

О ВИНЕ и бруссе

ИДЕАЛЬНЫЕ ВИНА ДЛЯ ЛЕТНЕГО ОТПУСКА

ИЗ ИТАЛИИ В АМЕРИКУ: ПУТЕШЕСТВИЕ ВИНОДЕЛА

ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАДИЦИИ В РОССИИ: ВИНА ОТ ШАТО ДЕ ГАЛЬ-КОДЗОР



APEROL
Десертный напиток,
11 %, Италия, 0,75 l

~~-990~~
-1290

**CINZANO
PROSECCO**
Игристое, белое, сухое,
11 %, Италия, 0,75 l

~~-999~~
-1250



6
стр.

**МОРЕ ЗОВЕТ:
ИДЕАЛЬНЫЕ
ВИНА ДЛЯ
ЛЕТНЕГО
ОТПУСКА**

12
стр.

**ИЗ ИТАЛИИ
В АМЕРИКУ:
ПУТЕШЕСТВИЕ
ВИНОДЕЛА**

17
стр.

**ФРАНЦУЗСКИЕ
ТРАДИЦИИ В
РОССИИ: ВИНА
ОТ ШАТО ДЕ
ГАЛЬ-КОДЗОР**

**МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ**

Цены действительны с 01.07.2019 по 04.08.2019



Содержание:

ВЫБОР СОМЕЛЬЕ	4
ЛЕТНИЕ КОКТЕЙЛИ	10
ВИНА	
ЕДИНЕНИЕ С ПРИРОДОЙ: АВСТРАЛИЙСКИЕ ВИНА LAKEFIELD	15
ИГРИСТЫЕ ВИНА С КРАЯ СВЕТА: VAN LOVEREN	16
ВОДКА	18
НАУЧНОЕ ДЕЛО	
КОНЬЯК	20
ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ	
ВИСКИ	22
ОБМАНЧИВЫЙ ЦВЕТ	
ПИВО	24



14
стр.

Биодинамика
по-грузински:
Georgian Wine
House

5
стр.

Вина Франции
— для прекрас-
ного аперитива
к закускам.



30
стр.

Пиво на десерт

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



жаркую погоду всех нас тянет на свежий воздух, на пикники и дачные посиделки. Чтобы праздники и выходные по-настоящему удавались, мы отбираем для вас вина и алкогольные напитки самого высокого качества.

Нестареющая классика и новые технологии: на полках наших магазинов вы найдете как вина, произведённые по вековым традициям от известных виноделен, так и современные биодинамические и органические вина, которые идут в ногу со временем. Их всех объединяют подтвержденное на многочисленных выставках и конкурсах качество.

И еще приятная новость для тех, кто любит открывать для себя новое: Мираторг начал сотрудничество с винодельнями из Франции, Испании и Италии.

Хороших вам винных открытий!

*Менеджер по закупкам вина
Наталья Полякова*



Выбор СОМЕЛЬЕ

Выбор Сомелье в этом месяце порадует вас свежими португальскими Винью Верде, которые помогут перенести летний зной; Испанскими винами от Rio de La Luna, которые подойдут для пикника и утонченными винами Франции — для прекрасного аперитива к закускам.



TERRAS DE FELGUEIRAS ARINTO

Белое, полусухое, 12,5 %, Португалия

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 10 °C
Нотки дыма подчеркивают аромат лимона и зеленого лайма. Для вкуса характерна цитрусовая свежесть, переходящая в послевкусие с яркими оттенками лайма. К рыбе-гриль, мясным закускам и овощным салатам.

-599 ~~-749⁹⁰~~ 0,75 l

CASA DA FONTE PEQUENA

Игристое, белое, полусухое, 10 %, Португалия

Рекомендуемая температура подачи: 6 — 8 °C
Деликатный аромат белых цветов и фруктовый вкус с цветочными нотками, переходящий в свежее и продолжительное послевкусие.

К десертам, аперитив.

0,75 l ~~-599⁹⁰~~ **-479**



Изображения могут отличаться от представленных в каталоге. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скорика не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

**LA PASSERELLE
CABERNET
SAUVIGNON**

Красное, сухое, 13%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 16 — 18 °C

В тонком пряном аромате выделяются ягодные оттенки. Во вкусе — красные фрукты с нотами черной смородины, перерастающие в долгое пряное послевкусие.

К мясу-гриль, копченостям, сырам.

~~-699⁹⁰~~

0,75 л

-559



**LA PASSERELLE
CABERNET
CHARDONNAY**

Белое, сухое, 12,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 10 °C

В аромате сочетаются банан, манго и яблоко.

Фруктовый вкус продолжается в приятном и умеренном послевкусии.

К мясу-гриль, копченостям, сырам.

~~-699⁹⁰~~

0,75 л

-599



**RIO DE LA LUNA
TEMPRANILLO
ROSADO**

Розовое, сухое, 13 %, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 9 — 10 °C

Фруктовый аромат с тонами смородины, малины, барбариса и пряностей. Вкус мягкий, с преобладающими нотами красных ягод. Послевкусие сочное, продолжительное.

К рыбе и овощным салатам.

~~-649⁹⁰~~

-519

0,75 л



**RIO DE LA LUNA
RESERVA**

Красное, сухое, 13 %, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 14 — 16 °C

Аромат насыщенный, с оттенками красных фруктов, пряностей, ванили и кофе. Во вкусе сбалансированы фруктовые тона и свежая кислотность.

К мясным закускам, мясу-гриль и сырам.

