



В И Н А И К О Н Ъ Я К И А З Е Р Б А Й Д Ж А Н А

АЗЕРБАЙДЖАН

Виноградарство – одна из древнейших отраслей сельского хозяйства Азербайджана. Многочисленные археологические находки кувшинов с остатками вина и виноградных косточек говорят о культуре возделывания винограда и виноделия в этом регионе уже в III-II тысячелетии до нашей эры. По свидетельству Геродота, древние греки хорошо знали о производстве вина в этом районе. Арабские историки и географы описывали обширные виноградники и виноделие вокруг Гянджи и Барды, которое продолжало развиваться даже после прихода мусульман.

В 1980-90-е гг. на долю Азербайджана приходилось 22% (более 200 тысяч гектаров) от площади виноградников СССР (площадь виноградников эквивалента по размеру 2 площади региона Бордо (120 тысяч гектаров)). Азербайджан находится на одинаковых широтах с Испанией и Грецией. Ассортимент винодельческой продукции насчитывал 80 наименований – сухие и крепленые вина (в частности, историческое вино «Арпачай», марочные портвейны «Акстафа», «Алабашлы», ординарные «Агдам»), а также десертные вина. Кроме того, выпускалось более 15 наименований коньяков, в том числе марочные «Гянджа», Бабек, «Баку», «Юбилейный», «Азербайджан», «Москва». На международных выставках и конкурсах советские азербайджанские вина и коньяки неоднократно награждались золотыми и серебряными медалями, почетными дипломами.

Кампания по борьбе с пьянством и алкоголизмом (1985-1987) нанесла тяжелейший удар по виноделию Азербайджана – было уничтожено более половины виноградников (150 тысяч гектаров). С обретением Азербайджаном независимости отрасль начала постепенно восстанавливаться, в последние годы все более быстрыми темпами.

На территории Азербайджана выделяют несколько винодельческих зон:

Гянджа - Газахская, Ширванская, Карабах-Мильская, Ленкорань-Астаринская, Самур-Дивичинская, Абшеронская и Нахичеванская. Сложность и разнообразие рельефа обусловили разнообразие климатических условий Азербайджана

Географическое положение и климат Азербайджана создают уникальные условия для развития виноградарства и культивирования высококачественных сортов винограда.

В настоящее время в Азербайджане выращивается более 40 сортов винограда, как местных, так и европейских и грузинских: Саперави, Ркацители, Мцване, Баян Шира, Мадраса, Алиготе, Изабелла, Каберне Совиньон, Мерло, Шираз, Мальбек, Мускат Александрийский, Пино Блан, Пино Гри, Рислинг



Вина и коньяки из ассортимента компании «Русьимпорт» производятся на ведущих азербайджанских винодельческих предприятиях:

- ООО «Агро-Азербинвест» - ОАО «Исмаиллы Вино-2» - ООО «Merit Brand LTD» - ОАО «Джалилабад Вино-2»

АЗЕРБАЙДЖАН



- 1. ГЯНДЖА - ГАЗАХСКАЯ ЗОНА (ЗАПАДНАЯ ЗОНА)**
 - 1.1 регион Гянджа
 - 1.2 регион Шамкир
 - 1.3 регион Товуз
 - 1.4 регион Акстафа
- 2. ШИРВАНСКАЯ ЗОНА (СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЗОНА)**
 - 2.1 регион Габала
 - 2.2 регион Шеки
 - 2.3 регион Исмаиллы
 - 2.4 регион Шемаха
 - 2.5 регион Ахсу
 - 2.6 регион Самух
 - 2.7. Алазанская долина
- 3. КАРАБАХ-МИЛЬСКАЯ ЗОНА (ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЗОНА)**
- 4. ЛЕНКОРАНЬ-АСТАРИНСКАЯ ЗОНА (ЮЖНАЯ ЗОНА)**
 - 4.1. регион Джалилабад
 - 4.2. регион Ленкорань
 - 4.3 регион Астара
- 5. САМУР-ДИВИЧИНСКАЯ ЗОНА (СЕВЕРНАЯ ЗОНА)**
 - 5.1. регион Шабран
 - 5.2. регион Худат
 - 5.3. регион Хачмас
- 6. АБШЕРОНСКАЯ ЗОНА (ВОСТОЧНАЯ ЗОНА)**
- 7. НАХИЧЕВАНСКАЯ ЗОНА (ЮЖНАЯ ЗОНА)**
 - 7.1 регион Бабек

Гюлистан

GÜLÜSTAN

“Гюлистан” - на азербайджанском языке означает цветочный сад. Прекрасные благоуханные сады Востока всегда поражали путника своими пьянящими ароматами и яркими красками. Также и линейка вин “Гюлистан” напомнит вам о богатстве оттенков вкусов и ароматов Востока. Виноград для этих вин собирается с лучших виноградников - великолепная мадраса производится с виноградников, расположенных в окрестности в с. Ивановка, а остальные виноградники расположены в окрестностях села Моллаисаглы Исмаиллинского района.

Вина “Гюлистан” рождены на винодельне, находящейся в идеальных для вызревания винограда условиях, в предгорьях Большого Кавказа, где на высоте от 600 до 1000 метров жаркие дни сменяются прохладными ночами. Вина высочайшего качества, произведенные итальянскими энологами, заслуженно получили высокое звание “Лучший бренд года 2016”.



Ркацители. Гюлистан
Ркацители. Гюлистан



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Ркацители, выращенного на виноградниках села Моллаисахлы региона Исмаиллы Азербайджана.



Вино светло-соломенного цвета с тонким ароматом цитрусовых фруктов и мягким сбалансированным вкусом.



Прекрасный аперитив, также сочетается со свежими овощами и салатами, сырами, белым мясом, морепродуктами и рыбой. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10–12°C.

27252 белое сухое 0,75

Мцване. Гюлистан
Мцване. Гюлистан



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Мцване, выращенного на виноградниках села Моллаисахлы региона Исмаиллы Азербайджана.



