanc

Сорт: совиньон блан 100%

Тип: белое, сухое

Содержание алкоголя: 12%

Цвет: желтоватый с зеленоватым оттенком

Аромат: тона цитрусовых фруктов, которые дополнены оттенками свежих киви и зеленых яблок

Вкус: тона крыжовника и легкого травяного микса, которые дополнены медовыми оттенками. Послевкусие наполнено минеральными нюансами.

Температура подачи: 5-6°C

Сочетание: в качестве аперитива, к блюдам с мягким сыром, стейк из тыквы, с-т с манго, с-т с киноа, блюда с креветками, блюда с лососем

Особенности: виноград для создания вина происходит из двух виноградников в районе замка Турен — Шемри (известковые почвы) и Анже сюр Шер (каменная галька).

LAPOSTOLLE

ЧИЛИ

ДОЛИНА РАПЕЛЬ

CASA GRAND SELECTION CHARDONNAY



сорт шардоне

тип белое, сухое

алкоголь 13,5%

сахар 1,93 г/л

цвет блестящий желтый с золотистыми отсветами

аромат наполнен тонами фруктов, таких как ананас и зеленое яблоко, и оттенками лимонной травы

вкус объемный, с освежающей кислотностью, слегка сливочной текстурой, минеральными нотками и длительным послевкусием

t подачи 10-12°C

сочетание К блюдам с лососсем, креветкам, блюдам с авокадо, салату с киноа, салату с манго, птице, колбаскам из индейки, колбаскам из курицы

особенности после выбора винограда с использованием технологии оптического отбора 34% гроздей направляется на прессование, а 66% - измельчается в стальных резервуарах. течение 6-12 часов. Ферментация в резервуарах из нержавеющей стали (80%) и во французских дубовых бочках (20%)

FANTINEL

ИТАЛИЯ

ФРИУЛИ

Borgo Tesis Pinot Grigio DOC



Сорт: пино гриджио 100%

Тип: белое, сухое

Содержание алкоголя: 12,5%

Цвет: вино яркого, блестящего золотистого цвета с медными отблесками

Аромат: обладает сильным, но нежным ароматом с тонами цветов (белой розы, жасмина, фиалки)

Вкус: благородный, свежий, хорошо структурированный и сбалансированный вкус с нотками винограда и цветов, оттенками сухофруктов

Температура подачи: 10-12°C

Сочетание: с закусками, супами, бульонами, блюда с лососем и креветки

PETER NICOLAY

DR. HEIDEMANNNS-BERGWEILER

ГЕРМАНИЯ

МОЗЕЛЬ

Riesling Feinherb

Сорт: рислинг 100%

Тип: белое, полусухое

Содержание алкоголя: 7,5%

Цвет: золотистый

Аромат: фруктовый с тонами крыжовника и белого персика

Вкус: легкий, сбалансированная кислотность

Температура подачи: 8-10°C

Сочетание: салат с киноа, салат с лососем, брускетта с лососем, сырники, панна کوتа, наполеон, овсянка с фруктами, стейк из тыквы



VILLA MARIA

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

МАЛЬБОРО

PRIVATE BIN RIESLING



сорт совиньон блан

тип белое, полусухое

алкоголь 12,5%

сахар 8 г/л

цвет соломенный

аромат интенсивный, парфюмный с цветочными нюансами и целым букетом цитрусовых: лайм, грейпфрут, мандарин

вкус свежий, хрустящий, с цитрусовыми тонами, приятной фруктовой сладостью и легким минеральными оттенком

t подачи 12-14°C

сочетание аперитив, брускетты, криветки, паштет, легкие салаты, птица

особенности виноградники в долинах Awatere и Wairau

MAISON BOUEY

ФРАНЦИЯ

БОРДО



Chateau Les Grands Sarrazins

Сорт: мерло 70%, каберне совиньон 15%, каберне фран 15%

Тип: красное, сухое

Содержание алкоголя: 13,5%

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: цветочные ноты, молодые красные фрукты

Вкус: сбалансированная, освежающая кислотность, молодые, но хорошо интегрированные танины. Длительное послевкусие с тонами красных ягод

Температура подачи: 16-18°C

Сочетание: с-т с ростбифом, сырами средней выдержки, овощами гриль, камамбером на гриле, свиными ребрами

CAPEZZANA

ИТАЛИЯ

MONNA NERA



ТОСКАНА



сорт 50% санджовезе, 20% мерло, 10% каберне, 10% сира, 10% канайоло

тип красное, сухое

алкоголь 13,5%

сахар 0,3 г/л

цвет рубиновый

аромат красные фрукты с нотками специй

вкус мягкий, питкий и сбалансированный с приятным послевкусием

t подачи 16-18°C

сочетание С-т с ростбифом, камамбер на гриле, стейк рибай, утиная ножка, тортилья с говяжьими щеками, говяжьи щеки, брускетта с ростбифом

особенности выдерживается в бочках с Алье на протяжении шести месяцев
Монна Нера — вино в честь флорентийской дворянки, которая в 1475 году выкупила винодельню Capezzana, стала первой женщиной-виноделом в регионе и посвятила этому свою жизнь.

