



В И Н А И К О Н Ъ Я К И Г Р У З И И

ГРУЗИЯ

ГРУЗИЯ – ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ ДЛИНОЙ В 8 000 ЛЕТ

В настоящее время практически не остается сомнений, что следы рождения древней культуры виноделия находятся именно в Грузии. Это подтверждается материальными и историческими свидетельствами, которые были обнаружены в Грузии.

Так например в Квемо Картли в ходе археологических раскопок были обнаружены виноградные косточки, возраст которых около 8 000 лет. По морфологическим и ампелографическим характеристикам они принадлежат к виду *Vitis Vinifera Sativa* (культурный виноград), а не дикий виноград). На фрагментах глиняных сосудов того же периода с помощью химического анализа были обнаружены соли, характерные для тартаровой (винной кислоты).

Глиняные сосуды декорированные гроздьями винограда, близкие по форме к современным квевери (керамическая емкость для вина), так же были найдены близ города Рустави, при раскопках поселений 6-го века до нашей эры.

Множество подобных находок сопровождают археологические изыскания по всей территории Грузии, а само слово «вино» пришло в европейские языки из грузинского слова "ghvino".

В истории грузинской церкви особое место отведено Святой Нино, которая принесла христианство в Грузию, придя с крестом, сплетенным из виноградных лоз.

С IV века виноделие обретает новый смысл, тесно связанный с церковной традицией причащения. В многочисленных монастырях появляются собственные винодельни с сотнями квевери.

В VII веке виноделие в Грузии становится предметом научного изучения, в это время в монастыре Икалто открывается первый в мире факультет виноделия.

До XIX века в грузинские вина производились по «кахетинскому методу», в больших глиняных емкостях «квевери», закопанных в землю.

Уникальность этого способа состоит в том, что в процессе ферментации как красных, так и белых вин участвует виноградный сок вместе с твердыми частицами винограда (кожицей, косточками и гребнями), а само брожение проходит в квевери. Поскольку глиняный сосуд находится под землей, ферментация проходит при довольно низкой температуре, а значит, более медленно. Это позволяет получить высокоэстрактивные вина с сильными танинами, мощным телом, богатым ароматом и хорошим потенциалом к выдержке.

В 2013 году данный метод получил статус нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

В 30х годах XIX века князь Александр Чавчавадзе, стал производить в своем поместье в Кахетии в селении Цинандали вино по европейской технологии, и уже в конце этого века за винами Мукузани и Цинандали была закреплена категория вин, контролируемых по происхождению.

Таким образом, территория сегодняшней Грузии является местом зарождения виноделия, традиции которого не прерывались с момента зарождения и до наших дней. Это уникальная и весьма разнообразная страна, и, как невозможно в одну строку описать весь ее колорит, так невозможно в одну винную линейку поместить весь ее аристократизм и при этом трогательную открытость, безудержное веселье ее застолий и танцев и пронзительную грусть и глубину песен, миролюбие и непокорность, вековую мудрость и непосредственную юность.

Поэтому мы в нашем ассортименте и этом каталоге постарались собрать для вас Грузию как она есть во всем своем разнообразии.



Вина и коньяки из ассортимента компании «Русьимпорт» производятся на лучших грузинских винодельческих предприятиях:

- | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| - АО «Телавский Винный погреб» | - ООО «Киндзмараули Марани» | - ООО «Ахалшени» | - ООО «Александрели» |
| - АО «Корпорация Киндзмараули» | - ООО <i>Vitis Vinifera Georgia</i> . | - ООО «Главспиртпром» | - ООО «Ваинмен» |

ГРУЗИЯ

На территории Грузии выделяют следующие винодельческие регионы и микрозоны, наиболее благоприятные для возделывания винограда и производства вина:

Кахетия (14 микрозон) — Ахашени, Вазисубани, Гурджаани, Карденахи, Кахети, Кварели, Киндзмараули, Котехи, Манави, Мукузани, Напареули, Телиани, Тибяани, Цинандали.

Рача-Лечхуми (2 микрозоны) — Твиши, Хванчара, Шиди-Картли (1 микрозона) — Агени, Имерети (1 микрозона) — Свири

Около 70% виноградников Грузии находится в Кахетии, 20% в Имерети и 10% - в Шиди-Картли и Рача-Лечхуми.

Общая площадь виноградников около 46 000 га:

Кахетия — 32 700 га

Картли — 4000 га

Имерети — 8 600 га

Рача-Лечхуми — 1400 га



Самая обширная винодельческая зона Грузии - КАХЕТИЯ и ее наиболее значимая часть Внутренняя (Шингит) Кахетия делится на две субзоны, разделяемые рекой Алазани.

Правый берег реки Алазани — это такие регионы как Цинандали, Мукузани, Вазисубани, Гурджаани и Ахашени, левый — Напареули, Телиани, Киндзмараули, Кварели, Карденахи, Котехи, Кахети.

ЦИНАНДАЛИ. В этой микрозоне, на виноградниках, расположенных под небольшим уклоном, обращенным к северу, производят сухое белое вино из винограда сортов Ркацитли и Мцване.

В районе селения МУКУЗАНИ изготавливаются сухие красные вина из винограда сорта Саперави, выращиваемого на песчано-глиняных, с известняковым вкраплениями почвах. Лучшие вина Мукузани получают с виноградников, расположенных не выше 600 метров над уровнем моря, поскольку именно в этой климатической зоне виноград получает оптимальное количество солнечных лучей. Для вин Мукузани характерна выдержка в дубовых бочках не менее года.

АХАШЕНИ - микрозона в которой из винограда сорта Саперави производятся красные полусладкие вина. Почвы в этой области суллинистые, аллювиальные, виноградники расположены на высоте 500-700 метров над уровнем моря. Для этих мест характерно довольно большое количество осадков. Сочетание вышеперечисленных условий является гарантией получения ягод с сочным, слегка терпким букетом. Ахашени мяче и деликатнее своего собрата, Киндзмараули.

В микрозоне НАПАРЕУЛИ делается как белое (виноград сортов Ркацитли и Мцване), так и красное сухое вино из винограда сорта Саперави. Лозы здесь располагаются на каменистых склонах на высоте около 500 метров над уровнем моря.

ТЕЛИАНИ — уникальная микрозона Кахетии. Здесь производятся сухие красные вина из винограда сорта Каберне Совиньон.

В микрозоне КИНДЗМАРАУЛИ — в месте, где река Дуруджи впадает в Алазани, производятся самые известные полусладкие яркие и фруктовые красные вина из винограда сорта Саперави. В этом регионе преобладают черные сланцевые почвы, благодаря сложности в возделывании которых уменьшается объем урожая и улучшается качество винограда.

Микрозона КВАРЕЛИ славится мощными сухими красными винами из винограда сорта Саперави, выращиваемого на аллювиальных почвах с доминантой черного сланца.

В Западной Грузии (регион РАЧА-ЛЕЧХУМИ) самым известным вином является Хванчара, нежное красное полусладкое вино, производимое из автохтонного винограда сортов Александреули и Муджуретули, произрастающих на известковых и глинистых каменистых почвах региона.

TALISMAN

ESTATE BOTTLED GEORGIAN WINE

Вина “Талисман” – квинтэссенция и гордость грузинского виноделия, в этой линейке собрано все, что было накоплено веками кропотливого труда и трогательной любви к лозе, все лучшее, что может подарить уникальная своими почвами и климатическими зонами Грузия.

Жизнь грузина неразрывно связана с вином. Виноградная лоза постоянно присутствует в грузинских сказаниях, легендах, песнях.

И название традиционных грузинских вин -TALISMAN - имеет глубокий смысл. Настоящий грузин, отправляясь в дорогу, всегда брал с собой из дома самое лучшее вино как частицу своей родины, как талисман, который приносил ему удачу и защищал от невзгод.

Таким образом, вина TALISMAN — это вина, приносящие удачу. В этих винах, обладающих тонким классическим вкусом, воплощены всё солнечное тепло, доброта и радушие грузинской земли.



Пусть Вас хранит наш Талисман

ИГРИСТЫЕ ВИНА TALISMAN

Игристые вина Талисман, изготовленные по методу Шарма яркий пример того, какими многообразными могут быть автохтонные грузинские сорта винограда.

Виноград Саперави это не только мощное Мукузани или фруктовое фиолетовое Киндзмарули, но и легкое искристое Talisman Rose.

Киси и Мцване не только основа для белых тихих вин, но и нежное тонкое Talisman Blanc de Blancs.

Blanc de Blancs brut. Talisman Блан де Блан Брют. Талисман



Вино игристое белое брют. Произведено в регионе Кахетия, Грузия, из местных сортов винограда.



Имеет золотистый цвет и прекрасную долгую игру пузырьков. Обладает ярким букетом с нотами белых цветов и сбалансированным вкусом с тонами абрикосов и жареного миндаля.



Сервируется охлажденным. Прекрасный аперитив. Также отлично сопровождает блюда из рыбы, белого мяса.

27318 белое брют 0,75

Rose Brut. Talisman Розе Брют. Талисман



Вино игристое розовое брют. Произведено в регионе Кахетия, Грузия, из местных сортов винограда.



Обладает нежным светло-розовым цветом, тонким фруктовым ароматом с тонами лесных ягод и приятным округлым вкусом.



Сервируется охлажденным. Идеально сопровождает холодные закуски, морепродукты и бисквитные десерты.

27321 розовое брют 0,75

Blanc de Blancs demi-sec. Talisman Блан де Блан Деми-Сек. Талисман



Вино игристое белое полусухое. Произведено в регионе Кахетия, Грузия, из местных сортов винограда.



Имеет приятный искрящийся светло-соломенный цвет, освежающий вкус с нотами тропических фруктов и легкой кислинкой и нежный аромат.



Великолепно в качестве аперитива, прекрасно подходит к различным закускам и десертам.

27319 белое полусухое 0,75

Blanc de Blancs demi-doux. Talisman Блан де Блан Деми-Ду. Талисман



Вино игристое белое полусладкое. Произведено в регионе Кахетия, Грузия, из местных сортов винограда.



Имеет приятный искрящийся светло-соломенный цвет и яркий вкус с нотками цукатов, изюма и тропических фруктов. Идеально сочетает в себе сладость и освежающую кислинку.



Великолепно в качестве аперитива, прекрасно подходит к различным закускам и десертам.

27320 белое полусладкое 0,75

Rose Demi-Doux. Talisman Розе Деми-Ду. Талисман



Вино игристое розовое полусладкое. Произведено в регионе Кахетия, Грузия, из местных сортов винограда.



