



Руж Муалле. Ле Жен Жан-Поль

Ароматное и очень приятное вино рубинового цвета. Фруктовое, сбалансированное, во вкусе преобладают тона малины и черешни.

Вино красное полусладкое столовое. Произведено во Франции из винограда сорта Гренаш и Кариньян. Замечательно подойдет к горячим закускам, мясным блюдам и сырам.

ЦЕНА: 436 руб.



Блан Муалле. Ле Жен Жан-Поль

*Вино белое полусладкое столовое.
Произведено во Франции из сортов винограда
Айрен и Уни Блан.*

*Вино светло-золотистого цвета с тонким
цветочным букетом. Во вкусе преобладают
нотки спелого винограда и фруктов с белой
мякотью.*

*Великолепно сочетается с легкими
закусками, мягкими сырами, рыбными
блюдами и фруктами. Подавать
охлажденным до температуры 8-10 °С.*

ЦЕНА: 436 руб.



Комт де Либюзак. Блан Муалле

Изготовлено во Франции из винограда сортов Гренаш Блан, Макабео

Обладает светло-соломенным цветом, насыщенным ароматом цветов и фруктов, тонким вкусом.

Отлично сочетается с различными десертами и фруктами. Сервируется охлажденным.

ЦЕНА: 358 руб.



Комт де Либюзак. Руж Муалле

Изготовлено из винограда сортов Гренаш, Кариньян.

Обладает глубоким темно-рубиновым цветом, богатым фруктовым ароматом. Вкус сбалансированный с длительным послевкусием.

Хорошо сочетается с мясными блюдами. Сервируется при комнатной температуре.

ЦЕНА: 358 руб.



Комт де Либюзак. Руж

Изготовлено во Франции из винограда сортов Гренаш, Кариньян

Обладает темно-красным цветом, насыщенным фруктовым ароматом, сбалансированным вкусом и долгим послевкусием.

Прекрасно подходит мясными блюдами. Сервируется при комнатной температуре.

ЦЕНА: 358 руб.



Комт де Либюзак. Блан

Изготовлено во Франции из винограда сортов Гренаш Блан, Макабео.

Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом фруктов и цветов, сбалансированным вкусом и приятной цитрусовой кислоткой.

Прекрасно сочетается с различными рыбными блюдами, морепродуктами и овощными салатами. Сервируется охлажденным.

ЦЕНА: 358 руб.



Шаврон Блан

Вино белое сухое столовое. Изготовлено во Франции из винограда сорта Айрен.

Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом фруктов и цветов, хорошо сбалансированным вкусом с приятной кислоткой.

Прекрасно сочетается с различными рыбными блюдами, морепродуктами, овощными салатами. Сервируется охлажденным.

ЦЕНА: 402 руб.



Шаврон Руж Муалле

*Вино красное полусладкое столовое.
Изготовлено во Франции из сорта винограда
Темпранильо.*

*Обладает рубиновым цветом, тонким
ароматом засахаренных фруктов,
гармоничным округлым вкусом и
длительным послевкусием.*

*Отлично сочетается с различными
десертами и фруктами. Сервируется при
температуре 15-16 С.*

ЦЕНА: 402 руб.



Шаврон Руж

Вино красное сухое столовое. Вино изготовлено во Франции из винограда сорта Темпранильо.

Обладает темно-красным цветом, насыщенным фруктовым ароматом, сбалансированным вкусом и долгим послевкусием.

Хорошо сочетается с мясными блюдами. Сервируется при температуре 15-16°С.

ЦЕНА: 402 руб.



Шаврон Блан Муалле

*Вино белое полусладкое столовое.
Изготовлено во Франции из винограда сорта
Айрен.*

*Обладает светло-соломенным цветом,
насыщенным ароматом цветов и фруктов,
тонким вкусом.*

*Отлично сочетается с различными
десертами и фруктами. Является
великолепным сопровождением к легким
закускам, мягким сырам, рыбным блюдам и
фруктам. Сервируется охлажденным.*

ЦЕНА: 402 руб.



Шаврон. Деми-сек

Вино игристое полусухое белое. Изготовлено во Франции из винограда сорта Айрен.

Это вино приятного искрящегося светло-соломенного цвета, легкие пузырьки держатся долго и образуют воздушный мусс. В деликатном аромате преобладают тона дюшеса и тропических фруктов, которые сопровождаются освежающим вкусом с цитрусовой кислоткой.

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

ЦЕНА: 501 руб.



Шаврон. Брют

Вино игристое белое брют. Изготовлено во Франции из винограда сорта Айрен.

Вино золотистого цвета с зеленоватыми бликами. Искрящееся, с красивым блеском и тонкими изящными нитями мелких пузырьков. Буquet гармонично сочетает в себе ароматы свежих ягод и цветов. Вкус чистый, ясный, свежий, с выраженной минеральностью и длительным послевкусием.

