О ВИНЕ *и вкусе*

4 стр. **ВЫБОР СОМЕЛЬЕ:** ТЕПЛЫЙ БРИЗ ИЗ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ

8 стр. **ПУТЕШЕСТВИЕ К ВИНАМ:** ПОБЕДИТЕЛИ РОЗЫГРЫША О ПОЕЗДКЕ В КРЫМ

12 стр. **ОТ ДОН КИХОТА С ЛЮБОВЬЮ:** BODEGAS PARRA DORADO

18 стр. **ИМ ВСЕ ВОЗРАСТЫ ПОКОРНЫ:** КОНЬЯКИ СО ВСЕГО МИРА

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО В ГИПЕРМАРКЕТАХ МИРАТОРГ

~~8990~~
-6990

КОНЬЯК ESPRIT ORGANIC C10/XO
Франция, 40%, 0,7 l

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 13.01.20 по 02.02.20

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Содержание:

ВЫБОР СОМЕЛЬЕ 4

ПОЕЗДКА В КРЫМ: 8
В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИН БРЕНДА «ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН»

ВИНА 10
DR. BÜRKLIN-WOLF, BODEGAS, I CAPITANI, MENDEL, SIMONSIG, 19 CRIMES ...

КОНЬЯК 18
ВОЗРАСТНЫЕ ТОНКОСТИ

ВИСКИ 20
РЕЦЕПТ КОКТЕЙЛЯ «МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП»

ВОДКА 22
ПОД «КРЕПКУЮ ВОДКУ»

ПИВО 24
КАК ПРОЧУВСТВОВАТЬ АРОМАТ НА 100%?

8 стр.

Фотоотчет о поездке победителей розыгрыша от компании МИРАТОРГ, проводимого в честь своего дня рождения.

34 стр.

Темное, фильтрованное, орехово-виноградное, с нотами горького шоколада и нюансами лакрицы. Pater Lieven Bruin — лучшее пиво из Бельгии.

20 стр.

Вересковый аромат с нотками дыма, сладковато-пряный вкус и чистое сухое послевкусие — это Dewar's.

6 стр.

Винодельня Mendel: союз творчества и деловой хватки.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Январь

Новый год и Рождество — это время встреч. Приходят в гости давние друзья, приезжают из дальних уголков родственники, чтобы всем вместе встретить что-то новое, неизведанное, но радостное.

Как встретишь Новый год, так и проведешь, поэтому для праздничного стола я советую выбирать только самые вкусные блюда, а к ним — только самые изысканные вина. Чтобы не тратить время на раздумья перед полкой, мы уже собрали для вас Выбор сомелье, а для тех, кто любит покрепче — утонченные коньяки и ароматный виски.

И пусть этот год будет для вас таким же приятным, как и любимый напиток.

Абрамов Вадим
Категорийный менеджер по крепкому алкоголю.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Выбор сомелье

В ЭТОТ РАЗ В НАШЕЙ ПОДБОРКЕ ВИНА, КОТОРЫЕ НАПОМНЯТ **О ТЕПЛЫХ КАНИКУЛАХ НА ПОБЕРЕЖЬЕ СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ:** ЛЕГКОЕ БЕЛОЕ ИЗ ПОРТУГАЛИИ, ТЕРПКИЕ КРАСНЫЕ ИЗ ИСПАНИИ И УТОНЧЕННОЕ ИЗ ИТАЛИИ. БОКАЛ ТАКОГО ВИНА — И ВОТ СЕРАЯ ПОГОДА ЗА ОКНОМ УСТУПАЕТ **МЕЧТАМ О ЗАКАТНОМ СОЛНЦЕ И МОРЕ.**

-599⁹⁰ ~~-859⁹⁰~~

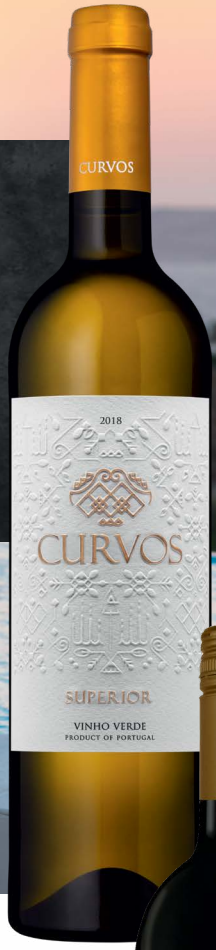
MAS SUAU

Красное, сухое, 13%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Обладает ароматом с пряными нотами и освежающим фруктовым вкусом с бальзамическими нотами.

К сырам и красному мясу.



~~-759⁹⁰~~

-499⁹⁰

CURVOS SUPERIOR

Белое, полусухое, 12%, Португалия

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Освежающее молодое вино. Нежный цветочный аромат с нотками цитрусовых и тропических фруктов.

К итальянской и азиатской кухне.

0,75 l

FORTE ALTO TEROLDEGO

Красное, полусухое, 12%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Пряно-вишневый аромат. Вкус с нотами лесных ягод и мягкими танинами.

К барбекю, блюдам фаршированным мясом.

~~-749⁹⁰~~

-499⁹⁰

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

MAS DE VICTOR RIOJA

Красное, сухое, 13,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Выразительный аромат шоколада и красных фруктов с нотами лакрицы. Вкус насыщенный и спелый.

К выдержанным сырам и красному мясу.

-699 ~~-999,90~~

0,75 l

0,75 l

MAS DE VICTOR GARNACHA

Красное, сухое, 13%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Утонченный аромат и вкус спелых фруктов с нотами клубничных леденцов.

К выдержанным сырам и красному мясу.

~~-859,90~~

-599

MAS DE VICTOR NAVARRA

Красное, сухое, 13,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Аромат очень насыщенный: преобладают пряности, красные и черные фрукты. Вкус элегантный, мягкий и освежающий.

К выдержанным сырам и красному мясу.

~~-859,90~~

-599

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. Имеются противопоказания. Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВИНО

0,75 l

CHATEAU LANDREAU COTES DE BOURG

Красное, сухое, 14%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °С

Обладает утонченным фруктовым вкусом с легкими нотками шоколада, черной вишни и уместными танинами.

К красному мясу, сырам, острым блюдам.

-739 ~~-1060~~

CHATEAU LA CARELLE BLAYE COTES DE BORDEAUX

Красное, сухое, 14%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °С

Сбалансированное и изысканное вино со вкусом малины, черной смородины и легкими танинами.

К белому мясу и сырам.

