

BILLA

Разнообразие вина

СОМЕЛЬЕ СЕРГЕЙ ПОПОВ
ПОЗНАКОМИТ ВАС С РЯДОМ
ИНТЕРЕСНЫХ ВИН, КОТОРЫЕ
ИДЕАЛЬНО ПОДОЙДУТ ДЛЯ
ЛЕГКОГО ЛЕТНЕГО УЖИНА.



С 1 по 31 августа 2018 г.

Вино Грюнер
Вельтлинер
Wegenstein
Австрия
белое сухое
12% alc., 0,75 л
старая цена 559,00

489⁰⁰

ЭКСКЛЮЗИВНО
в BILLA



**СУПЕРМАРКЕТЫ BILLA НЕИЗМЕННО РАДУЮТ
ПОКУПАТЕЛЕЙ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМ
ВЫБОРОМ И ШИРОКИМ АССОРТИМЕНТОМ
ВИННЫХ ПОЗИЦИЙ.
ЕЩЁ БОЛЬШЕ ВЫГОДНЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ
И ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О КОМПАНИИ
ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ НА САЙТЕ WWW.BILLA.RU**

Спасибо, что все с нами!



Ваш личный СОМЕЛЬЕ

ЗДРАВСТВУЙТЕ! МЕНЯ ЗОВУТ СЕРГЕЙ ПОПОВ, И СЕГОДНЯ Я БУДУ ВАШИМ СОМЕЛЬЕ. СОВСЕМ СКОРО МЫ ПРИСТУПИМ К ВЫБОРУ ЛУЧШЕГО ВИНА ДЛЯ ВАС, А ПОКА Я РАССКАЖУ НЕМНОГО О СЕБЕ.

В 2008 году начал профессиональную деятельность в должности шеф-сомелье отеля в г. Светлогорске. По итогам работы винная карта заведения была признана одной из лучших в Калининградской области.

Успешно продолжил деятельность в винных бутиках г. Москвы: занимался составлением винной карты, проводил дегустации.

В 2013 году в составе команды стал призёром конкурса «Лига сомелье. Москва» и создал бренд Winespeaker, цель которого – развитие культуры питания в России.

В 2017 году издал книгу «Путеводитель по аппелласьонам Франции», в которой легко и доступно рассказываю обо всем многообразии винных областей этой страны.

Являюсь членом Московской и Российской ассоциаций сомелье, обучаю персонал ресторанно-гостиничной сферы, составляю винные карты, провожу открытые дегустации и мастер-классы, а также частные дегустации в различных форматах: лекция, банкет, фуршет.

Моя цель – помогать людям познавать винный мир и делать свой выбор вне зависимости от бренда, а лишь исходя из знаний и множества вкусовых предпочтений.

Из словаря винодела

Аперитив	Слабый или крепкий алкогольный напиток, употребляемый перед едой для поднятия аппетита.
Вино позднего урожая	Вино с большим содержанием сахара и насыщенным ароматом, изготовленное из очень зрелого винограда, собранного после обычного сбора урожая.
Выдержка вина	Длительное хранение вина в условиях, способствующих улучшению его качества.
Кислотность вина	Естественное свойство винограда, благодаря которому красное вино возбуждает аппетит, а белое освежает. Повышенная кислотность придает вину резкий вкус, а ее недостаток делает вкус пресным и простым.
Новый Свет	Регионы виноделия, находящиеся вне традиционных европейских районов виноделия. В частности: Австралия, Аргентина, Канада, Чили, Новая Зеландия, Южная Африка и США.
«Питкое» вино	Вино, которое легко пьется и не требует сочетания с узко определенным набором блюд.
Старый Свет	Традиционные районы виноделия в Европе.
Танины	Жесткие, горькие вещества в красном вине, которые попадают в него из кожицы, косточек, листьев винограда, а также из дерева бочек при выдержке. Танины обладают вяжущими вкусовыми качествами и оставляют характерную терпкость на языке.
«Тело» вина	Комплекс вкусоароматических ощущений, который формируется во рту после глотка вина. Иными словами, – это вязкость, плотность, тягучесть, вес напитка. Например, среднетельное вино содержит примерно 13,5% алкоголя, поэтому вина крепостью менее 13% считаются легкими, а более 14% – тяжелыми. «Тело» важно при подборе вина для того или иного блюда. Чем легче блюдо, тем легчедолжно быть вино, и наоборот.
Энолог	Эксперт в области виноделия, специалист по технологии изготовления вин.

ЛЕДЯНОЕ ВИНО – СЛАДКОЕ И УНИКАЛЬНОЕ

ОКАЗАВШИСЬ В АВСТРИИ, ГЕРМАНИИ ИЛИ КАНАДЕ,
ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ МЕСТНОЕ УНИКАЛЬНОЕ
ЛЕДЯНОЕ ВИНО – ICE WINE.

Именно в этих странах удается поймать те редкие климатические условия, необходимые для его изготовления.

Виноград, из которого производят это десертное вино, называют «замороженным», концентрация сахара в нем очень высокая.



Собирают его исключительно при -7°C , ночью или ранним утром и только вручную. Сок из мороженых плодов отжимают в перчатках и чаще всего



прямо на улице, чтобы виноград не нагревался от тепла рук и помещения.

Льдинки воды в получившемся соке всплывают наверх, их убирают, а концентрированное сусло отправляют на брожение. Так получается насыщенное сладкое вино с содержанием сахара от 150 до 350 г/л. Крепость такого напитка варьируется от 9 до 12 %. Объем производства ice wine невелик, поэтому его стоимость начинается от 2-3,5 тысяч за небольшую бутылку 0,375 л.



Вина из Австрии

ЗНАМЕНИТЫЕ АВСТРИЙСКИЕ ВИНА

Общая площадь плодоносящих виноградников Австрии составляет около 51 тыс. гектаров. Большинство из них расположены на востоке и юго-востоке страны.

В Австрии выделяют четыре винные области:

- Нижняя Австрия (Lower Austria);
- Вена (Vienna);
- Бургенланд (Burgenland);
- Штирия (Styria).

Белых вин в Австрии значительно больше, чем красных. 70% от общей площади виноградников занято 22 сортами белого винограда, из которого согласно закону можно производить качественные вина. Площади, занимаемые красным виноградом (13 сортов вина), возросли в последние годы до 30%.



**Вино
Donau Krone
Мускат
Оттонель
Wegenstein**
белое п/сладкое
12% алк., 0,75 л
старая цена 469,00

39900



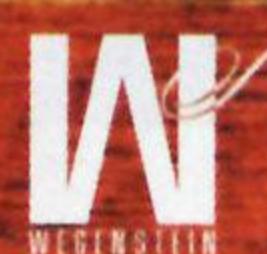
Мускат Оттонель



Идеально со сладким сыром,
десертом



Температура подачи — 10 °C



**Вино
Мускат
Оттонель
Либлих
Wegenstein**
белое п/сухое
12% алк., 0,75 л
старая цена 679,00

58900



Мускат Оттонель



С сыром



Температура подачи — 10–12 °C



Вина из Австрии



**Вино
Шардоне Классик
Wegenstein**

белое сухое

12% алк., 0,75 л

старая цена 679,00

589⁰⁰



Шардоне



Форель и лосось



Температура подачи — 8–10 °C



**Вино
Цвайгельт
Wegenstein**

красное сухое

14% алк., 0,75 л

старая цена 559,00

489⁰⁰



Мерло



Пицца, паста, ветчина, мясные блюда



Температура подачи — 16–18 °C



**Вино
Блауфренкиш
Классик
Wegenstein**

красное сухое

13% алк., 0,75 л

старая цена 699,00

589⁰⁰

Сорт винограда Блауфренкиш культивируется в Австрии, Германии, Венгрии и других странах Восточной Европы. Из него получаются достаточно интересные легкие вина.

Цветовая структура вина напоминает кожуру граната. В аромате присутствуют пряные ноты перца, прелой листвы, также ощущимы оттенки красных ягод: вишни, рябины и калины.

Кислотность вина слабая, танины мягкие, бархатистые. Во вкусе чувствуется пряность тимьяна и черного перца, присутствует легкий вяжущий эффект от рябины или брусники.



Блауфренкиш



Жареное белое мясо, тушеная телятина, паста с красным соусом, грибы, овощи на гриле



Температура подачи — 16–18 °C



Вина из Австрии

**Вино
Цвайгельт Роуз
Wegenstein**
розовое сухое
12% alc., 0,75 л
старая цена 559,00

Розовое вино – отличный вариант свежего фруктово-ягодного вина с хорошей кислотностью и универсального в гастрономическом плане.