Вино светло-соломенного цвета с нежным цветочным ароматом и мягким сбалансированным вкусом с освежающей кислотностью.



Прекрасный аперитив, также сочетается со свежими овощами и салатами, сырами, белым мясом, морепродуктами и рыбой. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10–12°C.

27375 белое сухое 0,75

Шардоне. Гюлистан
Шардоне. Гюлистан



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного на виноградниках села Моллаисахлы региона Исмаиллы Азербайджана.



Обладает светло-соломенным цветом с тонким ароматом тропических фруктов и гармоничным вкусом.



Прекрасный аперитив, отлично подходит к салатам, блюдам из курицы, морепродуктам и рыбе. Рекомендуется подавать к столу при температуре 9–11°C.

23030 белое сухое 0,75

Ркацители–Шардоне. Гюлистан
Ркацители–Шардоне. Гюлистан



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сортов Ркацители и Шардоне, выращенных на виноградниках села Моллаисахлы региона Исмаиллы Азербайджана.



Вино светло-соломенного цвета с богатым цветочным ароматом с нотами акации и фиалки и мягким округлым вкусом.



Прекрасный аперитив, также сочетается со свежими овощами и салатами, сырами, куриным мясом, морепродуктами и рыбой. Температура подачи 9–11°C.

22376 белое сухое 0,75

Мадраса. Гюлистан
Мадраса. Гюлистан



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса, выращенного на виноградниках села Ивановка региона Исмаиллы Азербайджана.



Вино темно-рубинового цвета с пикантным ароматом с нотами сливок и специй и тонким бархатистым вкусом.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежевыпеченному хлебу, дичи и сырным ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16–18°C.

27254 красное сухое 0,75

Саперави. Гюлистан
Саперави. Гюлистан



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного на виноградниках села Моллаисахлы региона Исмаиллы Азербайджана.



Вино рубиново-красного цвета с приятным фруктовым ароматом с нотами ежевики и черники и полным бархатистым вкусом.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежевыпеченному хлебу, дичи и сырным ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16–18°C.

27255 красное сухое 0,75

Каберне Совиньон. Гюлистан
Каберне Совиньон. Гюлистан



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного на виноградниках села Ивановка региона Исмаиллы Азербайджана.



Вино темно-рубинового цвета с ярким ароматом черных ягод, бархатистыми танинами и сбалансированным полным вкусом.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежеепеченному хлебу, дичи и сырным ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16–18°C.

27276

красное сухое

0,75

Ркацители. Полусладкое Белое.
Алазанская Долина. Гюлистан



Вино географического наименования полусладкое белое, изготовлено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Вино светло-соломенного цвета с нежным ароматом тропических фруктов и мягким сбалансированным вкусом.



Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10–12°C.

27258

белое полусладкое

0,75

Саперави. Полусладкое Красное.
Алазанская Долина. Гюлистан



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Вино насыщенного фиолетового цвета с мягким ароматом спелых фруктов с нотами чернослива и полным вкусом с приятной сладостью.



Рекомендуется подавать к мясным салатам, сырам, десертам. Температура подачи 16–18°C.

27259

красное полусладкое

0,75

Мадраса–Саперави. Полусладкое
Красное. Алазанская Долина. Гюлистан



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сортов Мадраса и Саперави, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Вино фиолетово-красного цвета с насыщенным ароматом спелых фруктов с нотами чернослива и полным вкусом с приятной сладостью.



Рекомендуется подавать к мясным салатам, сырам, десертам. Температура подачи 16–18°C.

27260

красное полусладкое

0,75

Мадраса–Мерло. Полусладкое.
Алазанская долина. Гюлистан



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сортов Мадраса и Мерло, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Вино темно-рубинового цвета с насыщенным ароматом спелых фруктов с нотами чернослива и миндаля и мягким вкусом с приятной сладостью.



Рекомендуется подавать к мясным салатам, сырам, десертам. Температура подачи 16–18°C.

22378

красное полусладкое

0,75

Саперави–Каберне Совиньон. Природно–
Полусухое. Алазанская Долина. Гюлистан



Вино географического наименования полусухое красное, изготовлено из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Вино фиолетово-красного цвета со сложным фруктовым ароматом с нотами вишни и черной смородины и элегантным бархатистым вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 14–16°C.

27257

красное полусухое

0,75

Мадраса–Саперави Резерв. Гюлистан
Мадраса–Саперави Резерв. Гюлистан



Вино географического наименования сухое красное, произведено из винограда сортов Саперави и Мадраса, выращенного на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан. Выдержано в дубовой бочке 9–12 месяцев.



Обладает рубиново–красным цветом, сложным ароматом с тонами черных ягод и горького шоколада, полным бархатистым вкусом.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежее выпеченному хлебу, дичи и различным сырам. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°С.

23023

красное сухое

0,75

Саперави Резерв. Гюлистан
Саперави Резерв. Гюлистан



Вино географического наименования сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан. Выдержано в дубовой бочке 9–12 месяцев.



Обладает рубиново–красным цветом, сложным ароматом с нотами вишни, ежевика, пряностей и полным бархатистым вкусом.

