

HARDY'S

История компании Hardy's (Харди'с) началась в 1850 году, когда ее основатель – англичанин Томас Харди (Thomas Hardy), прибыв в Австралию, после длительного морского путешествия, решил построить здесь собственный бизнес.

Поначалу Томас занимался поставкой мяса на золотые прииски, что принесло ему немалый заработок, а в 1853 году разбил свой первый виноградник в долине МакЛарен. В 1878 году Томас приобрел старую мельницу и переоборудовал ее в винодельню. Тогда еще Томас не подозревал, что добьется невероятного успеха и станет «отцом-основателем австралийской винной индустрии». Начав свой бизнес всего с 1,2 га земли, уже к началу XX века англичанин стал владельцем самой крупной винодельни в Австралии – Hardy's Tintara, расположенной на главной улице долины МакЛарен.

В период с 1976 по 1992 года компания Hardy's приобрела несколько виноделен на территории Австралии, а в 2003 году вошла в концерн Constellation Brands, тем самым став крупнейшим поставщиком вина в стране. Сегодня компания ежегодно продает более 100 млн бутылок благородного напитка в 150 странах мира.

<http://www.hardyswines.com/emea/>



- История бренда насчитывает более 160 лет.
- Совершенство искусства виноделия на протяжении 6 поколений.
- Лидер категории австралийских вин в России и странах СНГ с 2001 года.
- Австралийский бренд №1 на объемообразующем рынке Великобритании, который задает общий тренд в континентальной части Европы и Азии.
- Более чем 9000 наград завоеванных на международных конкурсах.
- Вина Hardy's продаются в 150 странах мира.

HARDY'S

LEGACY WHITE SOUTH EASTERN AUSTRALIA HARDY'S ЛЕГАСИ УАЙТ ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АВСТРАЛИЯ ХАРДИ'С ПОЛУСУХОЕ БЕЛОЕ



Австралия, Юго-Восточная Австралия
South Eastern Australia GI



шардоне, коломбар



Сбор урожая. Сортировка ягод. Терморегулируемая алкогольная ферментация при пониженных температурах в емкостях из нержавеющей стали.



Золотисто-соломенный цвет. Привлекательный аромат с тонами зеленой груши и розовой мякоти грейпфрута, оттенками сухих луговых трав и сливочной карамели. Гармоничный округлый вкус с фруктово-цитрусовыми тонами сбалансирован мягкой кислотностью в сухом послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +8°C...+10°C к морепродуктам, легким закускам, блюдам из рыбы, например тальятте из тунца с молодым кабачком и соусом «пепе верде», стейку лосося, приготовленному на гриле, твердым и мягким сырам.



Алкоголь: 13% об.

Сахар: 7-9 г/л

Общая кислотность: 5,5 – 6,5 г/л

Объем: 0,75 л

LEGACY RED SOUTH EASTERN AUSTRALIA HARDY'S ЛЕГАСИ РЭД ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АВСТРАЛИЯ ХАРДИ'С ПОЛУСУХОЕ КРАСНОЕ



Австралия, Юго-Восточная Австралия
South Eastern Australia GI



шираз, каберне совиньон, пти вердо



Виноград выращен в зоне Riverland.



Сбор урожая. Сортировка ягод. Терморегулируемая алкогольная ферментация при пониженных температурах в емкостях из нержавеющей стали с последующей выдержкой. Непродолжительная выдержка в контакте с древесиной дуба.



Насыщенный рубиновый цвет. Интенсивный аромат изобилует оттенками вишни, черной смородины, ежевики и сливы, окутанных прозрачной вуалью из пряно-ванильных нюансов. В округлом мягком вкусе проявляются оттенки шоколада. Послевкусие длительное, фруктовое, с нотками специй.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к холодным закускам, например ростбифу и маслинам, к основным горячим блюдам из красного мяса, например томлёным говяжьим щёчкам, бифштексу, мягким и твердым сырам.



Алкоголь: 13% об.

Сахар: 8 – 10 г/л

Общая кислотность: 5 – 6 г/л

Объем: 0,75 л