

О ВИНЕ и вкусе

МАСТЕР ПОГРЕБА: ПРОФЕССИЯ ПО НАСЛЕДСТВУ



4
стр.

ВЫБОР СОМЕЛЬЕ:
СУХИЕ ВИНА
ИЗ ФРАНЦИИ,
ИСПАНИИ
И ИТАЛИИ

6
стр.

**ДЕГУСТАЦИЯ
ПО-ФРАНЦУЗСКИ:**
ПРАЗДНИК ВИНА
В БОРДО

14
стр.

МАСТЕР ПОГРЕБА:
ПРОФЕССИЯ
ПО НАСЛЕДСТВУ

0,75 л

**SICHEL SIRIUS
MAISON** бел. сух.
12% Франция, Бордо

~~989⁹⁰~~ **799**

**MAISON SICHEL
SIRIUS** роз. сух.
12,5% Франция, Бордо

~~879⁹⁰~~ **799**

**SIRIUS
BORDEAUX**

Mélanges noirs de Merlot, appellation d'origine contrôlée, le Sirius est le Cuvée la plus noble de la famille Sirius. Il est fait avec beaucoup plus grand soin. Sirius méritait une Sirius est plus grand que beaucoup.

MERLOT-CABERNET
Famille Siriel

**МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ**

Цены действительны с 25.05.20 по 28.06.20

Содержание

- ВЫБОР СОМЕЛЬЕ** 4
ИСТИННЫЕ ВИНODEЛЬЧЕСКИЕ
ТРАДИЦИИ
- ТЕМА НОМЕРА** 6
ПРАЗДНИК ВИНА В БОРДО
- ВИНА** 8
MEDICI ERMETE & FIGLI,
BODEGAS Y VINEDOS
DE AGUIRRE
- ВОДКА** 12
- КОНЬЯК** 14
ПРОФЕССИЯ ПО НАСЛЕДСТВУ
- ВИСКИ** 16
МИР В СТАКАНЕ
- ПИВО** 18
ДРЕВНЕЙШЕЕ ПИВО
ЕВРОПЫ



18
стр.

Подборка лучших производителей пива для проведения летних пикников на свежем воздухе.

В аромате красного сухого вина раскрываются ноты черных фруктов, чернослива, шоколада и пряностей. К мясу-гриль и сырам.

11
стр.



16
стр.

Говорят, именно такой виски любил Роберт Бернс, главный поэт Шотландии. Вкус сухой, дубово-ванильный с оттенками ирисок и фиников. Пьют его в чистом виде или со льдом.



Июнь

В ЛЕТО С МИРАТОРГОМ

Лето необходимо встречать во всеоружии, вне зависимости от того, каким оно выдаться: с хорошей компанией, вкусной едой и выпивкой. Традиционно мы приготовили для вас набор напитков со всего света, которые удовлетворят любой вкус.

Не забыли и о пище для ума — рассказали об особенностях купажа для виски, о первой советской водке, о том, как становятся мастерами коньячного погреба и как ученые находят древнее пиво.



Абрамов Вадим
Категорийный менеджер по крепкому алкоголю



Винодельческое хозяйство Medici Ermete открывают все грани известного вина, отдавая дань традициям и держат руку на пульсе.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Выбор СОМЕЛЬЕ

В ЭТОМ МЕСЯЦЕ НАШИ СОМЕЛЬЕ ДОСТАЛИ ИЗ ПОГРЕБОВ СУХОЕ — МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА И ЧИСТЫЙ ВКУС ВИНА ПОЗВОЛЯТ ПРИКОСНУТЬСЯ К ИСТИННЫМ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИМ ТРАДИЦИЯМ ИТАЛИИ, ИСПАНИИ И ФРАНЦИИ.

ВИНО



0,75 л

~~1090~~
799

SOLE LUNA LANGHE FAVORITA

Белое сухое, 12%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Очень гармоничное и яркое вино: освежающие ноты цветов и экзотических фруктов сочетаются с оттенками фундука и личи.