~~-829⁹⁰~~

-659

0,75 л

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Связка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах. *Мираторг — торговая марка

МОРЕ, СОЛНЦЕ & ЛЕТНИЕ ВИНА



JM. GOBILLARD DEMI SEC TRADITION

Игристое, белое, полусухое, 12,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 10 °C

Вино сделано из тех же сортов, что и Gobillard Brut: Шардоне, Пино минье и Пино нуар. Отличается более сладким вкусом и фруктовым послевкусием.

К фруктам и десертам.

0,75 л

~~-2490~~ **-1850**



JM. GOBILLARD BRUT TRADITION

Игристое, белое, брют, 12,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 10 °C

Букет насыщенный и тонкий: цитрусовые, дыня, белые цветы, нотки пряностей и умеренная кислотность. В послевкусии основную партию играют пряности.

К устрицам, лобстерам и крабам.

0,75 л

~~-2490~~ **-1850**

В эти жаркие летние дни специально для вас мы подбираем легкие и освежающие вина, которые отлично подойдут для пикников на природе и летних вечеров в кругу семьи. Здесь каждый найдет напиток для любимых блюд — для легких закусок, свежих овощей, морепродуктов, ароматных стейков и сочных бургеров.

Изображения могут отличаться от представленных в каталоге. Все товары имеют сертификаты. Цена указана за бутылку. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Сюднка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



КОКУП

Игристое, белое, брют, 11,5%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °С

Вино крымского винодела Валерия Захарьина. В аромате белые фрукты и полевые цветы. Освежающий вкус с яблочно-грушевыми оттенками и приятной кислотностью в послевкусии. Аперитив, пара для морепродуктов.

0,75 л

~~-634⁹⁰~~ **-505**



BABICH MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

Белое, сухое, 7%, Новая Зеландия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Ароматический букет с нотами грейпфрута и чёрной смородины. Вкус интенсивный, фруктовый, переходящий в продолжительное послевкусие.

К морепродуктам.

0,75 л

~~-1599~~ **-1279**



ASTI CANTINA ALICE BEL COLLE

Игристое, белое, сладкое, 9,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 7–8 °С

В аромате соседствуют груша, персик, тропические фрукты и мед. Вкус освежающий, сладковатый, с умеренной кислотностью и мягким недолгим послевкусием.

К овощным салатам, фруктам и десертам.

0,75 л

~~-1180~~ **-820**

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МОРЕ,
СОЛНЦЕ
& ЛЕТНИЕ
ВИНА



CAUDEX RIOJA VIURA

Белое, сухое, 12,5%,
Испания

Рекомендуемая температура подачи: 14 °C
В аромате сочетаются нотки белых цветов, спелых персиков и ванили. Вкус фруктовый, с умеренной кислотностью. Послевкусие мягкое, сбалансированное. К морепродуктам и сырам.

0,75 l

~~-839⁹⁰~~ **-670**



CUVÉE JEAN-PAUL BLANC

Белое, сухое, 11,5 %,
Франция

Рекомендуемая температура подачи: 14 °C
В аромате преобладают цитрусовые. Во вкусе соседствуют тона нектарина и лимона. Кислотность сбалансированная. Послевкусие долгое. К овощным салатам, аперитив.

0,75 l

~~-599⁹⁰~~ **-479**



CUVÉE JEAN-PAUL ROSE

Розовое, сухое, 12%,
Франция

Рекомендуемая температура подачи: 10 — 12 °C
Аромат мягкий, с акцентированными нотами красных ягод и цветочными нюансами. Вкус фруктовый, освежающий. Послевкусие продолжительное, с умеренной кислотностью. К цыпленку и рыбе на гриле.

0,75 l

~~-599⁹⁰~~ **-479**

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана за бутылку. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».



GORULI MTSVANE FISH LABEL ALEXANDROV WINE COLLECTION

Белое, сухое, 12 %, Грузия

Рекомендуемая температура подачи: 9 — 10 °C

Цветочно-фруктовый аромат с тонами зеленого яблока, полевых трав, цитрусовых и цукатов. Послевкусие длительное, цветочно-цитрусовое.

К нежирной рыбе и овощным салатам.

0,75 l

~~-1050~~ **-839**



SAPERAVI ALEXANDROV LAMB LABEL WINE COLLECTION

Красное, сухое, 12 %, Грузия

Рекомендуемая температура подачи: 14 — 16 °C

В интенсивном аромате сплетаются черешня, горький шоколад и нотки дыма. Обволакивающий бархатистый вкус с тонами ежевики и черешни переходит в ягодно-пряное послевкусие.

К мясным закускам и курице на гриле.

0,75 l

~~-1050~~ **-839**



VERMENTINO DI SARDEGNA MARCO ZANATTA

Белое, сухое, 13 %, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 10 — 12 °C

В аромате преобладают цитрусовые и белые цветы. Вкус фруктовый с минерально-цитрусовыми оттенками и умеренной кислотностью. Послевкусие гармоничное, средней продолжительности.

К морепродуктам и рыбе-гриль.

0,75 l

~~-999⁹⁰~~ **-799**



CANNONAU DI SARDEGNA MARCO ZANATTA

Красное, сухое, 13 %, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 18 — 20 °C

Аромат черешни и ежевики с нотами ванили и сладких специй. Вкус шелковистый, с умеренными танинами и долгим послевкусием с оттенками ванили.

К мясу и сырам.

0,75 l

~~-999⁹⁰~~ **-799**

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Сходства не суммируются с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во все

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Летние КОКТЕЙЛИ



CINZANO PROSECCO

Игристое, белое, сухое, 11 %, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 12 °C

Насыщенный аромат с цветочно-яблочными тонами. Вкус освежающий, фруктовый, с нотками персика, груши, меда. Сладость хорошо сбалансирована с кислотностью.

Для коктейлей с тоником.