Рекомендуется подавать хорошо охлажденным, в качестве аперитива.

ЦЕНА: 501 руб.



Шаврон. Брют Розе

Вино игристое розовое брют. Изготовлено во Франции.

Это легкое, хорошо сбалансированное вино красивого искрящегося розового цвета. Легкие пузырьки держатся долго и образуют воздушную пену. В аромате преобладают тона спелых ягод и фруктов, которые оттеняются освежающим вкусом.

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

ЦЕНА: 501 руб.



Шаврон. Полусладкое

Вино игристое полусладкое. Изготовлено во Франции из винограда сорта Айрен.

Это вино приятного искрящегося светло-соломенного цвета, легкие пузырьки держатся долго и образуют воздушную пену. В аромате преобладают тона тропических фруктов, которые оттеняются освежающим вкусом с нотками цукатов.

Рекомендуется подавать охлажденным до 8°C. Великолепно в качестве аперитива, также рекомендуется подавать к различным закускам и десертам.

ЦЕНА: 501 руб.



Лавиль Павийон. Бордо Блан Муалле

Изготавливается из винограда сортов Семийон, Совиньон Блан и Мускадель, выращенных в регионе Бордо (Франция)

Вино имеет светло-соломенный цвет. Его цветочный букет обнаруживает сладковатые нотки имбирного пряника. Вкус освежающий и фруктовый.

Отлично сочетается с различными десертами и фруктами. Сервируется охлажденным.

ЦЕНА: 589 руб.



Бордо. Шаврон Резерв

Вино красное сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сортов Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран, выращенных в регионе Антр-де-Мер, Бордо, Франция.

Платье вина темно-красного цвета с гранатовым оттенком. Обладает ароматом красных ягод и сочным фруктовым вкусом с нотами дуба и ванили. Танины зрелые и бархатные. Послевкусие элегантное и продолжительное.

Подавать к мясным закускам, колбаскам, сырам.

ЦЕНА: 545 руб.

Бургонь Шардоне "Резерв". Святой Винсент



Вино белое сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенных в регионах Кот де Бон и Кот де Шалонез, Бургундия (Франция). Выдерживается в бочках из французского дуба 12 месяцев.

Это вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Очень гармоничный букет с ореховыми нотками в аромате. Очень живое и освежающее, с долгим приятным послевкусием.

Подается охлажденным до 8-10 градусов в качестве аперитива, к блюдам из рыбы и морепродуктам.

ЦЕНА: 779 руб.



О-Медок. Шаврон Резерв

Вино красное сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в зоне О-Медок региона Бордо, Франция.

Густой, непроницаемый тёмно-рубиновый цвет сопровождается ароматами сладкой чёрной смородины, минеральными нотами. Плотное и насыщенное, с бархатными танинами.

Прекрасно подходит к мясным блюдам, птице, благородному сыру и холодным закускам.

ЦЕНА: 986 руб.



Амирани В.С. Трехлетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 3-х лет.

Обладает светло-золотистым цветом и легким цветочным букетом с мягким коньячным вкусом.

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

ЦЕНА: 765 руб.



Амирани В.С.О.П. Четырехлетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 4-х лет.

Коньяк янтарно-золотистого цвета с легкими ванильными нотами в букете и мягким коньячным вкусом.

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

ЦЕНА: 831 руб.



Амирани В.В.С.О.П. Пятилетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 5-ти лет.

Обладает янтарно-золотистым цветом с приятным цветочным букетом и тонким коньячным вкусом.

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

ЦЕНА: 878 руб.

ТЕТРОНИ Х.О. Шестилетний



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

Обладает насыщенным золотистым цветом с янтарным оттенком, гармоничным и маслянистым вкусом с тонами ванили и спелых ягод и тонким длительным послевкусием.

Для получения полного ощущения интенсивности вкуса и букета коньяк рекомендуется подавать в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре продукта от 18 0С до 22 0С.

ЦЕНА: 875 руб.



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

Вино географического наименования красное полусухое, произведено по классической технологии методом остановки брожения из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет и вкус данного вина.

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

Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи - 16-18С.

ЦЕНА: 315 руб.



Мадраса. Гюлистан

Вино столовое красное сухое, произведено по классической технологии из винограда сорта Мадраса, выращенного в виноградарских микроразонах 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 свежеспеченному хлебу, дичи и различным сырам. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16-18С.

ЦЕНА: 315 руб.



Мадраса-Саперави. Полусладкое. Алазанская долина. Гюлистан

Вино столовое красное полусладкое, произведено по классической технологии из винограда сортов Мадраса и Саперави, выращенных в виноградарских микроразонах Азербайджана. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет, вкус данного вина и его природная сладость.