Обладает элегантным розовым цветом, ярким ароматом с нотами малины и земляники и мягким вкусом с прекрасным балансом сладости.



Сервируется охлажденным. Отлично сопровождает легкие закуски, десерты, фрукты.

27333 розовое полусладкое 0,75

TALISMAN

ESTATE BOTTLED GEORGIAN WINE

СТОЛОВЫЕ ВИНА TALISMAN

Классическая линейка вин Талисман, завоевавшая более 100 наград на международных конкурсах.

Настоящий грузин отправляясь в дорогу, всегда брал с собой из дома самое лучшее вино как частицу своей родины, как талисман, который приносил ему удачу и защищал от невзгод.

Таким образом, вина TALISMAN – это вина, приносящие удачу. В этих винах, обладающих тонким классическим вкусом, воплощены все солнечное тепло, доброта и радушие грузинской земли. Пусть Вас хранит наш TALISMAN!

Телавури. Talisman Телавури. Талисман



Вино столовое белое сухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино светло-соломенного цвета, с ярким фруктовым ароматом и приятным гармоничным вкусом.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

27315 белое сухое 0,75

Телавури. Talisman Телавури. Талисман



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-гранатового цвета, с ярким ароматом красных фруктов и приятным гармоничным вкусом.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

27316 красное сухое 0,75

Надиквари. Talisman Надиквари. Талисман



Вино столовое белое полусухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым блеском, в аромате яркие тропические фрукты, во вкусе прекрасно сбалансированная природная сладость и кислотность с тонами сочных персиков и нектаринов.



Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

26293 белое полусухое 0,75

Надиквари. Talisman Надиквари. Талисман



Вино столовое красное полусухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Обладает интенсивным рубиновым цветом с лиловым отливом, в аромате доминируют тона ежевики и черной смородины, сбалансированное с длительным послевкусием.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14–16°C.

27317 красное полусухое 0,75

Курдгелаури. Talisman Курдгелаури. Талисман



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом с нотами айвы и спелых яблок, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.



Отлично сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

26295 белое полусладкое 0,75

Курдгелаури. Talisman Курдгелаури. Талисман



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Обладает темно-рубиновым цветом с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

26897

красное полусладкое 0,75

Ркацители. Talisman Ркацители. Талисман



Вино столовое сухое белое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с кристальным блеском, в приятном фруктовом аромате доминируют тона персика и абрикоса. На вкус вино удивительно легкое и гармоничное с длительным цитрусовым послевкусием.



Отличный аперитив, также прекрасно подойдет к рыбе на гриле и различным салатам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

26087

белое сухое 0,75

Мцване. Talisman Мцване. Талисман



Вино столовое сухое белое, произведено из винограда сорта Мцване, выращенного на территории Грузии.



Вино бледно-золотистого цвета с зеленоватым проблеском, с интенсивным ароматом цветков яблони и акации. Во вкусе вино сухое, полнотелое, с ароматами тушеной груши и меда и длительным цитрусовым послевкусием.



Отличный аперитив, также прекрасно подойдет к жареному цыпленку и разнообразным салатам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

26283

белое сухое 0,75

Саперави. Talisman Саперави. Талисман



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии.



Вино темно-гранатового цвета с фиолетовым отливом, в аромате ярко выражены тона черной смородины, ежевики и вишни. Во вкусе вино молодое, полнотелое, сочетание оттенков сладких фруктов и черных ягод определяет длительное послевкусие.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, копченостями, различными видами сыров. Температура подачи 16–18°C.

26085

красное сухое 0,75

Саперави Гагелани. Talisman Саперави Гагелани. Талисман



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на винограднике Гагелани в Хакетинском районе Грузии.



Вино насыщенного цвета с гранатовым оттенком, в аромате сочетаются тона черных ягод и фруктов с оттенками фиалки и сырно-молочными тонами. Обладает глубоким бархатистым вкусом с шоколадным развивающимся послевкусием.



Отлично сочетается с мясными блюдами и сырами. Температура подачи 18–20°C.

26098

красное сухое 0,75

Тбилисури. Talisman Тбилисури. Талисман



Вино столовое полусухое белое, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино бледно-соломенное с зеленоватым отблеском, в аромате доминируют свежие тропические фрукты с тонами белых цветов и дыни. Прекрасно сбалансированная природная сладость и кислотность с гармоничным сочетанием плодового вкуса сочных персиков и нектарина плавно переходит в длительное послевкусие.



Прекрасный аперитив, отлично сочетается с овощными блюдами. Температура подачи 8–12°C.

26083

белое полусухое 0,75

Пирсмани. Talisman Пирсмани. Талисман



Вино столовое полусухое красное, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино интенсивного рубинового цвета с лиловым оттенком, в аромате доминируют тона черной смородины, ежевики и чернослива. Во вкусе вино молодое, полнотелое с оттенками сладких фруктов, нежных пряностей и длительным послевкусием.



Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

26064

красное полусухое 0,75

Киси. Talisman Киси. Талисман



Вино столовое полусладкое белое, произведено из винограда сорта Киси, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-золотистого цвета. В элегантном букете органично сочетаются нотки экзотических фруктов и свежей груши. Вкус свежий, сбалансированный с долгим и приятным послевкусием.



Отличный аперитив, прекрасно сочетается с десертами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

26151

белое полусладкое 0,75

Оджалеси. Talisman Оджалеси. Талисман



Вино столовое полусладкое красное, произведено из сорта винограда Оджалеси, выращенного в Грузии.



Вино светло-рубинового цвета, обладает нежным фруктовым ароматом с оттенками вишни, малины и розы. Вкус закономерно продолжает ароматы вишни и малины и продолжается отличным сбалансированным послевкусием с хорошей кислотностью.



Отлично подойдет к различным десертам, ароматным мягким сырам. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

26225

красное полусладкое 0,75

Алазанская долина. Talisman Алазанская долина. Талисман



Вино столовое полусладкое красное, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии



Вино темно-красного цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют оттенки черной смородины, ежевики и вишни. Во вкусе вино полнотелое, с тонами свежих фруктов, отличается сложным, сладким, хорошо сбалансированным послевкусием.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

26079

красное полусладкое 0,75

Алазанская долина. Talisman Алазанская долина. Талисман



Вино столовое полусладкое белое, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии



Вино бледно-желтого цвета с зеленоватым оттенком, в аромате интригующий букет с тонами жареных орехов, спелых яблок, айвы и дыни. Вкус свежий и мягкий, с умеренной сладостью и доминирующими тонами засахаренной кожицы айвы.



Прекрасный аперитив, отлично подойдет к пряным восточным блюдам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

26081

белое полусладкое 0,75

Долина Куры. Talisman Долина Куры. Талисман



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым отливом, в аромате прослеживаются тона жареных орехов и спелых яблок, во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

27322

белое полусладкое 0,75

Долина Куры. Talisman Долина Куры. Талисман



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

27232

красное полусладкое 0,75

Цинандали. Talisman Цинандали. Талисман



Вино с защищенным географическим указанием. Из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микрозоне Цинандали. 30% вина выдерживается в дубовых бочках на протяжении 4 месяцев.



Вино золотистого цвета, в эlegantном аромате выделяются цветочные тона с нотками тропических фруктов. Во вкусе вино полнотелое, с нотками сливок и жареных орехов. Послевкусию вина маслянистое и насыщенное.



Идеально подойдет к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Температура подачи 8–12°C

26077

белое сухое 0,75

Твиши. Talisman Твиши. Талисман



Вино полусладкое белое с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Цоликоури, выращенного в микрозоне Твиши.



Вино светло-золотистого цвета с зеленоватым оттенком. В аромате ярко выражены тона айвы, ананаса и мяты сочетаются с легкими оттенками жимолости и абрикоса.



Во вкусе вино свежее, с тонами дыни и груши. Длительное послевкусие возвращает фруктовые и цветочные тона. Прекрасный аперитив, отлично подойдет к паштетам и ароматным сырам. Температура подачи 8–10°C.

26073

белое полусладкое 0,75

Напареули. Talisman Напареули. Талисман



Вино сухое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Напареули. Выдержка в течение 9–11 месяцев.



Вино ярко-гранатового цвета, с прекрасным букетом, в котором прослеживаются ароматы клубники и ванили. Вкус мягкий, насыщенный, с нотами фруктов и лакрицы, долгое послевкусие со сладкими танинами.



Хорошо сочетается с мясом на гриле, дичью, сырами. Температура подачи 18°C.

26902

красное сухое 0,75

Мукузани. Talisman Мукузани. Талисман



Вино сухое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани. Выдержка в течение 9–11 месяцев.



Вино с нарядной темно-рубиновой окраской, в аромате – оттенки черешни и черного шоколада в сочетании с нотками ванили и пряностей.



Вкус вина сочный, насыщенный, с нотами чернослива, послевкусие долгое, с плотными танинами. Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью и сырами. Температура подачи 18°C.

26075

красное сухое 0,75

Ахашени. Talisman Ахашени. Талисман



Вино полусладкое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Ахашени.



Вино глубокого темно-красного цвета. В сложном букете ярко выражены ароматы ежевики и вишни с нотками лакрицы. Во вкусе вино полное, насыщенное сладким вкусом ежевики и чернослива. Отличается округлым, сбалансированным послевкусием.



Будет отличным сопровождением к различным десертам и сырам. Температура подачи 12–14°C.

26071

красное полусладкое 0,75

Киндзмараули. Talisman
Киндзмараули. Талисман



Вино полусладкое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули



Вино глубокого темно-рубинового цвета, с выраженным сортовым ароматом, с оттенками черных ягод и сушеных фруктов. Вкус сбалансированный, мягкий, повторяющий оттенки аромата



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Температура подачи 12–14°C.

26069

красное полусладкое 0,75

Хванчкара. Talisman
Хванчкара. Талисман



Вино с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сортов Александроули и Муджуретули, выращенных в микрозоне Хванчкара.



Вино светло-рубинового цвета, с ароматами малины, земляники и тонами жареного миндаля. Во вкусе дублируется тон земляники, сопровождающийся оттенками сухофруктов и карамели. При этом в вине достаточно живой кислотности, чтобы сохранить свежесть и гармонию вкуса.



Отлично подойдет к десертам, сырам. Температура подачи 12–14°C.