Аромат вина элегантный, в джемовых тонах, с оттенками клубники и красных ягод.

Вкус достаточно яркий, свежий и легкий, с оттенками клубники. Несмотря на то что вино сухое, отчетливо ощущается сладость.

Подойдет как в качестве аперитива, так и в сочетании с легкими закусками.



Цвайгельт



Лёгкие закуски, салаты
с фруктами, ягоды



Температура подачи – 10 °C

КОРОЛЬ ВИН КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН

Каберне-Совиньон, пожалуй, можно назвать самым распространенным красным вином в мире.

Одноименный сорт винограда выращивают практически везде.

Вина из него всегда получаются понятными, без сюрпризов. Кроме того, это универсальное вино, которое подойдет ко многим блюдам.

Cabernet
Sauvignon

**Вино
Вельшрислинг
Wegenstein**
белое сухое
11,4% alc., 0,75 л
старая цена 559,00



Вельшрислинг



Свежая рыба



Температура подачи – 8-10 °C



Вина из Австрии



**Вино
Domenica
Мерло**

Страна произрастания
винограда: Италия
красное сухое
11,5% алк., 0,75 л
старая цена 529,00

44900



Мерло



Пицца, паста, ветчина, мясные
блюда



Температура подачи — 16–18 °C



**Вино
Domenica
Каберне-Совиньон**

Страна произрастания
винограда: Италия
красное сухое
11,5% алк., 0,75 л
старая цена 529,00

44900



Каберне-Совиньон



Красное мясо и зрелые сыры



Температура подачи — 16–18 °C

Вина из сорта винограда Цвайгельт, самого популярного в Австрии, часто имеют цвет вишни.

Аромат вина достаточно сдержаный, с оттенком недоспелой кислой вишни.

Во вкусе ощущима кислотность и мягкие танины, слышны оттенки ежевики и черники.

Рекомендовано любителям полусухих и полусладких вин.



Цвайгельт



Лёгкие мясные закуски, салаты с
говядиной, жареный сыр
с ягодным соусом



Температура подачи — 16–18 °C



**Вино
Цвайгельт
Либлих
Wegenstein**

красное п/сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 659,00

58900





Вина из Австрии



**Вино
Stone Way
Совиньон Блан**

Страна произрастания
винограда: Чили
белое сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

49900



Совиньон Блан



Блюда из рыбы и птицы



Температура подачи — 10 °C



**Вино
Stone Way
Каберне-Совиньон**

Страна произрастания
винограда: Чили
красное сухое
12% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

49900



Каберне-Совиньон



Красное мясо, голубой сыр



Температура подачи — 15 °C

Французский сорт Шенен Блан, попав в Южную Африку, стал одним из важнейших сортов в стране. Данное вино изготавливают в Австрии из виноматериала производства ЮАР.

Цвет вина бледный, с зеленоватым оттенком. В сдержанном аромате присутствуют едва уловимые сливочные ноты, более ощутимы ноты абрикоса, белых цветов и мёда.

Хорошая кислотность вина делает вкус легким и свежим. Во вкусе можно услышать зеленые оттенки травы, крыжовника, яблока, груши и неспелого ананаса в сочетании с нотами грейпфрута, который добавляет приятную горчинку. Подойдет в качестве аперитива.



Шенен Блан



Морепродукты, белая рыба, салаты с цитрусовыми



Температура подачи — 10 °C

**Вино
Stone Way
Шенен Блан**

Страна
произрастания
винограда: ЮАР
белое сухое
11,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

49900

10

ЧТО ПОДАТЬ К БЕЛОМУ ВИНУ?

ХРУСТАЩЕЕ СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ароматное, нежное, буквально тающее во рту печенье с сыром и пряными травами будет готовиться не дольше, чем охлаждается вино.

Ингредиенты:

- мука – 100 г
- сливочное масло – 100 г
- твёрдый сыр – 100 г
- желток – 1 шт.
- соль – 1 щепотка
- сушеный розмарин, орегано, тимьян – по вкусу
- сушеный острый красный перец – 1 щепотка

Этапы приготовления:

1. Муку просеять, добавить щепотку соли, пряные травы по вкусу, щепотку красного перца.
2. К муке добавить холодное сливочное масло в кубиках и быстро порубить ножом, добавить тёртый сыр, перемешать. Затем добавить желток, снова перемешать.
3. Сформовать тесто в шар, накрыть плёнкой и убрать в холодильник на 30 минут.
4. Разогреть духовку до 180 °С. Застелить противень пекарской бумагой. Раскатать тесто толщиной 3 мм, с помощью вырубки вырезать печенье.
5. Выложить тесто на противень и выпекать 15 минут.





Вина из Италии

ВИНА ИТАЛИИ

Благоприятные природные условия Апеннинского полуострова с древнейших времён способствовали выращиванию винограда и виноделию в солнечной Италии.

На протяжении веков в этой стране занимались культивированием и селекцией винограда, в результате чего были получены совершенно уникальные местные лозы. Сейчас в каждом регионе Италии есть свои собственные местные сорта винограда, которые не выращиваются больше нигде.

Один из самых распространенных сортов винограда в Италии – красный Санджовезе. Он занимает 11% всех виноградников и выращивается в основном в центральной части страны.



Вино
Duca del Frassino
Вальполичелла

красное сухое

12,5% алк., 0,375 л
старая цена 449,00

37900



Корвина — 70%, Рондинелла —
25%, Молинара — 5%



Красное мясо, сыры



Температура подачи — 16–18 °C



Вино
Duca del Frassino
Соаве

белое сухое

12,5% алк., 0,375 л
старая цена 309,00

27900



Гарганега



Закуски из рыбы, моллюски
и белое мясо



Температура подачи — 10–12 °C



Вина из Италии



**Вино
Cantine Alesine
Пино Гриджио**
белое сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

51900



Пино Гриджио



В качестве аперитива в сочетании с антипасто, с рыбой, макаронными блюдами и салатами



Температура подачи — 10–12 °C



**Вино
Sorelli
Кьянти Био**
красное сухое
12% алк., 1 л
старая цена 1299,00

99900



Санджiovезе



Красное мясо, сыры



Температура подачи — 16–18 °C



**Вино
Пино Гриджио
Гарганега**
белое сухое
11,5% алк., 0,75 л
старая цена 549,00

45900



Гарганега — 80%,
АлПино Гриджио — 20%



Закуски, варенье, легкие супы,
белое мясо, рыбные блюда



Температура подачи — 10–12 °C



**Вино
Leonardo
Пино Гриджио**
белое сухое
12% алк., 0,75 л
старая цена 789,00

66900



Пино Гриджио



В качестве аперитива, а также как пары к легким закускам, салатам, рыбным блюдам.



Температура подачи — 10–12 °C

BILLA



Вина из Италии



**Вино
Россо
Villa Pani**

красное п/сухое
13% алк., 0,75 л
старая цена 579,00

48900



Красные сорта винограда



Пицца, паста, сыры



Температура подачи — 16–18 °C



**Вино
Бьянко
Villa Pani**

белое п/сухое
12% алк., 0,75 л
старая цена 579,00

48900



Белые сорта винограда



Рыба, морепродукты, мясо птицы,
сыры



Температура подачи — 8–10 °C

ОТКУДА РОДОМ СОМЕЛЬЕ?

Вероятно, наименование «сомелье» имеет итальянские корни. В XVII веке герцог из Пьемонта издал указ, в котором учреждалась должность «сомильере» (итал. somigliere). Один из придворных дегустаторов поднимался на ранг выше и отвечал за выбор отборных напитков.

В его обязанности входило изучение и оценка качества вин и очередность их подачи к столу.



**Вино
Corte Federico
Монтепульчано**

красное сухое
13% алк., 0,75 л
старая цена 479,00

39900



Монтепульчано



Красное мясо и спелые томаты



Температура подачи — 16–18 °C

ЧТО ТАКОЕ SO₂ И С ЧЕМ ЕГО ПЬЮТ?

СЕГОДНЯ НА БОЛЬШИНСТВЕ ВИННЫХ БУТЬЛОК МОЖНО УВИДЕТЬ НАДПИСЬ О СОДЕРЖАНИИ В ПРОДУКТЕ ДИОКСИДА СЕРЫ SO₂. ЧТО ЭТО И СТОИТ ЛИ ЭТОГО ОПАСАТЬСЯ?

