О ВИНЕ *и вкусе*

16 стр. **ВИНОДЕЛЬНЯ BODEGAS SONSIERRA:** СИЛА В ЕДИНСТВЕ

19 стр. **TONDINI:** ВИНО НАЧИНАЕТСЯ С ВИНОГРАДНИКА

28 стр. **OKTOBERFEST:** БЛАГОСЛОВЕННОЕ ПИВО

STANGEN SCHWARZ BIER
Темное, фильтрованное, 4,9%, Германия

STANGEN WEISS BIER
Светлое, нефильтрованное, 4,9%, Германия

-74,90 ~~-99,90~~

STANGEN LAGER BIER
Светлое, фильтрованное, 5,4%, Германия

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 30.09.19 по 27.10.19

18+ ПРОДАЖА АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ ТОЛЬКО ЛИЦАМ СТАРШЕ 18 ЛЕТ. ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Содержание:

ВЫБОР СОМЕЛЬЕ 4

ТЕМА НОМЕРА:
ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ 6

ВИНА 10
АБРАУ-ДЮРСО, VELENOSI BEEFSTEAK CLUB, PETIRROJO. FEUDO ARANCIO, DOMINI DE LA CARTOIXA...

РОЗЫГРЫШ ПОДАРКОВ 20

ВОДКА 22
ФИЛОСОФИЯ ВОДКИ

КОНЬЯК 24
РОЖДЕНИЕ ИНДУСТРИИ

ВИСКИ 26
ВЗЛЕТЫ И ПАДЕНИЯ ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ

ПИВО 28
ОКТОБЕРФЕСТ

11 стр.

Velenosi уже не в первый раз входит в сотню лучших хозяйств Италии по версии выставки OperaWine.

26 стр.

Ванильно-ореховые ноты во вкусе и насыщенный аромат диких трав — виски, созданный из спиртов с выдержкой не меньше 12 лет. Его любят в 150 странах.

16 стр.

Существует пять факторов, определяющих качество Сонсьерского вина: климат, почва, виноградарские техники и изготовление вина.

16 стр.
Существует пять факторов, определяющих качество Сонсьеррского вина: климат, почва, виноградарские техники и изготовление вина.

29 стр.

Традиционный мюнхенский лагер со сладковатым солодовым вкусом и едва ощутимой горчинкой в послевкусии.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Сентябрь — воистину золотая пора: в Мюнхене начинается «Октоберфест», где пивные бокалы будут сиять ярче солнца.

Поэтому мы подготовили большой набор для ценителей пива. Не забыли и о любителях вина и крепких напитков. Этой осенью согреются все!

Ждем вас в наших магазинах!

Категорийный менеджер по напиткам и пиву Анна Милаева

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Выбор сомелье

В ЭТОМ СЕЗОНЕ ПУТЕШЕСТВУЕМ С РУБРИКОЙ «ВЫБОР СОМЕЛЬЕ» ПО НОВОМУ СВЕТУ. СНАЧАЛА ОТПРАВИМСЯ В ЧИЛИ, СТРАНУ С УНИКАЛЬНЫМ КЛИМАТОМ В ОКРУЖЕНИИ ГОР — ЗДЕСЬ ПРОСТО КЛАДЕЗЬ ОСОБЫХ ТЕРРУАРОВ. ЗАТЕМ ПОСЕТИМ ЮАР, КОТОРАЯ **ПОРАЗИТ ТОНКОСТЬЮ И ЭЛЕГАНТНОСТЬЮ СВОИХ ВИН.**

НЕ ЗАБУДЕМ И ПРО **ЛЮБИМЫЙ СТАРЫЙ СВЕТ:** ОЦЕНИМ ТРАДИЦИИ И ВЕКОВОЙ ОПЫТ ВИНОДЕЛИЯ ФРАНЦИИ.

ПРИЯТНЫХ ВАМ ВИННЫХ ОТКРЫТИЙ!

TONON VENEZIA MERLOT

Красное, сухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Элегантное и структурное вино. В сильном аромате соседствуют оттенки малины и корицы.

К ризотто, мясным равиоли, салями.

0,75 l

-479 -689

TONON VENEZIA CABERNET FRANC

Красное, сухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате сочетаются нотки граната и трав. В уравновешенном вкусе ощущаются нюансы диких фруктов.

К дичи и тушеному мясу.

0,75 l

-479 -689

LE LOUVRE BORDEAUX BLANC

Белое, сухое, 13,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Легкое освежающее вино с отличной кислотностью, ароматами экзотических фруктов и ровным послевкусием.

К овощам, свинине, белой рыбе.

0,75 l

-495 -759,90

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

CHATEAU CANTILLAC BORDEAUX MERLOT

Красное, сухое, 13,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Собранный на пике зрелости «мерло» дает мягкую шелковистую структуру и щедрый букет из черной смородины и ежевики.

К говядине, дичи, птице.

0,75 l

-489 ~~-699,90~~

SIMONSIG CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

Красное, сухое, 13%, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Полнотелое вино с мягкими танинами и сочной спелой кислотностью. В букете ноты ягод и садовых фруктов, аниса, ванили, корицы, черного перца. В послевкусии черные ягоды и сладкие пряности.

К морепродуктам, курице, овощам.

-599 ~~-759~~

0,75 l

SIMONSIG SAUVIGNON BLANC SEMILLON

Белое, сухое, 13%, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Свежий цветочный аромат с яркими нотками цитрусовых и освежающий вкус: зеленый перец, крыжовник, киви, дыня.

К морепродуктам, курице, овощам.

-599 ~~-759~~

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

ЗОЛОТАЯ Осень

Согревающий винный сет «Золотая осень» собрали для вас сомелье наших магазинов. Белые из винограда «альбариньо», выращенного в испанском регионе Риас Байшас, даже в холодную погоду порадуют вас интонациями уходящего лета. Элегантные и сочные вина Тосканы от винодельни Il MURO напомнят жаркие дни на побережье Италии. А прекрасные вина из ЮАР заставят задуматься о будущих путешествиях вокруг света.

STELLENBOSCH HILLS CABERNET SAUVIGNON

Красное, сухое, 14 %, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате раскрывается спелая вишня, шелковица и тонкие дымно-ванильные ноты. Вкус округлый, с хорошо сбалансированной кислотностью и продолжительным послевкусием.

К дичи и красному мясу.

-775 ~~-969,90~~

STELLENBOSCH HILLS MERLOT

Красное, сухое, 13,5 %, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате соседствуют красная смородина и черная шелковица. Во вкусе — ноты фруктов, кофе, дуба и округлые танины. Послевкусие долгое.

К ростбифу, жареной баранине, сырам.

0,75 l

-775 ~~-969,90~~

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

VIGNERONS DU PALLET MUSCADET

Белое, сухое, 11,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 9–11 °C

Интенсивный и взрывной букет: личи с лимонным конфитюром. Эволюция аромата продолжается с доминирующей нотой лимона и грейпфрута, растопленных в легкой сладости.

К морепродуктам, сыру, мясу.

0,75 l

~~809,90~~

-645

LUZADA ALBARINO RIAS BAIXAS

Белое, сухое, 12,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 9–11°C

Насыщенный аромат цитрусовых с оттенками яблок и зелени. Вкус округлый, освежающий, с фруктовыми и цветочными нотами. Послевкусие долгоиграющее.