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

CANTINE SILVESTRI DANTE MERLOT

Красное, сухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Аромат полный, с нежным букетом черники и ежевики. Вкус сухой, хорошо структурированный, со слабыми и очень уместными танинами в послевкусии.

К пикантной пасте, мясу-гриль, зрелым сырам.

~~999,90~~

-699

0,75 l

CANTINE SILVESTRI DUCA LORENZO SYRAH

Красное, сухое, 14%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

В аромате сочетается дикая вишня и черника. Вкус сухой, фруктовый, хорошо структурированный. В послевкусии ощущаются слабые танины.

К пикантной пасте, мясу-гриль, зрелым сырам.

-749 ~~-1060~~

-2449

~~-3490~~

MAYNARD'S TAWNY PORTO 10 YEARS

Красное, сладкое, 20%, Португалия

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Аромат сухофруктов, жареных лесных орехов, шоколада и карамели с легкими дымными нюансами. Фруктовый вкус с шелковистой текстурой, теплыми древесными оттенками и обволакивающим глубоким послевкусием.

К пикантной пасте, мясу-гриль, зрелым сырам.

0,75 l

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты соответствия, которые можно посмотреть в отделах.
Скидка не суммируется с акциями. Количество товара ограничено. Товар представлен на 18.12.2020 в магазинах «Перекресток». Цены в рублях.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПУТЕШЕСТВИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ РОЗЫГРЫША в Крым

НА ВИНОДЕЛЬНЮ ВАЛЕРИЯ ЗАХАРЬИНА

В ЧЕСТЬ ДНЯ РОЖДЕНИЯ СЕТИ МАГАЗИНОВ «МИРАТОРГ» В ОКТЯБРЕ СОСТОЯЛСЯ ГРАНДИОЗНЫЙ РОЗЫГРЫШ ПОДАРКОВ, ОДНИМ ИЗ КОТОРЫХ СТАЛА ПОЕЗДКА В КРЫМ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИН БРЕНДА «ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН». НАСТОЯЩЕЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЯРКИМ И ИНТЕРЕСНЫМ, ОНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНО ЗАПОМНИТЬСЯ. ИМЕННО ТАКОЙ И СТАЛА ПОЕЗДКА НА СОЛНЕЧНЫЙ ПОЛУОСТРОВ ДЛЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ РОЗЫГРЫША.

СОВЕРШЕННО НЕОЖИДАННО ДЛЯ СЕБЯ МОЛОДАЯ СЕМЕЙНАЯ ПАРА ИЗ МОСКВЫ, АРТЕМ И АНАСТАСИЯ, ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РОЗЫГРЫША ПОЛУЧИЛИ УНИКАЛЬНУЮ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОСЕТИТЬ УДИВИТЕЛЬНУЮ ТАВРИДУ, ПРИКОСНУТЬСЯ К МНОГОВЕКОВОЙ ИСТОРИИ КРЫМСКОГО ВИНОДЕЛИЯ И НАСЛАДИТЬСЯ АВТОРСКИМИ ВИНАМИ БРЕНДА «ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН».

Кроме солнца, моря, природы и исторических памятников в Крыму нередки виноградники и вино. Даже такие признанные лидеры мирового виноделия, как французы, неоднократно высказывались о высочайшем качестве крымской винной продукции. Первым местом, которое посетили Артем и Анастасия, было производство, где хранятся, выдерживаются и разливаются вина бренда «Валерий Захарьин». Здесь же, на глубине 15 метров от поверхности земли, при постоянной температуре и влажности, выдерживаются лучшие вина Захарьина, в бочках из французского дуба, производителей «Seguin Moreau», «Radoux». Для выдержки используется дуб разных степеней обжига. Период выдержки от 12 до 24 месяцев. Дегустация вин серии «Баккал Су», «Автохтонное вино Крыма от Валерия Захарьина» и «Alma Hills» в столь знаковом месте позволила победителям розыгрыша оценить труд винодела по достоинству.

9 лет вместе

За грядой самых высоких гор, защищающих южное побережье Крымского полуострова от холодных ветров, идёт более низкая горная линия. Здесь и располагаются загадочные пещерные города, один из которых — центр древнего виноделия Качи-кальон. Именно сюда отправились победители розыгрыша, Артем и Анастасия, чтобы совершить виртуальный экскурс к историческим основам возникновения крымского виноградарства и виноделия. В ходе тура по пещерному городу удалось потрогать руками тысячелетнюю каменную пыль в пещерных

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

1994
Валерий
ЗАХАРЬИН
КРЫМ · РОССИЯ

монастырских винодельнях. Одна из удивительных диковинок, которую нельзя пропустить в этой части маршрута — многочисленные тарапаны, вырубленные древними виноделами в камне. Считается, что они использовались для давления винограда и отжима сока с помощью прессов или ногами. Количество тарапанов свидетельствует, что в древние времена этот пещерный город был крупным центром виноделия. Из пещерных виноделен открываются шикарные виды на окружающую местность и находящиеся неподалёку селения. Растительность представлена разными видами местной флоры, к примеру, можжевельником, которые имеют целебную силу и удивительный аромат. До сих пор встречаются аборигенные виноградные лозы, больше века тянущиеся к солнцу.

Прикоснувшись к истории крымского виноделия, гости полуострова из Москвы отправились в одно из местных заведений, чтобы отведать авторские вина Валерия Захарьина из крымских автохтонных сортов винограда. Именно к этим винам все больше и больше проявляют интерес.

Множество крымских автохтонных сортов веками возделывались народами, населявшими Крым в разные исторические эпохи. Некоторые названия утратились или исказились при устной передаче из поколения в поколение, но те, которые сохранились и приспособились к местным условиям, представляют несомненный интерес и завоевали право на жизнь и культивирование. Ведь вина из автохтонных (аборигенных) сортов винограда — это «визитная карточка страны», один из важнейших факторов, который определяет лицо региона.

Именно поэтому в 2016 году винодел Валерий Захарьин заложил коллекцию автохтонных сортов винограда в терруаре «Баккал Су», насчитывающую 75 сортов. Работа с автохтонными и терруаром — это возвращение к истокам виноградарства и виноделия в Крыму.