-999 ~~-1250~~ 0,75 l



КОКТЕЙЛЬ

APEROL SPRITZ

Наполните винный бокал льдом. Налейте 1 часть сухого игристого вина, затем — 1 часть Aperol, добавьте немного газированной воды и украсьте долькой апельсина. Сочетается с традиционными итальянскими закусками: оливками, гриссини, канане, твердыми сырами.

APEROL

Десертный напиток,
11 %, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 12 °C

Апероль делают на основе апельсинов, корней и трав. Состав уже 100 лет держат в секрете, но горьковато-фруктовый букет с пряными нотами узнает любой, кто хотя бы раз пробовал напиток.

Аперитив, ингредиент для коктейлей.

0,75 l

-990 ~~-1290~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана за единицу. Товар представлен не во всех магазинах сети. Политика Сетьки не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах сети. Политика

КОКТЕЙЛЬ

UPSIDE DOWN

Бокал заполните льдом. Добавьте 40 мл белого рома, 20 мл красного портвейна, 30 мл гранатового сока и 5 мл карамельного сиропа. Тщательно перемешайте. Подавайте с чайной ложкой.

MARTINI FIERO

Розовый вермут, 14,9 %, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 6 — 8 °С

Аромат цитрусовых дополняется мягкими оттенками ванили. Вкус с оттенками грейпфрута и апельсина переходит в пряно-медовое послевкусие.

Для коктейлей с тоником.

1 л

~~-1169~~

~~-1299~~



КОКТЕЙЛЬ

VERMUT-PROSECCO

В бокал, наполненный льдом, налейте 1 часть белого вермута. Затем сверху налейте 1 часть Prosecco. Простой и освежающий коктейль — идеальное сопровождение для жаркого лета.

MESCATINI BIANCO

Белый вермут, 14,4 %, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 12 °С

Мягкий аромат с нотками пряностей. Классический освежающий вкус с преобладанием цитрусовых и оттенками полыни.

Аперитив, ингредиент для коктейлей.

1 л

~~-529~~

~~-759⁹⁰~~

КОКТЕЙЛЬ

VERMUT-MONITO

Взбейте в шейкере 1 часть джина, 2 части апельсинового сока и 4 части вермута. Добавьте в 4 части льда. Успех на любой (особенно жаркой) вечеринке обеспечен.

QUARLES HARRIS PORTO RUBY

Красный портвейн, 19 %, Португалия

Рекомендуемая температура подачи: 8 — 12 °С

Дом портвейна Quarles Harris основан в 1680 году. Сегодня под этой маркой делают винтажные портвейны. Porto Ruby, с насыщенным фруктово-пряным букетом, один из таких.

К темным фруктам, орехам, шоколаду.

1 л

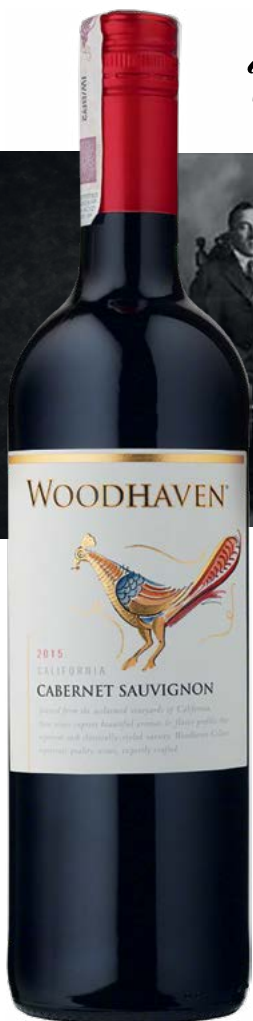
~~-1370~~ **-890**

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана за единицу товара. Скорректирована с учетом НДС. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах. Рекламная фотография. Фото: А. С. С. С. С.

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

DELICATO FAMILY VINEYARDS

Винодельня



WOODHAVEN CABERNET SAUVIGNON

Красное, полусухое, 13%, США

Рекомендуемая температура подачи: 16 — 18 °C

Необычный аромат сочетает в себе инжир, ваниль, черешню и кедр. Вкус насыщенный, с умеренными танинами и сливовыми тонами.

К красному мясу и сырам.

0,75 л

-919 ~~-1150~~



WOODHAVEN CHARDONNAY

Белое, полусухое, 13%, США

Рекомендуемая температура подачи: 10 — 12 °C

Аромат сложный, с нотами тропических фруктов, лимона и персиков. Во вкусе соседствуют лайм, ананас и персик, дополненные нюансами ванили.

К белому мясу, пасте, морепродуктам.

-919 ~~-1150~~ 0,75 л



Основатель компании Деликато Фэмили Виньярдс, Гаспаре Инделикато, в 1924 году перебрался за океан из Италии. Он по достоинству оценил теплый и солнечный климат Калифорнии, во многом схожий с итальянским, и посадил лозы у подножия гор в окрестностях Лоудай. Сегодня Деликато — одна из самых успешных американских виноделен. Вина Деликато экспортируются в 57 стран мира и регулярно получают всевозможные награды.

Идея выращивать зинфандель привела Гаспаре Инделикато в Лоудвай, где он нашел одни из самых старых виноградников Калифорнии. Некоторым из них больше 80 лет. Виноградные лозы имеют форму куста с большим количеством сучков и вдохновили Инделикато на создание мощных и деликатных вин Woodhaven

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Склад не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Регистр.

CHATEAU LES GRAVIERES DE LA BRANDILLE

Красное, сухое, 13 %, Франция

Рекомендуемая температура
подачи: 16 — 18 °С

Очень сбалансированный вкусо-
ароматический букет с фруктово-
минеральными оттенками
и умеренными танинами
раскрывается в послевкусии
средней длины.