К морепродуктам и салатам.

0,75 l

~~1090~~

-870

PACO & LOLA №12

Белое, полусухое, 12,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 8–10°C

Интенсивный аромат лимонной цедры и мандарина дополнен оттенками цветов акации и апельсинового дерева. Вкус фруктовый, хорошо сбалансированный, с правильной кислотностью.

К мясу, пасте, морепродуктам.

0,75 l

~~1499~~

-1199

ALTOS DE LA HOYA MONASTRELL

Красное, сухое, 14,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Изысканная смесь вкусов и ароматов цветов, пряностей и сочных темных фруктов. Мягкие танины держат буйство плодовых нюансов под контролем.

К мясу и овощам на гриле.

0,75 l

~~979,90~~

-780

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Золотая осень

0,75 l

VALPOLICELLA RIPASSO VALORE CIACOLA

Красное, сухое, 13,5% Италия

Вино рубиново-красного цвета с гранатовым отблеском. В аромате зрелая красная вишня, специи и табак. Сухое с хорошей кислотностью, гладким и насыщенным пряным послевкусием.

К рыбе и белому мясу.

~~-2350~~

-1760

MONTEGUELFO CHIANTI

Красное, сухое, 11,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Букет раскрывается нотами выделанной кожи, которые сменяются ароматами вишни, ежевики, сливы и специй. Вкус щедрый, с бархатными танинами.

К мясу, колбасам, овощам.

~~-939,90~~

-750

CHATEAU CALET

Красное, сухое, 13%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°С

Ароматы красных фруктов, с бодрящими нотками лакрицы и ментола. Мощный и бархатистый вкус с длительным послевкусием.

К рыбе, белому мясу и сырам.

~~-899,90~~

-629

CHATEAU CALET

Белое, сухое, 13%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 10–12°С

Живое, ароматическое и фруктовое вино с доминирующими нотками цитрусовых, характерных для сорта «совиньон».

К рыбе, белому мясу и сырам.

~~-899,90~~

-629

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

0,75 l

SPIGALLO CHIANTI

Красное, сухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 15–17°C

Дикие нотки зрелой шелковицы, оттенки жареных кофейных зерен и темного шоколада. Бархатный, с долгим послевкусием и типичным резким привкусом Санджовезе.

К стейкам.

~~-899,90~~

-629

SASSONE

Белое, сухое, 12,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12°C

Свежее, минеральное вино с живым и одновременно сухим вкусом и с хорошо сбалансированной кислотностью.

К рыбе, белому мясу, аперитив.

~~-899,90~~

-629

CORTE RINIERI CHIANTI CLASSICO

Красное, сухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C

Элегантный аромат с нюансами диких ягод и ванили. Вкус тонкий, с мягкими и бархатистыми танинами.

К говяжьим стейкам и ризотто.

~~-2199~~

-1429

VILLA ELVIRA

Розовое, сухое, 13%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12°C

Волнующий и чистый аромат раскрывает букет красных ягод и цветочных нот. Фруктовый вкус оставляет элегантное долгое послевкусие.

К рыбе и белому мясу.

~~-899,90~~

-629

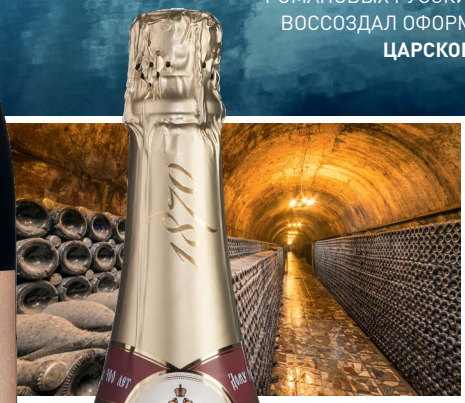
Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с акциями. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

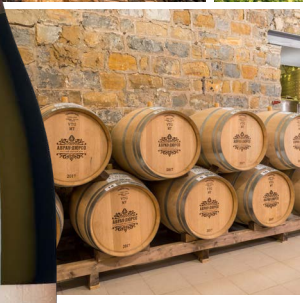
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

АБРАУ-ДЮРСО

В АРХИВАХ «АБРАУ-ДЮРСО» БЫЛИ НАЙДЕНЫ УНИКАЛЬНЫЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ **АРТЕФАКТЫ,** СРЕДИ КОТОРЫХ — МЕНЮ ТОРЖЕСТВЕННОГО УЖИНА В ЧЕСТЬ 300-ЛЕТИЯ ИМПЕРАТОРСКОГО ДОМА РОМАНОВЫХ, ДАТИРУЮЩЕЕСЯ 1913 ГОДОМ, ГДЕ **ГЛАВНЫМ НАПИТКОМ БЫЛО ШАМПАНСКОЕ** УДЕЛЬНОГО ВЕДОМСТВА АБРАУ-ДЮРСО. СПУСТЯ 100 ЛЕТ В ЧЕСТЬ ЮБИЛЕЯ ДОМА РОМАНОВЫХ РУССКИЙ ВИННЫЙ ДОМ «АБРАУ-ДЮРСО» ВОССОЗДАЛ ОФОРМЛЕНИЕ БУТЫЛОК ШАМПАНСКОГО **ЦАРСКОГО ВРЕМЕНИ,** А ТАКЖЕ РЕЦЕПТУРУ УНИКАЛЬНЫХ КУПАЖЕЙ.





Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цены указаны в рублях. Скидка не суммируется с другими. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Напитки.

АБРАУ-ДЮРСО

Игристое, белое, полусладкое, 12%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 8–10°С

Тонкий и нежный аромат с оттенками алычи, айвы, желтых яблок, подсолнечника и сладких сливок. Вкус фруктовый, приятный и полный. Бодрящая кислотность вкупе с минеральностью.

К фруктам и выпечке.

-645 -809,90

АБРАУ-ДЮРСО

Игристое, белое, брют, 12%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 8–10°С

В аромате доминируют тона подсолнечника, черного хлеба, яблочного варенья, цветочного меда и сливочного масла. Вкус освежающий, с минеральным послевкусием.

К рыбе, белому мясу, сырам.

-645 -809,90 0,75 l

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

VELENOSI

IMPRIME PASSERINA

Белое, сухое, 13%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12°C

Вино, изготовленное из собранного в середине октября винограда «пассерина», отличается свежестью, фруктовостью и звенящей кислотностью.

К рыбе, белому мясу, овощам.

~~1380~~

1099

ВЕЛЕНОЗИ — одна из самых престижных и известных виноделен региона Марке. История хозяйства началась в 1984 году, когда два молодых предпринимателя Эрколе и Анджела Веленози решили создавать вина под свои именем. А сейчас их вина можно встретить **в 45 странах мира**, они отмечены ведущими винными критиками. Velenosi уже не в первый раз **входит в сотню лучших хозяйств Италии** по версии выставки OperaWine, участники которой отбираются журналом Wine Spectator совместно с Vinitaly International.

Марке очень самобытный итальянский регион, славится своими редкими сортами винограда — Пассерина, Пекорино, Лакрима. И Анджела и Эрколе Веленози отлично умеют раскрывать их лучшие стороны.

IMPRIME LACRIMA DI MORRO

Красное, сухое, 14%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C

Сочетает в аромате клубнику, вишню, розу и фиалку. Вкус сбалансированный, бархатистый, с легкими танинами и травяными нотками.