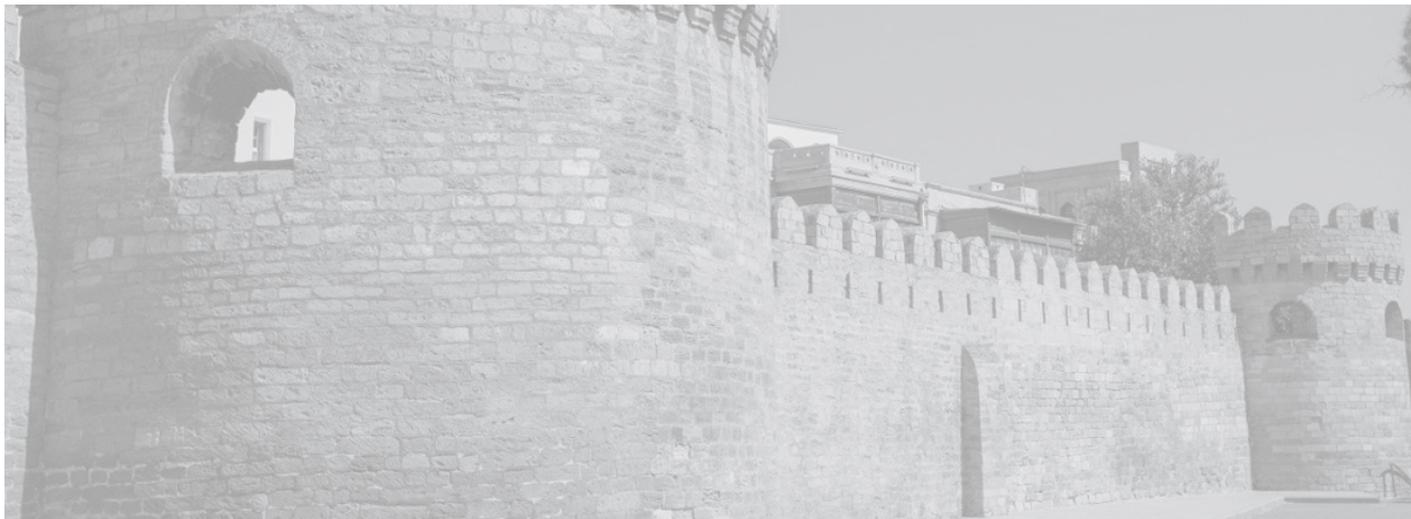


Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежее выпеченному хлебу, дичи и различным сырам. Рекомендуется подавать при температуре 16–18°С.

23026

красное сухое

0,75





AMIRXAN ŞƏRAB

Amirhan Şarab

Вина “Амирхан Шараб” произведены из винограда, произрастающего в предместьях села Гаджигатамли, в Исмаилинском районе. Особое расположение виноградников, а также уникальный состав почв в этом районе позволяют получать яркие, насыщенные вина. “Амирхан” на Востоке означает “повелитель”. Издревле правители получали лучшие изысканные напитки к своему столу. Вина “Амирхан Шараб” унесут вас в историческое прошлое Востока, очаруют своим букетом и станут прекрасным сопровождением долгих и приятных вечеров.



Pahlivan. White Semi-Sweet. Amirhan Sharab
Пехлеван. Белое Полусладкое. Амирхан Шараб



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



Вино светло-соломенного цвета, с нежным цветочно-фруктовым ароматом, во вкусе преобладают оттенки тропических фруктов. Вино легкое, хорошо сбалансированное, с приятным послевкусием.



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

27269 белое полусладкое 0,75

Pahlivan. Red Semi-Sweet. Amirhan Sharab
Пехлеван. Красное Полусладкое. Амирхан Шараб



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



Вино насыщенного темно-рубинового цвета, обладает нежным ароматом спелых ягод и приятной сладостью во вкусе.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуется подавать при температуре 12–14°C.

27270 красное полусладкое 0,75

Saperavi. Semi-Sweet. Amirhan Sharab
Саперави. Полусладкое. Амирхан Шараб



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного на виноградниках села Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Вино насыщенного темно-рубинового цвета, обладает ярким ароматом спелых ягод и приятной сладостью во вкусе.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуется подавать при температуре 12–14°C.

27427 красное полусладкое 0,75

Madrasa. Semi-Sweet. Amirhan Sharab
Мадраса. Полусладкое. Амирхан Шараб



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса, выращенного на виноградниках села Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Вино насыщенного темно-рубинового цвета, обладает ярким ароматом спелых ягод и пряностей, и приятной сладостью во вкусе.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуется подавать при температуре 12–14°C.

27428 красное полусладкое 0,75

Mtsvane. Amirhan Sharab
Мцване. Амирхан Шараб



Вино географического наименования сухое белое изготовлено из винограда сорта Мцване, выращенного на виноградниках села Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Вино светло-соломенного цвета, в аромате преобладают цитрусовые и цветочные тона, гармоничное во вкусе с освежающей кислотностью.



Рекомендуется подавать к овощным салатам, холодным закускам, легким сырам, фруктам при температуре 9–11°C.

27441 белое сухое 0,75

Chardonnay. Amirhan Sharab
Шардоне. Амирхан Шараб



Вино географического наименования сухое белое, произведено из винограда сорта Шардоне, собранного на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан.



Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом с нотами тропических фруктов и гармоничным вкусом.



Рекомендуется подавать к салатам, белому мясу и рыбе. Температура подачи 10–12°C.

23029 белое сухое 0,75

Rkatsiteli–Bayan Shira. Amirhan Sharab Ркацители–Баян Шира. Амирхан Шараб



Вино географического наименования сухое белое изготовлено из винограда сортов Ркацители и Баян Шира, выращенных на виноградниках села Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Обладает светло–соломенным цветом с золотистым блеском, свежее, легкое, с цитрусовыми тонами в аромате.



Рекомендуется подавать к овощным салатам, холодным закускам, легким сырам, фруктам. Температура подачи 9–11°C.

27442

белое сухое

0,75

Madrasa. Amirhan Sharab Мадраса. Амирхан Шараб



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса выращенного на виноградниках села Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Обладает темно–рубиновым цветом, с ярко выраженным сортовым ароматом, приятной терпкостью и развитым букетом.



Рекомендуется подавать к мясу и овощам на гриле. Температура подачи 16–18°C.

27263

красное сухое

0,75

Saperavi. Amirhan Sharab Саперави. Амирхан Шараб



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави выращенного на виноградниках села Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Вино рубиново–красного цвета с приятным фруктовым ароматом с нотами вишни и ежевики и полным бархатистым вкусом.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины, сырым ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16–18°C.

