

# О ВИНЕ и *безе*



0.6 л

**159<sup>90</sup>** ~~179<sup>90</sup>~~



0.33 л

**99<sup>90</sup>** ~~114<sup>90</sup>~~

**ПИВО**  
**CASTELLO LA DECISA**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,8% | ИТАЛИЯ

10

## КОКТЕЙЛЬНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПИКНИКА:

ОСОБЫЙ ВИСКИ-  
КОЛА, «БЬЯНКА  
САНРАЙЗ»,  
«ШИПУЧИЙ  
ФЛИРТ»

13

## КРЕПКИЙ СЕТ:

ВОДКА, КОНЬЯК,  
ВИСКИ, СЛАДКИЕ  
И ГОРЬКИЕ  
НАСТОЙКИ

**МИРАТОРГ**  
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 10.05 по 23.05.21 г

ВЫБОР  
Семьи



# Pinot Grigio



DAY

Этот сорт винограда берет свое начало во Франции в регионе Бургундия. Со временем Pinot Grigio завоевал более широкую известность и перебрался в Италию. И по сей день этот сорт преимущественно произрастает в Италии, в основном в северных регионах, потому что ему нравятся каменистые почвы и мягкий климат. Свои особенные вкусовые характеристики он приобретает за счет перепадов температур в дневное и ночное время.

Вино из сорта Pinot Grigio привлекает своей свежестью и интенсивным ароматом, в котором доминируют ноты зеленого яблока, цитруса, груши и меда. В основном из этого сорта делают сухие вина, это обусловлено северным регионом возделывания виноградников, однако можно встретить и сладкие вина, так как Pinot Grigio имеет огромное распространение по всему миру.

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

**LAVIS TRAMINER  
DELLE VENEZIE IGT**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Пряный аромат с явными нотами гвоздики и мускатного ореха. Вкус обволакивающий и слегка терпкий.

К морепродуктам, овощным блюдам.

**799<sup>90</sup>  
1490<sup>00</sup>**

**LAVIS  
PINOT GRIGIO  
TRENTINO DOC**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Мягкий фруктовый аромат с тонами меда. Минеральный вкус. Долгое фруктовое послевкусие.

К морепродуктам, аперитив.

**799<sup>90</sup>  
1350<sup>00</sup>**

**LAVIS LAGREIN  
TRENTINO DOC**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12,5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18 °C

Нежный аромат с приятными нюансами малины, черники и фиалки. Вкус сухой, с мягкими сладкими танинами.

К мясным блюдам.

**799<sup>90</sup>  
1350<sup>00</sup>**



**CANTINA  
LAVIS  
- 1948 -**

КООПЕРАТИВ ВИНОДЕЛОВ LAVIS ВЕДЕТ СВОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ С 1850 ГОДА, КОГДА СЕМЬЯ CEMBRAN ПОСТРОИЛА ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ЯДРО ТЕКУЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЕДИНИЦЫ.

Кооператив был официально образован в 1948 году 14 независимыми виноделами и вырос в последующие годы, частично благодаря приобретениям других производителей, включая слияния с кооперативом Salorno Южного Тироля в 1969 году и Cantina Sociale di Cembra в 2003 году.

Только небольшие, индивидуальные участки, о которых заботятся наши виноделы, гарантируют уход и качество производства винограда. Наши системы возделывания виноградников обеспечивают наилучший способ производства, таким образом, получая продукцию высокого качества с точки зрения полезности органолептических свойств.

Страсть и ежедневный уход за виноградниками, мастерство и тяга к инновациям — это основные ценности, которые разделяют и передают из поколения в поколение наши виноделы.



ВИНО

**1110<sup>00</sup>**  
~~1390<sup>00</sup>~~

**WOODHAVEN  
CHARDONNAY**

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ  
13% | 0.75 л | США

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

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

К белому мясу, пасте, морепродуктам.



