

<p><b>МЕРЛО</b> красное, сухое</p> <p>Ручной сбор, предварительное охлаждение до 10°C, настой на мезе при температуре 6°C. Брожение в ёмкостях из нержавеющей стали, частичная (60%) выдержка в дубовых бочках 6 месяцев.</p> <p>В аромате вишневые нотки в сочетании с ванильными нюансами. Во вкусе средняя структура с мягкой кислотностью и со средним по продолжительности послевкусием.</p> <p>12,5% - 14,5% об.</p> <p>6 от 7 200 ₽ рыночная стоимость</p> <p>5 220 ₽ стоимость для вас</p>	
<p><i>Фильсбург Рейнский</i></p> <p>Белое, сухое</p> <p>В аромате сортовой, «бензольно-петрольные» нюансы, освежающий аромат желто-зеленого яблока, склоненной травы, луговых и полевых цветов.</p> <p>Вкус свежий, сбалансированный, со средней кислотностью и минеральным послевкусием.</p> <p>12,0% об.</p> <p>6 120 ₽ стоимость для вас</p> <p>6 от 9 000 ₽ рыночная стоимость</p>	
<p><b>Инструкция по оплате:</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li><b>ШАГ 1.</b> - Банковским приложением сканируем QR-код выбранного товара</li> <li><b>ШАГ 2.</b> – В поле «Назначение платежа» <u>не удаляя текст</u> добавляем &lt;ФИО и номер телефона&gt;</li> <li><b>ШАГ 3.</b> – Проводим оплату</li> <li><b>ШАГ 4.</b> – После поступления платежа с Вами свяжется менеджер и поможет зарегистрировать личный кабинет для отслеживания процесса производства.</li> </ol>	

# Саперави

Красное, сухое

Древний грузинский сорт винограда, который производят в Кахетии и Имеретии. В переводе с грузинского означает "красильщик", "придающий цвет". Виноград обладает вяжущим послевкусием за счет содержания танинов. Именно этот компонент обеспечивает длительный срок хранения вина Саперави – до 50 лет.

**АРОМАТ**

Имеет земельно-сливочный аромат в сочетании с нотками вишни, ежевики, смородины.

**ВКУС**

Структурированный, округлый вкус вина наполнен нотками чернослива, граната, черной смородины, спелой вишни. Имеет долгое послевкусие и отличается не только довольно высоким уровнем танинов, но и сбалансированной кислотностью.

**АЛКОГОЛЬ**

14,0% об.

**Цена**

6 120 ₽  
стоимость для вас

от 9 000 ₽  
рекомендованная стоимость



# Шардоне

Белое, сухое

Ручной сбор, охлаждение винограда до 10°C, осветление сусла, выдержка на тонком сусловом осадке с батонажем. Брожение в ёмкостях из нержавеющей стали, частичная 30% выдержка в течение 6 месяцев в кавказском дубе.

**ВКУС**

В аромате белые фрукты, персик, нотки дуба, вкус яркий с освежающей кислотностью.

**АЛКОГОЛЬ**

12,0% – 14,0% об.

**Цена**

5 220 ₽  
стоимость для вас

от 7 200 ₽  
рекомендованная стоимость



# Алиготе

Владимирская усадьба | Белое, сухое

Свежее, легкое белое вино с яркой, звенящей кислотностью и букетом нот зеленого яблока, цитрусов, белых цветов и склоненных трав, иногда с минеральными или травяными оттенками, которое отлично подходит для морепродуктов и сыров, а также используется в блэндажах и как аперитив.

**АРОМАТ**

Зеленое яблоко, лимон, лайм, акация, жимолость, белые цветы, свежескошенная трава.

**ВКУС**

Хрустящий, освежающий, с фруктовыми и цветочными нотами; финиш может быть пряным.

**АЛКОГОЛЬ**

13,3% об.

**Цена**

6 600 ₽  
стоимость для вас

от 8 600 ₽  
рекомендованная стоимость



**Мускат Оттонель**

Белый виноград, дающий вино с тонким, утонченным ароматом тропических фруктов (персик, груша, айнос, личи), белых цветов (акация, розы), нот меда и мускатного ореха, в отличие от более ярких мускатов, но с характерным мускотным тоном.

**АРОМАТ**

Нежный, с тонами белых цветов, персика, груши, апельсина, меда, легких нотам мускатного ореха и специй.

**ВКУС**

Мягкий, чистый, фруктовый, освежающий, с приятной кислинкой.

**АЛКОГОЛЬ**

13,3% об.

6 600 ₽  
столичная стоимость



**Rose**

сорт винограда Каберне Фран и Мерло

**СОРТ «МЕРЛО»**

Обладает богатым фруктовым вкусом вишни, сливы, ежевики и смородины, дополненный нотками шоколада, специй, ванили.

**СОРТ «КАБЕРНЕ ФРАН»**

Обладает яркой кислотностью, легкими танинами, нотками зеленого перца, малины, фиалки, табака и земли, часто используется в купажах для придания свежести и сложности.

**2 СОРТА**

В сочетании эти два сорта придают данному ассобляжу яркую лавандовую оранжеватку, нежный цвет и неизменноый вкус.

**АЛКОГОЛЬ**

11,7% об.

6 600 ₽  
столичная стоимость



**ЗОЛОТОВСКИЙ КРАСНОСТОП (ФЕРВИНА)**

красное, сухое

Автотонный российский сорт винограда, дающий мощные, полупрозрачные красные вина глубокого рубинового цвета с яркими ароматами темных ягод (ежевика, черная смородина, слива), пряностей и легкими землистыми, шоколадными нотами; вкус терпкий, тоникный, но с возрастом становится бархатистым и гармоничным, с длительным прянным послевкусием, идеален для мяса и выдержаных сыров, а также обладает отличным потенциалом к выдержке.

**АРОМАТ**

Интенсивный, с тонами джема из черной смородины, ежевики, сливы, тузики, пряностей (гордзика), легкими землистыми и нюансами инжира, иногда с оттенками шоколада.

**ВКУС**

при выдержке в бочке Танины смягчаются, вкус становится более округлым, бархатистым, раскрываются ноты чернослива, сущеной вишни, спелой, с долгим прянным послевкусием. Танины смягчаются, вкус становится более округлым, бархатистым, раскрываются ноты чернослива, сущеной вишни, спелой, с долгим прянным послевкусием.

**АЛКОГОЛЬ**

12% об.

8 400 ₽  
столичная стоимость





### Инструкция по оплате:



1. **ШАГ 1.** - Банковским приложением сканируем QR-код выбранного товара
2. **ШАГ 2.** – В поле «Назначение платежа» не удаляя текст добавляем <ФИО и номер телефона>
3. **ШАГ 3.** – Проводим оплату

---

4. **ШАГ 4.** – После поступления платежа с Вами свяжется менеджер и поможет зарегистрировать личный кабинет для отслеживания процесса производства.