Мнение эксперта: диоксид серы (или консервант Е220) сегодня присутствует на этикетках абсолютно всех вин, он может быть также указан на лицевой этикетке как сульфит. На самом деле диоксид серы используют очень давно, а указывать его наличие на этикетке производителей обязали 10 лет назад.

Диоксид серы – это бесцветный газ, который используется в пищевой промышленности для предотвращения размножения грибков и микроорганизмов.

Некоторые потребители действительно считают это вещество врагом № 1. Это не консервант, а скорее антисептик, потому что диоксид серы – тот компонент, который входит в структуру вина, и его разрешено использовать виноделам.



На самом деле диоксид серы выделяется естественным путем в процессе брожения и потом в большинстве случаев в вино добавляется лишь малая толика этого вещества. Она даже меньше, чем прописано в законодательстве.

Например, если в европейских странах разрешено 200 мг диоксида серы на 1 литр, то по факту в винах присутствует около 100 мг, то есть в два раза меньше. Диоксид серы в таком количестве не оказывает никакого влияния на организм человека и совсем не опасен, это уже давно доказано учеными.

ВИНА ИСПАНИИ

Вина Испании являются одними из самых известных в мире. Они славятся своим сильным вкусовым букетом, особенно красные, которые составляют основу ассортимента вин Испании за пределами страны.

Винодельческим регионам Испании, производящим лучшие вина в стране, присвоен официальный статус D.O. (исп. denominación de origen – наименование места происхождения).

Помимо географической зоны такой статус отражает также особый процесс производства и выдержки вин данного региона. Информация о D.O. всегда указывается на этикетке бутылки.

Каталония – регион Испании с наибольшим количеством зарегистрированных D.O.



**Вино
Finca el Rejoneo**
белое сухое
12% alc., 1,5 л
старая цена 999,00

84900



Совиньон Блан



Салаты, рыбные блюда, десерты



Температура подачи — 10-12 °C



**Вино
Finca el Rejoneo**
красное сухое
13% alc., 1,5 л
старая цена 999,00

84900



Каберне-Совиньон



Мясные блюда, рис, овощи



Температура подачи — 14-16 °C



Вина из Испании



**Вино
San Valentin
Гарнacha**

красное сухое
14% алк., 0,75 л
старая цена 899,00

765⁰⁰



Парельяда — 100%



Мягкие моллюски и ракообразные, крабы, рыба в сладком соусе, сладкая выпечка



Температура подачи — 8 °C



**Вино
Finca del Mar
Шардоне**

белое сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

449⁰⁰



Шардоне



Морепродукты, салаты, белое мясо



Температура подачи — 12-14 °C

Вино категории Крианца, а значит, прошло бочковую выдержку (в данном случае в течение 6 месяцев) и заведомо более структурное.

Цвет слегка красноватый, напоминает незрелую вишню.

В аромате чувствуется слива, кожура граната и оттенки рябины. Вино имеет танины и ярко выраженное тело и структуру.

Во вкусе слышны оттенки дуба, легкой копчености, пряностей и сладкой ванили. Интересный вариант вина для летнего ужина на природе.



Темпранильо



Говядина, баранина, телятина, приготовленные на огне



Температура подачи — 18-20 °C

**Вино
Finca del Mar
Темпранильо**

красное сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

449⁰⁰



Вино молодое, легкое, питкое и освежающее. Цвет – светлосолнечный. Аромат достаточно пышный, насыщенный, яркий, с нотами сухофруктов, кураги, айвы, абрикоса и медовыми оттенками. Вкус слегка сливочный, медовый, с ярко выраженными нотами экзотических фруктов, абрикоса и джемовыми оттенками, отчетливо ощущается сладость. Кислотность выражена слабо. Вино оставляет очень долгое сладковатое послевкусие.

Придется по вкусу любителям полусладких вин.



Парельяда



Рыба в кисло-сладком соусе, белое мясо, паста, выпечка с ягодами



Температура подачи – 10–12 °C



Вино
San Valentín
Перельяда

белое п/сухое

11,5% алк., 0,75 л

старая цена 899,00

765⁰⁰

А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Европейские вина, как правило, называются в честь места их происхождения (например, «Кьянти», «Бордо»), а неевропейские вина носят названия сортов винограда (например, «Пиноньюар», «Мальбек»).



Вино
Castillo
Santa Barbara
Крианца

красное сухое

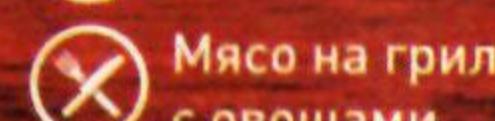
13% алк., 0,75 л

старая цена 779,00

659⁰⁰



Темпранильо



Мясо на гриле и тушеное с овощами



Температура подачи – 12–14 °C

САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ МИФЫ О ВИНЕ

С ВОЗРАСТОМ ВИНО СТАНОВИТСЯ ТОЛЬКО ЛУЧШЕ

Есть вина, предназначенные для выдержки в бутылке, с возрастом они приобретают сложность и утонченность. А есть вина, которые нужно пить молодыми, так как с возрастом они утрачивают свой аромат и ту особенную первоначальную свежесть.



СЛАДКИЕ ВИНА ПЬЮТ ТЕ, КТО СОВСЕМ НЕ РАЗБИРАЕТСЯ В НИХ

Здесь следует учитывать, о каких винах идет речь: натурально сладких десертных, в которых уровень сахара повышается за счет естественных процессов, или о винах, производимых с добавлением сахара. Вторые – недорогие напитки, которые действительно сложно назвать вином, и они вряд ли придется по вкусу настоящим ценителям.

РОЗОВОЕ ВИНО ПОЛУЧАЮТ СМЕШЕНИЕМ КРАСНОГО И БЕЛОГО

Розовое вино (розе) – это особенный, самостоятельный тип вина. Его создают двумя методами. Первый способ такой же, как и у красного вина, только контакт виноградного сока и кожицы длится значительно меньше. Второй способ – «кровопускание», когда виноград, загруженный в большие чаны, естественно лопается, и вытекающий сок, пробиваясь сквозь толщу плодов, успевает слегка окраситься.



САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ МИФЫ О ВИНЕ



Вина из Франции

ВИНА ФРАНЦИИ

Франция – родина таких популярных сортов винограда, как Каберне-Совиньон, Шардоне, Совиньон Блан и Сира, которые культивируются сегодня по всему миру.

Подробно ознакомиться с интереснейшей историей и технологией знаменитого французского виноделия можно в Музее вина, который открылся в Париже в 1984 году.



Вино
**Chateau
Haut-Courbian
Medoc**
красное сухое
12% алк., 0,75 л
старая цена 839,00

72900



Каберне Совиньон – 56%, Мерло – 29%, Каберне-Фран – 12%,
Пти Вердо – 3%



Блюда из мяса



Температура подачи – 8–10 °C



Вино
**Beau Ceran
Бордо**

белое сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 699,00

59900



Мерло – 60%, Каберне-Совиньон – 20%, Каберне-Франк – 20%



Мясные блюда, птица, сыры



Температура подачи – 17–18 °C



Вино
**Beau Ceran
Бордо**

красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 699,00

59900



Совиньон – 40% Семильон – 35%,
Мюскадель – 25%



Морская рыба, морепродукты,
овощи на гриле и сыры



Температура подачи – 8–10 °C



Вина из Франции



Вино
Yvon Mau
Коломбар-
Шардоне

белое сухое
10,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

49900



100% Каберне-Совиньон



Красное мясо (запеченное или
жареное), выпечка с мясной на-
чинкой



Температура подачи — 18-20 °C



Вино
Yvon Mau
Каберне-Совиньон

красное сухое
10,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

49900



Коломбар – 80%, шардоне – 20%



Рыба под жирным соусом, блюда
из мяса птицы, печеная тыква,
молодые сыры



Температура подачи — 10-12 °C



Вино
Cellier
des Dauphins

красное сухое
13,5% алк., 0,25 л
старая цена 279,00

23900



Гренаш, Сира



Куриный шницель, паста с мясным
соусом, сыры, холодные мясные
закуски



Температура подачи — 18-16 °C



Вино
Cellier
des Dauphins

белое сухое
13% алк., 0,25 л
старая цена 279,00

23900



Гренаш Блан, Клэрет



Морепродукты, рыба, блюда из белого
мяса, жаркое из свинины с яблоками,
грушами или персиками



Температура подачи — 8-10 °C



Вина из Чили

ВИНА ЧИЛИ

Уникальные климатические условия и географическое положение южно-американской страны позволяют выращивать великолепный виноград.