К пасте и морепродуктам.

ПРИЯТНЫХ ВАМ
ВИННЫХ ОТКРЫТИЙ!



TONON SAUVIGNON

Белое сухое, 12,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °С

Вино отличается мощным ароматом, в котором считаются нотки зеленого перца, шалфея и мяты.

К рыбе и морепродуктам.

~~759⁹⁰~~
599

0,75 л

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

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

CANTINE SILVESTRI DANTE MERLOT

Красное сухое, 13,5%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 18 °С

Аромат очень плотный, с тонкими нотками ежевики. Вкус сухой, пикантный, с легкой благородной горечью. Послевкусие умеренное.

К мясу и сырам.

~~999⁹⁰~~ **799**

0,75 л



AZABACHE CRIANZA RIOJA

Красное сухое, 14%, Испания

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Букет вина соткан из красных и темных ягод, которые сдобрены умеренными, но ощутимыми танинами.

К баранине и сырам.

~~739⁹⁰~~
659

0,75 л



0,75 л

SIRIUS BORDEAUX FAMILLE SICHELL

Красное сухое, 13,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

В букете красные фрукты, ваниль и специи с поджаренными нотами. Спелые танины обеспечивают восхитительный баланс вкуса и аромата.

К блюдам из красного мяса.

~~989⁹⁰~~
799

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Праздник вина

СКОЛЬКО ВИНА МОГУТ ВЫПИТЬ 450 000 ЧЕЛОВЕК, СОБРАВШИХСЯ В ОДНОМ МЕСТЕ? ВОЗМОЖНО, ИМЕННО ТАКИМ ВОПРОСОМ В 1998 ГОДУ ЗАДАЛСЯ АЛЕН ЖЮППЕ, МЭР ФРАНЦУЗСКОГО ГОРОДА БОРДО, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОРГАНИЗОВАТЬ ЗНАМЕНИТЫЙ ПРАЗДНИК ВИНА. С ТЕХ ПОР ГОРОД РАЗ В ДВА ГОДА СОБИРАЕТ ДЕСЯТКИ ВИНОДЕЛОВ ИЗ БОРДО И АКВИТАНИИ И СОТНИ ТЫСЯЧ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА СО ВСЕГО МИРА. КСТАТИ, ЧИСЛО 450 000 НЕСЛУЧАЙНО: ИМЕННО СТОЛЬКО ЛЮДЕЙ ПОСЕТИЛО ФЕСТИВАЛЬ В 2018 ГОДУ.

в Бордо

В июне 2020-го всех ждали 80 виноделов, сотни гастрономических палаток, экскурсии по морю и дегустационные туры всего за 14 евро на пару человек (туры традиционно включали 12 гастрономических и винных дегустаций). А еще организаторы как всегда подготовили мастер-классы и лекции от лучших мастеров региона. К сожалению, мы пишем о празднике в прошедшем времени, потому что из-за известных событий его перенесли на следующий год. Однако наша подборка вин из Бордо поможет устроить мини-фестиваль в домашних условиях.

НАСЛАДИТЕСЬ
ФРАНЦИЕЙ!



MARQUIS DE BELLEFONT

Красное сухое, 13,5%, Франция

0,75 л

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Полнотелое вино с чернично-вишневыми тонами, оттенками дыма и бархатистыми танинами, которые переходят в ягодный финиш.

К мясным блюдам.

~~1999~~

1490



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

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

LABORDE AU CHATEAU ALIGOTE

Белое сухое, 12,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Освежающее вино, радует ненавязчивым ароматом белых цветов и фруктов и прекрасным минеральным послевкусием.

К морепродуктам.

0,75 л

~~1490~~ **1190**

CHATEAU DES GRAVES ROUGE

Красное сухое, 14%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Обладает ярким ароматом красных ягод, сливы, цветов и специй. Вкус отличается мягкой текстурой и шелковистыми танинами. В послевкусии ощущаются оттенки ванили и смородины.