27264

красное сухое

0,75

Cabernet Sauvignon. Amirhan Sharab Каберне Совиньон. Амирхан Шараб



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного на виноградниках села Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Вино насыщенного рубинового цвета со сложным фруктовым ароматом с нотами вишни и черной смородины и эlegantным бархатистым вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 14–16°C.

27377

красное сухое

0,75

Madrasa Grand Reserve. Vezir Tanayi. Amirhan Sharab. Мадраса Гранд Резерв. Лоза Визиря. Амирхан Шараб



Вино выдержанное географического наименования сухое красное, произведено из винограда сорта Мадраса, выращенного на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан. Выдержано в дубе в течение 12 месяцев.



Вино темно–рубинового цвета, обладает сложным ароматом с нотами пряных трав, чернослива и горького шоколада и гармоничным вкусом с шелковистыми танинами.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины, сырым ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16–18°C.

23021

красное сухое

0,75

Saperavi Grand Reserve. Vezir Tanayi. Amirhan Sharab. Саперави Гранд Резерв. Лоза Визиря. Амирхан Шараб



Вино выдержанное географического наименования сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан. Выдержано в дубе в течение 12 месяцев.



Вино темно–рубинового цвета, обладает сложным ароматом с тонами лесных ягод, пряностей и горького шоколада и гармоничным вкусом с шелковистыми танинами.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины, сырым ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16–18°C.

23025

красное сухое

0,75

Saperavi–Cabernet Sauvignon. Natural Semi–dry. Amirhan Sharab
Саперави–Каберне Совиньон. Природно–Полусухое. Амирхан Шараб



Вино географического наименования природно–полусухое красное, изготовлено из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных на виноградниках села Гаджигатами региона Исмаиллы Азербайджана, у южных склонов гор Большого Кавказа.



Вино насыщенного рубинового цвета со сложным фруктовым ароматом с нотами вишни и черной смородины и элегантным бархатистым вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 14–16°C.

27266

красное полусухое 0,75



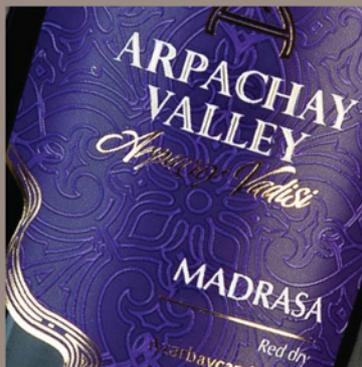
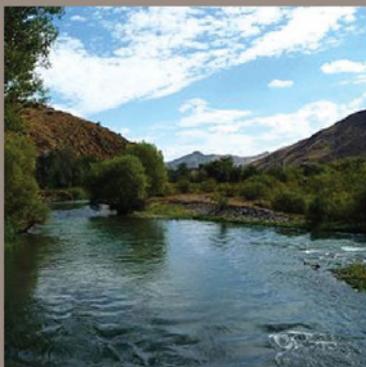


ARPACHAY VALLEY

Arpaçay Vadisi

Арпачай – полноводная река, протекающая по территории Азербайджана и впадающая в Аракс. Виноградники в долине этой реки расположены на скудных каменистых почвах с высокой долей известняка и вулканическими породами.

Такой состав почв придает винам Долины Арпачай особую яркость и минеральность. Вина линейки Arpachay valley, произведенные из автохтонных сортов винограда, несут в себе особую любовь к азербайджанской земле.



Mtsvane. Arpachay Valley
Мцване. Долина Арпачай



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Мцване, выращенного в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом с цветочными и фруктовыми нотами, приятным сбалансированным вкусом.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27439

белое сухое

0,75

Chardonnay. Arpachay Valley
Шардоне. Долина Арпачай



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает соломенным цветом, в аромате преобладают белые цветы и цитрусовые ноты, вкус приятный сбалансированный, долгое послевкусие.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27440

белое сухое

0,75

Rkatsiteli–Bayan Shira. Arpachay Valley
Ркацители–Баян Шира. Долина Арпачай



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сортов Ркацители и Баян Шира, выращенных в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает бледно янтарным цветом с зелеными бликами, в нежном аромате преобладают цветочные и фруктовые ноты, вкус хорошо сбалансированный.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27281

белое сухое

0,75

Madrasa. Arpachay Valley
Мадраса. Долина Арпачай



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса, выращенного в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает рубиново-красным цветом, ярким ароматом с тонами черных ягод и специй, мягкими танинами и сбалансированным вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 16–18°C.

27365

красное сухое

0,75

Saperavi. Arpachay Valley
Саперави. Долина Арпачай



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает насыщенным рубиновым цветом, ярким ароматом красных и черных ягод, округлыми танинами и сбалансированным вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 16–18°C.

27366

красное сухое

0,75

Cabernet Sauvignon. Arpachay Valley
Каберне Совиньон. Долина Арпачай



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает рубино-красным цветом, ярким ароматом черных ягод и специй, приятным вкусом и длительным послевкусием.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 16–18°C.

27367

красное сухое

0,75

Rkatsiteli. White Semi-Sweet. Arpachay Valley
Ркацители. Белое Полусладкое. Долина Арпачай



Вино географического наименования полусладкое белое, изготовлено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает светло-золотистым цветом, нежным ароматом тропических фруктов, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.

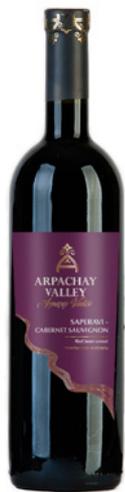


Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27364 белое полусладкое 0,75

Saperavi–Cabernet Sauvignon. Red Semi-Sweet.
Arpachay Valley Саперави–Каберне Совиньон.

Красное Полусладкое. Долина Арпачай



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает глубоким красным цветом, нежным ароматом лесных ягод, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.



Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27368 красное полусладкое 0,75

Madrasa–Saperavi. Red Semi-Sweet.
Arpachay Valley Мадраса–Саперави.

Красное Полусладкое. Долина Арпачай



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сортов Мадраса и Саперави, выращенных в Долине Арпачай Азербайджана.