Прекрасно сочетается с мясным
карпаччо и тар-тар.

~~-779~~⁹⁰ **-580**

0,75 л



КАРПАЧЧО ИЗ
МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ

~~-154~~⁹⁰

90 g



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Georgian Wine House



Винодельня Georgian Wine House представляет коллекцию вин премиум-класса «Alexandrov Wine Collection». Эти вина вобрали в себя вековые традиции Грузии и горячий темперамент ее народа.

Для производства вин используется виноград высочайшего качества, выращенный с уважением к природе без применения химикатов и искусственных удобрений, поэтому вина «Alexandrov Wine Collection» смело можно назвать биологически чистым продуктом. Главный винодел хозяйства Валериан Вардо-

санидзе долгое время учился и занимался производством натуральных и биодинамических вин в Германии. Терпкий, густой вкус красных вин из винограда саперави кружит голову и берет в плен своей мощной жизненной энергией. Эти вина подаются к различным сырам, копченому и жареному мясу, мясу на гриле. Легкие, золотистые с искрой белые вина освежают в жару и являются прекрасными спутниками солнечного дня и хорошего настроения. Они великолепно подойдут к легким овощным салатам и нежирной рыбе, а также просто на aperitif.



SAPERAVI ALEXANDROV

Красное, сухое, 12 %, Грузия

Рекомендуемая температура подачи: 14 — 16 °C
В аромате сплетаются черешня, горький шоколад и нотки дыма. Обволакивающий бархатистый вкус с тонами ежевики и черешни переходит в агодно-пряное послевкусие.

К мясным закускам и курице на гриле.

0,75 l

-949 ~~-1190~~



GORULI MTSVANE ALEXANDROV

Белое, сухое, 12 %, Грузия

Рекомендуемая температура подачи: 9 — 10 °C
Цветочно-фруктовый аромат с тонами яблока, полевых трав, цитрусовых и цукатов. Вкус богатый, мягкий яблочно-цветочный. Послевкусие длительное.

К нежирной рыбе и овощным салатам.

0,75 l

-949 ~~-1190~~



MUKUZANI ALEXANDROV

Красное, сухое, 12%, США

Рекомендуемая температура подачи: 16 — 18 °C

Выразительный аромат красных садовых фруктов с нотами дуба и табака. Для вина характерны мягкие танины, переходящие в легкое шоколадное послевкусие.

К белому мясу, пасте, морепродуктам.

0,75 l

-949 ~~-1190~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скрыта не суммируется с тью-оверами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реслама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



CRANSWICK

«... возвышающийся
над всеми»

Название линейки связано с одним из самых замечательных достопримечательностей Австралии. Национальный парк «Лэйкфилд», расположенный на полуострове Кейп-Йорк, самый большой природный заповедник Австралии со многочисленными реками и захватывающими видами (с площадью в 540 тысяч гектар). Здесь обитает множество редких видов животных таких как индийский журавль, баррамунди и самая крупная в мире рептилия — морской крокодил. Вина этой линейки уникальны, они происходят из региона Риверина, история виноделия которого берет начало с 1912г.

Риверина занимает территорию вокруг города Гриффит в сердце Нового Южного Уэльса на высоте 136 метров

над уровнем моря. Почва здесь в основном суглинистая с содержанием гравия, средний уровень осадков до 406 мм в год. Теплое и сухое лето способствует хорошему вызреванию винограда, а ночной сбор урожая в период с февраля по апрель обеспечивает сохранение аромата и свежесть ягод — в результате рождаются фруктовые свежие легкие и очень питкие вина.



LAKEFIELD CABERNET MERLOT

Красное, сухое, 13%, Австралия

Рекомендуемая температура подачи: 16 — 18 °C

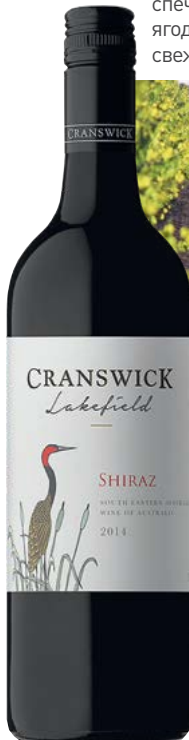
В аромате сплелись красные фрукты, ваниль и пряности. Гладкие танины и ноты черной смородины во вкусе переходят в слегка ванильное послевкусие.

К жареному мясу и зрелым сырам.

0,75 l

-639

~~-799⁹⁰~~



LAKEFIELD SHIRAZ

Белое, сухое, 12,5%, Австралия

Рекомендуемая температура подачи: 10 — 12 °C

Смородина, ежевика, вишня и темный шоколад составляют выразительный аромат вина. Долгое послевкусие оттеняет мягкий вкус с тонами кофе, специй и мелкозернистыми танинами.

К жареному мясу и белым сырам.

0,75 l

-639

~~-799⁹⁰~~



LAKEFIELD CHARDONNAY

Белое, сухое, 12,5%, Австралия

Рекомендуемая температура подачи: 10 — 12 °C

Аромат цитрусовый, с акцентированными тонами белого персика и ванили. Хрустящая кислотность гармонично сочетается с нотами яблока, лайма и дыни, переходя в долгое послевкусие.

К белому мясу, аперитив.

0,75 l

-639

~~-799⁹⁰~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Связка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВИНОДЕЛЬНЯ

VAN LOVEREN

Винодельня «Van Loveren» названа в честь потомков из Голландии и принадлежит семье Ретиф, которая занимается производством вина с 1937 года. На сегодняшний день семейным бизнесом управляет третье поколение, при котором от скромных начал «Van Loveren» превратился

в лидирующую семейную винодельню в Южной Африке, известную невероятным разнообразием, доступностью и качеством своих вин, а также инновациями.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ:

«Папилон Брют» Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также к устрицам, моллюскам и блюдам из других морепродуктов.