К выдержанным сырам и говядине.

0,75 л

~~1690~~

1290



CHATEAU DE THAU

Красное сухое, 14,5%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Элегантное, мощное и сложное вино. Сочетает освежающие фруктовые оттенки и эластичные танины.

К азиатской кухне.

0,75 л

~~1690~~

1290

ВИНО

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВИНО

Франция



**CHATEAU
LA CARELLE**

Красное сухое, 14%, Франция

Рекомендуемая температура
поддачи: 16–18 °С

Зрелое вино с насыщенным
букетом, в котором преобладают
черные фрукты, ощутимыми тани-
нами и умерной кислотностью.
К мясным блюдам.

860

0,7 л ~~1090~~



**CHATEAU
LANDREAU**

Красное сухое, 14%, Франция

Рекомендуемая температура
поддачи: 16–18 °С

Зрелое вино с нотами дыма,
ежевике и ягодного джема.
Ощутимая кислотность прерас-
но почдлеркивает достоинства
букета.
К мясным блюдам.

860

~~1090~~ 0,7 л



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

Вместе вкуснее
КУПИТЕ
ВИНО
И ПОЛУЧИТЕ
КАРПАЧЧО
— за 1 руб. —

**TONDINI TARONI
ISOLA DEI NURAGHI**

Красное сухое, 14,5%, Италия

1189



МИРАТОРГ
BLACK ANGUS
200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

Carpaccio

CAPRESE

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



КАРПАЧЧО

из мрам. гов. Капрезе охл.
130 г, DF Black Angus



18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



КОМПАНИЯ MEDICI ERMETE & FIGLI ОСНОВАНА В 1898 ГОДУ И ЯВЛЯЕТСЯ САМОЙ СТАРОЙ ВИНODEЛЬЧЕСКОЙ КОМПАНИЕЙ В ЗОНЕ REGGIO EMILIA.

Medici Ermete считается флагманским винодельческим хозяйством в Эмилии, выпускающим вина ламбруско в разной стилистике, но неизменно высокого качества. Medici Ermete открывают все грани известного вина, отдают дань традициям и держат руку на пульсе. На сегодняшний день вина Medici представлены более чем в 60 странах на 5 континентах.



ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ
ГОРДОСТЬ ИТАЛИИ



LAMBRUSCO DELL'EMILIA CASA BELL'ALBERO

Игристое белое, полусладкое, 8%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

В аромате сочетаются цветочные и фруктовые ноты. Вкус освежающий, с тонкими оттенками яблок и медовых груш.

К десертам и сырам.



0,7 л

~~499⁹⁰~~
399

LAMBRUSCO DELL'EMILIA CASA BELL'ALBERO

Игристое красное, полусладкое, 8%, Италия

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Игристое вино с ярким букетом, в котором считаются нюансы фруктов и лакрицы. Вкус интригует сочетанием терпкости и приятной сладости. К блюдам итальянской кухни.



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



СОЛНЦЕ ОБЛАДАЕТ СЕКРЕТОМ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВЫДАЮЩИХСЯ ВИН... А МЫ ЯВЛЯЕМСЯ ОБЛАДАТЕЛЯМИ SOL DE CHILE»

Bodegas y Vinedos de Aguirre

0,7 л

SOL DE CHILE CHARDONNAY RESERVA

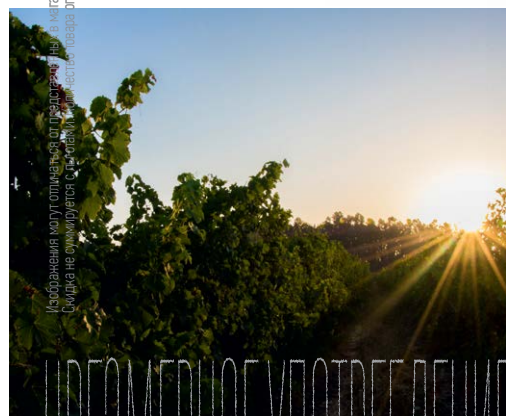
Белое сухое, 13,5%, Чили

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Обладает освежающим ароматом, в котором сочетаются ноты сухофруктов и цитрусовых. Вкус удивляет сочетанием пряностей и яблок с умеренной кислотностью. Послевкусие стойкое.