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 - 16-18С.

ЦЕНА: 315 руб.



Саперави. Гюлистан

Вино столовое красное сухое, произведено по классической технологии из винограда сортов Саперави, выращенного в виноградарских микроразнообразиях Азербайджана.

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

Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежеспециальному хлебу, дичи и различным сырам. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16-18С.

ЦЕНА: 315 руб.



Ркацители - Баян Ширей. Амирхан Шараб

Вино географического наименования сухое белое, произведено по классической технологии из винограда сортов Ркацители и Баян Шира, выращенных на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет и вкус данного вина.

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

Рекомендуется подавать к овощным салатам, холодным закускам, легким сырам, фруктам при температуре 10-12 °С

ЦЕНА: 315 руб.



Белое Полусладкое. Амирхан Шараб

Вино столовое полусладкое белое, произведено по классической технологии 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 подойдёт к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Рекомендуется подавать при температуре 10-12 °С

ЦЕНА: 315 руб.



Красное Полусладкое. Амирхан Шараб

Вино столовое полусладкое красное, изготовлено по классической технологии 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. Температура подачи 12-14°С

ЦЕНА: 315 руб.



Барбера д`Асти. Франко Серра

Виноград Барбера, выращенный в провинции Асти региона Пьемонт.

Обладает ярко-красным цветом, элегантным ароматом, гармоничным округлым вкусом.

*Прекрасно сочетается с пастами, блюдами под пикантным соусом, пиццами.
Рекомендуется подавать при температуре 14-16 С.*

ЦЕНА: 424 руб.



Кьянти. Пичини

Изготовлено из винограда сортов Санджiovезе и Канайоло, выращенных в винодельческом регионе Тоскана (Центральная Италия).

Обладает рубиновым цветом, изысканным букетом, гармоничным вкусом.

Прекрасно сочетается с мясными блюдами, пиццей, пастами. Сервируется при комнатной температуре.

ЦЕНА: 644 руб.



Орвието Классико. Пичини

Изготовлено из сортов винограда Треббиано Тоскано, Верделло, Гресетто и др., выращенных в регионе Умбрия (Центральная Италия).

Обладает золотисто-желтым цветом, нежным букетом, приятным вкусом.

Прекрасно сочетается с блюдами из белого мяса, овощными салатами. Рекомендуется подавать охлажденным.

ЦЕНА: 589 руб.



Соаве. Сартори

Изготовлено из винограда сортов Гарганега и Треббиано ди Соаве, выращенных в области Соаве, регион Венето (Италия).

Обладает соломенно-желтым цветом, тонким фруктовым ароматом, нежным гармоничным вкусом с приятным послевкусием.

Прекрасно сочетается с рыбными деликатесами и блюдами из морепродуктов. Сервируется охлажденным.

ЦЕНА: 564 руб.



Вальполичелла. Сартори

Изготовлено из винограда сортов Корвина, Рондинелла и Молинара, выращенных в области Вальполичелла, регион Венето (Италия).

Обладает насыщенным красным цветом, ароматом конфитюра, округлым и слегка пряным вкусом.

Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, пастой с различными соусами.

ЦЕНА: 710 руб.



Бардолино. Сартори

Изготовлено из винограда сортов Корвина, Рондинелла и Молинара, выращенных в области Бардолино, регион Венето (Италия).

Обладает рубиновым цветом, фруктовым ароматом, мягким и нежным вкусом.

Прекрасно сочетается с холодными закусками, блюдами из птицы, пастой.

ЦЕНА: 545 руб.



Гави. Франко Серра

Вино белое сухое контролируемого и гарантируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сорта Кортезе, выращенного на холмах Гави региона Пьемонт, (Италия).

Вино обладает соломенно-желтым цветом, нежным ароматом, свежим сбалансированным вкусом.

Является прекрасным дополнением к блюдам из рыбы и различными закускам.

ЦЕНА: 702 руб.



Кортесе делл` Альто Монферрато. Франко Серра

Вино белое сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сорта Кортесе, выращенного в регионе Пьемонт (Италия).

Вино обладает соломенно-желтым цветом с бледно-зелеными отблесками, свежим фруктовым вкусом.

Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и различными закусками.

ЦЕНА: 479 руб.



Пино Гриджио дель Венецие. Сартори

Изготовлено из винограда сорта Пино Гриджио, выращенного в винодельческом регионе Венето (Италия).

Обладает соломенно-желтым цветом с золотистым оттенком, насыщенным фруктовым ароматом, элегантным вкусом.

Рекомендуется подавать охлажденным к различным рыбным блюдам и морепродуктам.

ЦЕНА: 545 руб.



Бьянко. Терре Сичилиане. Пичини

Изготовлено из винограда сортов Катаратто, Инзолия и Шардоне, выращенных в регионе Сицилия (Италия).