ПУТЕШЕСТВИЕ ГОСТЕЙ СТОЛИЦЫ В СОПРОВОЖДЕНИИ БРЕНДА КРЫМСКИХ ВИН «ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН» ПОЛУЧИЛОСЬ НАСЫЩЕННЫМ НОВЫМИ, ПРИЯТНЫМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ И ТЕПЛЫМИ ВОСПОМИНАНИЯМИ. СЛИЯНИЕ ВРЕМЕНИ, ТРАДИЦИЙ, ВОЗМОЖНОСТИ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ПОЗВОЛИЛО ПОБЕДИТЕЛЯМ РОЗЫГРЫША ОТ «МИРАТОРГ» ПРОЧУВСТВОВАТЬ ТОНКУЮ ДУШУ КРЫМСКОГО ПОЛУОСТРОВА, УХОДЯЩУЮ ГЛУБОКИМИ КОРНЯМИ В ЕГО МНОГОВЕКОВУЮ ИСТОРИЮ, НЕРАЗРЫВНО СВЯЗАННУЮ С ВИНОГРАДАРСТВОМ И ВИНОДЕЛИЕМ.

ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

КОГДА МЫ ГОВОРИМ О НАШЕЙ ПРЕДАННОСТИ ТЕРРУАРУ, ЭТО НЕ ПРОСТО СЛОВА, А ВЫРАЖЕНИЕ НАШЕГО ГЛУБОКОГО УВАЖЕНИЯ К УНИКАЛЬНЫМ ПОЧВАМ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ПЕРЕПУТАТЬ НИ С КАКИМИ ДРУГИМИ.

Владельцы винодельни.

Dr. Bürklin-Wolf

КОРОЛЬ РИСЛИНГА

Dr. Bürklin-Wolf — крупнейшее частное хозяйство в Германии, в распоряжении которого свыше 85 гектаров земли в округе Вахенхайм (регион Пфальц). Винодельческая история Dr. Bürklin-Wolf богата — хозяйству больше 400 лет, а результатом тяжелого труда и громадного опыта его виноделов стали одни из лучших вин Пфальца. В основном здесь производят сухие белые вина, причем одна из главных целей — изготовление вин гастрономических, являющихся дополнением к блюдам.

С 2009 года хозяйство Dr. Bürklin-Wolf является членом «BIODYVIN» — весьма престижной французской ассоциации виноделов-биодинамистов. Немецкие виноделы очень горды тем, что вошли в избранный круг французских коллег, став единственными на тот момент иностранными членами ассоциации.

DR. BÜRKLIN-WOLF RUPERTSBERGER RIESLING

Белое, сухое, 12%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 6–10 °С

Обладает ярким ароматом белых фруктов и спелых яблок с оттенками меда. Вкус среднетелый, сладко-сухой и фруктовый, уравновешенный сочной кислотностью. Финиш чистый и очень долгий.

К овощным пирогам, ветчине, сосискам.

~~2299~~

-1839

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

CURVOS LOUREIRO

Белое, п/сухое, 12%
Португалия

Рекомендуемая температура подачи: 6–10 °С

Нежные и цветочные ароматы с нотками цитруса и тропических фруктов. Свежее, молодое, живое.

-599⁹⁰

~~-899⁹⁰~~ 0,75 l

СЫР МЯГКИЙ «ШАЙБА»

БЗМЖ 45%

~~-219⁹⁰~~

-185⁹⁰ 90 g

СЫР МЯГКИЙ «СЕН-РЕМИ»

БЗМЖ 45%

~~-289⁹⁰~~

-245⁹⁰ 140 g

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Bodegas

Винодельня Бодегас Парра Дорада расположилась в живописном городке Санта Крус, чья история испокон веков связана с вином. И сейчас по всему городу можно увидеть Тинахас — огромные глиняные сосуды, в которых традиционно выдерживалось вино из этих мест. Пейзаж местности сформирован бескрайним морем виноградников, недаром в переводе название винодельни звучит как Золотая Виноградная Лоза — повсюду можно увидеть впечатляющие сады из виноградных лоз.

ВИНОДЕЛЬНЯ БЫЛА ПОСТРОЕНА В 1875 ГОДУ, О ЧЕМ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ НАДПИСЬ НА ПОРТИКЕ ИСТОРИЧЕСКОГО ЗДАНИЯ ПРИ ВЪЕЗДЕ В ВИНОДЕЛЬНЮ. ПРИ ЭТОМ ЗАВОД — ЭТО УЛЬТРАСОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО С ТОПОВЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ И СОТНЕЙ ВЫСОКОКЛАССНЫХ СОТРУДНИКОВ.

Регион, в котором находится винодельня — родина Дона Кихота, Кастилья Ла Манча. С одной стороны, этот регион считается самым большим виноградником не только Испании, но и всей планеты — площадь культивируемого винограда составляет около 200 000 га. С другой — именно в регионе Кастилья ла Манча находится наибольшее количество виноградников, сертифицированных как Вино де Паго. Это наивысшая классификация испанских вин, топ-категория, что говорит о том, насколько высоко вина из Ла Манчи ценятся профессионалами. Бодегас Парра Дорада была построена в 1875 году, о чем свидетельствует надпись на портике исторического здания при въезде в винодельню, при этом завод — это ультрасовременное производство с топовым оборудованием и сотней высококлассных сотрудников. Только энологов-виноделов здесь трое. Они обеспечивают тщательный контроль на всех стадиях производства: приемка винограда, ферментация, выдержка, бутылирование. Винодельне принадлежат 380 га земли, с которой ежегодно собирают высокие урожаи винограда традиционных для Ла Манчи сортов, самым популярным из которых является Темпранильо.

0,75 l

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

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~~

-665

RIO DE LA LUNA CRIANZA

Красное, сухое, 13 %, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Выразительный аромат с нотами вишни, смородины, мяты и специй. Сбалансированный ягодный вкус со свежей кислотностью и продолжительным сухим послевкусием.

К мясным закускам, мясу-гриль и сырам.

-529 ~~659⁹⁰~~

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.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

I Capitani

ИСТОРИЯ ХОЗЯЙСТВА И КАПИТАНИ НАСЧИТЫВАЕТ БОЛЕЕ СТА ЛЕТ. ВСЁ НАЧАЛОСЬ ЕЩЕ В КОНЦЕ 19-ГО ВЕКА. ЭТО ИСТОРИЯ ПРЕДАННОСТИ И ТРАДИЦИЙ В ИРПИНИИ, ОДНОМ ИЗ ЛУЧШИХ РАЙОНОВ ВИНОДЕЛИЯ ИТАЛИИ. ГЛАВНЫМИ ГЕРОЯМИ ЭТОЙ ИСТОРИИ ЯВЛЯЮТСЯ СЕМЬЯ ЧЕФАЛО (ПО ПРОЗВИЩУ И КАПИТАНИ) И ПЛОДОРОДНЫЕ ХОЛМЫ, РАСПОЛОЖЕННЫЕ В РАЙОНЕ БОСКО ФАЯНО ОКОЛО ГОРОДА ТОРРЕ ЛЕ НОЧЕЛЛЕ.