К рыбе и морепродуктам.

~~649⁹⁰~~
459



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



SOL DE CHILE SYRAH RESERVA

Красное сухое, 13,5%, Чили

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате раскрываются ноты черных фруктов, черносливки, шоколада и пряностей. Вкус щедрый, бархатистый, с округлыми танинами. В послевкусии прослеживается легкая кислинка.

К мясу-гриль и сырам.

~~649⁹⁰~~
459

0,7 л

Завод находится в долине Мауле, в городе Вилья Аллегра, это 285 км к югу от столицы страны Сантьяго. Площадь виноградников составляет более 330 гектаров. Сегодня семь братьев и сестер, наследники династии Де Агирре Этчеберри, сконцентрировали все свои силы и страсть на производстве вина высокого качества по конкурентоспособной цене, с тем чтобы оно было представлено на всех мировых рынках. Деятельность компании построена на принципах доверия, ответственности, уважения к окружающей среде и работе в команде.

ЧИЛИ. Центральная долина, весьма разнообразная по ландшафту и климату территория, — самый крупный винодельческий регион, где сосредоточены основные «мощности производства». В нем выделяются четыре крупных субрегиона — Майпо (Valle del Maipo), Рапель (Vall del Rapel), Курико (Valle de Curico) и Мауле (Valle del Maule). Каждая долина берет свое название от реки.

Испанский конкистадор Франсиско де Агирре впервые посадил виноградную лозу в Чили в XVI веке. Впоследствии, следуя традициям предков, Педро Феликс Де Агирре и Ана Мария Этчеберри основывают компанию Bodegas y Vinedos de Aguirre.

Винодельня Бодегас и Виньедос Агирре — это компания с более чем 60-летними сельскохозяйственными традициями. Выращиванием винограда и производством вина сегодня в компании занимается уже четвертое поколение.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПЕРВАЯ ВОДКА В СССР

ВОДКА

В МОСКВЕ СОБЫТИЕ – ВЫПУСТИЛИ 30° ВОДКУ, КОТОРУЮ ПУБЛИКА С ПОЛНЫМ ОСНОВАНИЕМ НАЗВАЛА «РЫКОВКОЙ». ОТЛИЧАЕТСЯ ОНА ОТ «ЦАРСКОЙ» ВОДКИ ТЕМ, ЧТО НА ДЕСЯТЬ ГРАДУСОВ ОНА СЛАБЕЕ, ХУЖЕ НА ВКУС И В ЧЕТЫРЕ РАЗА ЕЕ ДОРОЖЕ. БУТЫЛКА ЕЕ СТОИТ 1 Р. 75 КОП.»

Запись из дневника Михаила Булгакова, сделанная в ночь с 20 на 21 декабря 1924 года.

«Рыковкой» напиток прозвали в честь председателя СНК СССР Алексея Ивановича Рыкова, по приказу которого она и была выпущена. В народе сохранилась память о том, что именно «рыковка» — первая советская водка, но это не так. В октябре того же года начали выпускать «Русскую горькую» крепостью 20 градусов. А привычную нам «сорокаградусную» стали производить лишь через 8 лет.

БЕЛЕНЬКАЯ «ЛЮКС»

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C
Мед и настой овсяных хлопьев обеспечивают этой водке мягкость во вкусе и аромате.
К блюдам русской кухни.

~~369⁹⁰~~ **269**

0,5 л

BELUGA NOBLE

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C
Водка, изысканная во всём. Мёд придаст ей мягкость, а сибирские травы — легкую горечь в послевкусии. Все это прекрасно подчеркивает слегка солодовый аромат.