26066

красное полусладкое 0,75



TALISMAN ВАЙН ЧЕЛЛЕНДЖ

Грузинские вина Talisman Wine Challenge – это вызов винодела, доказывающего, что для производства высококачественных вин достаточно использовать только природные дрожжи, находящиеся на кожице ягоды винограда, без внесения чистой культуры дрожжей.

Саперави. Talisman Wine Challenge Саперави. Талисман Вайн Челлендж



26966



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии.



Вино глубокого цвета с гранатовым оттенком, с нотами вишни и сливы в аромате, сбалансированным полным вкусом и мягким гармоничным послевкусием.



Отлично сочетается с мясными блюдами и различными видами сыров. Температура подачи 18–20°C.

красное сухое

0,75

Алазанская долина. Talisman Wine Challenge Алазанская долина. Талисман Вайн Челлендж



26964



Вино столовое полусладкое красное, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино темно-красного цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют оттенки черной смородины, ежевики и вишни. Во вкусе вино полнотелое, с тонами свежих фруктов, отличается сложным, сладким, хорошо сбалансированным послевкусием.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Температура подачи 12–14°C.

красное полусладкое 0,75

Цинандали. Talisman Wine Challenge Цинандали. Талисман Вайн Челлендж



27433



Вино с защищенным географическим указанием из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микрорайоне Цинандали, Грузия.



Золотистого цвета, в тонком элегантном аромате выделяются цветочные тона с нотками тропических фруктов. Полнотелое во вкусе, с легкими нотками жареных орехов, появившихся в результате частичной выдержки в бочках из французского дуба. Послевкусие вина насыщенное и маслянистое.



Отлично подойдет к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Температура подачи 8–12°C.

белое сухое

0,75

Мукузани. Talisman Wine Challenge Мукузани. Талисман Вайн Челлендж



27434



Вино с защищенным географическим указанием сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрорайоне Мукузани, Грузия.



Вино темного рубиново-фиолетового цвета, в аромате оттенки вишни и сливы. Вкус вина насыщенный фруктовый с приятными сливочными нотами и длительным послевкусием.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью и различными видами сыра. Температура подачи 18°C.

красное сухое

0,75

Кварели. Talisman Wine Challenge Кварели. Талисман Вайн Челлендж



27435



Вино сухое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрорайоне Кварели. Выдержка в бочке в течение 6–12 месяцев.



Вино темно-гранатового цвета, в аромате свежие лесные ягоды, обладает гармоничным вкусом с нотами ежевики и длительным мягким послевкусием.



Отлично подойдет к мясу на гриле, дичи, различным видам сыра. Температура подачи 18°C.

красное сухое

0,75

Киндзмараули. Talisman Wine Challenge
Киндзмараули. Талисман Вайн Челлендж



Вино полусладкое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрорайоне Киндзмараули



Вино глубокого, темно-рубинового цвета, с сильным, выраженным сортовым ароматом, с оттенками черных ягод, сливы и сладких сушеных фруктов. Вкус сбалансированный, мягкий, бархатистый, повторяющий оттенки аромата.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Температура подачи 12–14°C.

26963

красное полусладкое 0,75



TALISMAN РЕЗЕРВ

Вина линейки Талисман Резерв дополнительно выдерживаются 6–9 месяцев перед розливом в бутылку, что придает большую насыщенность и глубину вкусу и аромату.

Алазанская Долина. Talisman Reserve Алазанская Долина. Талисман Резерв



27407



Вино столовое полусладкое белое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Грузии.



Вино светло-соломенного цвета, с насыщенным ароматом свежих яблок, айвы. Вкус округлый, мягкий, фруктовый.



Отлично сочетается с овощными блюдами. Рекомендуется подавать при температуре 10–12°C.

белое полусладкое 0,75

Алазанская Долина. Talisman Reserve Алазанская Долина. Талисман Резерв



27405



Вино столовое полусладкое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Грузии.



Вино насыщенного вишневого цвета, со свежим фруктовым ароматом и вкусом.



Отлично сочетается с мясными блюдами и шоколадными десертами. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°C.

красное полусладкое 0,75

Саперави. Talisman Reserve Саперави. Талисман Резерв



27415



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Грузии.



Вино глубокого фиолетового цвета, в аромате и вкусе ощущаются оттенки черных ягод и вишни.



Отлично сочетается с копченостями, мясом на гриле, различными видами сыров. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°C.

красное сухое 0,75

Саперави–Каберне. Talisman Reserve Саперави–Каберне. Талисман Резерв



27408



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави и Каберне, выращенного в Кахетинском районе Грузии.



Вино глубокого бордово-рубинового цвета, в аромате и вкусе ярко выражены оттенки черных ягод, смородины и вишни.



Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°C.

красное сухое 0,75

Цинандали. Talisman Reserve Цинандали. Талисман Резерв



27409



Вино сухое белое с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микроне Цинандали, Грузия. Выдержка в бочке в течение 3–6 месяцев.



Вино светло-соломенного цвета, с ярким ароматом яблок, персика и айвы. Вкус вина свежий, минеральный, с оттенками кедровых орехов и ванили. Вино шелковистое, полное, с освежающей кислотностью и долгим приятным послевкусием.



Отлично подойдет к белому мясу, рыбе на гриле, овощным блюдам. Температура подачи 10–12°C

белое сухое 0,75

Мукузани. Talisman Reserve Мукузани. Талисман Резерв



Вино сухое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрорегии Мукузани, Грузия. Выдержка в бочке в течение 6–12 месяцев.



Вино с интенсивным пурпурным цветом, имеет сложный, богатый букет с тонами красных ягод, чернослива, специй и ванили. Во вкусе доминируют оттенки вишни и черных ягод. Вино полнотелое, с мягкими танинами и долгим послевкусием.



Вино будет прекрасным сопровождением к мясным блюдам на гриле и дичи. Температура подачи 10–12°C

27414

красное сухое

0,75

Киндзмараули. Talisman Reserve Киндзмараули. Талисман Резерв



Вино полусладкое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрорегии Киндзмараули, Грузия.



Вино глубокого темно-бордового цвета. В сложном букете ярко выражен свежий аромат ежевики и вишни. Во вкусе вино полное, с насыщенным сладким вкусом. Отличается округлым, хорошо сбалансированным послевкусием.



Будет отличным сопровождением к различным десертам и домашним сырам. Температура подачи 12–14°C.

27406

красное полусладкое 0,75

Ахашени. Talisman Reserve Ахашени. Талисман Резерв



Вино полусладкое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрорегии Ахашени, Грузия.



Вино глубокого темно-бордового цвета. В сложном и богатом букете ярко выражен аромат ежевики и вишни с нотками лакрицы. Во вкусе вино полное, глубокое, с насыщенным вкусом ежевики и чернослива. Отличается округлым, хорошо сбалансированным послевкусием.



Будет отличным сопровождением к различным десертам и домашним сырам. Температура подачи 12–14°C.

24961

красное полусладкое 0,75



TALISMAN ПРАЙВЕТ ВИНЬЯРД

Виноград для линейки Талисман Прайвет Виньярд собирается на старейших частных виноградниках Грузии. Здесь строго соблюдаются сортовой состав лоз, а значит на виноградниках отсутствуют гибридные лозы.

Rkatsiteli. Talisman Private Vineyard Ркацители. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое сухое белое. Произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с ярким ароматом цветов яблони и акации, освежающее во вкусе, сбалансированное, с длительным цитрусовым послевкусием.



Отличный аперитив, также прекрасно подойдет к жареному цыпленку и разнообразным салатам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27338

белое сухое

0,75

Kisi. Talisman Private Vineyard Киси. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-золотистого цвета. В элегантном букете органично сочетаются нотки экзотических фруктов и свежей груши. Вкус свежий, сбалансированный с долгим и приятным послевкусием.



Отличный аперитив, прекрасно сочетается с десертами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27073

белое сухое

0,75

Khikhvi. Talisman Private Vineyard Хихви. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с янтарными отблесками, мягкое и маслянистое во вкусе, с тонами свежих фруктов в аромате.



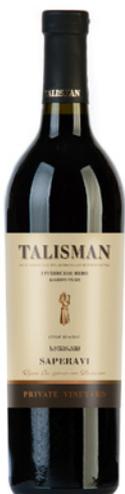
Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

27074

белое сухое

0,75

Saperavi. Talisman Private Vineyard Саперави. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии.



Вино имеет богатый темно-гранатовый цвет с лиловым отливом. Обладает неповторимым гармоничным вкусом с приятной терпкостью и оттенками чернослива. В букете присутствуют ароматы черной вишни, спелых фруктов.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14–16°C.

27054

красное сухое

0,75

Saperavi Barrel Selected. Talisman Private Vineyard Саперави Баррел Селектед. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии, выращенного в микрорегине Мукузани, регион Кахетия, Грузия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 18–24 месяцев.



Вино столовое красное сухое. Характеризуется интенсивным темно-гранатовым цветом с фиолетовыми отблесками. Обладает сильным букетом, в котором преобладают ноты слив с нотами выдержки в бочке.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Температура подачи 14–16°C

27075

красное сухое

0,75

Muscat Rose. Talisman Private Vineyard
Мускат Розе. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое розовое полусухое, произведено из винограда сорта Мускат Розовый, выращенного на территории Грузии.



Вино столовое розовое полусухое. Имеет нежный розовый и необычайно мощный сортовой аромат с яркими тонами чайной розы. Вкус необычайно полный и гармоничный, с преобладанием цветочных нот. В аромате ощущаются цветы акации, липы и розы. Вино отличается легкостью и обильным изяществом.



Прекрасно подходит к бисквитным десертам, печенье и сырам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27076

розовое полусухое 0,75

Alazani Valley. Talisman Private Vineyard
Алазанская долина. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым отливом, в аромате прослеживаются тона жареных орехов и спелых яблок, во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C

27334

белое полусладкое 0,75

Alazani Valley. Talisman Private Vineyard
Алазанская долина. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C

27335

красное полусладкое 0,75

Долина Куры. Talisman Private Vineyard
Долина Куры. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино нежного соломенного цвета, с ароматом луговых цветов, спелых яблок и нотками тропических фруктов, с приятной сладостью во вкусе.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22997

белое полусладкое 0,75

Долина Куры. Talisman Private Vineyard
Долина Куры. Талисман Прайвет Виньярд



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22998

красное полусладкое 0,75

Tsinandali. Talisman Private Vineyard
Цинандали. Талисман Прайвет Виньярд



Вино с защищенным географическим указанием из винограда сортов Ркацители и Кахури Мцване, выращенных в микрорегии Цинандали, регион Кахетия, Грузия.