«Папилон Деми-Сек» прекрасно дополнит сладкие блюда, шоколадные десерты, а также острые блюда восточной кухни. Сортосов состав: Белый Мюскадель.



PAPILLON BRUT

Игристое, белое, брют,
12%, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 6 — 10 °C

Тонкий аромат цитрусовых, персика и зеленого яблока. Вкус легкий и освежающий. Полсвекусие сочное с тонами персика и цитрусовых.

К морепродуктам.

0.75 l

~~-819⁹⁰~~ **-655**



PAPILLON DEMI-SEC

Игристое, белое, полусладкое, 11%, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 6 — 10 °C

Ноты меда, белых цветов и яблока образуют аромат вина. Для вкуса характерны свежие фруктовые тона, умеренная кислотность и оттенки восточных сладостей.

К шоколаду и пряной азиатской кухне.

-655 ~~-819⁹⁰~~ 0.75 l



Изображения могут отличаться от представленных в каталоге. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

CHATEAU DE GAI-KODZOR

В начале 2000 года вплотную подошли к мысли о возможности создания высококачественного российского вина. Уверенности силам придавал тот факт, что у нас были «идейные вдохновители» — великие французские виноделы: Алэн Дюга (Alain Dugas, руководил и управлял «Chateau La Nerthe», одним из самых известных в регионе Chateauf-neuf-du-Pape) и Ноэль Рабо (Noel Rabot, энолог и советник в «Chateau La Nerthe»).

Алэн и Ноэль до сих пор являются нашими главными техническими консультантами по всему проекту. Основатель и главный представитель Шато де Гай Кодзор — Эдуард Александров. У нашего терруара есть несколько отличительных черт, которые делают его особенным:

ГОРЫ. Практически со всех сторон они окружают наши участки. Благодаря этому, у нас образуется свой особенный микроклимат, отличающийся и по осадкам, и по разнице температур от других районов.

КАМНИ. Плодородный слой земли минимальный. После него начинаются горные пласты с высоким содержанием мергеля и известняка. Именно это дает большинству вин Гай-Кодзора минеральность и свежесть.

МОРЕ. Оно находится в 5-ти километрах от виноградников. Такое близкое соседство позволяет избегать резких отрицательных температур в зимнее время и делает климат более спокойным и «мягким» в остальное время.



главная цель наших виноделов — максимально использовать потенциал каждого сорта, который проявляется на терруаре Гай-кодзора, с учетом возраста лозы, ее специфики и особенностей миллезима.

MOURVEDRE-SYRAH DE GAI-KODZOR

Красное, сухое, 13%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 16 — 18 °C

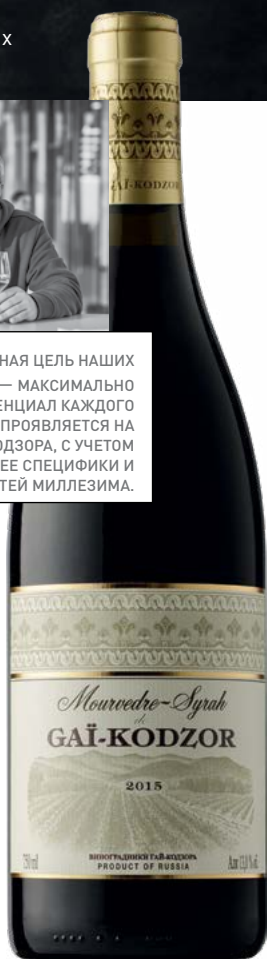
Ярко выраженный аромат слив, табака и пряностей. Вкус хорошо структурированный, с бархатистыми танинами. В долгом послевкусии раскрываются перечные ноты.

К мясу-гриль и твердым сырам.

0.75 l

~~-799⁹⁰~~

-679



PINOT NOIR DE GAI-KODZOR

Красное, сухое, 12,5%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 16 — 18 °C

Ароматический букет из пряностей, вишни, черной смородины и нюансов дуба. Вкус деликатный, округлый, с мягкими танинами. Послевкусие фруктовое, освежающее.

К красному мясу, дичи, сырам, грибам.

0.75 l

~~-959⁹⁰~~

-815

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВОДКА

KREMLIN AWARD ORGANIC LIMITED EDITION

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Мягкий вкус и аромат обеспечивают спирт из экологически чистой пшеницы и вода, прошедшая семиступенчатую очистку.

К блюдам русской кухни.

0.5 l ~~-1090~~
-750



ЖУРАВЛИ

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Водку готовят по технологии «Ручей», смешивая спирт и воду под высоким давлением. Так получают мягкий вкус и аромат. Технология не имеет аналогов в России.

К блюдам русской кухни.

0.7 l ~~-659⁹⁰~~
-499



ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Изготовлена из спирта «Люкс» и ледниковой воды Ладожского озера. Многоступенчатая очистка через уголь и серебро дает напитку мягкий вкус без ярко выраженной спиртуозности.

К блюдам русской кухни.

0.5 l ~~-479⁹⁰~~
-359



Изображения могут отличаться от представленных в каталоге. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Связка не суммируется с льотами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВОДКА —

НАУЧНОЕ ДЕЛО

26 августа 1923 года в СССР сняли запрет на производство водки, установленный еще российским правительством в 1914 году.

Фактически производство возобновили в январе 1924 года.

Большой вклад в него внесли именитые химики. Например, профессор М.Г. Кучеров, благодаря которому синтезировали уксусную кислоту промышленным способом, первым предложил добавлять в водку пищевую соду для смягчения вкуса. А.А. Вериго, еще в 1880 году создавший первую в России лабораторию для изучения пищевых продуктов, ввел точный метод определения сивушных масел и двойную фильтрацию древесным углем.