Сейчас уже четвертое поколение семьи обрабатывает 57 гектаров собственных виноградников, расположенных в знаменитых зонах Docg Фиано ди Авеллино, Греко ди Туфо и Таурази и возделывает типичные для Кампании сорта Альянико, Греко, Фалангину, Фиано. На виноградниках не используют азотные удобрения и химические вещества, бережно подходят к культивированию почвы и сбору винограда.

GRECO DI TUFO I CAPITANI SERUM

Белое, сухое, 13%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Вино обладает интенсивным фруктово-цветочным ароматом и сбалансированным, утонченным вкусом.

К сырам и морепродуктам.

GRECO DI TUFO I CAPITANI JUMARA

Красное, сухое, 14%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

В аромате присутствуют шоколад и сливы. Вкус мягкий и бархатистый, с яркими фруктовыми нотами.

К выдержанным и мягким сырам, мясным блюдам.

0,75 l

~~1830~~

1370

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+

MENDEL

ВИНОДЕЛЬНЯ MENDEL ВОПЛОЩАЕТ В СЕБЕ ПАРТНЕРСТВО ОДНОГО ИЗ НАИБОЛЕЕ **УВАЖАЕМЫХ И ОПЫТНЫХ ВИНОДЕЛОВ** — РОБЕРТО ДЕ ЛА МОТА — С ТРАДИЦИОННОЙ АРГЕНТИНСКОЙ СЕМЬЕЙ. ВМЕСТЕ ОНИ ПРОИЗВОДЯТ **ВИНА ПРЕВОСХОДНОГО КАЧЕСТВА**, ОТРАЖАЮЩИЕ ХАРАКТЕР ТЕРРУАРОВ СО СТАРЫМИ ЛОЗАМИ МАЛЬБЕКА И КАБЕРНЕ СОВИНЬОНА В ЛУХАН-ДЕ-КУЙО (МЕНДОСА, АРГЕНТИНА).

Анабель Сьелецки, владелица предприятия, заключила договор с Роберто, чтобы превратить исторический виноградник своей семьи 1928 года в уважаемое хозяйство, которое она назвала в честь своего отца Менделя. В Анабель сочетается умение видеть перспективу с острой деловой хваткой. 15-летнее сотрудничество с Роберто, производителем престижных и элегантных вин, вкупе с предпринимательским духом Анабель помогли превратить Mendel в успешную, утонченную, роскошную винодельню, которой она и является сегодня. В производство идет лучший виноград из 80-летних лоз, при этом уделяется пристальное внимание каждой детали процесса ремесленного виноделия — от тщательной сортировки гроздей и ферментации в небольших резервуарах до выдержки в новых бочках из французского дуба.

MENDEL UNUS

Красное, сухое, 14,4%, Аргентина

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

В аромате доминируют слива, ежевика, смородина, которые превращаются в оттенки специй, кедра, шоколад и табака. Вкус сложный и элегантный, со зрелыми танинами.

К стейкам и сырам.

~~4990~~

3990

MENDEL MALBEC

Красное, сухое, 14,1%, Аргентина

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Насыщенное вино с ароматами малины, сушеных трав и мяты. Обладает глубоким вкусом с мягкими, но отчетливыми танинами.

К бифштексам и баранине.

0,75 l

~~3290~~

2630

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.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Утонченный и неподвластный времени Mendel укрепил позиции Аргентины как ведущего мирового производителя вин с прекрасной структурой и изысканной элегантностью.

Вина регулярно дегустируются, что позволяет следить за эволюцией содержимого каждой бочки.

Климат континентальный, с хорошо разграниченными сезонами в течение всего года. В условиях ограниченного количества осадков менее 200 мм в год виноградарство требует орошения, что особенно уникально в этом регионе. На высоте от 900 до 1100 метров над уровнем моря в самые теплые дни в регионе температура может достигать 33°С, но ночью температура никогда не поднимается выше 17°С. Колебания температуры оказывают существенное влияние на количество и качество полифенолов винограда.

0,75 l

MENDEL LUNTA TORRONTES

Белое, сухое, 13,9%, Аргентина

Рекомендуемая температура подачи: 6–10 °С

Чистый освежающий аромат с тонами лимона, белого персика, яблока, тостов и нюансами меда. Вкус сбалансированный, с хорошей кислотностью и приятным умеренным послевкусием.

К морепродуктам.

-1359 ~~1699~~

~~1699~~

-1359

MENDEL LUNTA MALBEC

Красное, сухое, 14%, Аргентина

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °С

Обладает богатым ягодным ароматом с нотками табака и солодки. Вкус сочный, с тонами ежевики, черной сливы, инжира и вкраплениями дуба и какао. Послевкусие танинное, долгое.

К блюдам из свинины и бобов.

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

SIMONSIG
Wine estate

«SIMONSIG WINE ESTATE» НАХОДИТСЯ В СЕВЕРНО-ЗАПАДНОЙ ЧАСТИ СТЕЛЛЕНБОША. ЕДИНСТВЕННЫМИ ВЛАДЕЛЬЦАМИ КОМПАНИИ ЯВЛЯЕТСЯ СЕМЬЯ МАЛАНОВ. ЗДЕСЬ ПРОИЗВОДЯТСЯ **ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ КРАСНЫЕ И БЕЛЫЕ ВИНА**, А ТАКЖЕ ИГРИСТОЕ ВИНО, ИЗГОТАВЛИВАЕМОЕ В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С ТРАДИЦИОННЫМ МЕТОДОМ ШАМПАНИЗАЦИИ («MÉTHODE CHAMPENOISE»). СТЕЛЛЕНБОШ ШИРОКО ИЗВЕСТЕН КАК **РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ЛУЧШИХ ВИН В ЮЖНОЙ АФРИКЕ** И НАХОДИТСЯ В 45 КИЛОМЕТРАХ ВОСТОЧНЕЕ КЕЙПТАУНА.

Первый из Маланов, поселившийся в ЮАР в 1688, был французским гугенотом. На Мысе Доброй Надежды, при голландском правлении, ему отвели участок земли для посадки новых виноградников.

Немного позже он обосновался недалеко от региона Стелленбош, который уже тогда славился производимыми здесь высококачественными винами.

В 1953 году Франс Малан создал новое предприятие в Де Хоопе, ставшее центром «Simonsig Wine Estate». В 60-х земли поместья засаживалась новыми лозами. А в 1968 году Франс выпустил свои первые вина и начал их реализовывать под собственной маркой. Первые рислинг и шенен блан были заботливо бутилированы вручную.