К блюдам русской кухни.

~~2690~~
1599

1 л



~~819⁹⁰~~ **499**

0,5 л

KREMLIN AWARD CLASSIC

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C
Знаменитая водка, которую подают на приемах государственного уровня. Обладает мягким вкусом и легким можжевеловым послевкусием.
К блюдам русской кухни.

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

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

GREY GOOSE

40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C

Очень мягкая водка. Аромат с легчайшими нотами ореха и фенхеля. Вкус с оттенками молотого перца и деликатным анисовым оттенком.
К блюдам французской кухни.

~~2290~~ **1799**

0,7 л

FINLANDIA

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Хлебный аромат и мягкий вкус с оттенками ячменя водка приобретает благодаря воде из ледникового источника и спирту, полученному путем непрерывной дистилляции.

К блюдам русской кухни.

~~1150~~
799

0,7 л



ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

В составе спирт класса «Люкс» из специальных высококрахмалистых сортов пшеницы, а также настой липового цвета и липовый мед, которые придают мягкость.

К блюдам русской и кухни.

369

~~569⁹⁰~~

0,5 л



0,5 л

~~359⁹⁰~~

289

MEDOFF «ЛЮКС»

40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Проходит десятиступенчатую фильтрацию, благодаря чему обладает мягким вкусом и ароматом.

К блюдам русской кухни.

МАСТЕР ПОГРЕБА: ПРОФЕССИЯ ПО НАСЛЕДСТВУ



0,5 л

СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ

4 года, 40%, Россия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Обладает ароматом с нотами сухофруктов, дуба и винограда. Вкус округлый, с нотами сухофруктов, пряностей и мягким долгим послевкусием.

К кофе и коктейлям.

499 ~~709⁹⁰~~

М

Мастер погреба — это человек, который раз за разом воспроизводит известные коньячные композиции или создает новые. Он должен обладать хорошим вкусом и обонянием, разбираться в химии, в особенностях выращивания винограда и, конечно, иметь ангельское терпение, чтобы часами смешивать и дегустировать дистилляты в коньячном погребе.

Во Франции такая профессия обычно передается по наследству, от отца к сыну. Яркий пример — Паскаль Фийю, мастер погреба и владелец коньячного дома Filloux. По традиции, когда мальчику исполнился год, его губы смазали каплей коньяка, как бы покрестив второй раз. Примерно с трех лет он большую часть времени проводил в погребе с отцом, пока тот создавал напитки. Более того, у мальчика там были игрушки, но занятие отца вызывало куда больший интерес: ребенок следил за каждым движением мастера. Так к двадцати годам он сам стал мастером погреба и возглавил уважаемый коньячный дом.

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

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



ASKANELI 6

6 лет, 40%, Грузия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Мягкий коньяк. В аромате улавливаются нотки шоколада, ванили и сухофруктов. Во вкусе считаются орехи и персики. Послевкусие долгое.

Пьют в чистом виде, с фруктами.

890 ~~1290~~

0,5 л



0,7 л

GRABD DUCAL VSOP

3 года, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Прекрасный молодой бренди с мощным ароматом и слегка обжигающим вкусом.

Пьют со льдом, в коктейлях.

~~990~~
890



0,7 л

1890 ~~2490~~

ESPRIT ORGANIC C2/VS

40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

C2 означает, что коньяк выдерживался в бочках не менее 2 лет, прежде чем раскрыть свои специфические характеристики. C2 — молодой, мощный и фруктовый коньяк. Он был разработан в конце уборочной кампании Леопольдом Круазе. Особое внимание было уделено выбору винограда, винификации и перегонке. Затем он провел более двух лет в бочках.

Пьют в чистом виде.