Обладает светло-соломенным цветом, элегантным ароматом с цветочными нотами и оттенками тропических фруктов, полнотелое с легкими тонами сливок и жареных орехов. Послевкусию маслянистое и насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических фруктов.



Прекрасно сочетается с лососем на гриле и белым мясом, овощными блюдами. Температура подачи 10–12°C.

27429

белое сухое 0,75

Mukuzani. Talisman Private Vineyard
Мукузани. Талисман Прайвет Виньярд



Вино с защищенным географическим указанием из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани, регион Кахетия, Грузия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 9–12 месяцев.



Вино темно-рубинового цвета, обладает тонким ароматом с нотами черешни и шоколада в сочетании с ванилью и пряностями. Сочное и насыщенное во вкусе с легкими нотами чернслива, сопровождается долгим послевкусием.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью, сырами. Температура подачи 16–18°C.

27430

красное сухое

0,75

Kindzmarauli. Talisman Private Vineyard
Киндзмараули. Талисман Прайвет Виньярд



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.



Вино глубокого красного цвета с фиолетовым отливом. В аромате ощущаются тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Температура подачи 12–14°C

27095

красное полусладкое 0,75

Kindzmarauli Original. Talisman Private Vineyard
Киндзмараули Оригинал. Талисман Прайвет Виньярд



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.



Вино глубокого красного цвета с фиолетовым отливом. В аромате ощущаются тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Температура подачи 12–14°C

27339

красное полусладкое 0,75



TALISMAN БАРРЕЛ МЭТЬЮЭД

Вина линейки Талисман Баррел Мэтьюэд выдержаны в бочке 9–12 месяцев.

Saperavi Barrel Mated. Talisman Саперави Баррел Мэтьюэд. Талисман



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Кахетинском районе Грузии. Выдержка в бочках в течение 6 месяцев.



Вино насыщенного цвета с гранатовым оттенком, аромат фруктовый, с дубовыми нюансами, вкус полный, сбалансированный, с мягким гармоничным послевкусием с тонами выдержки.



Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Температура подачи 16–18°C.

27325

красное сухое

0,75

Цинандали. Talisman Barrel Mated Цинандали. Талисман Баррел Мэтьюэд



Вино с защищенным географическим указанием из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микроне Цинандали. Выдерживается в дубовых бочках на протяжении 4 месяцев.



Вино с ярко-золотистым цветом, в элегантном аромате выделяются цветочные тона. Полнотелое во вкусе, с нотками сливок и жареных орехов, появившихся в результате частичной выдержки в бочках из французского дуба. Послевкусие вина насыщенное и маслянистое.



Подойдет к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Температура подачи 8–12°C.

27326

белое сухое

0,75

Мукузани. Talisman Barrel Mated Мукузани. Талисман Баррел Мэтьюэд



Вино с защищенным географическим указанием из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне Мукузани. Выдержка в бочке в течение 6–12 месяцев.



Вино с насыщенной темно-рубиновой окраской, в аромате – оттенки черешни и черного шоколада в сочетании с нотками ванили и пряностей. Вкус вина сочный, насыщенный, фруктовый, с легкими нотами чернослива, послевкусие долгое, сложное, с плотными танинами.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью и различными видами сыра. Температура подачи 18°C

26969

красное сухое

0,75



TALISMAN ЭСТЕЙТ

Линейка Talisman Estate собрана из нескольких уникальных вин, которые произведены и разлиты в непосредственной зоне произрастания винограда (аналог категории DOCG, Италия).

Kvareli. Talisman Estate Кварели. Талисман Эстейт



Вино с защищенным географическим указанием сухое красное. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микронеоне Кварели, выдерживается в дубовых бочках не менее 6 месяцев.



Вино глубокого красного цвета с тонами лесных ягод и вишни в аромате, полным, насыщенным вкусом и ярким, запоминающимся послевкусием.



Отлично сочетается с блюдами из дичи, копченостями, зрелыми сырами. Температура подачи 16–18°C.

27445

красное сухое

0,75

Kvareli Single Vineyard. Talisman Estate Кварели Сингл Виньярд. Талисман Эстейт



Вино с защищенным географическим указанием сухое красное. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микронеоне Кварели, выдерживается в дубовых бочках в течение 9 месяцев.



Вино темно-гранатового цвета, с насыщенным ароматом с оттенками вишни, ежевики, чернослива и шоколада. Вкус мягкий, глубокий, с гармоничной кислотностью и с приятным послевкусием.



Отлично сочетается с мясными блюдами в сладких ягодных соусах, блюдами на гриле. Температура подачи 16–18°C.

27324

красное сухое

0,75

Kindzmarauli. Talisman Estate Киндзмараули. Талисман Эстейт



Вино с защищенным географическим указанием. Произведено традиционным методом путем остановки брожения, который позволяет получить природно-полусладкое вино. Изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного в микронеоне Киндзмараули.



Вино насыщенного бордового цвета. Имеет яркий аромат с преобладанием нот черной смородины, ежевики и сухофруктов и сбалансированный мягкий вкус.



Составит идеальную пару с ягодными десертами, сырами с белой плесенью, экзотическими фруктами. Температура подачи 12–14°C.

26971

красное полусладкое

0,75

Khvanchkara. Talisman Estate Хванчкара. Талисман Эстейт



Вино с защищенным наименованием места происхождения из винограда сортов Александроули и Муджуретули, выращенного в микронеоне Хванчкара, регион Рача-Лечхуми, Грузия.



Вино светло-рубинового цвета с выраженными ароматами малины и клубники. Ягодный вкус сопровождается тонами сухофруктов, граната и карамели. Идеальное сочетание сладости и кислотности позволяет ощутить приятную свежесть и гармонию вкуса.



Подходит к бисквитным десертам, ягодам и фруктам. Температура подачи 12–14°C.

27015

красное полусладкое

0,75



TALISMAN

ESTATE BOTTLED GEORGIAN WINE

TALISMAN КВЕВРИ МЭТЬЮЭД

Сортовые вина Талисман Квеври Мэтьюэд изготавливаются древним кахетинским методом с использованием квеври, глиняного сосуда для производства вина, что позволяет получить мощные насыщенные вина с яркими танинами.

Rkatsiteli. Talisman Kvevri Matured Ркацители. Талисман Квеври Мэтьюэд



Вино столовое сухое белое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного на территории Грузии. Изготовлено по традиционному кахетинскому методу в квеври.



Вино насыщенного янтарного цвета, с выраженным ароматом сухих трав, пряностей и дуба. Вкус полный, с терпким послевкусием.



Отлично сочетается с мясными и рыбными блюдами на гриле. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

26975

белое сухое

0,75

Saperavi. Talisman Kvevri Matured Саперави. Талисман Квеври Мэтьюэд



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Кахетинском районе Грузии. Изготовлено по традиционному кахетинскому методу в квеври.



Вино темно-гранатового цвета, с интенсивным ароматом черной смородины и сухофруктов. Вкус полный, очень экстрактивный, с выразительным послевкусием.



Отлично сочетается с острыми блюдами и мясными блюдами на гриле. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

26973

красное сухое

0,75



КОНЬЯКИ TALISMAN

В широкой гамме коньяков Talisman, изготавливаемых в Кахетии исключительно из местных спиртов, каждый найдет напиток на свой вкус.

Talisman. Bulati VS 3 years old Талисман. Булати ВС 3-летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее трех лет.



Коньяк янтарного цвета. Гармоничный вкус открывается мягким плодовым букетом и насыщенным, согревающим послевкусием с оттенками пряностей.

26872 КОНЬЯК 0,5

Talisman. Sakartvelo VSOP 5 years old Талисман. Сакартвело ВСОП 5-летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее пяти лет.



Коньяк темно-янтарного цвета. Изысканный и гармоничный букет сочетает в себе нотки сухофруктов и ванили. Продолжительное послевкусие раскрывается оттенками пряностей и меда.

26873 КОНЬЯК 0,5

Talisman. Egrisi Napoleon 6 years old Талисман. Эгриси Наполеон 6-летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее шести лет. Коньяк темно-янтарного цвета.



Уникальный гармоничный вкус сочетает в себе мягкие древесные и фруктовые оттенки. Вкус интенсивный, с согревающим послевкусием.

27384 КОНЬЯК 0,5

Talisman. Vartsikhe XO 7 years old Талисман. Варцихе XO 7-летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее семи лет.



Коньяк темно-янтарного цвета. В гармоничном букете прекрасно сочетаются мягкие древесные, а также фруктовые оттенки. Вкус интенсивный, сбалансированный, с согревающим послевкусием.

26874 КОНЬЯК 0,5

Talisman. Gremi extra XO 9 years old Талисман. Гречи экстра XO 9-летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее девяти лет.



Коньяк темно-янтарного цвета. Обладает изысканным сбалансированным вкусом и ароматом с нотками шоколада и сухофруктов. Продолжительное послевкусие раскрывается оттенками пряностей.

26875 КОНЬЯК 0,5

Talisman. Kvareli hors d`age 12 years old
Талисман. Кварели ор д`аж 12–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее двенадцати лет.



Коньяк янтарного цвета. В изысканном букете сочетаются мягкие древесные ноты с оттенком сухофруктов. Вкус интенсивный, сбалансированный, с согревающим послевкусием.

27447

коньяк

0,5

Talisman. Eniseli hors d`age 15 years old
Талисман. Энисели ор д`аж 15–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее пятнадцати лет.



Коньяк темно-янтарного цвета. В изысканном аромате открываются нотки меда и орехов. Мягкое продолжительное послевкусие, со смолистыми оттенками пряностей.

27307

коньяк

0,5

Talisman. Tbilisi hors d`age 17 years old
Талисман. Тбилиси ор д`аж 17–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее семнадцати лет.



Коньяк темно-янтарного цвета. Обладает сбалансированным бархатистым вкусом и ароматом с нотками шоколада и фундука. Продолжительное послевкусие раскрывается оттенками пряностей.

27034

коньяк

0,5

Talisman. Iveria hors d`age 21 years old
Талисман. Иверия ор д`аж 21–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее двадцати одного года.



Коньяк темно-янтарного цвета. Уникальный гармоничный вкус открывается мягким плодовым букетом и насыщенным, согревающим послевкусием с оттенками мускатного ореха и ванили.