STELLENBOSCH

Каждая бутылка оклеивалась этикеткой в доме Франса его женой Лизой. Такое скромное начало заложило прочный фундамент того, что с годами превратилось в преданный семейный бизнес с большим и гордым наследием. Два года спустя, в 1970 году, Франс выпустил первое красное вино из сорта винограда Пинотаж, которое вскоре стало образцом для подражания.

Виноградники «Simonsig Wine Estate» протянулись более чем на 300 га на северной стороне Стелленбоша у подножия горы Симонс. Компания является крупнейшим частным производителем вин в ЮАР, каждое из которых — отражение семейных традиций высокого виноделия.

-639 ~~-849~~

SIMONSIG CHENIN BLANC

Белое, полусухое, 13,5%, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Прекрасный фруктовый букет с оттенками персика, абрикоса, киви, ананаса. Вино с отличной структурой и приятной кислотностью.

К салатам, морепродуктам, рыбе.

SIMONSIG PINOTAGE

Красное, сухое, 14,5%, ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Обладает ярким ароматом малины и красных садовых ягод. Шелковистые танины формируют великолепную структуру вина. В послевкусии чувствуются ноты красных ягод и пряностей.

К острым блюдам, рыбе, дичи.

-975 ~~-1299~~

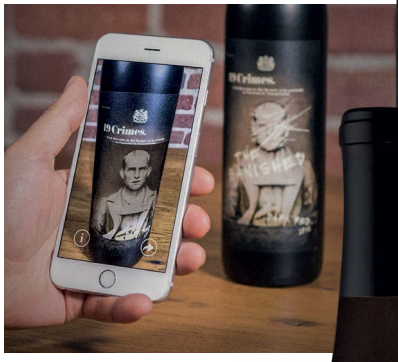
Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с акциями. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

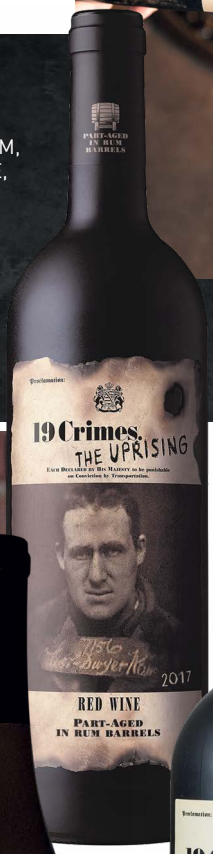
18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

В КОНЦЕ XVIII ВЕКА В АНГЛИЙСКИХ СУДАХ СУЩЕСТВОВАЛ СПИСОК ИЗ 19 ПРЕСТУПЛЕНИЙ: ОСУЖДЕННЫЙ ПО НИМ ПРЕСТУПНИК ИМЕЛ ПРАВО ВЫБРАТЬ МЕЖДУ СМЕРТНОЙ КАЗНЬЮ И ВЫСЫЛКОЙ В АВСТРАЛИЮ, ТОГДА — БРИТАНСКУЮ КОЛОНИЮ. ПЕРВЫЙ КОРАБЛЬ С КАТОРЖНИКАМИ ДОСТИГ АВСТРАЛИЙСКОГО БЕРЕГА В 1788 ГОДУ.

ТЕ , КТО ВЫЖИЛ, СТАЛИ ПИОНЕРАМИ ОСВОЕНИЯ НОВЫХ ЗЕМЕЛЬ, ИМЕННО ИМИ БЫЛА СОЗДАНА ЭТА КОЛОНИЯ. ВИНА 19 CRIMES ПОСВЯЩЕНЫ ЗАКОНАМ, КОТОРЫЕ ОНИ НАРУШИЛИ, И КУЛЬТУРЕ, КОТОРУЮ ОНИ ПОСТРОИЛИ. КАКОЕ ИЗ 19 ИЗ СПИСКА ПРЕСТУПЛЕНИЙ ВАМ ДОСТАЛОСЬ, ВЫ МОЖЕТЕ УЗНАТЬ, ТОЛЬКО ОТКРЫВ БУТЫЛКУ: НАЗВАНИЕ ПРЕСТУПЛЕНИЯ **НАПИСАНО НА ПРОБКЕ**. ПРОБКИ И ПУСТЫЕ БУТЫЛКИ 19 CRIMES ЯВЛЯЮТСЯ ПРЕДМЕТОМ КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЯ — ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ ИХ ДАЖЕ **НА EBAY**.

19 Crimes





0,75 l

19 CRIMES CHARD

Белое, полусухое, 13,5%, Австралия

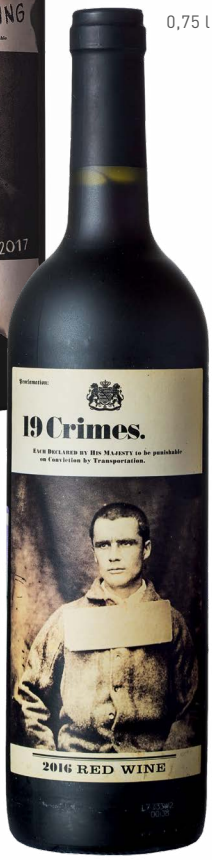
Рекомендуемая температура подачи: 16 — 18 °C

Округлое и мощное австралийское шардоне, выдержанное в американском дубе. Яркая ароматика спелых фруктов, меда, ванили и насыщенный вкус

К рыбе, морепродуктам и легким салатам .

~~-1499~~

-1199



0,75 l

19 CRIMES THE UPRISING

Красное, полусухое, 13,5%, Австралия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Насыщенное вино с ароматом спелых черных ягод, жженого сахара, специй и долгим послевкусием с нотами дыма и копченостей.

К дичи, красному мясу, сырам.

-1279 ~~-1599~~

19 CRIMES

Красное, полусухое, 13,5%, Австралия

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Интенсивные ванильные тона в букете уравновешены нотами спелых красных фруктов. Полное, округлое, прекрасно сбалансированное вино с приятным сладковатым финалом.

К красному мясу, дичи, сырам.

-1039 ~~-1299~~

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+

ВОЗРАСТНЫЕ ТОНКОСТИ

КОНЬЯК

ТОНКОСТЬ ПЕРВАЯ. Возраст коньяка определяют по времени выдержки в бочке. То есть, если коньяк выдерживали в бочке 20 лет и разлили по бутылкам в 1910 году, он и в 2020 году будет считаться двадцатилетним.