Виноделие пришло в эту страну в середине XVI века вместе с испанскими завоевателями, которые завезли в Чили виноградную лозу и разбили виноградники.

Официальная дата появления на свет чилийских вин – 9 марта 1555 года. Именно в это день Духовный совет Сантьяго призвал верующих самостоятельно собирать виноград и производить вино и издал документ под названием «Акт рождения чилийских вин». С того момента в Чили начали появляться винодельческие хозяйства.

Выходец из Бордо, сорт винограда Карменер, завоевал доверие в Чили сегодня считается одним из основных красных сортов винограда в этой стране. Аромат вина яркий, с отчетливыми нотами зеленого болгарского перца, черного перца, розмарина и чернослива.

Во вкусе чувствуется терпкость, пряные оттенки бадьяна и черный перец. Танины ощущимые, при этом довольно мягкие, обволакивающие, что добавляет вину благородства. Отличное сопровождение для летнего ужина с мясом.



Карменер



Баранина и телятина на гриле, овощи на гриле, блюда с пряными специями, дичь



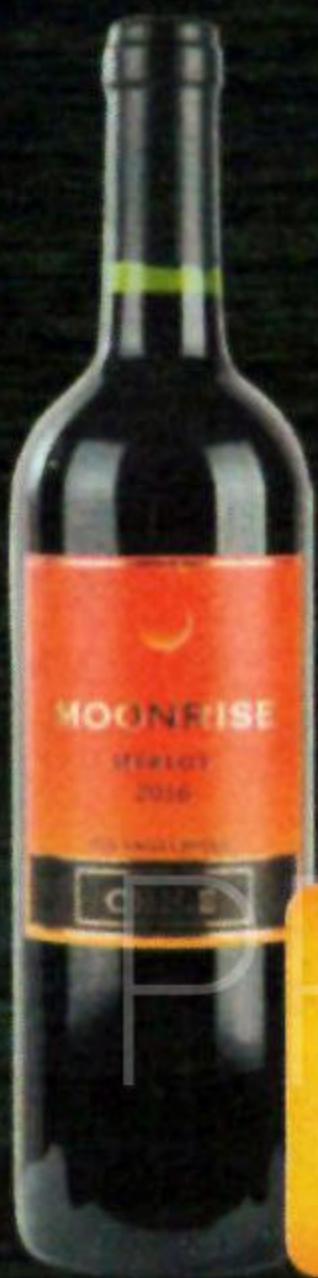
Температура подачи – 16–18 °С

**Вино
Moonrise
Карменер**
красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 499,00

425⁰⁰



Вина из Чили



**Вино
Moonrise
Мерло**

красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 499,00

425⁰⁰



Мерло



Красное мясо



Температура подачи — 14–16 °C

ВИНА НОВОГО СВЕТА

Вина Нового Света — это вина, произведенные за пределами традиционных винодельческих районов Европы и Ближнего Востока (Чили, Аргентина, ЮАР, Австралия и др.).

Сочные и выразительные, вина Нового Света отличаются ярким фруктовым вкусом и, как правило, чуть большей крепостью.



**Вино
L.F.Edwards
Reserva
Мерло**

красное сухое
14% алк., 0,75 л
старая цена 859,00

729⁰⁰



Мерло



Блюда из красного и белого мяса,
сыры



Температура подачи — 15–17 °C



**Вино
L.F.Edwards
Reserva
Шираз**

красное сухое
14% алк., 0,75 л
старая цена 859,00

729⁰⁰



Шираз



Красное мясо, пряные сыры



Температура подачи — 16–18 °C

BILLA



Вина из Австралии

ВИНА АВСТРАЛИИ

Сегодня Австралия – четвертый в мире экспортёр вин, и производство этого напитка растет в стране с каждым днем. Винная индустрия Австралии – это более 60 регионов и почти 2 000 виноделен. При этом австралийская философия виноделия значительно отличается от европейской. Здесь характер вина определяется сортом винограда, где бы он ни был выращен, а не конкретными климатическими условиями и типом почвы.

Большую часть австралийских вин изготавливают из винограда, выращенного в совершенно разных районах, откуда затем вина доставляют в автоцистернах и купажируют по специальной формуле с другими винами.



**Вино
Wallaby Creek
Шардоне**

белое сухое

13% алк., 0,75 л

старая цена 679,00

575⁰⁰



Шардоне



Различные блюда из белого мяса,
морепродукты, сыры



Температура подачи – 10–12 °C



**Вино
Wallaby Creek
Шираз**

красное сухое

13% алк., 0,75 л

старая цена 679,00

575⁰⁰



Шираз



Блюда из красного мяса и сыры



Температура подачи – 16–18 °C



Вина из Новой Зеландии

ВИНА НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ

Новая Зеландия славится своими легкими, «прохладными» и строгими винами. Так, эта страна является родиной нового эталона Совиньон Блан – терпкого, отлично структурированного белого вина с ягодно-фруктовыми тонами, медовыми оттенками и нотками цитрусовых и ванили.

Ввиду особенностей климата вина Новой Зеландии не самые дешевые из изготовления, поэтому производители делают ставку на качество, а не на количество продукта.

В стране функционирует более 300 виноделен, которые работают с винами класса премиум, но достаточно и тех, которые производят недорогие варианты этого напитка.



Вино
Babich
Совиньон Блан

белое сухое
12,5% alc., 0,75 л
старая цена 1799,00

152900



Вино
Babich
Пино Нуар

красное сухое
13% alc., 0,75 л
старая цена 1799,00

152900



Совиньон Блан – 100%



Морепродукты



Температура подачи – 12 °C



Пино Нуар – 100%



Рагу из ягненка с баклажанами,
грибной пирог



Температура подачи – 16 °C

BILLA



Вина из Болгарии

НОВОЕ ЛИЦО БОЛГАРСКИХ ВИН

Пусть вас удивят и покорят болгарские вина! Между традицией и современностью вина Болгарии возрождаются из пепла, как Феникс. Семейная винодельня Бургозоне участвует в этом возрождении. Владельцы представляют новое поколение болгарских производителей, для которых качество является обязательным. Уже более десяти лет эта семейная винодельня производит современные, изящные вина, на уникальной местности расположенной на берегу мифической реки Дунай.

В Болгарии для производства вин используют европейские сорта винограда и опыт энологов Франции, Италии, Испании и других стран.

Данное вино имеет слегка лососевый цвет. Аромат яркий, «сладостный», с оттенками клубничного варенья или джема и слегка перезрелых красных лесных ягод. Послевкусие долгое, сладковатое, с ярко выраженными нотами дыни и сладкого чая каркаде. Прекрасная кислотность делает вино более гармоничным.

Хорошо в качестве аперитива. Придется по вкусу любителям полусухих вин.