27308

коньяк

0,5

Talisman. Vardzia hors d`age 23 years old
Талисман. Вардзия ор д`аж 23–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее двадцати трех лет.

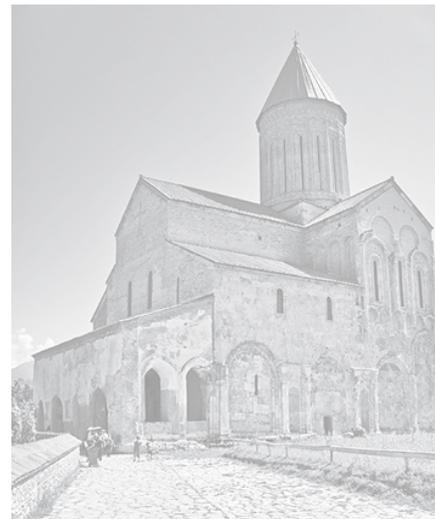


Коньяк темно-янтарного цвета. В уникальном изысканном букете сочетаются мягкие древесные ноты с оттенком сухофруктов. Вкус интенсивный, сбалансированный, с согревающим послевкусием.

27309

коньяк

0,5



სულიკო სულიკო

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО

"Сердцу без любви нелегко"...

Эти пронзительные строки из песни Варинки Церетели на слова Акакия Церетели мало кого могут оставить равнодушным.

Удивительно как умеют любить грузины. Вспомнить хотя бы историю юной жены Грибоедова - Нино Чавчавадзе, прозванной за свою лебединую верность "Черной розой Тифлиса", или легендарный поступок грузинского художника Нико Пиросмани, выразившего свою неразделённую любовь к французской актрисе Маргарите де Севр целой площадью цветов.

Так же глубоко и удивительно трогательно они любят свою родную землю и вино или, как они его сами называют, посланные им Богом в утешение "слезы лозы", и это невозможно не почувствовать, дегустируя прекрасные вина этой элегантной и сдержанной линейки, виноград для белых вин которой произрастает на легких песчаных почвах, расположенных вдоль берегов реки Алазани, что позволяет получить легкие изысканные напитки. Для красных же сортов винограда были выбраны участки с глиняными почвами, урожай с которых дает экстрактивные яркие вина.



Брют белое. Сулико
Брют белое. Сулико



Вино игристое белое брют. Произведено в регионе Кахетия, Грузия из местных сортов винограда.



Вино игристое розовое полусладкое. Произведено в регионе Кахетия, Грузия из местных сортов винограда.



Сервируется охлажденным. Прекрасный аперитив. Также отлично сопровождает блюда из рыбы, белого мяса.

23037

белое брют

0,75

Брют Розовое. Сулико
Брют Розовое. Сулико



Вино игристое розовое брют. Произведено в регионе Кахетия, Грузия, из местных сортов винограда.



Обладает нежным светло-розовым цветом, тонким фруктовым ароматом с тонами лесных ягод и приятным округлым вкусом.



Сервируется охлажденным. Идеально сопровождает холодные закуски, морепродукты и бисквитные десерты.

23040

розовое брют

0,75

Полусухое Белое. Сулико
Полусухое Белое. Сулико



Вино игристое белое полусухое. Произведено в регионе Кахетия, Грузия из местных сортов винограда.



Имеет приятный искрящийся светло-соломенный цвет, освежающий вкус с тонами тропических фруктов и легкой кислинкой и нежный аромат.



Великолепно в качестве аперитива, прекрасно подходит к различным закускам и десертам.

23038

белое полусухое

0,75

Полусладкое Белое. Сулико
Полусладкое Белое. Сулико



Вино игристое белое полусладкое. Произведено в регионе Кахетия, Грузия из местных сортов винограда.



Имеет приятный искрящийся светло-соломенный цвет и яркий вкус с нотками цукатов, изюма и тропических фруктов. Идеально сочетается в себе сладость и освежающую кислинку.



Великолепно в качестве аперитива, прекрасно подходит к различным закускам и десертам.

23039

белое полусладкое

0,75

Полусладкое Розовое. Сулико
Полусладкое Розовое. Сулико



Вино игристое розовое полусладкое. Произведено в регионе Кахетия, Грузия из местных сортов винограда.



Обладает элегантным розовым цветом, ярким ароматом с нотами малины и земляники и мягким вкусом с прекрасным балансом сладости.

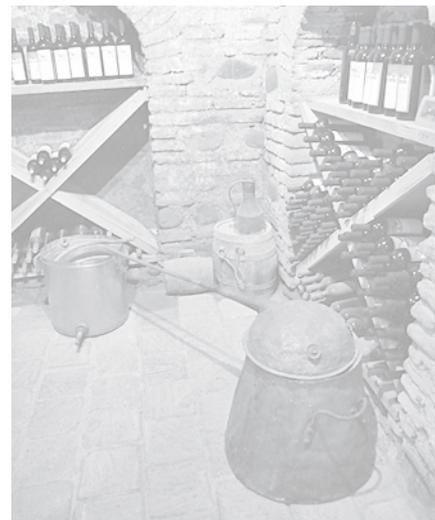


Сервируется охлажденным. Отлично сопровождает легкие закуски, десерты, фрукты

23041

белое полусладкое

0,75



Ркацители. Сулико
Ркацители. Сулико



Вино столовое белое сухое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с ярким ароматом цветов яблони и акации, освежающее во вкусе, сбалансированное, с длительным цитрусовым послевкусием.



Отличный аперитив, также прекрасно подойдет к жареному цыпленку и разнообразным салатам. Температура подачи 10–12°C.

27061

белое сухое

0,75

Киси. Сулико
Киси. Сулико



Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-золотистого цвета. В элегантном букете органично сочетаются нотки экзотических фруктов и свежей груши. Вкус свежий, сбалансированный с долгим и приятным послевкусием.



Отличный аперитив, прекрасно сочетается с десертами. Температура подачи 10–12°C.

27062

белое сухое

0,75

Хихви. Сулико
Хихви. Сулико



Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с янтарными отблесками, мягкое и маслянистое во вкусе, с тонами свежих фруктов в аромате.



Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

27063

белое сухое

0,75

Саперави. Сулико
Саперави. Сулико



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии.



Вино имеет богатый темно-гранатовый цвет с лиловым отливом. Обладает неповторимым гармоничным вкусом с приятной терпкостью и оттенками чернослива. В букете присутствуют ароматы черной вишни, спелых фруктов.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, колбасам, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14–16°C.

27431

красное сухое

0,75

Саперави выдержанное. Сулико
Саперави выдержанное. Сулико



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии, в микрорегione Мухузани, регион Кахетия, Грузия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 18–24 месяцев.

Вино столовое красное сухое. Характеризуется интенсивным темно-гранатовым цветом с фиолетовыми отблесками. Обладает сильным сортовым букетом, в котором преобладают ноты слив с нотами выдержки в бочке.

Прекрасно подходит к мясу на гриле, колбасам, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14–16°C.

27065

красное сухое

0,75

Мускат Розе. Сулико
Мускат Розе. Сулико



Вино столовое розовое полусухое, произведено из винограда сорта Мускат Розовый, выращенного на территории Грузии.



Вино столовое розовое полусухое. Имеет нежный розовый и необычайно мощный сортовой аромат с яркими тонами чайной розы. Вкус необычайно полный и гармоничный, с преобладанием цветочных нот. В аромате ощущаются цветы акации, липы и розы. Вино отличается легкостью и особым изяществом.

Прекрасно подходит к бисквитным десертам, печенью и сырам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27066

розовое полусухое

0,75

Алазанская долина. Сулико
Алазанская долина. Сулико



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым отливом, в аромате прослеживаются тона жареных орехов и спелых яблок, во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

27432 белое полусладкое 0,75

Алазанская долина. Сулико
Алазанская долина. Сулико



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

27336 красное полусладкое 0,75

Долина Куры. Сулико
Долина Куры. Сулико



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино нежного соломенного цвета, с ароматом луговых цветов, спелых яблок и нотками тропических фруктов, с приятной сладостью во вкусе.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22995 белое полусладкое 0,75

Долина Куры. Сулико
Долина Куры. Сулико



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22996 красное полусладкое 0,75

Цинандали. Сулико
Цинандали. Сулико



Вино с защищенным географическим указанием белое сухое, из винограда сортов Ркацители и Кахури Мцване, выращенных в микрорегии Цинандали, регион Кахетия, Грузия.



Обладает светло-соломенным цветом, элегантным ароматом с цветочными нотами и оттенками тропических фруктов, полнотелое с легкими тонами сливок и жареных орехов. Послевкусие насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических фруктов.



Прекрасно сочетается с сосисом на гриле и белым мясом, овощными блюдами. Температура подачи 10–12°C.

27069 белое сухое 0,75

Мукузани. Сулико
Мукузани. Сулико



Вино с защищенным географическим указанием красное сухое, из винограда сорта Саперави, выращенного в микрорегии Мукузани, регион Кахетия, Грузия. Выдержано в французских дубовых бочках в течение 9–12 месяцев.



Вино темно-рубинового цвета, обладает тонким ароматом с нотами черешни и шоколада в сочетании с ванилью и пряностями. Сочное во вкусе с легкими нотами чернослива, сопровождается плотными танинами и долгим послевкусием.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью, сырами. Температура подачи 16–18°C.

27070 красное сухое 0,75

Киндзмараули. Сулико
Киндзмараули. Сулико



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.



Вино насыщенного бордового цвета с фиолетовым отливом, с интенсивным фруктовым ароматом, в котором ярко чувствуются нотки смородины и черники. Вкус полный и мягкий, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22941

красное полусладкое 0,75

Киндзмараули Оригинал. Сулико
Киндзмараули Оригинал. Сулико



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.



Вино глубокого красного цвета с фиолетовым отливом. В аромате ощущаются тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

27337

красное полусладкое 0,75

Хванчкара. Сулико
Хванчкара. Сулико



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, из винограда сортов Александроули и Муджуретули, выращенного в микроне Хванчкара, регион Рача-Лечхуми, Грузия.



Вино светло-рубинового цвета с выраженными ароматами малины и клубники. Ягодный вкус сопровождается тонами сухофруктов, граната и карамели. Сочетание сладости и кислотности позволяет ощутить приятную свежесть вкуса.