ТОНКОСТЬ ВТОРАЯ. Стоит учитывать, что при производстве почти любого коньяка используют метод ассемблирования. Проще говоря, смешивают коньячные спирты разного срока выдержки. Возраст коньяка определяется по самым молодым спиртам. Например, в составе двухлетние, четырехлетние и шестилетние дистилляты. Значит срок выдержки — 2 года (что соответствует категории VS или двум звездочкам).

В нашей подборке как всегда отборный коньяк всех возрастов.

-2990 -3440 0.35 l

HENNESSY VSOP

6 лет, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Демонстрирует ароматы ванили, гвоздики, корицы и округлый мягкий вкус. Длительное бархатистое послевкусие раскрывает идеальную сбалансированность — признак хорошего коньяка.

Пьют в чистом виде и со льдом.

0.5 l

ASKANELI

6 лет, 40%, Грузия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Элегантный букет с яркими шоколадно-ванильными тонами, ароматом сухофруктов и цветов. Вкус мягкий, бархатистый, с оттенками засахаренных орехов и персиков. Долгое мягкое послевкусие.

К фруктам, орехам, дижестив.

-990 -1290

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

0.7 l

LHERAUD VS

3 года, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Коньяк золотистого цвета, с богатым фруктово-цветочным ароматом и пряным, бархатистым теплым вкусом.

Дижестив.

-2290

~~-2990~~

CHATEAU DE MONTIFAUD

4 года, 40%, Франция

0.7 l

~~-4490~~

-3290

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

В аромате присутствуют груша, абрикос и оттенки липы. Вкус неагрессивный, полнотелый, маслянистый и зрелый.

Аперитив, дижестив, пара к сигаре.

0.5 l

STONE LAND

5 лет, 40%, Армения

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Букет коньяка раскрывается постепенно, основные ноты сухофруктов гармонично дополняются легкими оттенками ванили и цветов.

К сухофруктам, десертам, дижестив.

-559 90

~~-699 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 «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Мятный ДЖУЛЕП

ВИСКИ

ВИСКИ С СОДОВОЙ — ОДИН ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ В МИРЕ. ЕГО РОДИНА — **АМЕРИКА**. ОДНАКО ЧТО ДЕЛАЛИ АМЕРИКАНЦЫ ДО ПОЯВЛЕНИЯ СОДОВОЙ? ПИЛИ МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП (MINT JULEP). ЭТО ОДИН ИЗ САМЫХ СТАРЫХ КОКТЕЙЛЕЙ В МИРЕ (ПЕРВОЕ УПОМИНАНИЕ ОТНОСИТСЯ К 1787 ГОДУ). ПОПУЛЯРЕН ОН И СЕГОДНЯ, НО ЕДИНОГО РЕЦЕПТА НЕТ. НЕИЗМЕННЫМИ ОСТАЮТСЯ ЛИШЬ ТРИ ИНГРЕДИЕНТА: ВИСКИ, МЯТА И ЛЕД. МЫ ПАТРИОТЫ, ПОЭТОМУ **ПРИВОДИМ ОДИН ИЗ РЕЦЕПТОВ БАРМЕНСКОЙ АССОЦИАЦИИ РОССИИ.**

Добавьте в хайболл (высокий стакан правильной цилиндрической формы) мяту, воду и сахарную пудру. Разомните все. Заполните стакан крошеным льдом. Добавьте бурбон или виски (можно немного нарушить рецепт: получится не хуже, проверено) и перемешивайте, пока не почувствуете, что бокал сильно охладился.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мята — 4 листика
Сахарная пудра — 1 ч. л.
Вода — 2 ч. л.
Бурбон — 60 мл
Крошеный лед

0,35 l

~~2190~~ **1790**

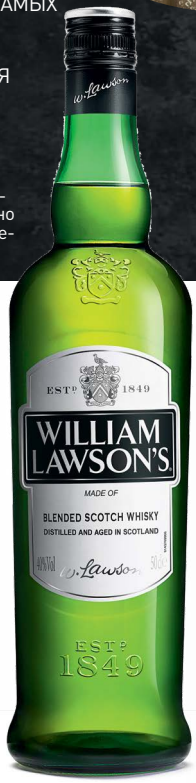
WILLIAM LAWSON'S

Купаж, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

В аромате ощущаются тона печеного яблока. Вкус насыщенный, сладковатый, с нотами обжаренного зерна, масла, сливочной ириски, сочными оттенками фруктов и цветов. Послевкусие деликатное, с нотами дуба.

Дижестив и пара к сигаре.



0,5 l

~~919,90~~ **729**

GLENMORANGIE

Односолодовый, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

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.

DEWAR'S WHITE LABEL

Купаж, 40%, Великобритания

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Вересковый аромат с нотками дыма, сладковато-пряный вкус и чистое сухое послевкусие — за это Dewar's полюбили короли Англии, Испании и Швеции.

Пьют в чистом виде со льдом.

~~1790~~ 0,7 l

1390

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

TEELING IRISH WHISKEY SINGLE GRAIN

Однозерновой, 40%, Ирландия

Рекомендуемая температура подачи: 20 °C

В аромате смесь пряных и фруктовых нотк. Во вкусе яркая пряность сменяется нотами красных ягод и винограда, с суховатым танинным эффектом в конце. Послевкусие сухое, с древесными и пряными тонами.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

0,7 l

~~-2590~~

-1990

-3390 ~~-4590~~

0,75 l

TENJAKU

Купаж, 40%, Япония

Рекомендуемая температура подачи: 20 °C

Аромат тонкий, дымный, с хорошо акцентированными нотками груши и сухофруктов. Вкус округлый, сбалансированный. Послевкусие пряное, долгоиграющее, со сладостью и дубовыми оттенками.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

MAKER'S MARK

Бурбон, 40%, Великобритания

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Имеет богатый, маслянистый и одновременно очень нежный вкус с медовыми тонами. Суховатое послевкусие наполнено дубовыми нотками.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

~~-2690~~

-1990

0,7 l

0,7 l

~~-2490~~

-1990

GLEN TURNER HERITAGE DOUBLE CASK

Односолодовый, 40%, Великобритания

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

В аромате нотки ванили, изюма и орехов. Во вкусе гладкие ванильные ноты, сбалансированные со взрывом сухофруктов. Послевкусие продолжительное, с карамельной сладостью и оттенком дуба. Пьют в чистом виде или 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 «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Под «КРЕПКУЮ ВОДКУ»

ВОДКА

В 1837 ГОДУ СЛУЧИЛСЯ ОДИН ИЗ САМЫХ ГРАНДИОЗНЫХ ПОЖАРОВ В ЦАРСКОЙ РОССИИ: 30 ЧАСОВ ПОЛЫХАЛ ЗИМНИЙ ДВОРЕЦ, ВТОРОЙ И ТРЕТИЙ ЭТАЖ СГОРЕЛИ ПОЧТИ ПОЛНОСТЬЮ. РУКОПИСИ, ЦЕННЫЕ БУМАГИ, ИНТЕРЬЕРЫ РАСТРЕЛЛИ, РОССИ И ДРУГИХ ИЗВЕСТНЫХ ХУДОЖНИКОВ ПРЕВРАТИЛИСЬ В УГЛИ, В КОТОРЫХ ЕЩЕ И НА ТРЕТИЙ ДЕНЬ ПОСЛЕ ПРОИСШЕСТВИЯ МОЖНО БЫЛО ЧТО-НИБУДЬ ИСПЕЧЬ.