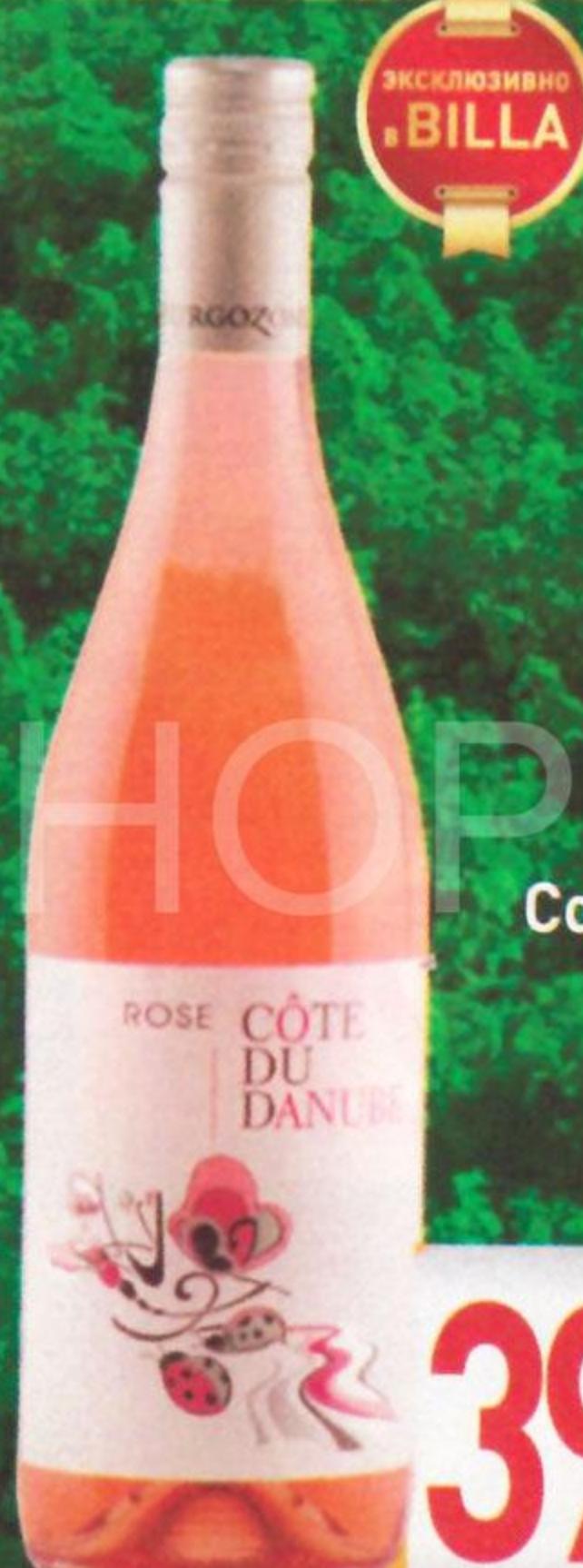
Каберне-Совиньон, Сира



Фруктовые салаты и лёгкие фруктовые десерты



Температура подачи — 8-10 °C



Вино
Cote Du Danube
Rose

розовое сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 499,00

39900



Вина из Болгарии



Вино
Cote Du Danube
Каберне-
Совиньон
красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 499,00

39900



Каберне-Совиньон



Мясо на гриле, баранина и сыры



Температура подачи — 16–18 °C



Вино
Cote Du Danube
Мерло-Каберне
красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 499,00

39900



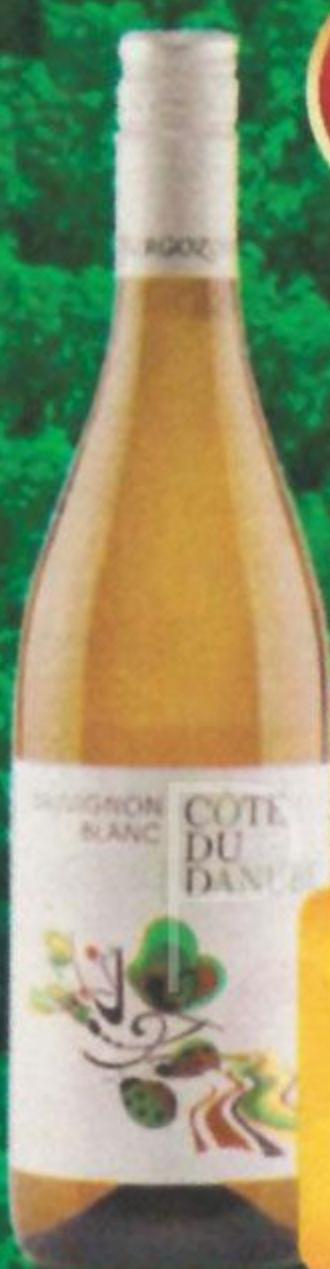
Мерло, Каберне



Жареное мясо, грибы, баранина
и сыры



Температура подачи — 16–18 °C



Вино
Cote Du Danube
Совиньон
белое сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 499,00

39900



Совиньон Блан



Овощи на гриле, рыба, сыры и
блюда азиатской кухни



Температура подачи — 10–12 °C

ЛЕГКО ЗАПОМНИТЬ

Белые
вины

подаются
с белым мясом
или рыбой

Красные
вины

хороши в паре
с красным
мясом

Игристые
вины

созданы
для фруктов
и легких закусок

Сладкие
вины

отлично
подойдут
на десерт



Вина из Болгарии

ТРАДИЦИИ БОЛГАРСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

Активному развитию виноделия в Болгарии во многом способствовало соседство страны с Византией, чья культурная традиция была связана с употреблением вина.

И хотя сегодня вся территория Болгарии в той или иной степени «виноградна», по традиции красное вино производят в основном на юге страны, белое – на севере.

Самый важный день в году для любого винодела Болгарии – это 14 февраля, знаменитый праздник обрезки и подвязки лозы Трифон Зарезан. В этот день все виноделы надевают свою лучшую одежду и во всей стране царит атмосфера веселья.



Вино
Wine Union
Каберне-Совиньон

красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



Каберне-Совиньон



Блюда из красного мяса
и различные виды сыров



Температура подачи – 16–18 °C



Вино
Wine Union
Мерло

красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



Мерло



Блюда из красного мяса
и различные виды сыров



Температура подачи – 16–18 °C



Вина из Болгарии

Вина из трех сортов винограда: Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран – называют «Бордо блэнд», поскольку в этом регионе Франции большинство вин делают именно из этих сортов.

Вино по цветовой гамме насыщенное, темное, густое. В аромате чувствуются оттенки спелых черных лесных ягод в сочетании с нотами табачного листа, древесины и черного перца.

Во вкусе ярко ощутимы танины, ноты черного кофе и перца. Перед употреблением стоит немного подержать в бокале, чтобы вино «подышало». Это вино для тех, кто постепенно переходит от более легких, простых вин к более сложным.

Мерло, Каберне Совиньон, Каберне-Фран

Телятина на гриле, копченые колбасы, каре ягненка

Температура подачи — 16–18 °C

**ЭКСКЛЮЗИВНО
BILLA**

**Вино
Wine Union
Мерло,
Каберне Совиньон,
Каберне Фран**

красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



**Вино
Wine Union
Мерло –
Каберне-Совиньон**

красное сухое
13,5% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



Мерло и Каберне-Совиньон



Блюда из красного мяса
и различные виды сыров



Температура подачи — 16–18 °C



**Вино
Wine Union
Мускат –
Совиньон Блан**

белое сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



Мускат и Совиньон Блан



Блюда из птицы, рыбы
и различные виды сыров



Температура подачи — 10–12 °C



Вина из Болгарии



Вино
Wine Union
Шардоне

белое сухое
13% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



Шардоне



Блюда из птицы, рыбы
и различные виды сыров



Температура подачи — 10–12 °C



Вино
Wine Union
Совиньон Блан –
Шардоне

белое сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



Совиньон Блан и Шардоне



Блюда из рыбы, птицы
и различные виды сыров

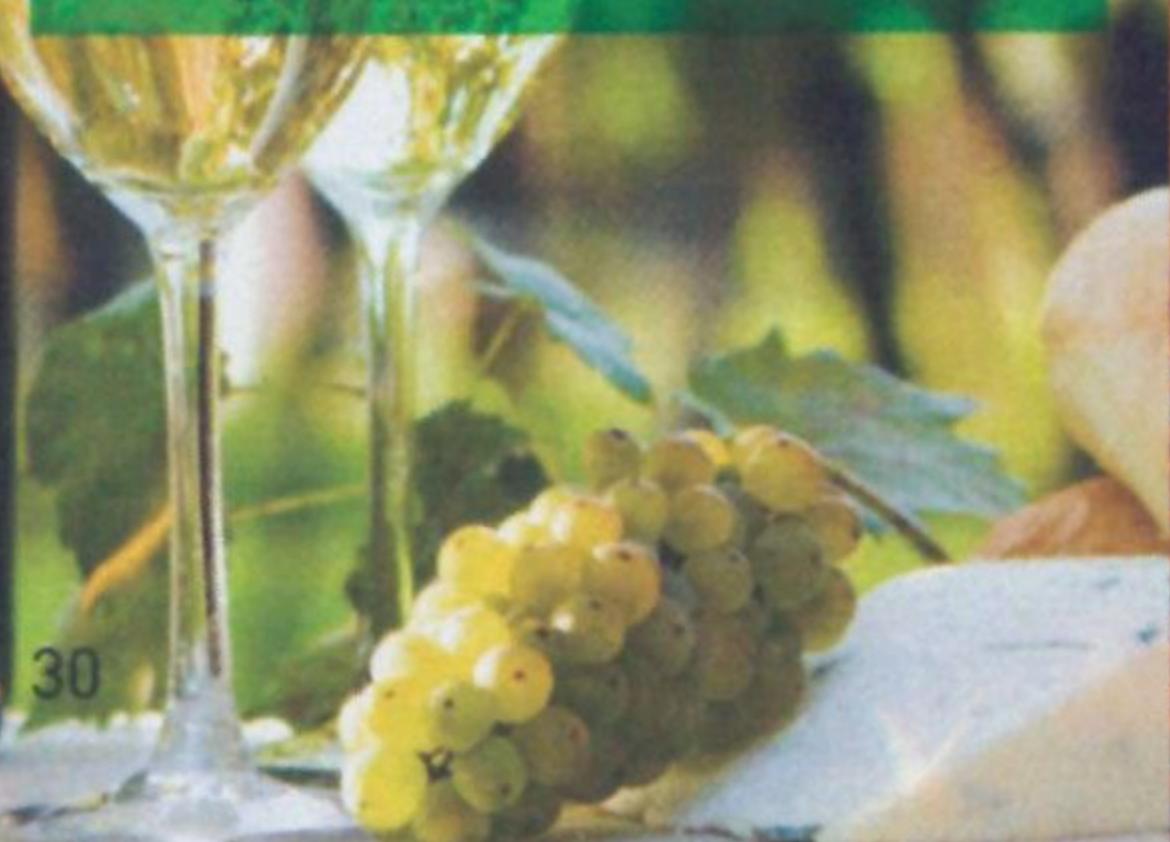


Температура подачи — 10–12 °C

ЛЮБИМЧИК ШАРДОНЕ

Самый популярный сорт
белого вина – обожаемый мно-
гими Шардоне.