Прекрасно подходит к бисквитным десертам, ягодам и фруктам. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

27016

красное полусладкое 0,75



AMIRANI

Грузинские вина и коньяки Amirani названы так в честь богатыря Амირани, легендарного героя грузинского эпоса. Вина и коньяки обладают мощным выразительным вкусом, воплощающим в себе живительную силу грузинской лозы. В народных сказаниях их называют напитками богатырей и долгожителей.

При производстве коньяков Амირани, мастер купажа в каждый коньяк, независимо от возраста, указанного на этикетке, добавляет старые выдержанные коньячные спирты, что делает их вкус особенным и узнаваемым, а также передает исключительный характер, присущий только коньякам Amirani.



Ркацители. Амирани
Ркацители. Амирани



Вино столовое сухое белое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Кахетинском районе Грузии.



Вино светло-соломенного цвета, с цветочно-фруктовым ароматом. Вкус ярко-выраженный, с тонами яблок и цитрусовых.



Прекрасный аперитив, отлично сочетается с овощными блюдами. Температура подачи 10–12°C.

26938

белое сухое

0,75

Саперави. Амирани
Саперави. Амирани



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Кахетинском районе Грузии.



Вино глубокого цвета с фиолетовым отливом, в аромате и вкусе чувствуются оттенки вишни, черной смородины и лесных ягод.



Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Температура подачи 16–18°C.

26199

красное сухое

0,75

Пирсомани. Амирани
Пирсомани. Амирани



Вино столовое полусухое красное, произведено из винограда Саперави, выращенного в Кахетинском районе Грузии.



Вино с нарядной гранатовой окраской, в аромате доминируют оттенки лесных ягод. Вкус вина нежный, бархатистый, с мягкими танинами, хорошим балансом и приятным, долгим послевкусием.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Температура подачи 12–14°C.

26953

красное полусухое

0,75

Пирсомани. Амирани
Пирсомани. Амирани



Вино столовое полусухое белое, произведено из винограда Ркацители, выращенного в Кахетинском районе Грузии.



Вино светло-соломенного цвета со свежим, фруктовым ароматом. Вкус вина сбалансирован, с выраженными тонами груши, яблока, лимона и персика.



Прекрасный аперитив, отлично подойдет к пряным восточным блюдам. Температура подачи 10–12°C.

26955

белое полусухое

0,75

Алазанская долина. Амирани
Алазанская долина. Амирани



Вино столовое полусладкое белое, произведено из винограда Ркацители, выращенного в Кахетинском районе Грузии.



Вино светло-соломенного цвета, с приятным, нежным цветочно-фруктовым ароматом. Во вкусе преобладают оттенки тропических фруктов, дыни и айвы. Вино легкое, хорошо сбалансированное, с освежающей кислотностью и приятным послевкусием.



Замечательно подойдет к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Рекомендуется подавать при температуре 10–12°C.

26170

белое полусладкое

0,75

Алазанская долина. Амирани
Алазанская долина. Амирани



Вино столовое полусладкое красное, произведено из винограда Саперави, выращенного в Кахетинском районе Грузии.



Вино ярко-вишневого цвета, с выразительным ароматом свежих красных ягод. Вкус вина мягкий, округлый, со спелыми танинами и хорошим балансом.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью и различными видами сыра и десертами. Рекомендуется подавать при температуре 10–12°C.

26197

красное полусладкое

0,75

Цинандали. Амирани
Цинандали. Амирани



Вино сухое белое с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микрозоне Цинандали.



Вино светло-соломенного цвета, с ярким ароматом яблок, персика и айвы. Вкус вина свежий, минеральный, с оттенками кедровых орехов, ванили и тостов. Вино шелковистое, полнотелое, с освежающей кислотностью и долгим приятным послевкусием.



Отлично подойдет к белому мясу, рыбе на гриле, овощным блюдам. Температура подачи 10–12°C.

27312

белое сухое

0,75

Мукузани. Амирани
Мукузани. Амирани



Вино сухое красное с защищенным географическим указанием, из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани.



Вино с интенсивным пурпурным цветом, имеет сложный, богатый букет с выраженными тонами красных ягод, чернослива, специй и ванили. Во вкусе доминируют оттенки вишни и черных ягод. Вино полнотелое, с мягкими танинами и долгим послевкусием.



Вино будет прекрасным сопровождением к мясным блюдам на гриле и дичи. Температура подачи 10–12°C.

24964

красное сухое

0,75

Киндзмараули. Амирани
Киндзмараули. Амирани



Вино полусладкое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули.



Вино с интенсивной окраской и ароматом спелых ягод вишни, черной смородины, ежевики. Во вкусе вино насыщенное, полнотелое, элегантное, хорошо сбалансированное, с мягкими танинами и долгим, приятным послевкусием.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 10–12°C.

27090

красное полусладкое 0,75



Амирани 5–летний
Амирани 5–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 5–ти лет.



Коньяк золотистого цвета с янтарным оттенком. Обладает гармоничным букетом и мягким вкусом и длительным послевкусием.



Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°С.

40814

коньяк

0,5

Амирани 3–летний
Амирани 3–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 3–х лет.



Обладает светло-золотистым цветом и легким букетом с тонами ванили и сухофруктов с мягким коньячным вкусом.



Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°С.

40816

коньяк

0,5

Амирани Эгриси КВ 6–летний
Амирани Эгриси КВ 6–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 6–ти лет.



Золотисто-янтарный коньяк обладает полным гармоничным вкусом с тонами миндаля и ванили в букете и долгим бархатистым послевкусием.



Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°С.

41402

коньяк

0,5

Амирани Греми КВВК 9–летний
Амирани Греми КВВК 9–летний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 9–ти лет.



Цвет – янтарный с шоколадным оттенком. Обладает интенсивным вкусом и изысканным букетом из запахов миндаля и молодых побегов виноградной лозы.



Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°С.

40817

коньяк

0,5



CHATEAU. Bulati

ქატოშლი ღვინო

Вина Chateau Bulati производится в одной из самых известных микрозон Кахетии – Киндзмараули по принципу "Шато", в соответствии с которым виноград становится вином в непосредственной близости от места его сбора. Собственные виноградники и минимальное расстояние между ними и шато, в котором происходит превращение винограда в вино, позволяют максимально точно определить оптимальное время для начала сбора урожая на каждом участке и без потерь доставить виноград в место его переработки.

При этом в хозяйстве следуют принципу "Количество не всегда переходит в качество" и ограничивают плотность посадки и максимальный объем урожая, что способствует получению высококачественного винограда и вина.

Тут невозможно не провести параллелей между Францией и Грузией, их роднят бережное отношение к своим корням, уважение традиций и настоящая страсть к вину, которое для них значительно больше чем результат, а скорее смысл.



Rkatsiteli. Chateau Bulati
Ркацители. Шато Булати



Вино столовое белое сухое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с ярким ароматом цветов яблони и акации, освежающее во вкусе, сбалансированное, с длительным цитрусовым послевкусием.



Отличный аперитив, также прекрасно подойдет к жареному цыпленку и разнообразным салатам. Рекомендуемая температура 10–12°C.

22990 белое сухое 0,75

Kisi. Chateau Bulati
Киси. Шато Булати



Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-золотистого цвета. В элегантном букете органично сочетаются нотки экзотических фруктов и свежей груши. Вкус свежий, сбалансированный с долгим и приятным послевкусием.



Отличный аперитив, прекрасно сочетается с десертами. Рекомендуемая температура 10–12°C.

22945 белое сухое 0,75

Khikhvi. Chateau Bulati
Хихви. Шато Булати



Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с янтарными отблесками, мягкое и маслянистое во вкусе, с тонами свежих фруктов в аромате.



Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22946 белое сухое 0,75

Saperavi. Chateau Bulati
Саперави. Шато Булати



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии.



Вино имеет богатый темно-гранатовый цвет с лиловым отливом. Обладает неповторимым гармоничным вкусом с приятной терпкостью и оттенками чернослива. В букете присутствуют ароматы черной вишни, спелых фруктов.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, колбасам, различным сырам. Температура подачи 14–16°C.

23042 красное сухое 0,75

Saperavi Barrel Selected. Chateau Bulati
Саперави Баррел Селектед. Шато Булати



Вино столовое красное сухое из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии в микрорайоне Мукузани, регион Кахетия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 18–24 месяцев.



Вино столовое красное сухое. Характеризуется интенсивным темно-гранатовым цветом с фиолетовыми отблесками. Обладает сильным сортовым букетом, в котором преобладают ноты слив с нотами выдержки в бочке.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, колбасам, различным сырам. Температура подачи 14–16°C.

22948 красное сухое 0,75

Muscat Rose. Chateau Bulati
Мускат Розе. Шато Булати



Вино столовое розовое полусухое, произведено из винограда сорта Мускат Розовый, выращенного на территории Грузии.



Вино столовое розовое полусухое. Имеет нежный розовый и необычайно мощный сортовой аромат с яркими тонами чайной розы. Вкус необычайно полный и гармоничный, с преобладанием цветочных нот. В аромате ощущаются цветы акации, липы и розы. Вино отличается легкостью и особым изяществом.



Прекрасно подходит к бисквитным десертам, печенью и сырам. Температура подачи 10–12°C.

22949 розовое полусухое 0,75

Alazani Valley. Chateau Bulati
Алазанская долина. Шато Булати



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым отливом, в аромате прослеживаются тона жареных орехов и спелых яблок, во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22991

белое полусладкое 0,75

Alazani Valley. Chateau Bulati
Алазанская долина. Шато Булати



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

23043

красное полусладкое 0,75

Долина Куры. Chateau Bulati
Долина Куры. Шато Булати



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино нежного соломенного цвета, с ароматом луговых цветов, спелых яблок и нотками тропических фруктов, с приятной сладостью во вкусе.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22999

белое полусладкое 0,75

Долина Куры. Chateau Bulati
Долина Куры. Шато Булати



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

23004

красное полусладкое 0,75

Tsinandali. Chateau Bulati
Цинандали. Шато Булати



Вино с защищенным географическим указанием белое сухое из винограда сортов Ркацители и Кахури Мцване, выращенных в микрозоне Цинандали, регион Кахетия, Грузия.



Обладает светло-соломенным цветом, элегантным ароматом с цветочными нотами и оттенками тропических фруктов, плотное с легкими тонами сливок и жареных орехов. Послевкусие маслянистое и насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических фруктов.



Прекрасно сочетается с лососем на гриле и белым мясом, овощными блюдами. Температура подачи 10–12°C.

22952

белое сухое 0,75

Mukuzani. Chateau Bulati
Мукузани. Шато Булати



Вино с защищенным географическим указанием красное сухое из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани, регион Кахетия, Грузия. Выдержано во французских дубовых бочках в течение 9–12 месяцев.