ЧИСТЫЕ РОСЫ

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи:
6–12 °C

Спирт делают из органически чистой пшеницы и смешивают с родниковой водой. Каждый этап производства сертифицирован по европейским стандартам AbCert AG. К блюдам русской кухни.

-1190 ~~-1579~~ 0.7 l



ORGANIKA

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи:
6–12 °C

Вода из озера Байкал и чистый зерновой спирт дают мягкий, чистый вкус и классический аромат с нотками трав и хлебной корочки.

К блюдам русской кухни.

-599 ~~-899⁹⁰~~ 0.5 l

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скорка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

КОНЫАК

Первое и главное правило — бутылку держат вертикально, чтобы напиток не соприкасался с пробкой. Иначе аромат и вкус могут испортиться. Кроме того, необходимо найти темное место с температурой от +5 до +15 °С.

Вне зависимости от того, разольете вы бутылку сразу или растянете удовольствие, после каждого наполнения бокалов ее нужно закрывать, чтобы не выветривался аромат. При длительном хранении пробку можно залить сургуном — так потери аромата будут минимальными.



STONE LAND

5 лет, 40%, Армения

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Миндаль и сухофрукты — главные составляющие ароматического букета. Во вкусе соседствуют ваниль, шоколад и фруктовые оттенки.

К сухофруктам, десертам, дигестив.

-590 ~~-859⁹⁰~~

0.5 l

REMY MARTIN V.S

3 года, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Цветочные ноты в аромате сменяются нюансами ванили, яблока и мяты. Во вкусе спелые фрукты сплетаются с уравновешенными тонами дуба, переходящими в послевкусие средней длины.

Пьют в чистом виде.

0.5 l

~~-2690~~ **-1990**



Изображения могут отличаться от представленных в каталоге. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Сводка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Релана.

Н О Й Т РАДИЦИОННЫЙ

5 лет, 40%, Армения

Рекомендуемая температура подачи: 18-20 °C

В аромате ощущаются нотки фруктов, ванили и шоколада. Во вкусе преобладают фруктовые тона, с нюансами специй и шоколада.

К сухофруктам, десертам, джестив.

~~- 939⁹⁰~~

-750

0.5 l



HENNESSY V.S.O.P.

6 лет, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18-20 °C

Нежный аромат с нотками дуба, корицы и гвоздики. Вкус обволакивающий, с нотками меда и лакрицы. В послевкусии раскрываются нюансы фруктов и жаренного миндаля.

Пьют в чистом виде.

-3350

~~-4190~~

0.5 l



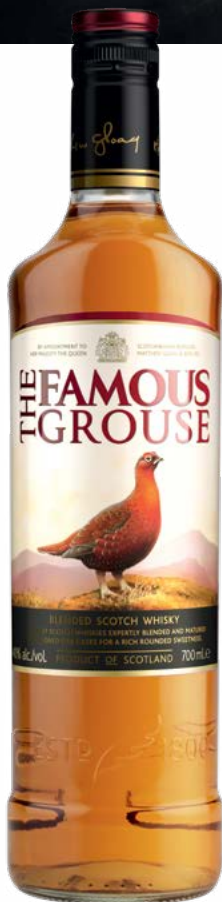
Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Сюднка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах. «Мираторг». Реклама.

ОБМАНЧИВЫЙ

цвет

ВИСКИ

Существует стереотип, что чем темнее виски, тем он старше. Даже профессиональные дегустаторы не всегда могут его отбросить. Цвет по большей части зависит от бочки, а не от возраста напитка — даже почтенный виски может быть бледным. Например, если его выдерживали в бочках из-под бурбона. А бочонок из-под хереса способен окрасить дистиллят в темно-бронзовый цвет уже через 2 — 3 месяца выдержки. Поэтому на дегустациях часто используют темные бокалы.



SILVER SEAL MATURITY

Односолодовый, 40%,
Великобритания

Рекомендуемая температура
подачи: 20 °С

Выдержка в дубовых бочках не меньше 5 лет. В аромате ноты ячменя и груши. Вкус сбалансированный, с тонами ванили и сливочного шоколада. Послевкусие долгое, сладковатое. Пьют в чистом виде и в коктейлях.

~~-2490~~

0,7 л **-1990**

THE FAMOUS GROUSER

Купаж, 40%, Шотландия

В аромате явственно ощущаются оттенки дуба, дополненные цитрусовыми нюансами. Вкус богатый, с многообразными тонами сухофруктов. Послевкусие слегка сухое.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

~~-1560~~

-1190 0,7 л



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не распространяется на алкоголь. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реслама.



18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

GLENMORANGIE

Односолодовый, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

10 лет выдержки в бочках из-под бурбона дают многогранный вкус и аромат: ореховые и медовые тона смешиваются с цветочно-ванильными и завершаются мягким послевкусием персика и апельсина. Пьют в чистом виде, со льдом, в коктейлях.