К зрелым сырам и курице.

~~1560~~

1245

0,75 l

IMPRIME ROSSO PICENO SUPERIORE

Красное, сухое, 14%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C

Виноград сортов «монтепульчано» и «санджовезе» дает напитку ягодный аромат с нотками специй и фруктовый вкус с бархатными танинами и долгим послевкусием с горчинкой.

К дичи, мясу, сырам.

~~1380~~

1099

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+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

BEEFSTEAK CLUB

БРЕНД БИФСТЕЙК ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ ИННОВАЦИОННЫМ И КОНЦЕПТУАЛЬНЫМ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ОН ПРОДАЕТСЯ УЖЕ В БОЛЕЕ ЧЕМ 20 СТАНАХ МИРА ОТ АМЕРИКИ ДО ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА.

КОНЦЕПЦИЯ БИФСТЕЙК БЫЛА СОЗДАНА КОМПАНИЕЙ EHRMANNS (ЭРМАНС) ИЗ ВЕЛИКОБРИТАНИИ. КОМПАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ **ОДНИМ ИЗ СТАРЕЙШИХ ИМПОРТЕРОВ-ДИСТРИБЬЮТОРОВ** НА РЫНКЕ ВЕЛИКОБРИТАНИИ И УЖЕ БОЛЕЕ **140 ЛЕТ** ИЗУЧАЕТ ВКУСЫ И ПРЕДПОЧТЕНИЯ СВОИХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ. КОМПАНИЯ EHRMANNS ОДНОЙ ИЗ ПЕРВЫХ НАЧАЛА **ПРОИЗВОДСТВО ВИН ПОД СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКОЙ** В СТРАНАХ ЮЖНОЙ АМЕРИКИ В 1990-Х ГОДАХ.

ЛЮБИТЕЛЯМ ПРЕВОСХОДНОГО ВИНА И ОТЛИЧНОГО СТЕЙКА!

Бифстейк Клаб был создан любителями мясных стейков как напоминание о 18-19 веках, когда стейки с вином в Европе символизировали Свободу и Благополучие. Проект включает в себя вина из 3-х, наиболее «мясных» сортов винограда: Мальбек из Аргентины, Темпранильо из Испании, Шираз из Австралии; белое вино из сортов Вердехо/Совиньон Блан, Совиньон Блан из Новой Зеландии и розовое вино из сортов Темпранильо/Бобаль для тех, кто мясу все же предпочитает рыбу и морепродукты.

Создание нового проекты Бифстейк было основано на следующих экспертизах:

1. Глубокое знание потребностей потребителей
2. Близкое знакомство с рынком производителей
3. Четкое понимание необходимого дизайна этикетки
4. Личная заинтересованность в успехе.

BEEFSTEAK CLUB ESTATE BOTTLED MALBEC

Красное, сухое, 13%, Аргентина

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Ароматы сливы и черники. Шелковистый вкус с нотами красных ягод, ванили и дуба. Мягкие танины и долгое послевкусие. Напиток, отражает всю экспрессию земли, на которой сделан.

К стейкам.

0,75 l

-1439

~~-1799~~

-879

~~-1099~~

BEEFSTEAK CLUB BEEF & LIBERTY MALBEC

Красное, сухое, 13%, Аргентина

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В интенсивном аромате соседствуют красные ягоды и темный шоколад. Вкус фруктовый, сочный, с бархатными танинами и долгим послевкусием.

К стейкам.

BEEFSTEAK CLUB STEAK & LIBERTY SHIRAZ

Красное, сухое, 13%, Аргентина

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Отличается насыщенным ароматом сливы и черной смородины. Бархатистая текстура и мягкие танины обеспечивают долгое интенсивное послевкусие.

К стейкам.

-879

~~-1099~~

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

PETIRROJO.

~~-799⁹⁰~~ 0,75 l

-599

PETIROJO RESERVA CARMENERE

Красное, сухое, 13,5%, Чили

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Виноград «карменер», частично выдержанный в дубе, дает аромат пряностей и спелых черных фруктов, и легкий вкус с бархатными танинами и ягодным послевкусием.

К мясным блюдам.

PETIROJO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Красное, сухое, 13,5%, Чили

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Ароматика черной смородины, красных фруктов, черного перца и шоколада. Мягкий вкус с элегантными танинами и долгим ягодным послевкусием.

К жирным сортам мяса.

-599 ~~-799⁹⁰~~

PETIROJO RESERVA CHARDONNAY

Красное, сухое, 13,5%, Чили

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Ароматика черной смородины, красных фруктов, черного перца и шоколада. Мягкий вкус с элегантными танинами и долгим ягодным послевкусием.

К жирным сортам мяса.

-599 ~~-799⁹⁰~~

Bisquertt –крупная винодельня с общей площадью виноградников в 750 га. Для производства вина используется только виноград с собственных участков в разных субрегионах долины Кольчагуа. В 1980 он выпустили свои первые вина на чилийский рынок и начали их экспортировать в США и другие страны мира, сразу заняв исключительную позицию на винном рынке как производитель вин топового сегмента. На винодельню работает целая команда энологов под руководством Филиппе Гутьерреса.

Bisquertt выпускает несколько линеек вин, в том числе известную линейку Petirrojo с запоминающейся этикеткой, на которой изображена птица малиновка, в честь которой и назвали серию. Petirrojo — это яркие и молодые вина из международных сортов винограда — каберне совиньон, мерло, карменер, шардоне и совиньон блан. Белые вина винифицируют в стали, красные вина частично выдерживают недолгое время в дубовых бочках.

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+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

FEUDO ARANCIO

ИТАЛИЯ, СИЦИЛИЯ

В САМОМ СЕРДЦЕ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ РАСПОЛОЖЕНА СИЦИЛИЯ — **МЕСТО С БОГАТОЙ ИСТОРИЕЙ И ПРИРОДОЙ.** СОЛНЦЕ, ВЕТЕР И КРИСТАЛЬНО ЧИСТОЕ МОРЕ ОПРЕДЕЛЯЮТ ХАРАКТЕР СИЦИЛИЙСКИХ ВИН. ЩЕДРАЯ ЗЕМЛЯ, ЯРКИЙ СВЕТ, СУХОЙ КЛИМАТ **ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕКРАСНОГО ВИНА** С БОГАТОЙ ТЕКСТУРОЙ, ИНТЕНСИВНЫМ И НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ, С НЕПОВТОРИМЫМИ АРОМАТАМИ. ВИНА FEUDO ARANCIO, В ПОЛНОЙ МЕРЕ ОТРАЖАЮТ **УНИКАЛЬНЫЙ СТИЛЬ ВИН СИЦИЛИИ.**

FEUDO ARANCIO SYRAH

Красное, полусухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Пряные ноты в аромате смешиваются с шоколадом и лакрицей. Бархатистые танины во вкусе сочетаются с нотками красных ягод и лесных фруктов, переходя в пряное послевкусие.

К морепродуктам и красному мясу.

FEUDO ARANCIO PINOT GRIGIO

Белое, сухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Аромат чистый, изобилует нотами папайи, манго, персика, груши и нюансами белых цветов. Вкус цветочно-фруктовый, с деликатной кислотностью и долгим освежающим послевкусием.

К антипасти из сырой рыбы и ракообразным.