Вино темно-рубинового цвета, обладает тонким ароматом с нотами черешни и шоколада в сочетании с ванилью и пряностями. Сочное и насыщенное во вкусе с нотами чернослива, сопровождается плотными танинами и долгим послевкусием.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью, сырами. Температура подачи 16–18°C.

22953

красное сухое 0,75

Kvareli. Chateau Bulati
Кварели. Шато Булати



Вино с защищенным географическим указанием красное сухое из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Кварели, регион Кахетия, Грузия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 9–12 месяцев.



Вино насыщенного бордового цвета, обладает ярким ароматом с нотами лесных ягод и белого перца в сочетании с другими специями и пряностями. Обладает насыщенным вкусом с тонами.



Прекрасно сочетается с блюдами из дичи и благородными сырами. Температура подачи 16–18°C.

22954

красное сухое

0,75

Kindzmarauli. Chateau Bulati
Киндзмараули. Шато Булати



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.



Вино насыщенного бордового цвета с фиолетовым отливом, с интенсивным фруктовым ароматом, в котором ярко чувствуются нотки смородины и черники. Вкус полный и мягкий, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22940

красное полусладкое 0,75

Kindzmarauli Original. Chateau Bulati
Киндзмараули Оригинал. Шато Булати



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.



Вино глубокого красного цвета с фиолетовым отливом. В аромате ощущаются тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22992

красное полусладкое 0,75





ТЕТРОНИ

TETRONI

Туман над каждой горой,
Укрыт хребет кавказский.
Где ты, Тетрони, белый конь?
Мой конь из старой сказки...

ТЕТРОНИ - СКАЗОЧНЫЕ КАВКАЗСКИЕ ВИНА И КОНЬЯКИ

Кажется они впитали в себя всю соль родной земли, все ее красоты и древние предания. Простые и при этом глубокие как сама жизнь под ярким грузинским солнцем.

В линейке Тетрони собраны вина из наиболее известных микрорайонов левого и правого берега реки Алазани, разнообразие почв и климата которых позволяет из одного сорта винограда получить как сухое мощное Мукузани, так и полусладкое яркое и фруктовое Киндзмараули.



Киндзмараули. Tetrioni
Киндзмараули. Тетрони



Вино полусладкое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули.



Вино с интенсивной окраской и ароматом спелых ягод вишни, черной смородины, ежевики. Во вкусе вино насыщенное, полнотелое, элегантное, хорошо сбалансированное, с мягкими танинами и долгим, приятным послевкусием.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 10–12°C.

27418 красное полусладкое 0,75

Мукузани. Tetrioni
Мукузани. Тетрони



Вино сухое красное с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани.



Вино с интенсивным пурпурным цветом, имеет сложный, богатый букет с выраженными тонами красных ягод, чернослива, специй и ванили. Во вкусе доминируют оттенки вишни и черных ягод. Вино полнотелое, хорошо сбалансированное, с мягкими танинами и долгим послевкусием.



Вино будет прекрасным сопровождением к мясным блюдам на гриле и дичи. Рекомендуется подавать при температуре 10–12°C.

27423 красное сухое 0,75

Цинандали. Tetrioni
Цинандали. Тетрони



Вино сухое белое с защищенным географическим указанием. Произведено из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микрозоне Цинандали.



Вино светло-соломенного цвета, с приятным, нежным цветочно-фруктовым ароматом. Во вкусе преобладают оттенки тропических фруктов, дыни и айвы. Вино легкое, сбалансированное, с освежающей кислотностью и приятным послевкусием.



Замечательно подойдет к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Рекомендуется подавать при температуре 10–12°C.

27425 белое сухое 0,75



Tetroni трехлетний Тетрони трехлетний



Изготовлен из коньячных дистиллятов, произведенных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных не менее 3 лет.



Коньяк светло-золотистого цвета, с гармоничным букетом со свежими дубовыми тонами. Вкус приятный, с пикантной, характерной горчинкой.



Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

39981

коньяк

0,5

Tetroni четырехлетний Тетрони четырехлетний



Изготовлен из коньячных дистиллятов, произведенных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных не менее 4 лет.



Коньяк золотистого цвета, со свежим, гармоничным букетом с дубовыми тонами и приятным, мягким вкусом.



Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

39980

коньяк

0,5

Tetroni пятилетний Тетрони пятилетний



Изготовлен из коньячных дистиллятов, произведенных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных не менее 5 лет.



Коньяк янтарно-золотистого цвета, со свежим, гармоничным букетом и мягким, слаженным вкусом.



Отличный аперитив, также является хорошим сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

39979

коньяк

0,5

Tetroni KB шестилетний Тетрони KB шестилетний



Изготовлен из коньячных дистиллятов, произведенных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных не менее 6 лет.



Коньяк светло-янтарного цвета со свежим, гармоничным букетом и бархатистым вкусом.



Отличный аперитив, также является хорошим сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

39978

коньяк

0,5



ბენაცვალე ГЕНАЦВАЛЕ



В Грузии особое значение всегда придавалось застольям. Поэтому так важно само место приема пищи, будь это семейный стол или ресторанная трапеза.

Часто грузинские рестораны носят имя "Генацвале", это особое ласковое и уважительное обращение к собеседнику, к соседу по столу.

Вина "Генацвале" очень гастрономичны, они созданы специально для долгих дружеских встреч. Благодаря высокому содержанию фенолов в белых винах, утро следующего дня будет добрым, а обязательная малолактическая (яблочно-молочная) ферментация для красных вин смягчает танины и делает их идеальным сопровождением разнообразных блюд как грузинской, так русской и восточной кухни.



Ркацители. Генацвале
Ркацители. Генацвале



Вино столовое сухое белое произведено из винограда сорта Ркацители выращенного в Грузии.



Вино светло-соломенного цвета с нежным фруктовым ароматом. Вкус легкий, бодрящий, цитрусовый, с освежающей кислотностью.



Рекомендуется подавать к овощным блюдам и блюдам из белого мяса. Температура подачи 9–11 °С.

23036

белое сухое

0,75

Саперави. Генацвале
Саперави. Генацвале



Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Грузии.



Вино гранатового цвета, свежее, выразительное, с ярким ароматом и вкусом вишни, черной смородины и ежевики.



Рекомендуется подавать к мясным блюдам и шоколадным десертам. Температура подачи 16–18 °С.

22916

красное сухое

0,75

Пирсомани. Генацвале
Пирсомани. Генацвале



Вино столовое красное полусухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с тонким ароматом лесных ягод и орехов и легкой сладостью во вкусе.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14 °С.

27060

красное полусухое

0,75

Алазанская долина. Генацвале
Алазанская долина. Генацвале



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино светло-соломенного цвета, со свежим фруктовым ароматом и ярким вкусом с тонами груши и персика, хорошо сбалансированное с приятным послевкусием.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10 °С.

22934

белое полусладкое

0,75

Алазанская долина. Генацвале
Алазанская долина. Генацвале



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, с ярким ароматом черешни и черной смородины и прекрасным балансом сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14 °С.

22935

красное полусладкое

0,75

Долина Куры. Генацвале
Долина Куры. Генацвале



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино нежного соломенного цвета, с ароматом луговых цветов, спелых яблок и нотками тропических фруктов, с приятной сладостью во вкусе.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10 °С.

27340

белое полусладкое

0,75

Долина Куры. Генацвале
Долина Куры. Генацвале



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

27341

красное полусладкое 0,75

Цинандали. Генацвале
Цинандали. Генацвале



Вино с защищенным географическим указанием белое сухое, произведено из винограда сортов Ркацитли и Мцване, выращенных в микрозоне Цинандали региона Кахетия, Грузия.



Вино светло-соломенного цвета, с ярко выраженным цветочным ароматом и нотками тропических фруктов во вкусе.



Рекомендуется подавать к овощным блюдам, рыбе на гриле и белому мясу. Температура подачи 10–12°C.

27053

белое сухое 0,75

Мукузани. Генацвале
Мукузани. Генацвале



Вино с защищенным географическим указанием сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани в регионе Кахетия, Грузия.



Вино насыщенного гранатового цвета, с ароматом и вкусом вишни, шоколада и легким оттенком ванили.



Отлично сочетается с мясом на гриле и сырами. Температура подачи 16–18°C.

22913

красное сухое 0,75

Киндзмараули. Генацвале
Киндзмараули. Генацвале



Вино с защищенным географическим указанием полусладкое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули в регионе Кахетия, Грузия.



Вино глубокого гранатового цвета с сильным, выраженным ароматом черных ягод, сливы и сладких сушеных фруктов.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Температура подачи 12–14°C.

23031

красное полусладкое 0,75

Ахашени. Генацвале
Ахашени. Генацвале



Вино с защищенным географическим указанием полусладкое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Ахашени в регионе Кахетия, Грузия.



Вино глубокого темно-гранатового цвета, обладает ярким букетом с выраженными тонами ежевики и вишни. Полное и насыщенное, с приятным сладким вкусом.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Температура подачи 12–14°C.

22912

красное полусладкое 0,75

Хванчкара. Генацвале
Хванчкара. Генацвале



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое из винограда сортов Александрюли и Муджуретули, выращенного в микрозоне Хванчкара, регион Рача-Лечхуми, Грузия.



Вино светло-рубинового цвета с ароматами малины и клубники. Ягодный вкус сопровождается тонами сухофруктов, граната и карамели. Идеальное сочетание сладости и кислотности позволяет ощутить приятную свежесть и гармонию вкуса.



Прекрасно подходит к бисквитным десертам, ягодам и фруктам. Температура подачи 12–14°C.

22914

красное полусладкое 0,75

Генацвале трехлетний
Генацвале трехлетний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 3-х лет.



Обладает светлым золотистым цветом и легким букетом с оттенками спелых, свежих фруктов, нежных цветов и меда.



Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

41401

коньяк

0,5

Генацвале четырехлетний
Генацвале четырехлетний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 4-х лет.



Обладает светло-золотистым цветом. Изысканный и гармоничный букет сочетает в себе нотки сухофруктов и ванили. Продолжительное послевкусие раскрывается оттенками пряностей и меда.



Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

41394

коньяк

0,5

Генацвале пятилетний
Генацвале пятилетний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 5-ти лет.



Коньяк светло-янтарного цвета. Обладает гармоничным букетом, нежным, приятным ароматом с мягкими плодовыми оттенками. Вкус интенсивный, сбалансированный, с согревающим послевкусием.