МИР В СТАКАНЕ

ВИСКИ



Томас Дюарс, тот самый создатель одноименного виски, как-то сказал: «Философ — это человек, который умеет смотреть на пустой стакан с улыбкой». Трудно не согласиться, но мы все же предпочитаем считать себя практиками и в какой-то мере поэтами, которые смотрят на стакан с виски (по всем канонам заполненный не больше, чем на четверть), вдыхают его аромат, делают небольшой глоток и чувствуют весь мир, ну, или как минимум Англию. Дело в том, что самый распространенный виски — купажируемый.

И чаще всего купаж состоит из дистиллятов, полученных на разных вискикурнях. Яркий пример — Ballantine's или Jack Daniels: в состав напитков входят спирты с разных концов Великобритании. В общем, когда нальете себе стаканчик любимого бленда, задумайтесь о том, как и где он появился, и погуглите — знания улучшают вкус любого напитка многократно (хотя наша коллекция в улучшении не нуждается).

0,7 л
~~1790~~
1290

ROBERT BURNS BLEND

Купаж, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Виски выдержан в бочках из-под хереса. Аромат с оттенком миндаля, ирисок, сладкой выпечки, бананов и легкими тонами дуба. Вкус сухой, дубово-ванильный, с оттенками ирисок и фиников. Говорят, именно такой виски любил Роберт Бернс, главный поэт Шотландии.

Пьют в чистом виде или со льдом.

THE POGUES

Односолодовый, 40%, Великобритания

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Официальный виски легендарной английской панк-группы The Pogues. Обладает сложным ароматом с нотами карамели, цветов и орехов. Вкус соткан из оттенков дуба, трав, чая и солода. В послевкусии считаются ноты корицы и карамели.

Пьют в чистом виде.



0,7 л
~~1890~~
1390



~~1790~~
1390

W3 CARNET DE VOYAGES

Купаж, 40%, Франция

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Во Франции умеют делать не только вино и коньяк, но и виски. Отличный бленд с классическим солодовым букетом.

Пьют в чистом виде.

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

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



0,7 л
~~1590~~
1090

0,7 л

JOHNNIE WALKER RED LABEL

Купаж, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Продыmlненный солодовый аромат и уравновешенный вкус с мягкими нотками ванили делают Johnnie Walker самым популярным шотландским виски в мире.

Основа для коктейлей.

JOHN CRABBIE 8 YEAR OLD

Односолодовый, 40%, Великобритания

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Восьмилетний односолодовый виски. Выпущен в Эдинбурге в честь открытия вискикурни John Crabbie & Сов. Демонстрирует соблазнительный букет с нотами медовых фруктов, цветов и специй.

Пьют в чистом виде.



0,7 л
~~2990~~
2290

0,5 л

JACK DANIELS

Купаж, 40%, США

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

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

Пьют в чистом виде.

~~1190~~
1490



GLENMORANGIE

Односолодовый, 40%, Шотландия

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Классический скотч с легким цветочным ароматом, мягким вкусом ванили, апельсина, персиков и бархатным персиковым послевкусием. Прекрасный образец односолодовых сортов.

Пьют в чистом виде.

0,7 л
~~4190~~
2990

0,7 л



0,7 л

Древнейшее пиво Европы

ПИВО

АВСТРИЙСКИЕ УЧЕНЫЕ НАУЧИЛИСЬ ВЫЯВЛЯТЬ СЛЕДЫ СОЛОДА В АРХЕОЛОГИЧЕСКИХ НАХОДКАХ — ОБ ОТКРЫТИИ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ ПУБЛИКАЦИЯ В НАУЧНОМ ЖУРНАЛЕ PLOS ONE. СЛЕДЫ СОЛОДА НАХОДИЛИ И РАНЬШЕ, НО ТОЛЬКО В ПУСТЫНЯХ, ПОТОМУ ЧТО ИХ КЛИМАТ ОБЕСПЕЧИВАЕТ БЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ. ТАК ЧТО ЕВРОПА И СХОДНЫЕ С НЕЙ ПО КЛИМАТУ РЕГИОНЫ НЕ БАЛОВАЛИ ДРЕВНИМИ ПИВНЫМИ НАХОДКАМИ.