Обладает интенсивным золотистым цветом. Элегантное мягкое вино с ярко выраженным ароматом фруктов.

Рекомендуется подавать охлажденным до 10 С к морепродуктам и белому мясу, особенно к индейке и курице.

ЦЕНА: 460 руб.



Шардоне. Венето. Сартори

Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в винодельческом регионе Венето (Италия).

Обладает соломенно-желтым цветом, насыщенным фруктовым ароматом и восхитительно нежным вкусом.

Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, также идеально в качестве аперитива. Рекомендуется подавать охлажденным.

ЦЕНА: 479 руб.



Каберне Совиньон. Венето. Сартори

Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в винодельческом регионе Венето (Италия).

Обладает темно-красным цветом, нежным травяным ароматом и насыщенным элегантным вкусом.

Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, дичи, сырами. Сервируется при комнатной температуре.

ЦЕНА: 479 руб.



Пино Гриджио. Венето. Ланселот

Вино белое сухое географического наименования. Изготовлено из винограда сорта Пино Гриджио, выращенного в регионе Венето, Италия. Вина «Launcelot» произведены из винограда, выращенного в провинциях, входивших, по древним преданиям, в наследные земли сэра Ланселота Озерного, легендарного рыцаря Круглого Стола, Первого рыцаря короля Артура.

Вино обладает соломенным цветом, ярким фруктовым ароматом, свежим, сухим гармоничным вкусом.

Превосходно в сочетании с блюдами из морепродуктов и белого мяса. Подавать охлажденным до температуры 12-14°C.

ЦЕНА: 438 руб.



Бельканто (красное сухое)

Вино столовое Изготовлено в Италии из смеси сортов винограда

Обладает ярким рубиновым цветом, нежным ароматом красных фруктов.

Прекрасно сочетается с различными блюдами из красного мяса, сырами, пиццей с ветчиной. Сервируется при комнатной температуре.

ЦЕНА: 304 руб.



Бельканто (белое сухое)

Вино столовое. Изготовлено в Италии из смеси сортов винограда.

Белое сухое вино светло-соломенного цвета с приятным фруктовым ароматом и освежающим вкусом. Подается к рыбным блюдам, морепродуктам, различным закускам.

Прекрасно сочетается с салатами, легкими блюдами из рыбы и морепродуктов. Рекомендуется подавать хорошо охлажденным.

ЦЕНА: 304 руб.



Бельканто (красное полусладкое)

Вино столовое. Изготовлено в Италии из смеси красных сортов винограда.

Обладает живым рубиновым цветом, приятным ароматом, нежным уравновешенным вкусом.

Прекрасно сочетается с различными блюдами из красного мяса, сырами, пиццей с ветчиной. Сервируется при комнатной температуре.

ЦЕНА: 304 руб.



Бельканто (белое полусладкое)

Вино столовое. Изготовлено в Италии из смеси белых сортов винограда.

Обладает нежным золотистым цветом, свежим цветочным ароматом и легким сбалансированным вкусом с пикантной кислинкой.

Прекрасно сочетается с салатами, легкими блюдами из рыбы и морепродуктов. Рекомендуется подавать хорошо охлажденным.

ЦЕНА: 304 руб.



Просекко Эрфо. Брют. Сартори

*Произведено из винограда Глера,
выращенного в регионе Венето, Италия*

*Обладает соломенно-желтым цветом с
зеленоватым отливом, приятным
фруктовым ароматом с нотками диких
яблок и цветов акации.*

*Идеально в качестве аперитива, а также в
качестве дополнения к различным легким
закускам, фруктам, сухой выпечке.
Подавать охлажденным до температуры
10-12 оС.*

ЦЕНА: 809 руб.



Ламбруско делл` Эмилия. Россо Дольче.
Медичи

Изготовлено по уникальной технологии фриццанте из винограда сорта Ламбруско, выращенного в провинции Реджио Эмилия винодельческого региона Эмилия-Романья (Италия).

Обладает нежным фруктовым ароматом, свежим гармоничным вкусом.

Рекомендуется подавать охлажденным к фруктам, десерту.

ЦЕНА: 417 руб.



Ламбуско делл` Эмилия. Бьянко Дольче.
Медичи

Изготовлено по уникальной технологии фриццанте из винограда сорта Ламбуско, выращенного в провинции Реджио Эмилия винодельческого региона Эмилия-Романья (Италия).

Обладает нежным фруктовым ароматом, свежим гармоничным вкусом.

Рекомендуется подавать охлажденным к фруктам, десерту.

ЦЕНА: 417 руб.



Ламбруско делл`Эмилия Россо. Терра Ностра

Вино игристое жемчужное географического указания красное полусладкое. Изготовлено из винограда сортов Ламбруско Саламино, Ламбруско Марани, Ламбруско Маэстри, выращенных в регионе Эмилья Романа, Италия

Обладает нежным фруктовым ароматом, свежим гармоничным вкусом.