0,75 l

~~-869,90~~

-695

Хозяйство Feudo Arancio входит в группу Mezzacorona. Данная винодельня — приобретение группы вне региона Трентино, на Сицилии, близ городка Самбука ди Сичилиа. Местные шутят, что ее легко найти по чистоте и порядку, не типичных для острова. Виноградники расположены также южнее по берегу острова, возле городка Аката. Здесь делают вина из местных и международных сортов винограда, с удивительным умением создать отличное качество по доступной цене. Виноград собирают ночами, бережно перевозят и бережно прессуют, вина не "передубливают", и, в итоге, любое из них пьется легко и приятно, оставляя типичное для сорта послевкусие. Этикетки титульной линейки " Feudo Arancio " оформлены в мавританско-сицилийском причудливом стиле, и легко узнаваемы на любой полке: а в Европе их можно увидеть в очень многих магазинах.

Feudo Arancio: Первая итальянская винодельня получила сертификат EMAS II (система экологического менеджмента и аудирования) в 2002 году. Вина Feudo Arancio являются органическими , так как на винодельне сведены до минимума использование химических удобрений, используется система биологической борьбы с вредителями, травяным покрытием защищают почвы от эрозии. Установлены солнечные панели для производства электроэнергии. Есть семь искусственных озер на территории усадьбы (в которых собирается вода зимой, для использования в летний период), которые могут содержать более 900 000 м3 воды, что эквивалентно 300 литров для одного растения. Для того, чтобы сохранить водные ресурсы, сточные воды поступают в резервуары и обрабатываются при помощи биологически активного ила.

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Испания

Domini de la Cartoixa

ВИНА ПРОИЗВОДЯТСЯ СОВСЕМ **НЕБОЛЬШИМИ ПАРТИЯМИ** И ПОЛУЧАЮТСЯ СТРУКТУРИРОВАННЫМИ, МЯСИСТЫМИ, **С ДЛИННЫМ ГЛУБОКИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ,** НО ПРИ ЭТОМ ПОЛНЫЕ СВЕЖЕСТИ.

В самом сердце уникального региона Приорат, удостоенного честь носить высший статус испанской винной классификации, расположено небольшое семейное хозяйство Domini de la Cartoixa — кульминация непрерывной работы семьи Перес и Далмау. Чистая страсть сконцентрирована в прекрасных элегантных винах, ведь их производство стало проектом всей жизни.

Всего 11 га виноградников, расположеных на крутых террасах, на бедных сланцевых почвах Приората, выращивают фактически вручную, используя исключительно органические методы виноградарства, что подтверждено Каталонским Советом Экологического Сельскохозяйственного Производства. Не используются химические удобрения, а вся техника на винодельне работает на биотопливе. Экологически-устойчивое виноделие — единственный способ позаботиться о будущем поколении, которому хотят передать винодельню. На каждой террасе может находиться всего по 1-2 ряда виноградников. Для производства вина вручную отбираются только лучшие ягоды, всего от 0,5 до 1 кг с каждой лозы. Большое количество старых лоз, которые отражают историю и традиции виноградарства Приората, дают очень низкий урожай, но ягоды получаются превосходного качества. Перед тем, как оказаться в бутылке, вина проходят через американский и французский дуб. Все лучшие стороны вина проявляются каждый раз, когда открывается бутылка, произведенная на этой скромной винодельне. Благодаря именно таким страстным энтузиастам как Domini de la Cartoixa местные вина в рекордно короткие сроки взлетели со статуса безвестных до попадания в число самых престижных вин Испании.

PRIORAT DOMINI DE LA CARTOIXA

Красное, сухое, 14,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Сложный аромат красных и черных фруктов дополнен бальзамическими и пряными нюансами. Вкус насыщенный, бархатистый, с выраженными танинами и долгим послевкусием.

К фруктам, сырам, красному мясу.

~~2440~~

1950 0,75 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+

BODEGA SONSIERRA

ИСПАНИЯ, РИОХА АЛЬТА

Bodega Sonsierra появилась в 1962 году в Сан-Висенте-де-ла-Сонсьерра, когда несколько виноградарей решили объединить винодельни для осуществления давней мечты фермеров деревни: создания кооператива для производства собственного вина.

ПРИЗНАННАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ

Через 50 лет Бодега Сонсьерра стала известной, а ее вина появились на всех пяти континентах. Сонсьерра и является одной из немногих виноделен, которые могут указывать на своих винах регион Риоха Альта. Это гарантия того, что все ягоды, использовавшиеся для вина, были выращены в этом винодельческом регионе.

В муниципалитете Сонсьерра (что буквально означает «под горами») природный, исторический и культурный пейзаж был сформирован виноделием.

Сонсьерра расположена в самом сердце региона «Риоха» и на протяжении всей истории славится неповторимым качеством своих вин.

0.75 l

SONSIERRA CRIANZA VENDIMIA SELLECCIONAL

Красное, сухое, 14%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Яркий букет из спелых красных фруктов, ванили, сливок и жареного хлеба. Насыщенный мягкий вкус с отчетливыми танинами и приятным послевкусием.

К мясу, овощам, пасте, сырам.

-899 ~~-1299~~

SONSIERRA RESERVA

Красное, сухое, 13,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат с нотками бальзамика, спелых темных фруктов и жареного хлеба. Вкус бархатистый, с оттенками жареного хлеба, который дает приятное послевкусие.

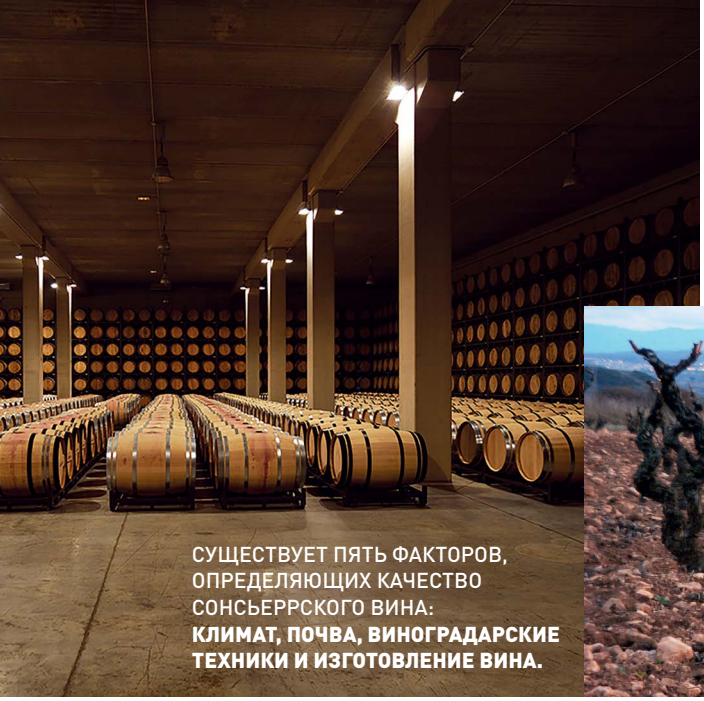
К дичи, зрелым сырам, грибам.