Уже в XXI веке искусствоведы Санкт-Петербургского государственного университета В.С. Торбик и Н.С. Курганов нашли в государственном архиве документ «О исправлении мебелей, спасенных от пожара Зимнего дворца, в мастерские Гоф-Интендантской конторы». В списке часто встречались фразы вроде «стул под крепкую водку» или «стол обеденный под крепкую водку». Оказалось, что с напитком это никак не связано.

«Крепкой водкой» в XIX веке называли азотную кислоту, которой обрабатывали дерево, чтобы изменить его цвет, подчеркнуть структуру и т.д.

Охотников до технологических подробностей деревообработки отсылаем к работам Торбика и Курганова. А для всех остальных мы подготовили подборку проверенной водки. Впрочем, желающим овладеть столярным искусством XIX века она тоже подойдет — в таком деле без ста граммов...

0.5 l

МЕДНАЯ ЛОШАДКА

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Дистилляция проходит в медных колоннах, а выдержка — в медных чанах. Это придает водке мягкий и чистый вкус.

К блюдам русской кухни.

~~-599~~

-399

0.7 l

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Очень мягкая водка. В состав входит спирт класса «Люкс» из высококрахмалистых сортов пшеницы, настой липового цвета и липовый мед.

К блюдам русской кухни.

~~-689^{90}~~

-499

0.5 l

KREMLIN AWARD GRAND

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

В аромате сочетаются тона цитруса, мяты и ржаного хлеба. Сбалансированный мягкий вкус отличается оттенками черного перца, мятной свежестью, тонами специй. Послевкусие мягкое.

К мясным и рыбным блюдам.

~~-999^{90}~~

-690

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

0.5 l

БЕЛЕНЬКАЯ ЛЮКС

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Природная вода и очистка в 13-метровом угольном фильтре придают водке мягкость, а небольшое количество натурального меда создает нежный оттенок в послевкусии.

К блюдам русской кухни.

-299

~~-349,90~~

ЧИСТЫЕ РОСЫ

0.5 l

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Первая органик-водка в России. Сертифицирована по европейским стандартам AbCert AG. Имеет чистый, легкий водочный аромат и классический вкус без примесей.

К блюдам русской кухни.

-990 ~~-1250~~

FINLANDIA

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Финский ячмень и чистая ледниковая вода придают водке нежный аромат и мягкий вкус.

К блюдам русской кухни.

~~-799,90~~

-599

0.5 l

0.5 l

ПЯТЬ ОЗЕР PREMIUM

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C

Водка из спирта «Альфа» и воды из чистейших таежных озер. Проходит мягкую семиступенчатую очистку, насыщаясь кислородом, что уже оценили в России и 55 странах мира.

К блюдам русской кухни.

-299

~~-349,90~~

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 «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО

0.5 l

~~-124,90~~

-99,90

PILSNER URQUELL

Светлое, фильтрованное, 4,4%, Чехия

Рекомендуемая температура подачи: 5–7°C

Выпускается с 1842 года. Для аромата и вкуса характерны солодовые тона с травяными и медовыми нотками, которые переходят в легкую горечь.

К сырам и пряным блюдам.

0.45 l

WOLPERTINGER DAS TRADITIONELLE

Светлое, нефильтрованное, 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 ракам, курице, рыбе.

-59,90 ~~-79,90~~

WOLPERTINGER NATURTRUBES HEFEWEISSBIER

Светлое, нефильтрованное, 5%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4 — 7 °C

Баварское пшеничное пиво. Обладает неповторимым вкусом, который достигается благодаря более продолжительному, чем обычно, процессу созревания.

К жареной птице и рыбе.

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 Мираторга.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

0.5 l

HOEGAARDEN BLANCHE

Светлое, нефильтрованное, 5%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 7–9 °C

Пшеничное пиво по бельгийскому рецепту. Мягкое, легкое, с нотками пряностей, цитрусовых и едва различимой хмелевой горчинкой.

К сырам и рыбе.

~~93,90~~

-69,90

0.5 l

VELKOPOPOVICKY KOZEL DARK

Темное, фильтрованное, 3,8%, Чехия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Типичное чешское пиво низового брожения. Благодаря карамельному солоду имеет очень мягкий сбалансированный вкус.

К мясу и десертам.

~~139,90~~ **-99,90**

0.5 l

~~79,90~~

-59,90

BUD

Светлое, фильтрованное, 5%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

В состав входят только 5 высококачественных ингредиентов: вода, ароматный хмель, ячменный солод, особый вид дрожжей и специальный рис, придающий пиву освежающий вкус.

К сырам и блюдам с карри.

~~92,90~~ **-69,90**

ТРОЕ В ЛОДКЕ

0.5 l

Светлое, фильтрованное, 4,9 %, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

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

К классическим пивным закускам.

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

КАК ПРОЧУВСТВОВАТЬ АРОМАТ ПИВА на 100%?

ВСЕ ПРОСТО — НЕОБХОДИМО НАЛИВАТЬ ЕГО ТАК, ЧТОБЫ ПЕНА БЫЛА КАК МОЖНО ПЛОТНЕЕ. ПОСТАВЬТЕ ЧИСТЫЙ БОКАЛ НА СТОЛ (ДА-ДА, НЕ НАДО ДЕРЖАТЬ ЕГО В РУКАХ) И НАЛИВАЙТЕ РОВНО В ЦЕНТР, А НЕ ПО КРАЯМ, КАК ЭТО ЧАЩЕ ВСЕГО ДЕЛАЮТ. ТАК ВЫСВОБОДИТСЯ БОЛЬШЕ «ГАЗОВ», И ПОЯВИТСЯ ПЛОТНАЯ ПЕНА — ЗАЛОГ РАСКРЫТИЯ АРОМАТА.