Является превосходным аперитивом, а также идеальным дополнением к свежим фруктам и сладкой выпечке. Рекомендуется подавать охлажденным до 10-12оС.

ЦЕНА: 380 руб.



Ламбруско делл`Эмилия Бьянко. Терра Ностра

Вино игристое жемчужное географического указания белое полусладкое. Изготовлено из винограда сортов Ламбруско Саламино, Ламбруско Марани, Ламбруско Маэстри, выращенных в регионе Эмилья Романа, Италия.

Обладает нежным фруктовым ароматом, свежим гармоничным вкусом.

Идеально в качестве аперитива, а так же прекрасно сочетается с итальянскими закусками (салями, нарезка), сырами и легкими первыми блюдами. Рекомендуются подавать охлажденным до 10-12о С.

ЦЕНА: 358 руб.



Рон Кортес Бланко

Ром. Традиционная технология, тщательный процесс дистилляции и выдержки позволяют достичь поистине бриллиантовую чистоту и прозрачность напитка.

Свежий аромат с фруктовыми и цитрусовыми нотками, мягкий сбалансированный вкус с тонами кокоса и груши.

Рекомендуется употреблять в качестве джестива, при температуре 20-22С. Любители рома ценят его за уникальную способность создавать неповторимые вкусовые композиции с другими напитками: колой, содовой, тоником и в составе коктейлей.

ЦЕНА: 955 руб.

Ацтека Голд



Согласно древним преданиям, именно ацтеки первыми стали использовать сок агавы для приготовления пьянящего напитка, получив рецепт от богини плодородия Майяуэль. Долгое время он считался напитком богов, а сегодня у каждого из нас есть возможность прикоснуться к этому древнему сокровищу. Текила «Ацтека» - сокровище древней цивилизации.

Обладает светло-янтарным цветом, сладким ароматом с нотками дуба, свежим и ярким вкусом с цветочными нотками.

Рекомендуется подавать охлажденной или комнатной температуры, пьют в чистом виде, с корицей, апельсином, пивом, или в составе разнообразных коктейлей.

ЦЕНА: 1234 руб.

Ацтека Силвер



Согласно древним преданиям, именно ацтеки первыми стали использовать сок агавы для приготовления пьянящего напитка, получив рецепт от богини плодородия Майяуэль. Долгое время он считался напитком богов, а сегодня у каждого из нас есть возможность прикоснуться к этому древнему сокровищу. Текила «Ацтека» - сокровище древней цивилизации.

Обладает ярким ароматом и вкусом Агавы с цветочными нотками.

Рекомендуется подавать охлажденной или комнатной температуры, пьют в чистом виде, с корицей, апельсином, пивом, или в составе разнообразных коктейлей.

ЦЕНА: 1234 руб.



Камино дель Вино. Висигодо. Совиньон Блан Руэда

Вино белое сухое вино с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в знаменитом испанском регионе Руэда, специализирующимся на производстве изысканных белых вин.

Вино бледно желтого цвета с зелеными нотками, хорошо сбалансированное, с интенсивным ароматом тропических фруктов и душистых трав и деликатным фруктовым вкусом с приятной легкой горчинкой грейпфрута.

Сервируется охлажденным. Это приятное вино послужит прекрасным дополнением к пасте, рыбе, морепродуктам и мягким сырам.

ЦЕНА: 450 руб.



Камино дель вино. Те амо Тинто Наварра

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Темпранильо, выращенного на Севере Испании, в популярном регионе Наварра.

Вино темно-рубинового цвета с ароматом красных и черных лесных ягод. Среднетелое, округлое и хорошо структурированное вино с приятным послевкусием.

Сервируется при t 17oC. Послужит идеальным сопровождением к красному мясу, пицце, холодным мясным закускам.

ЦЕНА: 358 руб.



Камино дель вино. Те амо Розадо Наварра

Вино розовое сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Гарнача, выращенного на Севере Испании, в популярном регионе Наварра.

Вино ярко розового цвета, с ароматом земляники и цветов. Мягкое и хорошо сбалансированное вино, с приятным ягодным вкусом.

Сервируется при t 10-12 оС. Послужит идеальным сопровождением к салатам и холодным супам, а также к блюдам из риса и овощей.

ЦЕНА: 358 руб.



Пиросмани. Талисман

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

Вино интенсивного рубинового цвета с лиловым оттенком, в аромате доминируют тона чёрной смородины, ежевики и чернослива. Во вкусе вино молодое, плотное с оттенками сочных, сладких фруктов, нежных пряностей и длительным послевкусием, повторяющим нюансы аромата.

Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Температура подачи 16-18°С.

ЦЕНА: 548 руб.



Алазанская долина. Амирани (белое)

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 подойдёт к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Рекомендуется подавать при температуре 10-12 °С

ЦЕНА: 438 руб.



Алазанская долина. Амирани (красное)

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

Вино ярко-вишнёвого 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. Рекомендуются подавать при температуре 10-12°С

ЦЕНА: 520 руб.



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, чёрной смородины и лесных ягод.

Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Температура подачи 16-18°С.

ЦЕНА: 438 руб.



Алазанская долина. Талисман

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

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

Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Температура подачи 12-14°С

ЦЕНА: 655 руб.



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. Температура подачи 10-12 °С.

ЦЕНА: 585 руб.



Алазанская долина. Талисман

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

Вино бледно-жёлтого 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 подойдёт к пряным восточным блюдам. Температура подачи 10-12 °C

ЦЕНА: 548 руб.



Саперави. Талисман

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

Вино тёмно-гранатового цвета с фиолетовым отливом, в аромате ярко выражены тона чёрной смородины, ежевики и вишни. Во вкусе вино молодое, плотное, сочетание оттенков сладких фруктов и чёрных ягод определяет великолепно сбалансированное длительное послевкусие.

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

ЦЕНА: 658 руб.



Пиросмани. Талисман(белое полусухое)

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

Вино светло-золотистого цвета, с ароматом цветущего абрикоса и персика и свежим бодрящим вкусом.

Рекомендуется подавать к блюдам из рыбы, морепродуктам, салатам и фруктовым десертам. Температура подачи 10-12 °С.

ЦЕНА: 546 руб.



Амирани четырехлетний, 0.5л

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 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 градусов.

ЦЕНА: 820 руб.



Амирани трехлетний, 0.5

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 градусов.

ЦЕНА: 779 руб.



Амирани 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 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 градусов.

ЦЕНА: 919 руб.



Мукузани. Амирани

Вино сухое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне 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 чёрных ягод. Вино плотное, 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°С

ЦЕНА: 765 руб.



Цинандали. Генацвале

Вино с защищенным географическим указанием белое сухое, произведено из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микрорегии 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 °С.

ЦЕНА: 479 руб.



Киндзмараули. Амирани

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

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

Прекрасно подойдёт к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 10-12 °С.

ЦЕНА: 658 руб.



Киндзмараули. Талисман

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

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

Прекрасно подойдёт к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 12-14°С.

ЦЕНА: 941 руб.



Мукузани. Талисман

Вино сухое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микроне Мукузани. Выдержка в течение 9-11 месяцев

Вино с нарядной тёмно-рубиновой окраской, в аромате - оттенки черешни и чёрного шоколада в сочетании с нотками ванили и пряностей. Вкус вина сочный, насыщенный, фруктовый, с лёгкими нотами чернослива, послевкусие долгое, сложное, с плотными танинами.

Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью и различными видами сыра. Рекомендуется подавать при температуре 18°С

ЦЕНА: 1039 руб.



Цинандали. Талисман

Вино сухое белое с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микроне Цинандали . 30% вина выдерживается в дубовых бочках на протяжении 4 месяцев.

Вино с ярко-золотистым цветом, в интенсивном и элегантном аромате выделяются цветочные тона с нотками тропических фруктов. Во вкусе вино полнотелое, с легкими нотками сливок и жареных орехов, появившихся в результате частичной выдержки в бочках из французского дуба. Послевкусие вина маслянистое и насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических фруктов.

Замечательно подойдёт к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Рекомендуются подавать при температуре 8-12 °С

ЦЕНА: 658 руб.



Карменер. Велли Сентрал. Святая Елена

Произведено из винограда сорта Карменер, выращенного в регионе Сентрал Велли, Чили.

Вино глубокого фиолетового, почти черного цвета. В свежем и фруктовом аромате присутствуют нотки специй, свежего зеленого перца и табака. На вкус это вино мягкое и бархатистое, с приятным послевкусием. Очень многогранное вино, способное удивить с первого глотка.

Рекомендуется открыть бутылку за час до сервировки и подавать к сырам и пряным блюдам из красного мяса при температуре 16-18°C

ЦЕНА: 479 руб.



Совиньон Блан. Велли Централ. Святая Елена

Произведено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в регионе Централ Велли, Чили.

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватым оттенком. В аромате раскрываются яркие нотки тропических фруктов: ананаса и манго. Вкус вина фруктовый с хорошей кислотностью и свежим задорным характером, оставляет приятное и долгое послевкусие.

Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 8-10°С в качестве аперитива и к блюдам из рыбы и морепродуктов.

ЦЕНА: 479 руб.



Merlo. Велли Централ. Святая Елена

Произведено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Централ Велли, Чили.