JAMESON

Купаж, 40%, Ирландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

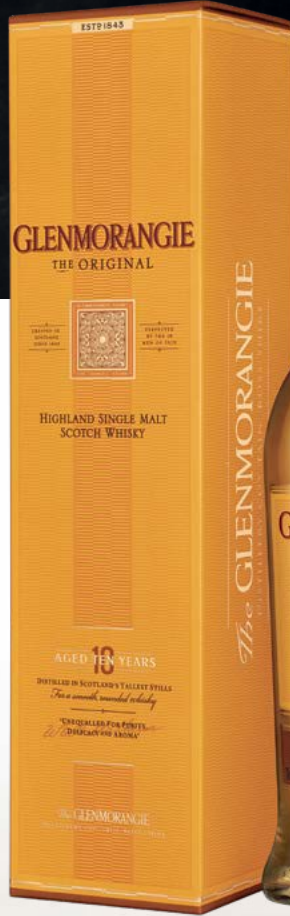
Ирландский виски №1 в мире. Вкус мягкий, сладковатый, с ореховыми нотами. В аромате раскрываются оттенки хереса и ванильные тона. Секрет в тройной дистилляции.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

~~-2990~~

~~-3790~~

0.7 l



JACK DANIELS

Купаж, 40%, США

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Напиток фильтруют через 3 метра прессованного угля из сахарного клена и выдерживают в обожженных дубовых бочках. Так получается знаменитый виски с ванильным ароматом и карамельным вкусом. Пьют в чистом виде.

0.7 l

~~-2590~~ **-1590**

Избранные могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Оплата не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

1 l
~~-1990~~ ~~-2799~~



Томское пиво

ПИВО



0.5 l

~~-97⁹⁰~~

-79

СИБИРСКИЙ ПИВОВАР

Светлое, фильтрованное,
4,9 %, Россия

Рекомендуемая температура
подачи: 4 — 7 °С

В аромате ощущается
карамельный солод. Вкус плотный,
сладковатый с легкой хмелевой
горчинкой в послевкусии.

К классическим пивным закускам.

ТРОЕ В ЛОДКЕ

Светлое, фильтрованное,
4,9 %, Россия

Рекомендуемая температура
подачи: 4 — 7 °С

Аромат сладковато-солодовый.
Вкус мягкий, без горечи. В
послевкусии легкая сладость
сменяется хмелевыми нотками.

К классическим пивным закускам.



0.5 l

~~-89⁹⁰~~

-75

«Томское пиво» — это передовой завод с численностью работников более 800 человек, который позиционируется как социально ответственное предприятие и является одним из лидеров отрасли. Завод производит пиво, квас, газированные напитки, разливает минеральную и питьевую воду. В ассортименте — более 60 наименований.

Производство продукции осуществляется на современном оборудовании из Германии, Швеции, Италии, Финляндии. Благодаря своей репутации честного производителя и надежного партнера «Томское пиво» вышло на рынки сбыта далеко за пределы Томской области. Правильно отлаженный технологический процесс, сырье, соответствующее высоким европейским стандартам, сотрудничество со специалистами из Германии и других стран Европы позволили создать условия для производства пива и безалкогольной продукции

высочайшего качества. «Томское пиво» стало первым пищевым предприятием в Западной Сибири, которое успешно прошло сертификацию на соответствие международным стандартам качества серии ISO 9000. Система менеджмента предприятия также сертифицирована на соответствие международному стандарту ISO 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции».

В фонде предприятия более 300 наград за качество и безопасность продукции, эффективность управления, вклад в экономику страны, возрождение традиций пивоварения. Предприятие является одним из лидеров региона в сфере благотворительности, принимает активное участие в благоустройстве города. Доля на рынке пива России составляет 2%.



Изображения и фото в лодке от производителя в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена за единицу. Минимально допустимый объем заказа. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



HEINEKEN

Светлое, фильтрованное, 4,6 %, Россия

Рекомендуемая температура подачи:
4 – 7 °C

Знаменитое пиво с выраженным хмелевым ароматом, солодовым вкусом с нотками трав и легкой горчинкой в послевкусии.

К классическим пивным закускам.

-999 ~~-1390~~⁹⁰ 0.5 l



АФАНАСИЙ «КРАФТОВОЕ»

Светлое, фильтрованное,
4,6 %, Россия

Рекомендуемая температура подачи:
4 – 7 °C

Карамельный аромат с мягкими нотками хмеля. Классический солодовый вкус с аккуратной сладостью. Послевкусие сладковатое с горчинкой.

К легким пивным закускам, десертам.

0.5 l

-159 ~~-217~~⁹⁰ **-119**⁹⁰ ~~-159~~⁹⁰



LIELVARDES KRIEK

Фильтрованное, 5,4%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Напиток из пшеничного пива и вишневого сока. Сладкий вишневый вкус уравновешивается легкой горчинкой. В аромате вишня с нотками белого хлеба.

Аперитив или дополнение к сырам.

0.5 l



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Сюдка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

БАНАНЫ в пиве

ПИВО



0.5 l

FRANZISKANER

Светлое, нефiltroванное, 5%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Знаменитое пшеничное пиво с банановыми и цитрусовыми тонами и хлебным послевкусием. В аромате сочетаются терпкие специи и банановые нюансы

К сырам, мясу, овощам.

~~-157~~

~~-199⁹⁰~~

WEIDMAN HEFEWEISSBIER DUNKEL

Темное, фильтрованное, 5,3%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Темное пшеничное пиво. Привычные нотки банана и гвоздики во вкусе и аромате дополняются легкой карамелью.

К кисло-сладким блюдам.

~~-99~~

~~-124⁹⁰~~



Многие пшеничные сорта пива имеют банановый аромат. Не знакомые с пивоварением покупатели считают, что в напиток добавляют ароматизаторы, и отказываются, например, от чудесного Францисканера или Паулайнера. А зря.

Все дело в дрожжах и солоде. Например, некоторые бельгийские и немецкие штаммы дрожжей при брожении выделяют эфиры, содержащиеся в бананах. Каждый вид

солода также может производить вещества, которые находятся в других продуктах: в кофе, в карамели, в хлебе. Так что чисто технически в пшеничном пиве есть частичка банана.

WOLPERTINGER DAS TRADITIONELLE

Светлое, неф-ное, 5,1 %, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Классический немецкий лагер. Аромат хлебный, с травяными нотами. Вкус легкий солодовый, с нюансами хмеля и гвоздики.