Попытаемся объяснить суть метода. Чтобы получить солод, проращивают зерна. При этом стенки алейроновых клеток, которые отвечают за питание и защиту зерна

на ранних стадиях, сильно истончаются, но никогда не исчезают полностью, даже после измельчения, варки, карбонизации и столетий пребывания в земле. Этим ученые и воспользовались: карбонизировали семена ячменя и сравнили их с пустынными и европейскими находками. Во всех образцах было похожее истончение стенок алейроновых клеток. Благодаря такому методу на раскопках в Германии нашли солод, который относится к четвертому тысячелетию до нашей эры. Вероятно, это древнейшее пиво, найденное в Европе.



0,5 л

BESTBIR IMBIR Z MIODEM

Светлое имбирное, нефilterованное, 4,7%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Пиво с имбирем и натуральным медом — для любителей сладкого и терпкого. К десертам и фруктам.



0,5 л

BESTBIR MALINA-PIGWA

Светлое фруктовое, filterованное, 4,7%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Традиционные польские фрукты для настоек, малину и айву, соединили с отличным пивом в стиле лагер. К десертам и фруктам.

BESTBIR KOKOS

Светлое имбирное, нефilterованное, 4,7%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Необычное и освежающее сочетание — старопольское светлое пиво и кокосовый сок. К десертам и фруктам.

119⁹⁰ 219⁹⁰



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

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



0,5 л

KULTOWE JASNE

Светлое, нефilterованное, 5,2%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Лагер с чистым вкусом и ярким хмелевым ароматом. Сварен по традиционному польскому рецептам. В составе вода, ячменный солод, дрожжи и три вида хмеля.

К классическим пивным закускам.

89⁹⁰ 189⁹⁰



KULTOWE PILS

Светлое, нефilterованное, 5,4%, Польша

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Классический пильзнер с заметной горечью и легким карамельным оттенком.

К классическим пивным закускам.

189⁹⁰ 89⁹⁰



0,45 л

119⁹⁰ 94⁹⁰

ROYAL DUTCH POST HORN

Светлое, filterованное, 5%, Чехия

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Хмелевой аромат с нотками белого хлеба. Насыщенный солодовый вкус с умеренной сладостью. В послевкусии ощущается хмелевая горчинка. Очень питкое пиво.

К классическим пивным закускам.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО



~~61⁹⁰~~
43⁹⁰ 0,5 л

ЖИГУЛИ БАРНОЕ

Светлое, фильтрованное,
4,9%, Россия

Рекомендуемая температура
поддачи: 6–8 °С

Сварено по фирменному рецепту 1968 года. Хмелевой аромат, приятная горчинка и солодовый вкус — именно такое пиво подавали в легендарном московском ресторане «Жигули».

К классическим пивным закускам.

**ЗОЛОТАЯ БОЧКА
«КЛАССИЧЕСКОЕ»**

Светлое, фильтрованное, 5,2%, Россия

Рекомендуемая температура поддачи: 4–7 °С

Пиво с янтарно-золотистым цветом, терпким вкусом с легкой горчинкой и солодовым ароматом. В составе только солод, хмель и вода.

К мясу и блюдам на гриле.



~~61⁹⁰~~
43⁹⁰



~~56⁹⁰~~
42⁹⁰



0,5 л

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

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



1 л

**АФАНАСИЙ
«ЖИВОЕ ПИВО»**

Светлое, нефилтрованное, 4,5%, Россия

Рекомендуемая температура поддачи: 4–7 °С

Пиво не фильтруют и не пастеризуют, лишь слегка осветляют. Это придает ему классический хмелевой вкус и аромат. Срок годности — 28 дней.

К классическим пивным закускам.

~~154⁹⁰~~
118⁹⁰



0,45 л

FAXE PREMIUM

Светлое, фильтрованное,
4,9%, Россия

Рекомендуемая температура
поддачи: 6–8 °С

Солодовый аромат с дрожжевыми нотками, сухой вкус с заметной горечью и приятное послевкусие — классический светлый лагер.