Обладает рубиново-красным цветом, насыщенным ароматом лесных ягод, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.



Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27369 красное полусладкое 0,75

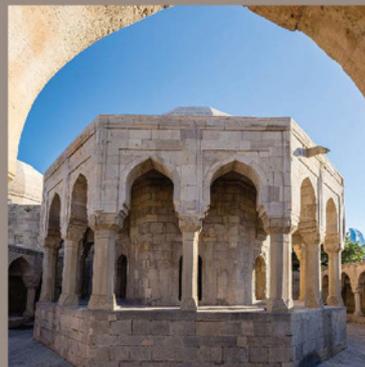
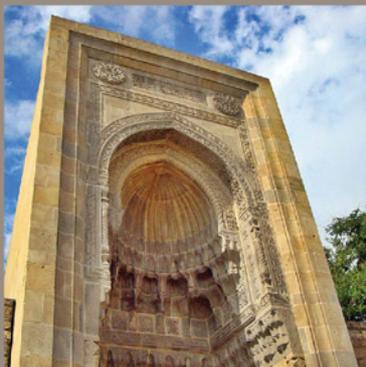




G OL DEN GATE

Вина Golden Gate олицетворяют собой связь между древним культурным наследием (символом линейки стало изображение ворот дворца Ширванских шахов в Баку) и сегодняшним днём в виноделии Азербайджана.

Эти вина объединяют в себе яркий, насыщенный, близкий к новосветскому стиль и авторскую технологию изготовления, присущую именно азербайджанскому виноделию. Климатические условия Исмаиллинского района, а также его состав почв (каменистые почвы богатые минералами) обуславливают яркие вкусовые качества, аромат и характер вин Golden Gate. В ассортименте представлены как вина из автохтонных сортов винограда, так и вина из типичных европейских сортов.



Chardonnay. Golden Gate Шардоне. Голден Гейт



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино светло-соломенного цвета с золотистым блеском, в аромате спелые тропические фрукты и белые цветы, сбалансированное во вкусе с продолжительным послевкусием.



Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также как сопровождение рыбных блюд, салатов, пасты. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27360 белое сухое 0,75

Mtsvane. Golden Gate Мцване. Голден Гейт



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Мцване, выращенного в регионе Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино светло-соломенного цвета, в аромате преобладают цветочные и цитрусовые ноты, сбалансированное во вкусе с приятным освежающим послевкусием.



Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также как сопровождение рыбных блюд, салатов, пасты. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27437 белое сухое 0,75

Rkatsiteli–Bayan Shira. Golden Gate Ркацители–Баян Шира. Голден Гейт



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сортов Ркацители и Баян-Шира, выращенных в регионе Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино светло-соломенного цвета, в аромате преобладают цветочные и фруктовые ноты, сбалансированное во вкусе с приятным освежающим послевкусием.



Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также как сопровождение рыбных блюд, салатов, пасты. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27436 белое сухое 0,75

Madrasa. Golden Gate Мадраса. Голден Гейт



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса, выращенного в районе села Ивановка региона Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино рубинового цвета, в аромате спелые черные ягоды и пряные травы, гармоничное, округлое во вкусе с мягкими танинами и длительным.



Подойдет к блюдам из красного мяса, в том числе мяса на гриле, жаркого из говядины или птицы, тушеной ягнатины, а также сырам. Температура подачи 16–18°C.

27361 красное сухое 0,75

Saperavi. Golden Gate Саперави. Голден Гейт



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного в районе села Ивановка региона Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино глубокого рубинового цвета, в аромате спелые красные и черные ягоды, гармоничное, округлое во вкусе с мягкими танинами и длительным послевкусием.



Подойдет к блюдам из красного мяса, в том числе мяса на гриле, жаркого из говядины или птицы, тушеной ягнатины, а также сырам. Температура подачи 16–18°C.

27362 красное сухое 0,75

Cabernet Sauvignon. Golden Gate Каберне Совиньон. Голден Гейт



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в районе села Ивановка региона Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино насыщенного рубинового цвета, в аромате спелые черные ягоды и специи, гармоничное, округлое во вкусе с мягкими танинами и длительным послевкусием.



Подойдет к блюдам из красного мяса, в том числе мяса на гриле, жаркого из говядины или птицы, тушеной ягнатины, а также сырам. Температура подачи 16–18°C.

27363 красное сухое 0,75

Pearl of East. White Semi-dry. Golden Gate
Жемчужина Востока. Белое полусухое. Голден Гейт



Вино столовое полусухое белое, изготовлено из винограда, выращенного в регионе Исмаиллы Ширванской винодельческой зоны Азербайджана.



Вино насыщенного соломенного цвета, обладает ярким ароматом спелых тропических фруктов, сбалансированным вкусом с легкой сладостью.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27370 белое полусухое 0,75

Pearl of East. Rose Semi-dry. Golden Gate
Жемчужина Востока. Розовое Полусухое. Голден Гейт



Вино столовое полусухое розовое, изготовлено из винограда, выращенного в регионе Исмаиллы Ширванской винодельческой зоны Азербайджана.



Вино красивого розового цвета, аромат наполнен тонами спелой клубники и лесных ягод, во вкусе легкая сладость и хороший баланс.



Отлично сочетается с легкими десертами, пудингами и фруктовыми салатами. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27438 розовое полусухое 0,75

Pearl of East. Red Semi-dry. Golden Gate
Жемчужина Востока. Красное полусухое. Голден Гейт



Вино столовое полусухое красное, изготовлено из винограда, выращенного в регионе Исмаиллы Ширванской винодельческой зоны Азербайджана.



Вино насыщенного рубинового цвета, обладает ярким ароматом с тонами лесных ягод, сбалансированным вкусом с легкой сладостью.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27371 красное полусухое 0,75

Pearly Bay. White Semi-sweet. Golden Gate
Жемчужная Бухта. Белое полусладкое. Голден Гейт



Вино столовое полусладкое белое, изготовлено из винограда, выращенного на в районе деревни Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино яркого золотистого цвета, во вкусе отчетливо чувствуется персик и дыня, дублирующиеся в аромате. Послевкусию долгое, приятное, с нотками тропических фруктов.



Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27372 белое полусладкое 0,75

Pearly Bay. Rose Semi-sweet. Golden Gate
Жемчужная Бухта. Розовое полусладкое. Голден Гейт



Вино столовое полусладкое розовое, изготовлено из винограда, выращенного на виноградниках деревни Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино нежного светло-розового цвета, с ароматом земляники и красной смородины и хорошим балансом сладости и кислотности во вкусе.



Отлично сочетается с легкими десертами, пудингами и фруктовыми салатами. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27373 розовое полусладкое 0,75

Pearly Bay. Red Semi-sweet. Golden Gate
Жемчужная Бухта. Красное полусладкое. Голден Гейт



Вино столовое полусладкое красное, изготовлено из винограда, выращенного на виноградниках деревни Гаджигатамлы региона Исмаиллы Азербайджана, являющимся Золотыми воротами Великого Шелкового пути.



Вино темно-рубинового цвета, с ароматом слив и черники и нежным приятным вкусом.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27374 красное полусладкое 0,75



Gülbahar

Линейка вин «Гюльбахар» – воплощение национальной самобытности. Гюльбахар на азербайджанском языке означает весенний цветок. В основе дизайна использован национальный растительный орнамент «ислими», главная идея которого – непрерывающееся развитие цветущего побега. Вина «Гюльбахар» произведены из винограда, выращенного в Исмаилинском винодельческом регионе, на виноградниках расположенных на южных склонах гор Большого Кавказа, в районе Гидейли, где преобладают бурые почвы, питаемые тающими ледниками с ближайшей вершины Кавказа высотой свыше 2000 метров.

В линейке представлены как вина под аутентичными наименованиями, так и сортовые вина из автохтонных и международных сортов. Ощутите нежность весенних цветов, росы райских садов и терпкость южного солнца в каждом бокале вина Гюльбахар!



Mtsvane. Gulbahar Мцване. Гюльбахар



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Мцване, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана.



Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом с цветочными и фруктовыми нотами, приятным сбалансированным вкусом.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27350

белое сухое

0,75

Chardonnay. Gulbahar Шардоне. Гюльбахар



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана.



Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым блеском, тонким ароматом с нотами тропических фруктов, сбалансированной кислотностью и приятным вкусом.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27352

белое сухое

0,75

Rkatsiteli–Bayan Shira. Gulbahar Ркацители–Баян Шира. Гюльбахар



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сортов Ркацители и Баян Шира, выращенных на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана.



Обладает светло-соломенным цветом, нежным ароматом с цветочными и цитрусовыми нотами, приятным сбалансированным вкусом.



Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27351

белое сухое

0,75

Madrasa. Gulbahar Мадраса. Гюльбахар



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана.



Обладает рубиново-красным цветом, ярким ароматом с тонами черных ягод и специй, мягкими танинами и сбалансированным вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 16–18°C.

27353

красное сухое

0,75

Saperavi. Gulbahar Саперави. Гюльбахар



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана.



Обладает насыщенным рубиновым цветом, ярким ароматом красных и черных ягод, округлыми танинами и сбалансированным вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 16–18°C.

27354

красное сухое

0,75

Cabernet Sauvignon. Gulbahar Каберне Совиньон. Гюльбахар



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана.



Обладает рубино-красным цветом, ярким ароматом черных ягод и специй, приятным вкусом и длительным послевкусием.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 16–18°C.

27355

красное сухое

0,75

Saperavi–Cabernet Sauvignon. Natural Semi–Dry.
Alazani Valley. Gulbahar / Саперави–Каберне Совиньон.
Природно–Полусухое. Алазанская Долина. Гюльбахар



Вино географического наименования полусухое красное, изготовлено из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Обладает рубиновым цветом, нежным ароматом красных и черных ягод, округлыми танинами и сбалансированным вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи 16–18°C.

27356 красное полусухое 0,75

Rkatsiteli. White Semi–Sweet. Alazani Valley. Gulbahar
Ркацители Полусладкое. Алазанская Долина. Гюльбахар



Вино географического наименования полусладкое белое, изготовлено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Обладает светло–золотистым цветом, нежным ароматом тропических фруктов, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.



Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27357 белое полусладкое 0,75

Saperavi–Cabernet Sauvignon. Red Semi–Sweet. Alazani Valley. Gulbahar / Саперави–Каберне Совиньон.
Полусладкое Красное. Алазанская Долина. Гюльбахар



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Обладает рубиново–красным цветом, нежным ароматом лесных ягод, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.



Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27358 красное полусладкое 0,75

Madrasa–Saperavi. Red Semi–Sweet. Alazani Valley. Gulbahar
Мадраса. Гюльбахар / Мадраса–Саперави Полусладкое Красное.
Алазанская Долина. Гюльбахар



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сортов Мадраса и Саперави, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Обладает рубиново–красным цветом, нежным ароматом лесных ягод, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.



Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10–12°C.

27359 красное полусладкое 0,75



Angelo Conti

Вина этой линейки названы в честь итальянского винодела Анжело Конти.

Он много путешествовал по миру и, попав однажды на восток Азербайджана, понял, что это идеальное место для виноградарства и виноделия: горы Большого и Малого Кавказа и побережье Каспийского моря создают огромное разнообразие уникальных микрозон и нужно только правильно выбрать идеальное место для каждого сорта винограда.

Анжело Конти был первым итальянцем, решившим высадить классические европейские сорта винограда в этих местах. Благодаря его многолетним трудам азербайджанские вина производятся не только из местных сортов винограда, но и из традиционных европейских: Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Мерло, Санджiovезе и многих других. Современные специалисты в своей работе до сих пор используют приёмы синьора Конти в области выращивания винограда и производства вин.