Вино ярко-красного цвета с фиолетовым оттенком. В аромате нотки букета напоминают о свежих черных ягодах, например, ежевике. Насыщенное молодое вино. Вкус - сбалансированный, нетяжелый, благодаря деликатным танинам, с приятным послевкусием. Вино очень питкое и притягательное.

Рекомендуется открыть бутылку за час до сервировки и подавать к сырам и пряным блюдам из красного мяса при температуре 16-18°С

ЦЕНА: 479 руб.



Шардоне. Велли Сентрал. Святая Елена

Произведено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регион Сентрал Велли, Чили.

Вино бледно-желтого цвета. Аромат чистый, свежий, фруктовый и насыщенный, с нотками банана. Во вкусе сочетает в себе фруктовость и зрелую хорошую кислотность, которая придает вину свежее приятное послевкусие.

Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 8-10°С к блюдам из рыбы и морепродуктов.

ЦЕНА: 479 руб.



"Крымское" ТМ Российская Коллекция брют белое

Российское шампанское брют белое, произведено из винограда сортов Совиньон, Алиготе и Рислинг по широко известной технологии Charmat.

Обладает бледно-соломенным цветом с ярким блеском, тонким фруктовым ароматом, нежным вкусом с приятным послевкусием. Долгая игра мелких пузырьков и высокие пенистые свойства делают это вино отличным сопровождением вечеринок и праздников.

Отличный аперитив, удачно сочетается с широкой гаммой закусок и легкими десертами.

Рекомендуемая температура подачи 6 - 8 °С.

ЦЕНА: 281 руб.



"Крымское" ТМ Российская Коллекция полусухое белое

Российское шампанское полусухое белое, произведено из винограда сортов Совиньон, Алиготе и Рислинг по широко известной технологии Charmat.

Обладает бледно - золотистым цветом с праздничным блеском, нежными цветочными тонами в аромате, свежим и чистым вкусом с долгим приятным фруктовым послевкусием. Долгая игра мелких пузырьков и высокие пенистые свойства делают это вино отличным сопровождением вечеринок и праздников.

Отличный аперитив, удачно сочетается с широкой гаммой закусок и легкими десертами

ЦЕНА: 281 руб.



"Крымское" ТМ Российская Коллекция полусладкое белое

Российское шампанское полусладкое белое, произведено из винограда сортов Совиньон, Алиготе и Рислинг по широко известной технологии Charmat.

Обладает светло-соломенным цветом с золотистым блеском, яркими фруктовыми тонами в аромате, свежим и чистым вкусом с долгим приятным продолжающим аромат послевкусием. Долгая игра мелких пузырьков и высокие пенистые свойства делают это вино отличным сопровождением вечеринок и праздников.

Отличный аперитив, удачно сочетается с широкой гаммой закусок и легкими десертами.

ЦЕНА: 281 руб.



"Российская коллекция" полусухое белое

Изготовлено на Московском заводе игристых вин ООО «ОЛИМП ИМПЕРИАЛ» из специальных сортов винограда.

Обладает тонким ароматом, гармоничным вкусом, высокими игристыми и пенящими свойствами.

Отличное сопровождение ягодных и бисквитных десертов.

ЦЕНА: 241 руб.



"Российская коллекция" полусладкое белое

Изготовлено на Московском заводе игристых вин ООО «ОЛИМП ИМПЕРИАЛ» из специальных сортов винограда.

Белое игристое полусладкое вино с ароматом цветов и фруктов, приятным мягким вкусом. Подается в качестве аперитива, к десертам, закускам.

Отличное сопровождение ягодных и бисквитных десертов.

ЦЕНА: 241 руб.



Маскера ди карнавале Бьянко Спуманте
полусладкое

Напиток винный газированный. Изготовлен из высококачественного виноматериала, произведенного из белых сортов винограда.

Напиток светло-соломенного цвета с освежающим фруктовым ароматом и элегантной сладостью во вкусе.

Отлично сочетается с десертами. Рекомендуется подавать при температуре 7-9°С.

ЦЕНА: 204 руб.



Маскера ди карнавале Москато Спуманте полусладкое

Напиток винный газированный с ароматом муската. Изготовлен из высококачественного виноматериала, произведенного из белых сортов винограда.

Напиток светло-соломенного цвета с ярким ароматом тропических фруктов и элегантной сладостью во вкусе.

Прекрасно подойдет к выпечке, фруктовым десертам. Рекомендуется подавать при температуре 7-9°С.

ЦЕНА: 204 руб.



Тутто Бене Бьянко полусладкое

Напиток винный газированный. Изготовлен из высококачественного виноматериала, произведенного из белых сортов винограда.

Напиток светло-соломенного цвета с освежающим ароматом и элегантной сладостью во вкусе.