-839 ~~-1199~~

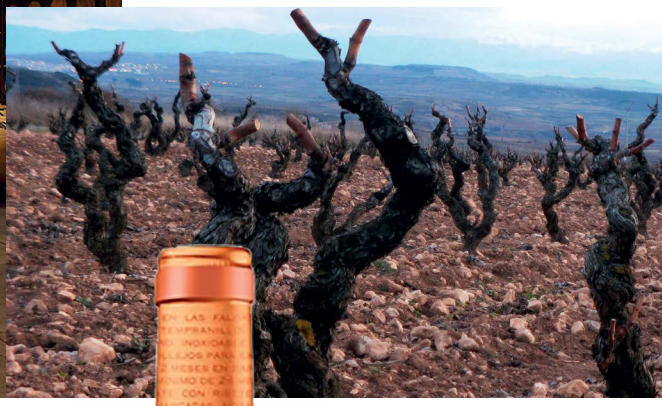
Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Скидка не суммируется с акциями. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

sonsierra



СУЩЕСТВУЕТ ПЯТЬ ФАКТОРОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ КАЧЕСТВО СОНСЬЕРРСКОГО ВИНА: **КЛИМАТ, ПОЧВА, ВИНОГРАДАРСКИЕ ТЕХНИКИ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА.**



Уникальный микроклимат и терруар придают винограду Темпранильо особый вкус.

Все в этой области посвящено виноделию, которое уже стало местным образом жизни. Эта вековая традиция сформировала пейзаж, жизни и характер жителей Сонсьерры. А они целыми поколениями посвящали себя виноградарству и виноделию.

Кантабрийские горы на севере и река Эбро на юге создают Атлантический микроклимат, на который влияет Средиземное море, что хорошо сказывается на росте виноградников.

В почвах содержится немного органических веществ, поэтому производительность виноградников ограничена, следовательно, качество выше.

Результат — прекрасный баланс кислотности и великолепная концентрация ароматов и вкусов, что делает вина способными к выдержке.

SONSIERRA GRAN RESERVA

Красное, сухое, 13,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Спелые фрукты и смородина сочетаются с тонким запахом кокоса, сливок и жареного хлеба с оттенком бальзамика. Вкус сильный, со сладкими танинами и шелковистым послевкусием.

К овощам и красному мясу.

~~1790~~ 90

1250

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Собер Баш

Россия

ГДЕ И КОГДА ЗАРОДИЛОСЬ ВИНОДЕЛИЕ? НАХОДКИ АРХЕОЛОГОВ НЕОПРОВЕРЖИМО ДОКАЗЫВАЮТ, ЧТО ПЕРВОЕ ВИНО В ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА БЫЛО СДЕЛАНО БОЛЕЕ ЧЕМ 6 ТЫСЯЧ ЛЕТ НАЗАД И ПРОИЗОШЛО ЭТО НА КАВКАЗЕ. ШЛИ ГОДЫ, ПРОЛЕТАЛИ СТОЛЕТИЯ, ГОСУДАРСТВА СМЕНЯЛИСЬ ОДНО ЗА ДРУГИМ, НО ТРАДИЦИИ ВИНОДЕЛИЯ ОСТАВАЛИСЬ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ ЗДЕСЬ ПРОЖИВАЮЩИХ. УНИКАЛЬНЫЙ КЛИМАТ И РЕДКИЕ МЕСТНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА В НЕМАЛОЙ СТЕПЕНИ СПОСОБСТВОВАЛИ ТОМУ, ЧТО **ВИНА ИЗ КАВКАЗСКОГО РЕГИОНА ЗАНЯЛИ ПРОЧНОЕ МЕСТО НА СТОЛАХ И В СЕРДЦАХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.**

Говоря об этих винах, многие могут назвать вина из Грузии, менее известны вина Армении, а тот факт, что у нас в России есть винодельня, виноградники которой находятся на южных склонах первых гряд кавказских гор, до последнего времени был известен лишь специалистам.

Винодельческое хозяйство Собер Баш находится в 30 км от г. Краснодар вблизи горы Собер баш, по имени которой винодельня и получила свое название. Здесь, на 30 гектарах, в окружении дубовых лесов выращивают как традиционные для Кавказа сорта Саперави, Ркацители, так и хорошо известные международные сорта Рислинг, Пино гриджо, Каберне фран. Но изюминкой, виноградинкой, винодельческого хозяйства Собер Баш являются редкие автохтонные сорта России, в первую очередь Красностоп золотовский, а также Цимлянский черный, Голубок, Плечистик и ряд других сортов.

Сама винодельня построена непосредственно на винограднике и хорошо оснащена. Над винами работает небольшая команда во главе с Андреем Куличковым. Консультирует винодельню энолог из Италии Франко Бернабей.

Вина хозяйства отмечены медалями различных конкурсов, но особенно стоит отметить Красностоп золотовский урожая 2016 года, который получил оценку 93 балла от Джеймса Саклинга.

СОБЕР БАШ РИСЛИНГ

Красное, сухое, 12,5%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Легкое вино с ароматом имбиря, яблока, свежескошенной травы и освежающим вкусом с долгим послевкусием. Изготовлено с помощью итальянского энолога Франко Бернабея.

К белому мясу, морепродуктам, фруктам.

-639 ~~-759 90~~ 0.75 l

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

KARAGNANJ VERMENTINO DI GALLURA

Белое, сухое, 14,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Обволакивающие ароматы спелых желтых фруктов и средиземноморских трав прекрасно дополняют мягкий стойкий вкус.

К белому мясу, морепродуктам, летним супам.

-1110 ~~1590~~

KATALA VERMENTINO DI GALLURA

Белое, сухое, 14,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Интенсивные ароматы желтых фруктов и сбалансированный насыщенный вкус. Такой же стойкий, как и в других винах Tondini.

К белому мясу, морепродуктам, летним супам.

-1599 ~~2290~~

0.75 l

TARONI ISOLA DEI NURAGHI

Красное, сухое, 14,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Для вина характерны интенсивные ароматы спелых красных ягод и обволакивающий, мягкий, очень стойкий вкус.

К дичи, красному мясу, сырам.

-830 ~~-1190~~

TONDINI

В 2004 году, после 15 лет опыта работы виноделом, Орландо Тондини основал винодельню Tondini. Винодельня расположена в Альта Галлуре, в Calangianus, в районе Сан-Леонардо, в бесспорном царстве Верментино. Основной задачей винодела является производство высококачественного винограда и вина.

Винодельня Tondini является одной из самых известных существующих виноделен на Сардинии. Страсть, традиции, трудолюбие и любовь к земле являются ключевыми моментами семьи. Орландо Тондини, прежде всего, уделяет внимание управлению своими драгоценными виноградниками, принадлежащими семье. В семье Tondini убеждены, что именно с виноградника начинается прекрасное вино.

Виноград, умело сочетается с семейным опытом и страстью, дает начало винам, которые являются уникальными в своем роде.

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+

18+

РОЗЫГРЫШ ПРИЗОВ

День рождения сети

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ & БУРГЕРНАЯ

ПЕРИОД АКЦИИ 16.09 — 18.10.2019

СОВЕРШИТЕ ПОКУПКУ БОЛЕЕ ЧЕМ на 999 руб.

Зарегистрирйте свой чек на сайте **www.shop.miratorg.ru**
Выиграйте один из главных подарков

19 ПОЕЗДОК в Великие Луки на сыроварню на двоих

КАБОШ

ПОЕЗДКА во Францию, Бордо на винодельню на двоих

GIE CHATEAUX EN CHINE

Grands Vins de Bordeaux SICHEL Famille Sichel - Depuis 1883

Мастер-классы в кулинарной студии МИРАТОРГ (30 шт.)