Sauvignon Blanc. Angelo Conti Совиньон Блан. Анджело Контти



Вино географического наименования сухое белое изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в регионе Шабран Азербайджана, у восточных склонов гор Большого Кавказа.



Вино светло-соломенного цвета с тонким ароматом цитрусовых фруктов и мягким сбалансированным вкусом.



Прекрасный аперитив, также сочетается со свежими овощами и салатами, сырами, белым мясом, морепродуктами и рыбой. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10–12°C.

27470 белое сухое 0,75

Traminer. Angelo Conti Траминер. Анджело Контти



Вино географического наименования сухое белое из винограда сорта Траминер, выращенного в регионе Шабран Азербайджана, у восточных склонов гор Большого Кавказа.



Вино насыщенного желтого цвета с золотистыми бликами. Обладает приятным цветочным ароматом с легкими нотами персика, ананаса и манго. Во вкусе мягкое, сбалансированное, с освежающим послевкусием.



Прекрасный аперитив, также отлично сочетается с блюдами из мяса или птицы, морепродуктами, различными видами сыров и десертами. Температура подачи 10–12°C.

27471 белое сухое 0,75

Muskat. Angelo Conti Мускат. Анджело Контти



Вино географического наименования сухое белое изготовлено из винограда сорта Мускат Белый, выращенного в регионе Шабран Азербайджана, у восточных склонов гор Большого Кавказа.



Вино ярко-золотистого цвета, обладает легким медовым ароматом с нотами сливок и специй. Во вкусе мягкое, гармоничное, и сбалансированное.



Прекрасно сочетается с различными десертами, выпечкой и сырами. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10–12°C.

27472 белое сухое 0,75

Chardonnay. Angelo Conti Шардоне. Анджело Контти



Вино географического наименования сухое белое изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Шабран Азербайджана, у восточных склонов гор Большого Кавказа.



Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым блеском, тонким цветочным ароматом с нотами тропических фруктов, сбалансированной кислотностью и приятным вкусом.



Прекрасно сочетается с морепродуктами, пастой, сливочными сырами и рыбой на гриле. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27473 белое сухое 0,75

Merlot. Angelo Conti Мерло. Анджело Контти



Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Шабран Азербайджана, у восточных склонов гор Большого Кавказа.



Вино насыщенного рубинового цвета, с легким ароматом шоколада и спелой вишни. Во вкусе гармоничное, округлое, с мягкими танинами и длительным послевкусием.



Превосходно сочетается с мясными блюдами, плотными салатами и сырым ассорти. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

27474 красное сухое 0,75

Cabernet Sauvignon. Angelo Conti Каберне Совиньон. Анджело Контти



Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Шабран Азербайджана, у восточных склонов гор Большого Кавказа.



Вино фиолетово-красного цвета со сложным фруктовым ароматом с нотами вишни и черной смородины и элегантным бархатистым вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сыром. Температура подачи 14–16°C.

27475 красное сухое 0,75

Shiraz. Angelo Conti
Шираз. Анджело Конти



Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Шираз, выращенного в регионе Шабран Азербайджана, у восточных склонов гор Большого Кавказа.



Вино темно-рубинового цвета, обладает приятным ароматом черных ягод с нотами черной смородины и специй, полным гармоничным вкусом с бархатистыми танинами.



Прекрасно сочетается с блюдами из говядины и ягнятины, копченостями и различными видами сыров. Рекомендуется подавать к столу при температуре 14–16°C.

27476

красное сухое

0,75

Cabernet Sauvignon–Merlot. Angelo Conti
Каберне Совиньон–Мерло. Анджело Конти



Вино географического наименования красное сухое, из винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло, выращенных в Азербайджане. Блендированием этих сортов достигается гармоничный букет этого вина.



Вино насыщенно-красного цвета с рубиновым оттенком. В аромате преобладают спелые фрукты с нотами чернослива и шоколада. Обладает элегантным бархатистым вкусом с приятным долгим послевкусием.



Рекомендуется подавать к мясным салатам и мясу на гриле, сырам и десертам. Температура подачи 16–18°C.

27477

красное сухое

0,75



ŞƏRQ MİRVARISI

ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

Великий азербайджанский путешественник Зейналайбин Ширвани в своей книге "Сады Странствований" писал: "В Азербайджане есть две жемчужины - дворец шекинских ханов с его восхитительными витражными окнами и незабываемые вина долины Мугань".

В дизайне вин Жемчужина Востока, произведённых из винограда, выросшего на склонах Талышских гор Муганской долины, Джалилабадского винодельческого региона Азербайджана, использован элемент "Древо жизни". Он символизирует развитие, устремленное в бесконечность и выполнен в национальной технике шебеке, так потрясшей Зеналайбина Ширвани при посещении дворца в Шеки.



Шардоне. Жемчужина Востока
Шардоне. Жемчужина Востока



Вино географического наименования сухое белое изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Джалилабад Азербайджана.



Вино светло-соломенного цвета с золотистым блеском. В аромате ярко-выраженные яблочные и цитрусовые ноты. Обладает сбалансированной кислотностью и приятным вкусом.



Прекрасный аперитив, гармонично сочетается с легкими салатами, морепродуктами, сливочными сырами и десертами. Рекомендуемая температура подачи 9–11°C.

27385 белое сухое 0,75

Мерло. Жемчужина Востока
Мерло. Жемчужина Востока



Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Джалилабад Азербайджана.



Вино насыщенного рубинового цвета, с выраженным ароматом черной смородины, сливы и спелой вишни. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.



Прекрасно сочетается с пастой, мясными блюдами и различными видами сыров. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

27386 красное сухое 0,75

Каберне Совиньон. Жемчужина Востока
Каберне Совиньон. Жемчужина Востока



Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Джалилабад Азербайджана.



Обладает рубиново-красным цветом, нежным ароматом лесных ягод и сбалансированным вкусом с приятной терпкостью.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, различным видам сыров. Температура подачи 16–18°C.