Послужит прекрасным дигестивом. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

41400

коньяк

0,5

Генацвале КВ шестилетний
Генацвале КВ шестилетний



Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 6-ти лет.



Коньяк янтарно-орехового цвета. Обладает полным, гармоничным вкусом с мягкими плодовыми нотами букете и насыщенным, согревающим послевкусием с оттенками пряностей.

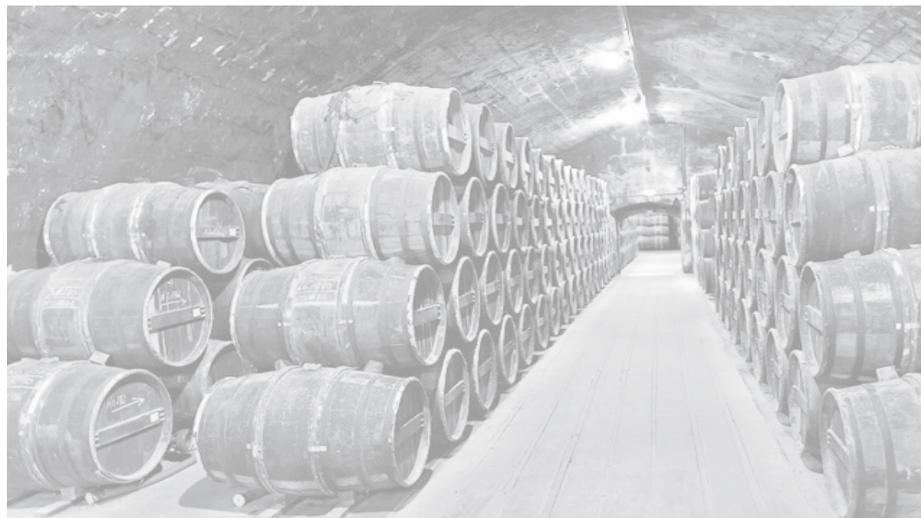


Послужит прекрасным дигестивом. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

41395

коньяк

0,5

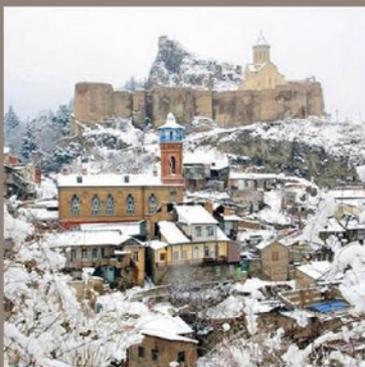


Мимино

" Я так думаю!", "Ларису Ивановну хочу!", "Я вам один умный вещь скажу, но только вы не обижайтесь!" - мы все выросли на этих смешных и при этом трогательных фразах.

Мимино (Сокол) - прозвище главного героя классического фильма Георгия Данелия, человека доброго, отзывчивого и настоящего, так ответственно относившегося к своему делу.

Вина Мимино тоже создаются специалистами своего дела по классическим канонам грузинского виноделия в самом сердце Алазанской долины, в непосредственной близости от аэродрома Телави, откуда Валико Мизандари взлетал на своем маленьком вертолете, и они столь же понятные и запоминающиеся, как кадры из любимого фильма.



Ркацители. Мимино
Ркацители. Мимино



Вино столовое белое сухое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Грузии.



Обладает светло-соломенным цветом, легким фруктовым ароматом с тонами зеленого яблока и дыни, приятное во вкусе с освежающим цитрусовым послевкусием.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22974 белое сухое 0,75

Саперави. Мимино
Саперави. Мимино



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Грузии.



Обладает темно-гранатовым цветом с фиолетовым отливом, в аромате черная смородина, ежевика, вишня, яркое и плотное, с продолжением черных ягод во вкусе.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

22975 красное сухое 0,75

Пирсомани. Мимино
Пирсомани. Мимино



Вино столовое красное полусухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с тонким ароматом лесных ягод и орехов и легкой сладостью во вкусе.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22938 красное полусухое 0,75

Телавури. Мимино
Телавури. Мимино



Вино столовое белое сухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино светло-соломенного цвета, с ярким фруктовым ароматом и приятным гармоничным вкусом.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22983 белое сухое 0,75

Телавури. Мимино
Телавури. Мимино



Вино столовое красное сухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-гранатового цвета, с ярким ароматом красных фруктов и приятным гармоничным вкусом.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

22984 красное сухое 0,75

Надиквари. Мимино
Надиквари. Мимино



Вино столовое белое полусухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым блеском, в аромате яркие тропические фрукты, во вкусе прекрасно сбалансированная природная сладость и кислотность с тонами сочных персиков и нектаринов.



Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22844 белое полусухое 0,75

Надиквари. Мимино
Надиквари. Мимино



Вино столовое красное полусухое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Обладает интенсивным рубиновым цветом с лиловым отливом, в аромате доминируют тона ежевики и черной смородины, сбалансированное с длительным послевкусием.



Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14–16°C.

22845 красное полусухое 0,75

Курдгелаури. Мимино
Курдгелаури. Мимино



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом с нотами айвы и спелых яблок, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.



Отлично сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22842 белое полусладкое 0,75

Курдгелаури. Мимино
Курдгелаури. Мимино



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Обладает темно-рубиновым цветом с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22985 красное полусладкое 0,75

Алазанская Долина. Мимино
Алазанская Долина. Мимино



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым отливом, в аромате прослеживаются тона жареных орехов и спелых яблок, во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22988 белое полусладкое 0,75

Алазанская Долина. Мимино
Алазанская Долина. Мимино



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22977 красное полусладкое 0,75

Долина Куры. Мимино
Долина Куры. Мимино



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22993 красное полусладкое 0,75

Долина Куры. Мимино
Долина Куры. Мимино



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино соломенного цвета с зеленоватым оттенком, с тонами спелых груш и яблок в аромате. Во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

22994

белое полусладкое 0,75

Цинандали. Мимино
Цинандали. Мимино



Вино с защищенным географическим указанием белое сухое из винограда сортов Ркацители (85%) и Мцване (15%), выращенного в микроне Цинандали, регион Кахетия, Грузия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 4-х месяцев.



Обладает ярко-золотистым цветом, ароматом с цветочными нотами и оттенками тропических фруктов, с легкими тонами сливок и жареных орехов. Послевкусие с легкими нотками дыни и тропических фруктов.



Прекрасно сочетается с лососем на гриле и белым мясом. Температура подачи 10–12°C.

23033

белое сухое 0,75

Мукузани. Мимино
Мукузани. Мимино



Вино с защищенным географическим указанием красное сухое из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне Мукузани, регион Кахетия, Грузия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 9–12 месяцев.



Вино темно-рубинового цвета, обладает тонким ароматом с нотами черешни и шоколада в сочетании с ванилью и пряностями. Сочное во вкусе с легкими нотами чернослива, сопровождается плотными танинами и долгим послевкусием.



Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью, сырами. Температура подачи 16–18°C.

23034

красное сухое 0,75

Ахашени. Мимино
Ахашени. Мимино



Вино с защищенным географическим указанием красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне Ахашени, регион Кахетия, Грузия.



Вино темно-красного цвета с фиолетовым оттенком, обладает ярким ароматом с тонами красных ягод и сухофруктов. Шелковистый, сложный вкус с ярко выраженными нотами вишни, ежевики и чернослива прекрасно гармонирует с мягкой терпкостью.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

23035

красное полусладкое 0,75

Киндзмараули. Мимино
Киндзмараули. Мимино



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.



Вино глубокого красного цвета с фиолетовым оттенком. В аромате ощущаются тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22942

красное полусладкое 0,75

Киндзмараули Оригинал. Мимино
Киндзмараули Оригинал. Мимино



Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое «Киндзмараули Оригинал. Мимино».



Вино глубокого красного цвета с фиолетовым оттенком. В аромате ощущаются тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

22993

красное полусладкое 0,75

DAVLURI

Давлури - народный грузинский танец, движения которого имеют древний сакральный смысл. Своим хороводом танцоры воспроизводят ритм круговорота солнца и непрерывного развития виноградной лозы.

В линейке вин Davluri собраны самые известные вина защищенного географического наименования Кахетии, а также столовые вина Долины Куры, региона с уникальными почвенно-климатическими характеристиками, позволяющими получить яркие фруктовые полусладкие вина.

Давлури - это также танец, выражающий всю суть и страсть грузинского народа. Если гостю, то все самое лучшее, если застолье, то для всей улицы! Самый обычный день можно превратить в праздник, если есть рядом хорошие люди и хорошее вино.

Все это легко почувствовать вместе с задорными и яркими винами Давлури.



Долина Куры. Davluri
Долина Куры. Давлури



Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино нежного соломенного цвета, с ароматом луговых цветов, спелых яблок и нотками тропических фруктов, с приятной сладостью во вкусе.



Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8–10°C.

27342 белое полусладкое 0,75

Долина Куры. Davluri
Долина Куры. Давлури



Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.



Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.



Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12–14°C.

27343 красное полусладкое 0,75

Цинандали. Davluri
Цинандали. Давлури



Вино с защищенным географическим указанием белое сухое из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенного в микрозоне Цинандали, регион Кахетия, Грузия.



Обладает ярко-золотистым цветом, интенсивным и элегантным ароматом с цветочными нотами и оттенками тропических фруктов, полнотелое с легкими тонами сливок и жареных орехов. Послевкусие маслянистое и насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических фруктов.



Прекрасно сочетается с лососем на гриле и белым мясом, овощными блюдами. Температура подачи 10–12°C.

27426 белое сухое 0,75

Ахашени. Davluri
Ахашени. Давлури



Вино с защищенным географическим указанием полусладкое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Ахашени в регионе Кахетия, Грузия.



Вино глубокого темно-красного цвета, обладает сложным букетом с ярко выраженным свежим ароматом ежевики и вишни. Полное и насыщенное, с приятным сладким вкусом чернослива и длительным сбалансированным послевкусием.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Температура подачи 16–18°C.

27052 красное полусладкое 0,75

Киндзмараули. Davluri
Киндзмараули. Давлури



Вино с защищенным географическим указанием полусладкое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули в регионе Кахетия, Грузия.



Вино глубокого гранатового цвета с сильным, выраженным ароматом черных ягод, сливы и сладких сушеных фруктов.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Температура подачи 16–18°C.

27410 красное полусладкое 0,75