Почему же в барах чаще всего наливают под углом? Потому что клиентов нужно обслуживать быстро. Впрочем, не надо думать, что такой способ напрочь убивает ароматику пива. Он может скрадывать лишь небольшой ее спектр. Но все-таки, если вы пьете пиво дома и никуда не спешите, попробуйте новый метод и получите свежие впечатления от давно знакомых сортов.

PAULANER MUNCHNER HELL

Светлое, фильтрованное, 4,9%, Германия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

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

К блюдам немецкой кухни.

~~-119,90~~

-99,90

0.5 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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

LACPLESIS IZTURETS

Светлое, фильтрованное, 5,4%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Карамельный солод CaraAmber придает солнечный вкус с легкой солодовой сладостью. А хмель сортов El Dorado, Brewers Gold и Select — неповторимый фруктово-солодовый аромат.

К классическим пивным закускам.

LACPLESIS DZINTARA

Светлое, фильтрованное, 4,8%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Dzintara получило бронзу на Всемирном кубке пива, обогнав 4997 конкурентов. Обладает легким, но выразительным вкусом и ароматом и особым янтарным оттенком, который придает карамельный солод.

К классическим пивным закускам.

LACPLESIS EKSTRA

Светлое, фильтрованное, 5,4%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Отличается прозрачным золотистым цветом, большой шапкой пены, а также насыщенным солодовым вкусом и ароматом.

К классическим пивным закускам.

~~-99,90~~

-79,90 0.5 l

LACPLESIS GAISAIS

Светлое, фильтрованное, 5%, Литва

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Самый популярного сорт пивоварни Lacplesis. В аромате сочетаются кукуруза, хлеб и луговые травы. Во вкусе — зерно, хмель и фруктовые нотки. Послевкусие с хмелевой горчинкой.

К классическим пивным закускам.

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

0.33 l

L.B.F. BLONDE

Светлое, нефильтрованное, 5 %, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Экспериментальный эльзасский хмель придает этому элю яркий фруктовый аромат и привкус мандарина, переходящий в цитрусовое послевкусие.

К овощным салатам и пряным сырам.

L.B.F. AMBREE

Светлое, нефильтрованное, 7,5 %, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 10–13 °C

Дуббель (бельгийский крепкий эль). Обладает сложным солодовым вкусом, с нотами карамели и хлеба.

К классическим пивным закускам.

0.33 l

L.B.F. BLANCHE

Светлое, нефильтрованное, 4,5 %, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C

Пшеничное пиво на основе стиля Hefeweizen. Обладает легким вкусом с фруктовыми оттенками и постепенно раскрывающейся горечью.

К классическим пивным закускам.

-149⁹⁰

~~-224⁹⁰~~

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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.

~~-119,90~~

-95,90

0.33 l

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.

~~-99,90~~

-79,90 0.33 l

MORITZ 7

Светлое, фильтрованное, 5,5%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Пилснер с интенсивным солодовым вкусом и легкими карамельными оттенками.

Аперитив, к классическим пивным закускам.

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.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертифи... в рублях.
Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не... магазинах «Миратоз». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

~~-159,90~~

-119,90

KERST PATER CHRISTMAS

Темное, фильтрованное, 9%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Крепкое зимнее пиво с карамельно-шоколадным ароматом и вкусом, сочетающим леденцы и горький шоколад. Обладает долгим сладким послевкусием.

К сырам и десертам.

PATER LIEVEN TRIPLE

Светлое, фильтрованное, 8%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

В аромате преобладает пряная горечь с цветочными оттенками. Во вкусе сладко-солодовые оттенки постепенно сменяются интенсивной горечью.

К классическим пивным закускам.

0.33 l

~~-159,90~~

-119,90

PATER LIEVEN BLOND

Светлое, фильтрованное, 6,5%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 5–6 °C

Бельгийский эль верхового брожения. Аромат солодово-цветочный. Вкус слегка сладковатый и немного горький одновременно. Послевкусие сухое, с горьковатыми нотками грейпфрута.

К классическим пивным закускам.

~~-139,90~~

-99,90

0.33 l

PATER LIEVEN BRUIN

Темное, фильтрованное, 6,5%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Обладает ароматом, сочетающим орехи и виноград. Вкус интенсивный с нотами горького шоколада и нюансами лакрицы.

К сырам и десертам.

~~-139,90~~

-99,90

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

Paljas

Пивоварня Paljas — это быстрорастущая пивоварня в Брюгге, которая занимается производством пива Paljas. Ассортимент Paljas состоит из 6 сортов пива: светлое, коричневое, IPA, Saison и розовое, отличающиеся качественными специальными сортами пива высшего брожения с реферментацией в бутылке. Начиная с нуля в мае 2012 года, пивоварня в настоящее время имеет пивоваренную мощность более 15 000 литров и постоянно инвестирует в расширение этого объема.

-139,90 ~~-159,90~~

PALJAS ROSE

Светлое, фруктовое, фильтрованное, 3,8%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 5–6 °C

Определенно рекомендуется любителям фруктового пива. В конце варки к пиву добавляют малину и экстракты яблок и бузины для дальнейшей ферментации. Это дает Paljas уникальный цвет и вкус.

К десертам.

PALJAS SAISON

Светлое, фильтрованное, 6,5%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 5–6 °C

Эль, дображивающий в бутылке. Небольшое количество пшеничного солода и сухое охмеление придают ему освежающий аромат и приятный сухой вкус.

К десертам.

0.33 l

Пивоварня Paljas всегда стремится обеспечить лучшее качество продукции и услуг. Это качество вознаграждается снова и снова. С самого начала компания выигрывала награды как за продукцию, так и за пивоварню. Они признаны лучшей новой бельгийской пивоварней от Ratebeer и пивоварней года от NYIBC.

Цель компании в том, чтобы продолжить расширение и гарантировать такое же качество, мастерство и страсть в каждом отдельном Paljas. Стремление к совершенству — это обязательство, философия и обещание, которым каждый сотрудник пивоварни хочет поделиться со всем миром.

-139,90 ~~-169,90~~

PALJAS BLOND

Светлое, фильтрованное, 6,5%, Бельгия

Рекомендуемая температура подачи: 5–6 °C

Классическое бельгийское светлое пиво с четырьмя сортами хмеля. Обладает освежающим ароматом и горьковатым вкусом.

К блюдам из рыбы.

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+

№1
январь

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