Ужины на двоих в Бургерной «БУРГЕР&ФРАЙС» (10 шт.)

Велосипеды (5 шт.)

Срок проведения акции с 16 сентября по 5 ноября 2019 г. К участию принимаются покупки, совершенные до 23 часов 59 минут (по московскому времени) 18 октября 2019 г. Источник информации об организаторе и операторе акции, о правилах проведения акции, количестве выигрышей и призов по результатам акции, сроках, месте и порядке их получения на сайте **www.shop.miratorg.ru**, а также по телефону горячей линии **8 (800) 550 27 19** (звонок по России бесплатный).

9 лет вместе

Смартфоны (10 шт.)
Планшеты (5 шт.)
Смарт-часы (10 шт.)

ПОЕЗДКА в Испанию, Риоха на винодельню
на двоих

BODEGAS MANZANOS
HARO · AZAGRA · CAMPANAS

ПОЕЗДКА в Крым на винодельню
на двоих

1994
Виктор ЗАХАРЬИН
КРЫМ · РОССИЯ

Подарки от спонсоров:

logic. 18+
Электронный испаритель. Содержит никотин, вызывающий привыкание.

1997
МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА

ROMEO ROSSI
ITALY

Гироскутеры (5 шт.)

Количество призов ограничено.Организатор акции: ООО «ПродМир», ОГРН 1105009001932, 115516, г. Москва, Кавказский бульвар, д. 57.

ПОЛУЧИТЕ СВОЙ ГАРАНТИРОВАННЫЙ ПОДАРОК В МАГАЗИНЕ

(600 000 шт.)

- Электронный сертификат Ozon
- Купоны ГетТакси
- Электронный подарочный сертификат ЕКО (Единая карта оплаты мобильной связи)
- Электронный подарочный сертификат ivi
- Электронный подарочный сертификат ЛитРес
- Сертификаты на скидку в супермаркетах МИРАТОРГ
- Электронный подарочный сертификат Тикетленд

* при покупке на сумму более чем на 999 руб.

ФИЛОСОФИЯ ВОДКИ

ВОДКА

Писатель, литературовед и просто человек с большим жизненным опытом Андрей Синявский считал, что люди пьют водку из-за «потребности в чудесном и чрезвычайном», ведь в ней «есть что-то мистическое, попытка вывести душу из земного равновесия и вернуть её в блаженное бестелесное состояние».

А.П. ЧЕХОВ (прекрасный врач, между прочим) РЕКОМЕНДОВАЛ ПИТЬ ЕЕ ВО ВРЕМЯ ДОЛГИХ ПУТЕШЕСТВИЙ, ПОТОМУ ЧТО **«ВОДКА ВОЗБУЖДАЕТ МОЗГ, КОТОРЫЙ ОТ ДОРОГИ ДЕЛАЕТСЯ ВЯЛЫМ И ТУПЫМ, ОТЧЕГО ГЛУПЕЕШЬ И СЛАБЕЕШЬ».**

0.7 l

~~899,90~~

-599

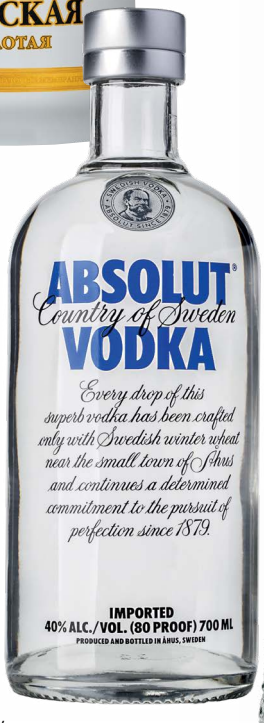
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Спирт «Люкс» смешивают с водой из Ладожского озера, пропускают через мембранные фильтры, добавляют настой липового цвета и мед — так получают «Царскую».

К блюдам русской кухни.



ABSOLUT ORIGINAL

40%, Швеция

Рекомендуемая температура подачи: 5 — 8 °C

Изготавливается из натуральных ингредиентов и без добавления сахара по оригинальному рецепту 1878 года. Высокая степень очистки обеспечивает отсутствие вредных примесей.

К блюдам русской кухни.

~~1350~~

-990 0.7 l

На наш взгляд, эти высказывания — два полюса русской питейной традиции, два взгляда на водку, рациональный и иррациональный, буйки, за которые не надо заплывать. Нужно держаться где-то посередине: выбирать хорошие напитки, хорошую компанию, пить умеренно и всегда закусывать, чтобы мозг и душа оставались в тонусе и не покидали своего владельца. Тем более, что в нашем каталоге есть все для этого необходимое.

РУССКИЙ СТАНДАРТ GOLD

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Экстракт корня сибирского женьшеня и выдержка перед розливом создают гармоничный мягкий вкус и аромат.

К блюдам русской кухни.

0.5 l

-459 ~~649~~

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

0.5 l

СМИРНОВЪ №21

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Система очистки этой водки уникальна: каждая капля проходит через угольный фильтр 8 часов прежде, чем попасть в бутылку.

К блюдам русской кухни.

-299 ~~-369,90~~

BELUGA NOBLE

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Мёд и сибирские травы придают мягкость, легкую горечь в послевкусии и подчеркивают слегка солодовый аромат.

К блюдам русской кухни.

-799 ~~-1190~~

KREMLIN AWARD ORGANIC LIMITED EDITION *40%, Россия*

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Мягкий вкус и аромат обеспечивают спирт из экологически чистой пшеницы, природная питьевая вода и семиступенчатая очистка березовым углем.

К блюдам русской кухни.

-690 ~~-1190~~

ПАРЛАМЕНТ

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Воду девятикратной очистки и пшеничный спирт «Люкс» смешивают и оставляют на 2 дня. Затем 5 дней очищают молоком, после чего разливают по бутылкам кристально чистую водку.

К блюдам русской кухни.

-299 ~~-419,90~~

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КОНЬЯК

РОЖДЕНИЕ ИНДУСТРИИ

Коньяк продают в бутылках, глядя на которые мы можем узнать о напитке почти все: возраст, сорта дистиллятов, вкус, аромат, а главное — кто и где его сделал. Но так было не всегда. До 1860 года коньяк продавали в бочках. Да, на них можно было выжечь имя коньячного мастера или название напитка, но видели их немногие, ведь бочки на стол не ставили, а бутылки были дороги и использовались как кувшины.

Самолюбие мастеров страдало до 1860 года. Тогда стали разливать коньяк по стеклянным бутылкам, которые заметно подешевели, и наклеивать этикетки. Так благодаря здоровому тщеславию родилась целая индустрия по оформлению и производству бутылок и этикеток. Она процветает до сих пор.

0.7 l

~~4490~~

2990

COURVOISIER VSOP

4 года, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Курвуазье — старейший коньячный дом Франции. Сам Наполеон заказывал здесь знаменитый коньяк с утонченным букетом ванили, жареного миндаля и чернослива.

В чистом виде, со льдом, в коктейлях.

REMY MARTIN VSOP

4 года, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

В аромате глубокие ноты ванили, абрикоса и печеного яблока. Во вкусе спелые фрукты с тонкими нотами лакрицы. Самый популярный коньяк категории VSOP в мире.