К классическим пивным закускам

~~59⁹⁰~~
44⁹⁰



Alc. 4,9% vol.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПИВО

WEIDMAN HEFEWEISSBIER DUNKEL

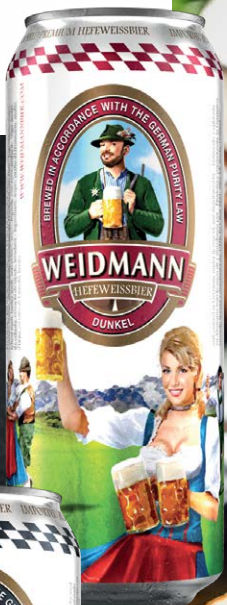
Темное, фильтрованное,
5,3%, Германия

Рекомендуемая температура
поддачи: 4-7°C

Темное пшеничное пиво. При-
вычные нотки банана и гвоздики
во вкусе и аромате дополняются
легкой карамелью.

К кисло-сладким блюдам.

0,5 л



0,5 л

~~129⁹⁰~~
99⁹⁰

WEIDMAN SCHWARZBIER

Темное, фильтрованное,
5%, Германия

Рекомендуемая температу-
ра поддачи: 4-7°C

Обладает освежающим
вкусом, мягким ароматом
и немного горьким после-
вкусием.

К классическим пивным
закускам.



WEIDMAN HEFEWEISSBIER

Темное, фильтрованное,
5,4%, Германия

Рекомендуемая температура
поддачи: 4-7°C

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

К кисло-сладким блюдам.



LACPLESIS IZTURETS

Светлое, фильтрованное,
5,4%, Литва

Рекомендуемая температура
поддачи: 4-7°C

Карамельный солод
CaraAmber придает солнеч-
ный вкус с легкой солодовой
сладостью. А хмели сортов
El Dorado, Brewer's Gold
и Select — неповторимый
аромат с оттенками фруктов.

К классическим пивным
закускам.

0,5 л



~~74⁹⁰~~ ~~99⁹⁰~~

LACPLESIS GAISAIS

Светлое, фильтрованное,
5%, Литва

Рекомендуемая температура
поддачи: 4-7°C

Благодаря сбалансированному
вкусу, золотистому цвету и прият-
ному легкому аромату завоевало
почетный титул самого популяр-
ного напитка от пивоварни
Lacplesis.

К классическим пивным закускам.



LACPLESIS EKSTRA

Светлое, фильтрованное,
5,4%, Литва

Рекомендуемая температура
поддачи: 4-7°C

Отличается прозрачным
золотистым цветом, большой
шапкой пены, а также насы-
щенным вкусом и ароматом.

К классическим пивным
закускам.

0,5 л



0,5 л

~~59⁹⁰~~ ~~99⁹⁰~~

LACPLESIS DZINTARA

Светлое, фильтрованное,
4,8%, Литва

Рекомендуемая температура
поддачи: 4-7°C

Dzintara получило бронзу на Все-
мирном кубке пива, обогнав 4997
конкурентов. Обладает легким, но
выразительным вкусом и ароматом.

К классическим пивным закускам.



~~74⁹⁰~~ ~~99⁹⁰~~

LACPLESIS BEZALKOHOLISKAIS

Светлое, фильтрованное,
0%, Литва

Рекомендуемая температура под-
дачи: 4-7°C

Безалкогольное пиво. Особая тех-
нология приготовления с исполь-
зованием горького хмеля Magnum
сохраняет вкус настоящего лагера,
уравновешенный ароматом солода
и хмеля.

К классическим пивным закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в картине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рубль. Сроки не суммируются с льготой. Количество товаров ограничено. Товары могут быть заменены на аналогичные. Изображения могут отличаться от представленных в картине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рубль. Сроки не суммируются с льготой. Количество товаров ограничено. Товары могут быть заменены на аналогичные.