К сырам, мясу, овощам.

~~-109⁹⁰~~

~~-89~~



Изображения могут отличаться от представленных в каталоге. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скорка не суммируется с льотами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Связка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



STANGEN WEISS BIER

Светлое, нефильтованное,
4,9%, Германия

Рекомендуемая температура
поддачи: 7–10 °С

Классическое пшеничное
пиво в южно-немецком стиле.
В аромате сочетаются нотки
банана и гвоздики. Вкус
мягкий, с хмелевой горчинкой.

Аперитив, к копченому мясу.



STANGEN SCHWARZ BIER

Темное, фильтрованное, 4,9%, Германия

Рекомендуемая температура поддачи: 4–7 °С

Темный лагер с умеренной горечью и кофейно-карамельными нотками. Послевкусие сухое, с преобладанием карамели.

С сырами и копчеными закусками.



STANGEN LAGER BIER

Светлое, фильтрованное,
5,4%, Германия

Рекомендуемая
температура поддачи: 4–7
°С

Классический светлый
лагер. Солодовый вкус с
хмелевой горчинкой, сухое
послевкусие и аромат с
хлебными нотками.

К классическим пивным
закускам.

0.5 l

-79

~~-99⁹⁰~~

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО



GENYS TATTOO LAGER

Светлое, нефilterованное, 4%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C
Чистый солодовый аромат и сухой вкус с хмелевой горечью. В послевкусии ощущаются деликатные сладкие пряности. К любимым пивным закускам.

~~-143~~ ~~-179~~⁹⁰

0,33 l

GENYS TWO LIBERTIES

Светлое, нефilterованное, 4%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

IPA с ароматами апельсина, грейпфрута, сбалансированной горечью во вкусе и уверенным солодовым послевкусием средней длины.

К пряным блюдам и десертам.

~~-199~~⁹⁰ **-159**



~~-139~~⁹⁰

-99

GENYS WHITE LIE

Светлое, нефilterованное, 4%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

Пшеничное пиво с ярким лимонно-апельсиновым ароматом и изящной медовой горечью во вкусе.

К кисло-сладким блюдам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана за бутылку. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Цена

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скрыта не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Рекламная



~~-86⁹⁰~~

-69



KARPACKIE PILS

Светлое, фильтрованное, 4%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

Легкий хлебный аромат со слабыми нотками хмеля. Вкус средней плотности с небольшой горечью и хлебно-зерновыми тонами.

К легким сырам и овощным блюдам.



KARPACKIE PREMIUM

Светлое, фильтрованное, 5%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

Солодовый аромат с оттенками кукурузы, меда и луговых цветов. Вкус солодовый, сладковатый с медовыми нотками.

Послевкусие короткое и мягкое.

К квашеной капусте, колбасам и сырам.

~~-79~~

~~-99⁹⁰~~

KARPACKIE MOCNE

Светлое, фильтрованное, 6,8%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

В аромате сочетаются карамельный солод и мягкий хмель. Вкус солодовый с тонкими оттенками карамели и фруктов.

Послевкусие умеренное, хмелевое.

К легким сырам и овощным блюдам.

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО



CORONA EXTRA

Светлое, фильтрованное, 4,6%, Мексика

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

Легкое освежающее пиво. Аромат хмелевой с оттенками трав и бисквита. Вкус сухой, с нотками кукурузы, переходящий в сладкое послевкусие.

Пьет с кусочком лайма или лимона.

0.35 l
~~-149⁹⁰~~
-99



GUINNESS DRAUGHT

Темное, фильтрованное, 4,2%, Ирландия

Рекомендуемая температура подачи: 8-12°C

Классический темный Гиннес. Гладкий сливочный вкус с сухим шоколадным послевкусием и орехово-хмелевой аромат перенесут вас в ирландский паб.

К мясу-гриль, копченостям и десертам.

0.44 l
~~-189⁹⁰~~
-149⁹⁰

Пиво на

ДЕСЕРТ

Евгений Евтушенко с удивлением и улыбкой вспоминал, что Белла Ахмадулина любила пиво с пирожными. Правда не уточнял, какое и с какими. Мы же точно знаем, что Guinness сочетается со сливочным мороженым не хуже, чем кофе, Согона подходит к лимонному или апельсиновому сорбету, а фруктовое и медовое пиво само по себе может быть десертом.

Кроме того, практически любое темное можно сделать парой к горькому шоколаду. А если в бокал легкого светлого добавить 10 — 15 мл фруктового ликера, получится сладкий освежающий коктейль.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реплика

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**TANHEISER KRAFTBEER
«МЕД И ЛИМОН»**

Светлое, фильтрованное, 5,5%, Латвия

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

Пивной напиток варят из ячменного и ржаного солода с добавлением меда. Лимон придает освежающую кислинку во вкусе и аромате.

К десертам, аперитив.



**TANHEISER KRAFTBEER
«МЕДОВОЕ»**

Светлое, фильтрованное, 5,5%, Латвия

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

Пивной напиток верхового брожения. Ячменный и ржаной солод вкупе с медом дают приятный сладковатый вкус с легкой горечью.

К десертам, аперитив.



**TANHEISER KRAFTBEER
«КЛЮКВА И ЯБЛОКО»**

Светлое, фильтрованное, 5%, Латвия

Рекомендуемая температура подачи: 4-7°C

Пивной напиток порадует любителей мягких кисло-сладких вкусов. Как и все напитки Tanheiser, не содержит консервантов, ароматизаторов и усилителей вкуса.

К десертам, аперитив.

-87⁹⁰

-109⁹⁰

0.33 l

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

№6
Июль

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