Пьют в чистом виде, со льдом, в коктейлях.

2390

~~3530~~

0.5 l

STONE LAND

10 лет, 40%, Армения

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Коньяк из дистиллятов долины Арарат. Миндаль и сухофрукты — главные составляющие ароматического букета. Во вкусе соседствуют ваниль, шоколад и фруктовые оттенки.

К сухофруктам, десертам, дижестив.

0.5 l

~~999 90~~

689

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ

4 года, 40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Аромат с нотами сухофруктов, дуба и винограда. Вкус округлый, с нотами сухофруктов, пряностей и мягким долгим послевкусием. К десертам, кофе, дижестив.

0.5 l

-499 ~~-609,90~~

HENNESSY VS

2,5 года, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Состоит из 40 коньячных спиртов с выдержкой от 3 до 8 лет, которые дают аромат ванили, дуба и многогранный вкус с насыщенным фруктово-ванильным послевкусием.

В чистом виде, со льдом, в коктейлях.

-1990 ~~-2690~~ 0.5 l

0.5 l

-599 ~~-859,90~~

НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ

3 года, 40%, Армения

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Свежий фруктовый букет с мягкими ванильно-шоколадными оттенками и яркий вкус с бархатистым послевкусием — традиционные составляющие этого коньяка.

Дижестив, аперитив (со льдом).

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. Информация на 01.01.2021. Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВИСКИ

0.5 l

-890

~~-1190~~

BALLANTINE'S

Купаж, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Ballantine's — лидер продаж в Европе. В составе 50 солодовых сортов и 4 зерновых. Они дают медово-пряный аромат и мягкий вкус с нотами фруктов, ванили и какао.

Дижестив и основа для коктейлей.

CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD

Купаж, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Ванильно-ореховые ноты во вкусе и насыщенный аромат диких трав — это Chivas Regal, виски, созданный из спиртов с выдержкой не меньше 12 лет. Его любят в 150 странах.

Дижестив, пара к сигаре.

-2590 ~~-3390~~ 0.7 l

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

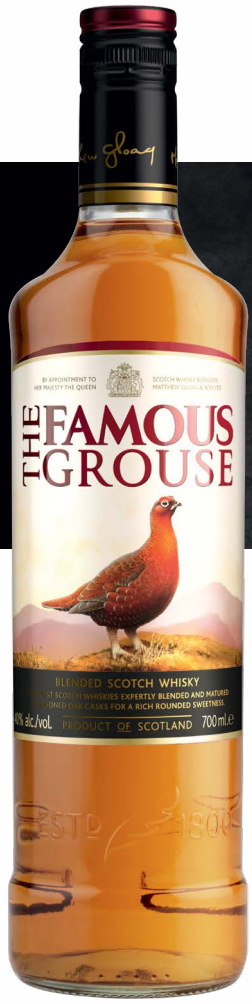
ВЗЛЕТЫ И ПАДЕНИЯ **ШОТЛАНДСКОГО** ВИСКИ

К КОНЦУ XVIII ВЕКА В ШОТЛАНДИИ БЫЛО ТЯЖЕЛЕЕ НАЙТИ КАМЕНЬ В ГОРАХ, ЧЕМ ВИСКИ В ГОРОДЕ — ЕГО «ГНАЛИ» ЧУТЬ ЛИ НЕ В КАЖДОМ ДВОРЕ. ЭТО БЕСПОКОИЛО ВЛАСТЬ. ПОЭТОМУ НАЛОГИ НА ВИСКИ ПОДНИМАЛИ ПОЧТИ ЕЖЕГОДНО.

С 1793 по 1803 год они выросли в 18 раз! Затем ввели ограничения на объем перегонных кубов. Производителям угрожали даже смертью, но и это не работало. Наконец в 1822 году король Англии Георг IV снял все запреты и снизил налоги.

Появились десятки вискикурен, появилась культура создания виски, объемы производства росли каждый день вплоть до 1920 года, пока США, главный импортер, не ввели сухой закон.

Непомерные налоги, ограничения, и угроза смерти не смогли погубить шотландский виски. А вот закон, принятый в чужой стране, почти смог. За время его действия (с 1920 по 1933 год) объем производства виски упал в 4 раза, вискикурни закрывались одна за другой. Такова плата за вхождение в мировую гастрономическую культуру и глобальный рынок. Но все обошлось и в 1933 году шотландский виски воскрес.



-1190 ~~-1560~~

0.7 l

THE SINGLETON 12

Односолодовый, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 20 °C

12-летний виски от вискикурни «Спейсайд» в Даффтауне —это аромат меда, черной смородины, апельсина, обжаренных орехов и мягкий сбалансированный вкус.

Пьют в чистом виде со льдом.

0.5 l

-2890 ~~-3790~~

THE FAMOUS GROUSER

Купаж, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 20 °C

В аромате оттенки дуба, дополненные цитрусовыми нюансами; вкус богатый, с многообразными тонами сухофруктов; послевкусие слегка сухое — один из самых популярных виски в Шотландии.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

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+

OKTOBERFEST

ПИВО

52 павильона, вмещающих от 60 до 11 000 человек, 31 аттракцион, народные костюмы, парады, концерты, церковная месса и 7 000 000 литров мюнхенского пива — это традиционный немецкий фестиваль «Октоберфест» в Мюнхене. Он начинается во второй половине сентября и заканчивается в первых числах октября.

В первый день проходит шествие мюнхенских пивоваров: на украшенных телегах, запряженных лошадьми, они развозят по павильонам пиво, сваренное специально к этому дню. Затем мэр Мюнхена откупоривает первую бочку и дает официальный старт фестивалю. Воздух заполняется звоном литровых пивных кружек (пьют только из таких).

0,5 l

Большая часть публики расходится по павильонам, в каждом подают определённые сорта пива и закусок. Родители с детьми отправляются на аттракционы, пивовары обсуждают тонкости ремесла, все слушают музыку и танцуют.Чтобы поблагодарить бога за возможность вкусно есть, пить и веселиться с 1956 года проводят мессы. Обычно — на второй или третий день фестиваля. И бог принимает благодарность: с каждым годом количество посетителей «Октоберфеста» растет.

0,33 l

FRANZISKANER

Светлое, нефильтрованное, 5%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Знаменитое пшеничное пиво с терпким ароматом специй, бананово-цитрусовыми тонами во вкусе и хлебным послевкусием.

К сырам, мясу, овощам.

-119⁹⁰ ~~-199⁹⁰~~

SPATEN HELL

Светлое, фильтрованное, 4,9%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4 — 7 °C

Мюнхенский лагер от одной из старейших немецких пивоварен сочетает в себе горечь хмеля, сладость солода и легкий хлебный аромат.

К классическим пивным закускам.

-109⁹⁰ ~~-129⁹⁰~~

HOPPED HARBOR IPA ORANJEBOOM

Светлое, фильтрованное, 7,8%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 12–14 °C

IPA с традиционным фруктово-хмелевым ароматом и динамичным вкусом: сладкие тропические фрукты переходят в хмелевую горечь.

К острым и соленым закускам.