27387 красное сухое 0,75

Шираз. Жемчужина Востока
Шираз. Жемчужина Востока



Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Шираз, выращенного в регионе Джалилабад Азербайджана.



Вино интенсивного рубинового цвета, с ярким ароматом черных ягод и специй, сбалансированным вкусом и долгим приятным послевкусием.



Прекрасно сочетается с мясными блюдами, колбасами, колбасостями и различными видами сыров. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

27388 красное сухое 0,75

Каберне Совиньон–Шираз. Жемчужина Востока
Каберне Совиньон–Шираз. Жемчужина Востока



Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сортов Каберне Совиньон и Шираз, выращенных в регионе Джалилабад Азербайджана.



Вино насыщенного гранатового цвета. В аромате преобладают спелые черные ягоды, оттеняемые легкими нотами чернослива и какао. Вкус сбалансированный, с длительным послевкусием.



Идеально сочетается с блюдами из красного мяса, с мясом на гриле, тушеной ягнятиной, запеченной телятиной, а также с сырами. Температура подачи 16–18°C.

27389 красное сухое 0,75

Азербайджан. Жемчужина Востока
Азербайджан. Жемчужина Востока



Вино географического наименования полусладкое красное изготовлено из регламентированных сортов винограда, выращенных в Долине Мугань Джалилабадского региона – жемчужине Азербайджана.



Вино насыщенного рубинового цвета с выраженным ароматом лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный с мягким гармоничным послевкусием.



Прекрасно сочетается с десертами и фруктовой выпечкой, идеально дополняет блюда восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 16–18°C.

27390 красное полусладкое 0,75

Долина Мугань. Жемчужина Востока
Долина Мугань. Жемчужина Востока



Вино географического наименования полусухое красное изготовлено из регламентированных сортов винограда, выращенных в Долине Мугань региона Джалилабад – жемчужине Азербайджана.



Вино насыщенного гранатового цвета, в аромате раскрываются спелые черные ягоды, какао и специи. Гармоничное, округлое, с мягкими танинами во вкусе и приятным длительным послевкусием.



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке и мягким сырам. Рекомендуемая температура подачи 16–18 °С.

27391

красное полусухое 0,75

Алазанская Долина. Жемчужина Востока
Алазанская Долина. Жемчужина Востока



Вино географического наименования полусладкое красное изготовлено из регламентированных сортов винограда, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Вино насыщенного ярко-рубинового цвета, в аромате преобладают оттенки вишни, малины и ежевики с легкими нотами горького шоколада. Вкус сбалансированный, с хорошей структурой и мягкими шелковистыми танинами.



Прекрасно дополняет блюда восточной кухни, а также отлично сочетается с десертами и мягкими сырами. Температура подачи 16–18 °С.

27392

красное полусладкое 0,75





Babeck

Azerbaijani Whisky

Коньяк Babeck является не просто символом традиций коньячного производства Азербайджана, но и олицетворяет гордую историческую память этой страны.

Бабек — национальный герой Азербайджана. Он жил 1000 лет назад, но его помнят в наши дни и чтят, как доблестного и пылкого лидера, который подарил надежду на свободу. Смелость и гордость — вот качества, которые были присущи Бабеку и которые помогли ему и его соратникам идти вперед.

Коньяки “Бабек” изготавливаются в соответствии с шарантской технологией дистилляции из особых сортов винограда и выдерживаются в дубовых бочках. В первые годы выдержки коньячные спирты приобретает золотистую окраску и древесно-ванильные ароматы. Со временем они становятся темнее в цвете, мягче и округлее, в аромате и вкусе появляется множество оттенков, среди которых ноты цветов, фруктов и специй.

БАБЕСК - ОГОНЬ СВОБОДЫ!



Babeck 3 years old
Бабек трехлетний



22516 КОРЬЯК 0,5

Babeck 4 years old
Бабек четырехлетний



22517 КОРЬЯК 0,5

Babeck 5 years old
Бабек пятилетний



22518 КОРЬЯК 0,5

Babeck KB 7 years old
Бабек KB семилетний



22532 КОРЬЯК 0,5



Визирь

VƏZİR

Восток — это тайны, поиски сокровищ джинов, причудливые задания от падишахов и их ловкое выполнение остроумными героями. Этот прекрасный и загадочный мир существовал не только в сказках. Арабская культура всегда славилась своей мудростью и искушенностью, интересом к наукам и искусствам. Захватывающие истории о древнем Востоке можно слушать бесконечно, в компании с рюмкой согревающего и терпкого, как восточные пряности, коньяка “Визирь”.

Аутентичные коньяки “Визирь” произведены исключительно из местных азербайджанских сортов винограда по классической технологии с обязательной выдержкой коньячных спиртов в дубовых бочках, обожженных изнутри. Благодаря этому структура дерева размягчается, а экстрактивные качества бочки повышаются.

КОНЬЯК “ВИЗИРЬ” - МУДРЫЙ ВЫБОР!



Визирь трехлетний Визирь трехлетний



Коньяк «Визирь» – мудрый выбор. Изготовлен по классической технологии из виноградных коньячных дистиллятов, произведенных в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 3–х лет.



Обладает янтарным цветом, фруктовым ароматом и мягким вкусом.



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

22522 коньяк 0,5

Визирь пятилетний Визирь пятилетний



Коньяк «Визирь» – мудрый выбор. Изготовлен по классической технологии из виноградных коньячных дистиллятов, произведенных в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 5–ти лет.



Обладает темно-янтарным цветом, фруктово-ванильным ароматом и мягким вкусом.



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

22524 коньяк 0,5

Визирь KB шестилетний Визирь KB шестилетний



Коньяк «Визирь» – мудрый выбор. Изготовлен по классической технологии из виноградных коньячных дистиллятов, произведенных в Азербайджане и выдержанных в дубовых бочках не менее 6–ти лет.



Обладает темно-янтарным цветом, ароматом с тонами шоколада и ванили и мягким вкусом.



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

22525 коньяк 0,5