MAISON BOUEY

ФРАНЦИЯ

БОРДО

Château du Terme AOC Haut-Medoc

Сорт: мерло, каберне совиньон, пти вердо, мальбек

Тип: красное, сухое

Содержание алкоголя: 13%

Содержание сахара: 3 г/л

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: ваниль, нотки пряностей и красных фруктов

Вкус: выразительный, хорошо сбалансированный, полный и мускулистый вкус с оттенками черного шоколада, кофе мокка и насыщенными танинами.

Обволакивающее, шелковистое послевкусие с уникальным характером

Температура подачи: 16-18°C

Сочетание: с камамбером на гриле, выдержанными сырами, уткой и свиными ребрышками в соусе, а также с стейком рибай и говяжьими щеками

Особенности: Почва виноградников — глинисто-известняковая. Сбор урожая осуществляется вручную. Ферментация при контролируемой температуре длится 2-4 недели и проходит в резервуарах из нержавеющей стали. Выдержка 9-12 месяцев в бочках из французского дуба, из них 25% — новые



LAPOSTOLLE

ЧИЛИ

ДОЛИНА РАПЕЛЬ

CASA GRAND SELECTION CARMENERE



сорт карменер 88%, сира 12%

тип красное, сухое

алкоголь 13%

сахар 3,7 г/л

цвет фиолетовый

аромат свежий, сложный с тонами черных и красных фруктов, с нотами белого перца, шоколада и табака

вкус округлый, сочный, с хорошей структурой, прекрасной кислотностью, наполненный тонами свежих фруктов и завершающийся длительным послевкусием

t подачи 16-18°C

сочетание жареное мясо, стейк, ребра, острая пища, выдержанные сыры

особенности благодаря теплым, сухим дням и прохладным ночам виноград созревает медленно. Ручной сбор. Выдержка: 21% вина созревает в бочках из французского дуба

283,25 грн

HUGEL HORECA only

ФРАНЦИЯ

ЭЛЬЗАС

Sylvaner Classic



Сорт: сylvанер 100%

Содержание алкоголя: 12,9%

Содержание сахара: 1,5 г/л

Тип: белое, сухое

Цвет: золотистый с зелеными оттенками

Аромат: свежий, чистый с нотами яблока и грейпфрута, дополненные нюансами весеннего цвета, вербены и извести

Вкус: освежающий, хрустящий, долгое, изящное послевкусие

Температура подачи: 8-10°C

Сочетание: моллюски, устрицы, морской еж, копченая и соленая рыба, белая или зеленая спаржа, раки в сливочном соусе

ГЕРМАНИЯ

МОЗЕЛЬ

DR. HEIDEMANNNS-BER GWEILER Dornfelder



Сорт: дорнфельдер

Тип: красное, полусладкое

Содержание алкоголя: 9,5%

Цвет: яркий рубиново-красный

Аромат: насыщенный с фруктовыми оттенками вишни и красных ягод

Вкус: слабоалкогольное, полнотелое, молодое, красное вино с прекрасными фруктовыми оттенками и длительным послевкусием

Температура подачи: 16-18°C

Сочетание: , утиная ножка, десерты, камамбер на грили, овсянка с фруктами, салат с манго

DOMINIO DE PUNCTUM

ИСПАНИЯ

КАСТИЛИЯ – ЛА МАНЧА



VENGANZA DULCE



сорт шардоне

тип белое, сладкое

алкоголь 9%

сахар 160 г/л

цвет желтый

аромат спелых фруктов, меда и апельсиновой цедры

вкус идеальный баланс между сладостью и кислотностью. Долгое и приятное послевкусие

t подачи 10-12°C

сочетание к паштетам, десертам, кондитерским изделиям

EMILIO LUSTAU

ИСПАНИЯ

АНДАЛУСИЯ

Pedro Ximenez San Emilio Sherry



Содержание алкоголя: 17%

Тип напитка: белое, крепленое, сладкое

Сорт винограда: Педро Хименес

Цвет: темный, насыщенный цвет красного дерева

Аромат: пьянящий аромат спелых фруктов, засушенного инжира с нотками поджаренных зерен кофе

Вкус: вкус полон выразительных ноток изюма с замечательной консистенцией жидкого, теплого меда. Бархатные, густые оттенки вкуса раскрываются нотками патоки и ирисок в сопровождении намеков дикого меда, которые обволакивают своими сладкими и сочными тонами. Долгое концентрированное медовое послевкусие

Гастрономическое сочетание: с ванильным мороженым, черным шоколадом и голубыми сырами. Также прекрасно подходит в качестве дижестива

316,97 грн

DOW'S SYMINGTON FAMILY ESTATES

ПОРТУГАЛИЯ

ДОУРО



Dow's Fine Ruby DOC

Тип: красное, крепленое

Сорт: турига насъональ, турига франка, тинта баррока, тинта рориш, тинта као

Содержание алкоголя: 19%

Цвет: рубиновый

Аромат: красных фруктов

Вкус: свежий, с нотами малины и вишни

Температура подачи: 10-12°C

Сочетание: к сыру и ягодной и фруктовой выпечке

Особенности: выдерживается в дубовых бочках в течение 3-х лет и разливается уже готовым к употреблению