-109⁹⁰ ~~-154⁹⁰~~

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОЛБАСКИ «БАВАРСКИЕ»

-124⁹⁰

~~-154⁹⁰~~ 360 g

0,5 l

~~-129⁹⁰~~

-83⁹⁰

WEIDMAN HEFEWEIS-SBIER DUNKEL

Светлое, фильтрованное, 5,3%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Питкое пшеничное пиво с ненавязчивыми нотками банана и гвоздики во вкусе и аромате. Обладает ровным послевкусием.

К кисло-сладким блюдам.

PAULANER MUNCHNER HELL

Светлое, нефильтрованное, 4,9%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4 — 7 °C

Традиционный мюнхенский лагер со сладковатым солодовым вкусом, хлебным ароматом и едва ощутимой горчинкой в послевкусии.

К классическим пивным закускам.

0,5 l

~~-119⁹⁰~~

-99⁹⁰

PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

Светлое, фильтрованное, 5,5%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Пшеничное пиво с тонким дрожжевым ароматом, оттеняющим нотки банана, и хорошим балансом горечи и сладости.

К неострым сырам и овощам-гриль.

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+

ПИВО

TANHEISER KRAFTBEER «КЛЮКВА И ЯБЛОКО»

Фруктовое, фильтрованное, 5%, Латвия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Как и все напитки Tanheiser, не содержит консервантов, ароматизаторов и усилителей вкуса. Порадует любителей кисло-сладкого.

К десертам, аперитив.

~~-109,90~~

-79,90

0.33 l

TANHEISER SWEETBEER «ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»

Солодовый напиток, 0%, Латвия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Экстракт смородины прекрасно дополняет безалкогольную солодовую основу. Яркий сильногазированный напиток оценят и взрослые, и дети.

Дополнение к любым блюдам.

GENYS KALIFORNIKACIJA

Светлое, нефильтрованное, 5 %, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C

APA с хмелевым вкусом, переходящим во фруктовые нотки. Ненавязчивый и в меру горький эль для любителей этого стиля.

К салатам и морепродуктам.

-138,90 ~~-184,90~~ 0.33 l

MONASTERE BLOND

Светлое, нефильтрованное, 6,5 %, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C

Пшеничный эль с ароматом хмеля, абрикоса, банана, мягким фруктово-хмелевым вкусом и сливочным послевкусием. Сварен по оригинальному бельгийскому рецепту.

К салатам и морепродуктам.

-299,90 ~~-329,90~~ 0.75 l

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

0.5 l

STADIN PANIMO AMERICAN PALE ALE

Светлое, нефильтрованное, 4,5 %, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C

В аромате чувствуется ваниль и фрукты. Вкус слегка сладковатый, фруктовый, переходящий в сухое послевкусие. Отличный вариант для знакомства с APA.

К салатам и морепродуктам.

-109,90 ~~-169,90~~

0.75 l

LEFFE BLONDE

Светлое, фильтрованное, 6,6%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Эль с солодовым ароматом, сухим вкусом с оттенками фруктов, пряностей и хмеля. Обладает мягким гвоздично-медовым послевкусием.

К сырам и кисло-сладким блюдам.

-229,90 ~~-369,90~~

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 «Перекрёсток Впрок».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО

~~83,90~~

-55,90

0.45 l

STAROPRAMEN

Светлое, фильтрованное, 4,2%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 4 — 7 °C

Классический лагер с умеренным хмелевым ароматом, солодовым вкусом и легкой горчинкой в послевкусии.

К классическим пивным закускам.

LIELVARDES GAISAIS

Светлое, фильтрованное, 5,4 %, Латвия

Рекомендуемая температура подачи: 5–7 °C

Пиво готовят при высоких температурах с использованием дрожжей верхнего брожения, чтобы получить ярко выраженный солодово-хмелевой аромат.

К классическим пивным закускам.

~~-124,90~~

-79,90

0.5 l

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

0.5 l

KRUSOVICE

Светлое, фильтрованное, 5 %, Чехия

Рекомендуемая температура подачи: 4 — 7 °C

Лагер класса Premium с мягким солодовым ароматом, приятной горчинкой и стойкой пеной. Варится по рецепту XVI века.

К классическим пивным закускам

-95⁹⁰ ~~-129⁹⁰~~

0.45 l

VELKOPOPOVICKY KOZEL SVETLY

Светлое, фильтрованное, 5,2%, Чехия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Мягкий солодово-хлебный аромат. Легкий сухой вкус с оттенками солодовой сладости и округлым послевкусием. Очень питкое пиво.

К жареному мясу.

~~-69⁹⁰~~ **-49⁹⁰**

~~-164⁹⁰~~

-119⁹⁰

0.5 l

BAKALAR ZA STUDENA CHMELENY

Светлое, фильтрованное, 4%, Чехия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Прекрасный образец чешского лагера. Холодное охмеление дает насыщенный аромат хмеля и добавляет медово-карамельному вкусу благородной горечи.

К сырам и кисло-сладким блюдам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Качество товара гарантируется. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен в магазинах «Чижик», «Чижик-Миратрон», «Ремдека».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО

~~-99,90~~

-79,90

MORITZ

Светлое, фильтрованное, 0%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

«Нулевка» с полноценным солодовым ароматом и вкусом. Испанцы доказали, что безалкогольное пиво ничем не хуже обычного.

Аперитив, к классическим пивным закускам.

0,33 l

MORITZ ORIGINAL

Светлое, фильтрованное, 4,7%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Пилснер с богатым хлебным вкусом и ароматом прибыл прямиком из Барселоны. Самое популярное в Испании пиво Moritz.

Аперитив, к классическим пивным закускам.

~~-115,90~~

-86,90

MORITZ EPIDOR

Светлое, фильтрованное, 7,2%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Насыщенное, ароматное, плотное и крепкое пиво, сваренное с использованием карамельного солода — это имперский пилснер из Барселоны.

Аперитив, к классическим пивным закускам.

~~-115,90~~

-86,90

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цены указаны 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

AMBAR 1900

Светлое, фильтрованное, 4,8%, Испания

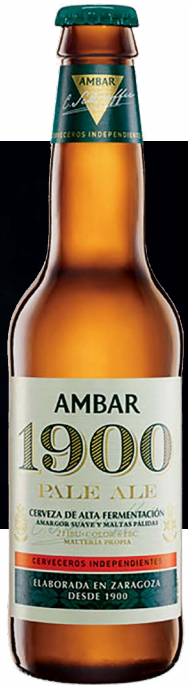
Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Полный фруктовых нюансов аромат и гладкий вкус — один из самых изысканных и популярных элей в Испании.

0,33 l

-89⁹⁰

~~-109⁹⁰~~



AMBAR ESPECIAL SELIACOS

Светлое, фильтрованное, 5,2%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Трудно поверить, но это действительно пиво без глютена, сохранившее вкус и аромат классического Ambar Especial.

-89⁹⁰

~~-109⁹⁰~~

0,33 l

AMBAR ESPECIAL

Светлое, фильтрованное, 5,2%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Варится из лучших сортов ячменя и хмеля, ферментируется при низкой температуре и медленно созревает для достижения идеального вкуса и аромата.

~~-109⁹⁰~~

-89⁹⁰

AMBAR IPA

Светлое, фильтрованное, 5,7%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C

Эль с характерной горечью, которая не перекрывает цитрусовые, цветочные и тропические ноты во вкусе и аромате.

-99⁹⁰

~~-125⁹⁰~~

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

№9
октябрь

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