Он восхищает тысячи поклон-
ников своим особенным фрукто-
во-маслянистым вкусом с нотка-
ми дубовой древесины.



30



Вино
Wine Union
Совиньон Блан

белое сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 449,00

37900



Совиньон Блан



Блюда из птицы, рыбы
и различные виды сыров



Температура подачи — 10–12 °C

ВИНТОВАЯ КРЫШКА: АРГУМЕНТЫ ЗА!

**МНОГИЕ СЧИТАЮТ, ЧТО ХОРОШЕЕ ВИНО НЕ МОЖЕТ
БЫТЬ ЗАКУПОРЕНО ВИНТОВОЙ ПРОБКОЙ.
НО ТАК ЛИ ЭТО НА САМОМ ДЕЛЕ?**

Мнение эксперта: к винам с винтовой крышкой у потребителей сегодня предвзятое отношение, но в действительности такая крышка имеет массу преимуществ. В частности, она защищает вино от болезней.

А «болеть» вино может, например, из-за распространения микробов пробкового дерева. Такое вино не опасно для человека, но приобретает неприятные оттенки в аромате и вкусе.



Винтовая пробка – это инновационная структура, которая позволяет вину сохранять свое качество, а потребителям – быть уверенными во вкусе выбранного напитка.

Винтовая пробка отлично сохраняет свежесть, кислотность, аромат, поэтому предназначена для вин, которые желательно выпить



как можно скорее – в ближайшие 3–5 лет.

Сегодня многие страны используют для своих вин именно винтовую пробку и из соображений экологичности: количества вина растет, и корковых деревьев на всех не хватает.

Кроме того, винтовая пробка намного дешевле, чем корковая, что сказывается в конечном итоге и на стоимости вина для потребителя.



Вина из Греции

ВИНА ГРЕЦИИ

Вино с древнейших времен занимает одно из главных мест в рационе греков наряду с водой, солью, мясом и хлебом.

Завтрак любого гражданина Древней Греции начинался с куска хлеба, смоченного неразбавленным вином.

Сегодня в Греции вино пьют и в выходные, и в будни, и по праздникам, и за обедом, и за ужином – всегда!

Данное вино легкое по цветовой гамме. Аромат достаточно яркий, фруктово-ягодный, в нем присутствуют сладкие красные и черные ягоды в сочетании с древесными нотами и приятными джемовыми оттенками.

Вкус контрастный: лесные ягоды прекрасно гармонируют с кислотностью. Вино достаточно легкое, питкое, элегантное, с приятным ровным ягодно-фруктовым послевкусием.

Каберне-Совиньон - 60%, мерло - 40%

Телятина с кунжутом, овощи на гриле, теплые салаты с овощами

Температура подачи – 16–18 °C



36900

Вино
Ionos

белое сухое

12% алк., 0,75 л

старая цена 439,00



Родитис — 85%, мускат — 15%



Свежие салаты, паста под белым соусом, рыбные блюда и морепродукты



Температура подачи — 10–12 °C

Вино
Ionos

красное сухое

12% алк., 0,75 л

старая цена 439,00

36900





Вина из Сербия

ВИНА СЕРБИИ

Большое внимание в этой стране уделяется именно местным сортам винограда, благодаря чему вина Сербии получаются довольно самобытными и очень интересными. Необычны и очень привлекательны уже сами названия местных сортов: Прокупац, Вранац, Кадарка, Смедеревка, Крстач, Фетяска, Франковка.

Уникальной местной традицией является существование особого винного рыцарского ордена «Арена Забаткиенсис». Винные рыцари популяризуют и распространяют культуру потребления вина: соблюдают старинные винные обычаи, носят средневековые костюмы и совершают определенные обряды.



Вино
Брояница
Вранац

красное п/сладкое
11% alc., 0,75 л
старая цена 549,00

465⁰⁰



Вранац



Рыба с овощами, мясо птицы



Температура подачи — 12–14 °C



Вино
Брояница
Кадарка

красное п/сладкое
12% alc., 0,75 л
старая цена 549,00

465⁰⁰



Кадарка



Отварное и жареное мясо,
выпечка



Температура подачи — 12–14 °C

BILLA



Вина из Абхазии

ВИНА АБХАЗИИ

Вино в Абхазии – это настоящий божественный дар, лекарство от всех болезней. Обычные вина пьют в будни за обедом, коллекционные марки открывают в праздники.

Виноград собирают исключительно вручную, сбраживают в деревянных емкостях и выдерживают в закопанных в землю глиняных кувшинах или деревянных бочках.



Вино Апсны

красное

п/сладкое

11% алк., 0,75 л

старая цена 459,00

41900



Каберне, Мерло, Саперави



Легкие мясные закуски, выпечка.



Температура подачи – 12-14 °C



Вино Чегем

красное сухое

11% алк., 0,75 л

старая цена 459,00

41900



Каберне, Мерло, Саперави



Мясо на гриле, запеченные овощи



Температура подачи – 12-14 °C



Вино Радеда

красное сухое

10% алк., 0,75 л

старая цена 459,00

41900



Совиньон Блан



Идеально подходит для рыбы и птицы



Температура подачи – 10 °C



Вина из Армении

ВИНА АРМЕНИИ

Армения – одна из самых древнейших винодельческих цивилизаций. Виноделие прочно закреплено в истории этой страны и крайне дорого каждому местному жителю.

Жаркий южный климат Армении обеспечивает высокое накопление сахара (до 30%) в виноградном соке, что позволяет изготавливать высококачественные крепленые, крепкие и сладкие вина в большом количестве.

Арагатская долина – центр Армянского виноделия. Она расположена на высоте 850-1000 метров над уровнем моря и отличается от остальной территории Армении еще более жарким летом. Именно здесь сосредоточены основные массивы виноградников страны.



Вино
Voskevaz

красное сухое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

47900



Кахет – 50%, Ахтанак – 50%



Холодные мясные закуски, блюда из красного мяса и полутвердые сыры



Температура подачи — 16-18 °C



Вино
Voskevaz

красное п/сладкое
12% алк., 0,75 л
старая цена 599,00

47900



Кахет – 50%, Ахтанак – 50%



Различные блюда из красного мяса, блюда из ягненка и говядины, зрелые сыры и сладкие ягодные пироги



Температура подачи — 10 °C

BILLA



Вина из Грузии

ВИНА ГРУЗИИ

Наибольшую популярность разведение винограда и изготовление вина получили в Кахетии, восточной части современной Грузии. Именно там археологи обнаружили фрагменты виноградной лозы и ножи для ее обрезки, которые датировали 5 в. до н. э.

Продукция местных виноделов – это в основном сухие, полусухие и полусладкие вина.



Вино
Киндзмараули
Askaneli
красное п/сладкое
12% алк., 0,75 л
старая цена 999,00

84900

- Каберне, Мерло, Саперави
- Мясные блюда, дичь, фрукты и десерты
- Температура подачи – 16-18 °C



Вино
Мукузани
Тайна Колхиды

красное сухое
13% алк., 0,75 л
старая цена 789,00

62900

- Саперави
- Мясо, приготовленное на открытом огне, копчености и колбасы
- Температура подачи – 16-18 °C



Вино
Киндзмараули
Тайна Колхиды

красное п/сладкое
13% алк., 0,75 л
старая цена 679,00

54900

- Саперави
- Мясо, приготовленное на гриле, с кисло-сладким соусом, орехи, фрукты
- Температура подачи – 16-18 °C

САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ МИФЫ О ВИНЕ

ЧЕМ БОЛЬШЕ УГЛУБЛЕНИЕ НА ДНЕ БУТЫЛКИ, ТЕМ ЛУЧШЕ ВИНО

Углубление на дне бутылки абсолютно не влияет на качество вина. Оно предусмотрено для удобства транспортировки напитка: в дно одной бутылки хорошо ложится горлышко другой.