*Отлично сочетается с десертами.
Рекомендуется подавать при температуре 9-11°С.*

ЦЕНА: 215 руб.



Тутто Бене Москато Спуманте полусладкое

Напиток винный газированный. Изготовлен из высококачественного виноматериала, произведенного из белых сортов винограда.

Напиток светло-соломенного цвета с ярким ароматом муската и элегантной сладостью во вкусе.

Прекрасно подойдет к выпечке, фруктовым десертам. Рекомендуется подавать при температуре 9-11 °С.

ЦЕНА: 215 руб.



Тутто Бене Розе полусладкое

Винный напиток газированный. Изготовлен из высококачественного виноматериала, произведенного из белых, розовых и красных сортов винограда.

Напиток нежного розового цвета, обладает насыщенным фруктовым ароматом с тонами клубники и приятной сладостью во вкусе.

Прекрасно подойдет к выпечке, фруктовым десертам. Рекомендуется подавать при температуре 9-11 °С.

ЦЕНА: 215 руб.



Белая Гвардия

Высококачественная водка произведена по классической технологии на спирте Альфа

При изготовлении используется специальная умягченная вода, а также "серебряная фильтрация" для придания особой чистоты и свежести.

Рекомендуется употреблять охлажденной как в чистом виде, так и в составе коктейлей. Прекрасно сопровождает блюда русской, кавказской и азиатской кухни.

ЦЕНА: 369 руб.



Белая Гвардия. Элитная

Высококачественная водка произведена по классической технологии на спирте Альфа.

В процессе изготовления водка проходит многоступенчатую очистку серебром, а также "золотую фильтрацию" через тончайшие золотые нити - для придания уникальной мягкости и кристальной чистоты.

Водка имеет традиционный водочный аромат и долгое теплое послевкусие. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде, а также подавать к блюдам русской, кавказской и азиатской кухни.

ЦЕНА: 390 руб.



Князь Рюрик. Золотая

Высококачественная водка на основе 100% зернового спирта «Альфа». В процессе производства водка проходит многоступенчатую очистку, включающую фильтрацию через активированный уголь, импрегнированный серебром («Серебряная фильтрация»).

Прозрачная, мягкая и гармоничная водка, обладающая характерным ароматом с едва уловимыми нотками меда.

Отлично сочетается с традиционными блюдами русской кухни. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

ЦЕНА: 450 руб.



Князь Рюрик. Серебряная

Высококачественная водка на основе 100% зернового спирта «Альфа». В процессе производства водка проходит многоступенчатую очистку, включающую фильтрацию через активированный уголь, импрегнированный серебром («Серебряная фильтрация»).

Прозрачная, мягкая и гармоничная водка, обладающая характерным ароматом с едва уловимыми нотками меда.

Отлично сочетается с традиционными блюдами русской кухни. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

ЦЕНА: 413 руб.



Руж. Месье Карафон

Вино красное сухое столовое, произведено во Франции из винограда сортов Гренаш, Кариньян.

Легкое фруктовое вино с яркими нотками ежевичного варенья в аромате.

Станет прекрасным дополнением к легким салатам, мясным закускам, пицце и пасте. Подавать слегка охлажденным.

ЦЕНА: 292 руб.



Блан. Месье Карафон

Вино белое сухое столовое, произведено во Франции из винограда сорта Айрен.

Свежее, легкое вино с приятным фруктовым вкусом и цветочными нотками в аромате.

Прекрасно в качестве аперитива, а также в качестве сопровождения к салатам и блюдам из рыбы. Подавать хорошо охлажденным.

ЦЕНА: 292 руб.



Руж Муалле. Месье Карафон

Вино красное полусладкое столовое, произведено во Франции из винограда сортов Гренаш, Кариньян.

Вино пурпурно-красного цвета с фруктовым ароматом с оттенками малины и ежевики. Во вкусе преобладают нотки черничного варенья.

Рекомендуется подавать к десерту и к легким мясным закускам при температуре 16-18°С.

ЦЕНА: 292 руб.



Блан Муалле. Месье Карафон

Вино белое полусладкое столовое, произведено во Франции из винограда сорта Айрен.

Вино светло-соломенного цвета. Булет вина тонкий с нотками полевых цветов и белых фруктов. Вкус сбалансированный гармоничный.

При температуре 10-12°С рекомендуется подавать к рыбе и белому мясу.

ЦЕНА: 292 руб.



Камино дель вино. Те амо Бланко Наварра

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Виура, выращенного на Севере Испании, в популярном регионе Наварра.

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым бликами, с ароматом тропических фруктов и оттенком лайма. Очень свежее, хорошо сбалансированное вино.

Сервируется при t 10-12 оС. Послужит идеальным сопровождением к рыбе, овощным салатам, пасте и блюдам из риса.

ЦЕНА: 358 руб.