Также существует мнение, что вогнутая форма дна лучше удерживает осадок вина, но утверждение это весьма спорно. К тому же можно найти немало элитных сортов вин, разлитых в бутылки с ровным дном.



ОРИГИНАЛЬНАЯ БУТЫЛКА – ЗНАЧИТ, ХОРОШЕЕ ВИНО

Оригинальность бутылки не является гарантией высокого качества вина. В этом легко убедиться в супермаркете: самые необычные бутылки у недорогих молдавских вин, в то время как бутылки дорогих французских вин равны как на подбор.

Как советуют эксперты: нестандартные бутылки лучше выбирать в ценовой категории 1 500-2 000 руб. Это вино будет интереснее, чем вино в особом оформлении в категории 500 руб.





Вина из России

ВИНА РОССИИ

Вино было известно на Руси с давних времён. С принятием христианства и превращением вина в обязательный ритуальный напиток во время церковного причастия о нем узнали и самые широкие слои населения.

Время собственного русского виноделия наступило лишь в 1613 году, когда по повелению царя Михаила Фёдоровича в Астрахани был заложен небольшой виноградник — «сад для двора государева». Позже из герцогства Шлезвиг-Голштинского туда был выписан садовник Яков Ботман, а первые партии вина ко двору были отправлены только в 1656–1657 годах.

Сегодня наиболее благоприятные для виноделия области России — окрестности Астрахани, Дон и Краснодарский край.



Вино
Хороший Год
Совиньон Блан

белое сухое
12% алк., 0,75 л
старая цена 459,00

365⁰⁰



Совиньон Блан – 100%



Как аперитив, к блюдам из рыбы, морепродуктам, легким закускам



Температура подачи — 8–10 °C



Вино
Хороший Год
Каберне-Совиньон

красное сухое
11,5% алк., 0,75 л
старая цена 459,00

365⁰⁰



Каберне-Совиньон – 100%



Сочное мясо, дичь, выдержаные сыры



Температура подачи — 16–18 °C



Вина из России

Сорт винограда Пино Нуар активно культивируется в разных странах мира, в том числе и в России. Вина из него часто имеют слабую цветовую гамму из-за тонкой кожицы винограда. Данный образец именно такой.

У вина очень насыщенный аромат: сладковато-пряный, с оттенками лесных ягод, ежевики, чернослива, черноплодной рябины.

Вино понравится любителям мягких сладких вин, потому что практически не содержит танинов и обладает едва уловимой кислотностью.



Пино Нуар – 100%



Мясо в сладком соусе или с пряностями, сыры с ярким вкусом, ягодные десерты



Температура подачи — 14 °C

Хороший Год
пино нуар

2017

Вино
Хороший Год
Пино Нуар
красное п/сладкое
12% алк., 0,75 л
старая цена 459,00

365⁰⁰



Вино
Sazyk Dere
Шардоне

белое сухое

13% алк., 0,75 л

старая цена 329,00

279⁰⁰

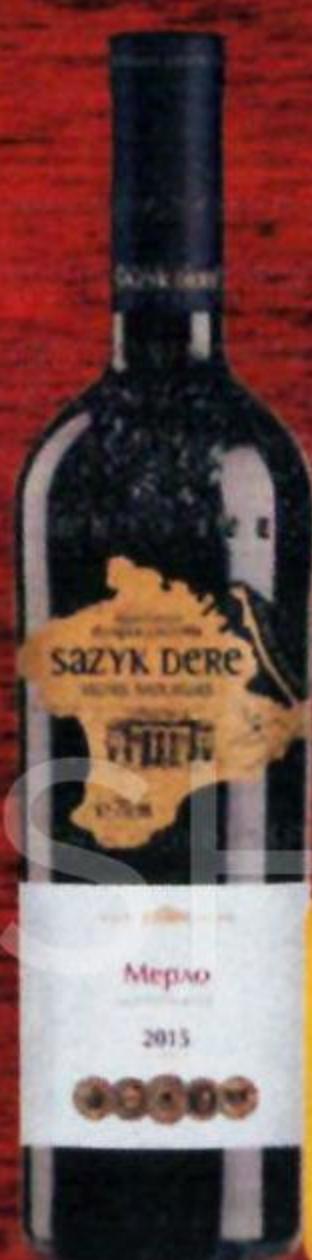


Шардоне

Жареное красное мясо, шашлык, курица на гриле, цыплята табака, рыба на гриле, паштеты и пасты из рыбы или мяса



Температура подачи — 8–12 °C



Вино
Sazyk Dere
Мерло

красное сухое

13% алк., 0,75 л

старая цена 329,00

279⁰⁰



Мерло

Речная рыба, белое мясо, нежирная говядина, сливочные сыры, фрукты, орехи и сладости



Температура подачи — 16–18 °C



Вина из России

Данное вино – изюминка на российском рынке, поскольку сорт «Сибирьковый» культивируется исключительно в Краснодарском крае.

Вино насыщенно-соломенного цвета с золотистым оттенком, достаточно ароматное, освежающее, цветочное. В аромате чувствуются легкие тона крыжовника, зеленой травы, оттенки персика, абрикоса и белых цветов.

Во вкусе присутствует хорошая кислотность, оттенки цитрусовых и экзотических фруктов. В послевкусию – пикантная горчинка. Отличный аперитив.



Сибирьковый



Зеленые салаты, морепродукты, рыба на гриле



Температура подачи — 10–12 °C

**Вино
Ведерников
Сибирьковый**
сухое белое
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 799,00

639⁰⁰

0, эти виные пояса!

Регионы, пригодные для выращивания винограда, располагаются между 30 и 40 градусами южной широты и 30 и 50 градусами северной широты, образуя «два винных пояса».

В последнее время площадь виноградников неуклонно уменьшается, что, к счастью, никак не сказывается на объемах производства.

**Вино
Ведерников
Губернаторское
Голубок**
красное сухое
11,5% алк., 0,75 л
старая цена 799,00

639⁰⁰



Голубок, Цимлянский черный, Каберне-Совиньон



Холодные закуски, рагу из мяса и чернослива, блюда из птицы, тушеной говядины



Температура подачи — 16–18 °C

СОЗДАНЫ ДРУГ ДЛЯ ДРУГА

ГОВЯДИНА В ВИННОМ СОУСЕ

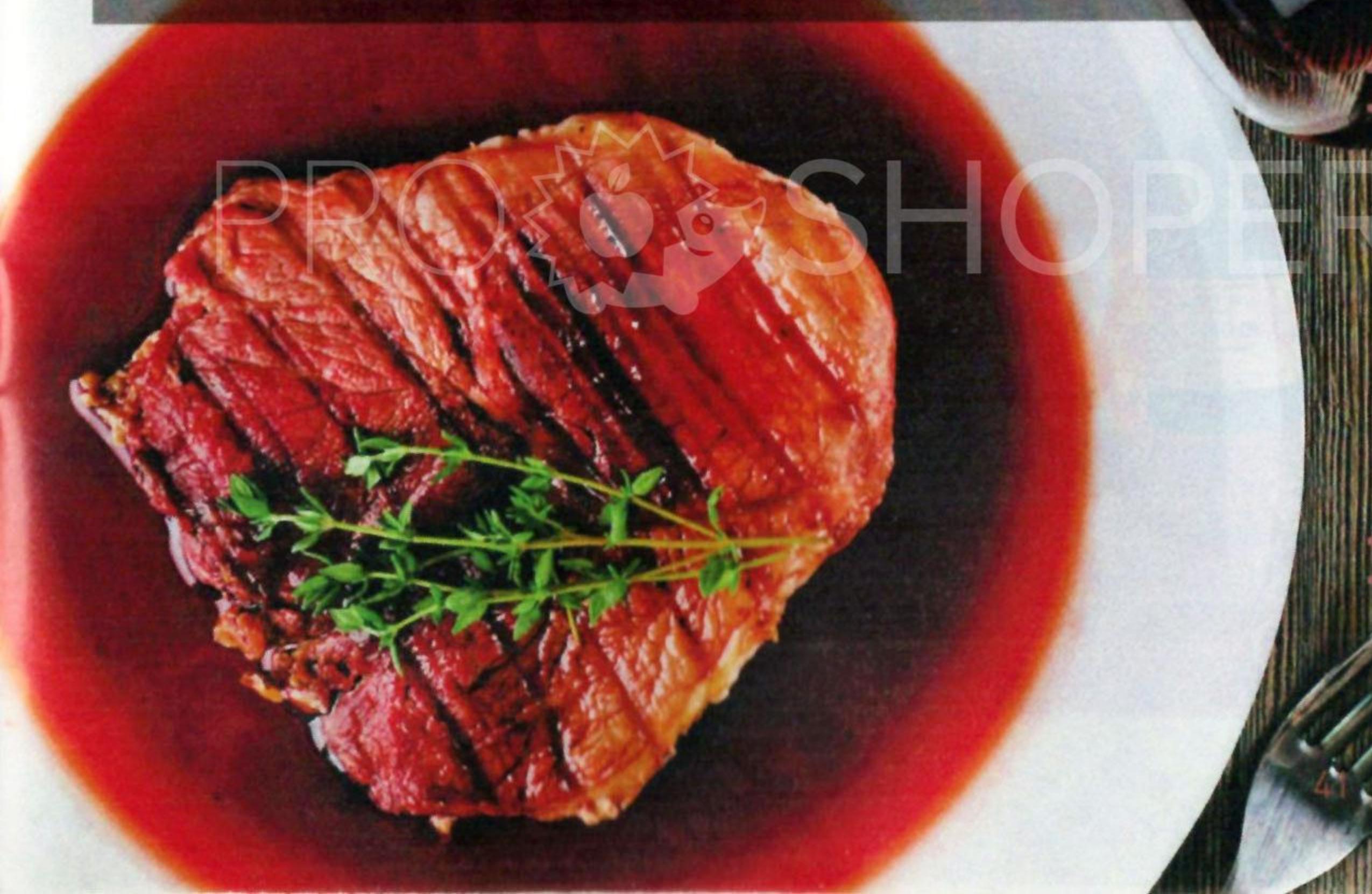
Сочная и нежная говядина прекрасно дополнит насыщенный вкус сухого красного вина в бокале из тончайшего стекла.

Ингредиенты:

- говядина – 500 г
- свежие грибы – 250 г
- говяжий бульон – 200 мл
- красное сухое вино – 300 мл
- оливковое масло – 30 мл
- чеснок – 2 зубчика
- паприка – 1 ч. л.
- мука – 1 ст. л.
- сметана – по вкусу

Этапы приготовления:

1. Грибы разрезать пополам и обжарить в оливковом масле 3-4 минуты.
2. Нарезать мясо на стейки и обжарить (отдельно от грибов) на среднем огне 5 минут. Затем уменьшить огонь и добавить измельченный чеснок и паприку. Готовить 1 минуту, затем добавить муку и готовить еще 2 минуты.
3. К мясу добавить вино и бульон, довести до кипения, постоянно помешивая, и тушить 10 минут до загустения соуса.
4. Добавить к мясу грибы, сметану, посыпать специями и перемешать.



Игристые вина

ДЕСЯТЬ ЛЕТ
ПОДЪЯЧЬИХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ
ВИНОВЫХ



**Вино игристое
Аристов**
белое брюст
12,5% алк., 0,75 л
старая цена 359,00

305⁰⁰

- Бианка, Пино Блан, Мюллер Тургау.
- Устрицы, холодные закуски, салаты с морепродуктами, сыры, фрукты
- Температура подачи — 8–10 °C



**Вино игристое
Аристов**
розовое брюст
13% алк., 0,75 л
старая цена 379,00

305⁰⁰

- Бианка, Пино блан, Мускат Гамбургский.
- Фрукты, легкие салаты, сыры
- Температура подачи — 8–10 °C



**Вино игристое
Москва
Златоглавая**
белое сладкое
8% алк., 0,75 л
старая цена 339,00

269⁰⁰

- Шенен Блан, Шардоне, Мускат
- Закуски, выпечка, сыры, легкие десерты и фрукты
- Температура подачи — 8–10 °C

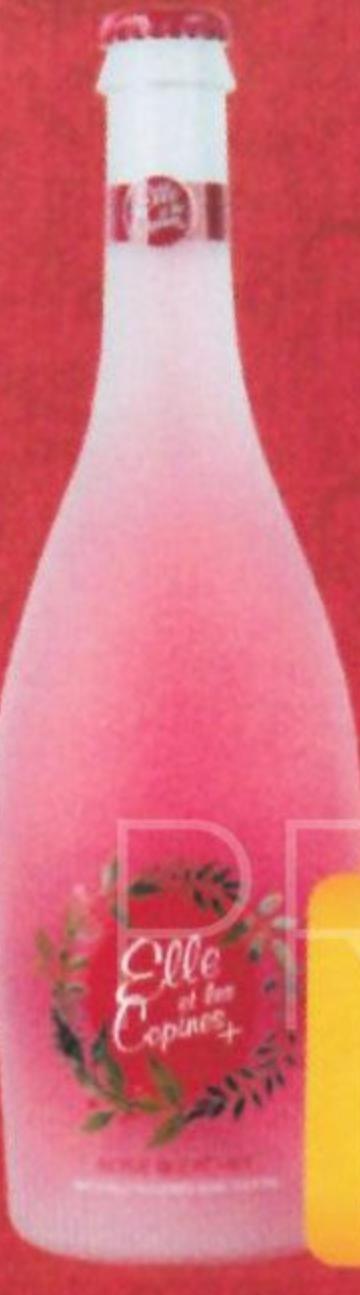


**Вино игристое
Москва
Златоглавая**
белое брюст
11,5% алк., 0,75 л
старая цена 339,00

269⁰⁰

- Шенен Блан, Шардоне, Совиньон Блан
- Как аперитив в сочетании с легкими закусками, блюдами из птицы, рыбы, морепродуктов, сырами
- Температура подачи — 8–10 °C

Игристые вина



**Напиток винный
Elle
Роза и лichi**
газированный
сладкий
7,5% алк., 0,75 л
старая цена 359,00

269⁰⁰

Мускат
Фрукты, орехи, фруктовые десерты и муссы
Температура подачи — 10–12 °C



**Вино
игристое
CinZano
Asti**
Италия
7-11% алк., 0,75 л
старая цена 979,00

769⁰⁰

Мускат
Легкие десерты, твердые сыры
Температура подачи — 4–6 °C



**Напиток винный
Elle
Хуго**
газированный
сладкий
7,5% алк., 0,75 л
старая цена 359,00

269⁰⁰

Мускат
Фрукты, орехи, фруктовые десерты и муссы
Температура подачи — 10–12 °C



**Напиток винный
Elle
Tropical**
газированный
сладкий
7,5% алк., 0,75 л
старая цена 359,00

269⁰⁰

Мускат
Фрукты, орехи, фруктовые десерты и муссы
Температура подачи — 10–12 °C

Аромат вина очень сдержаный, теплый, с легкими сладкими нотами лесных красных ягод, джемовыми оттенками и древесными тонами. Вино достаточно питкое, во вкусе мало кислотности, при этом ощущаются танины, которые открывают большие возможности для гастрономических сочетаний.



Неро д'Авола.



Копченые колбасы, пряные мясные закуски, овощи на гриле, грибы



Температура подачи — 18–20 °C



Вино
Corte Federico
Неро д'Авола
— Италия
красное сухое
13% алк., 0,75 л
старая цена 479,00

39900

Узнайте о ближайшем к вам магазине сети на www.billa.ru. Предложения в каталоге действительны с 1 по 31 августа 2018 г. Изображения товаров в листовке могут отличаться от представленных в супермаркете «БИЛЛА». Цены на товары в каталоге указаны в рублях. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Внимание! Количество товаров ограничено. На товары, отмеченные красными ценниками, другие скидки не распространяются! Телефон горячей линии для покупателей: 8-800-333-75-00 (круглосуточно). В магазинах по адресам: ул. Бауманская д.32 стр.2; ул. Талалихина, д. 3 стр. 2 Комсомольская пл., д. 2 [в здании Казанского вокзала]; Королев, пр-т Королева, 5/1; Овчинниковская наб., д. 22/24; Валдайский пр-д, д. 8 — крепкая алкогольная продукция отсутствует.