**1190<sup>00</sup>**  
~~1490<sup>00</sup>~~

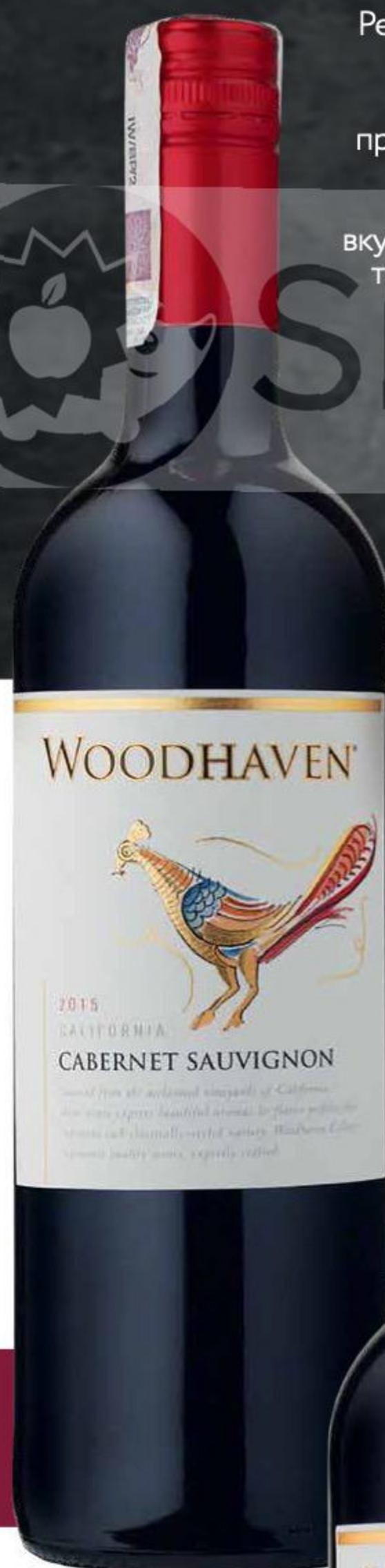
**WOODHAVEN  
CABERNET SAUVIGNON**

КРАСНОЕ | ПОЛУСУХОЕ  
13% | 0.75 л | США

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат сочетает инжир, ваниль, черешню и кедр. Вкус насыщенный, с умеренными танинами и сливовыми тонами.

К красному мясу и сырам.



**STELLENBOSCH HILLS  
BUSHVINE PINOTAGE**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
14% | 0.75 л | ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 14–18 °C

Яркий аромат сладких пряностей с фруктовыми, ванильными и шоколадными нотами. Во вкусе сочетаются плотные танины и выразительная кислотность.

К блюдам из красного мяса.

**839<sup>90</sup>**  
~~1050<sup>00</sup>~~



**WOODHAVEN  
ZINFANDEL**

КРАСНОЕ | ПОЛУСУХОЕ  
13,5% | 0.75 л | США

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат черешни и красной смородины с нотами специй. Вкус сбалансированный, с тонами фруктов и мягкими танинами. Послевкусие сладковатое, долгое.

К мясным блюдам.

**1200<sup>00</sup>**  
~~1500<sup>00</sup>~~



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

# Chardonnay

**21 МАЯ ПРАЗДНУЕТСЯ ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ БЕЛОГО СОРТА ВИНОГРАДА CHARDONNAY.** ЭТОТ СОРТ ВИНОГРАДА ПОЛУЧИЛ ВСЕМИРНУЮ ИЗВЕСТНОСТЬ ЗА СЧЕТ СВОЕЙ ШИРОКОЙ ГЕОГРАФИИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ. СЕЙЧАС ОН ПОПУЛЯРЕН ПО ВСЕМУ МИРУ, ТАК КАК ПРАКТИЧЕСКИ ВСЕ ВИНОДЕЛЫ ИСПОЛЬЗУЮТ ЭТУТ ПОПУЛЯРНЕЙШИЙ СОРТ.

Очень трудно назвать страну происхождения Chardonnay, но основное его производство приходится на Францию, регион Бургундия. Вина сорта Chardonnay удивляют своей сочностью, ореховой глубиной и лимонными нотами, однако они почти всегда сухие и прозрачные. Chardonnay из Нового Света характеризуется сочетанием дубовых тонов и ананасовых оттенков. В основном вина на основе Chardonnay можно употреблять с момента покупки, однако его лучшие качества раскроются примерно после пятилетней выдержки.

## ISOLA D'ORO CHARDONNAY

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5%  
0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12 °C

Ненавязчивый цветочный аромат и вкус с тонами меда и цитрусовых.

К сырам, овощам, аперитив.

**799<sup>00</sup>**  
~~999<sup>00</sup>~~



## 1864 CASTILLO DE OLITE WHITE CHARDONNAY

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5%  
0,75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °C

Интенсивный аромат персиков, белых фруктов и выпечки. Вкус округлый и глубокий, с хорошей структурой. К мясу и овощам.

**629<sup>90</sup>**  
~~1250<sup>00</sup>~~



## PIERRE PONNELLE CHARDONNAY

БЕЛОЕ | СУХОЕ  
12,5% | 0,75 Л  
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12 °C

Терпкий аромат с нотами белых цветов и освежающий вкус с умеренной кислотностью.

К сырам, аперитив.

**1190<sup>00</sup>**  
~~1990<sup>00</sup>~~



**CHATEAU DE LABORDE  
BOURGOGNE PINOT NOIR**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Дразнящий аромат красных ягод, в котором преобладает клубника. Вкус нежный, с приятной кислотностью и округлым послевкусием.

К мясу, птице, овощам на гриле.

**999<sup>00</sup>**  
~~1990<sup>00</sup>~~



1678 - BOURGOGNE

**CHÂTEAU DE LABORDE**

**E**ще в 1119 году на этом месте была обычна крепость, которая в 1678 году была подвержена реставрации, превратившись в прекрасный замок, получивший известность как «Версаль Бургундии». Его размерам, архитектурному стилю и оригинальной кирпичной конструкции позавидовал даже сам король Людовик XIV!

В 1998 году Эрве Керланн купил замок и вдохнул новую жизнь в древние стены Шато. Он стал владельцем винодельни Chateau de Laborde. Эрве высаживал ростки виноградных лоз, ухаживал за ними и по сей день следит за их качеством. Сегодня поместье представляет собой 6 гектаров виноградников.

Винодельня является очень молодой по меркам Франции, однако работа этого винодела состоит в том, чтобы наилучшим образом использовать свои ресурсы и смело выйти за пределы несколько устаревшей системы классификации Старого Света.



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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**CHATEAU DE LABORDE  
HAUTES DE BEAUNE  
EN CUILLERY**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%  
0,75 л | ФРАНЦИЯ

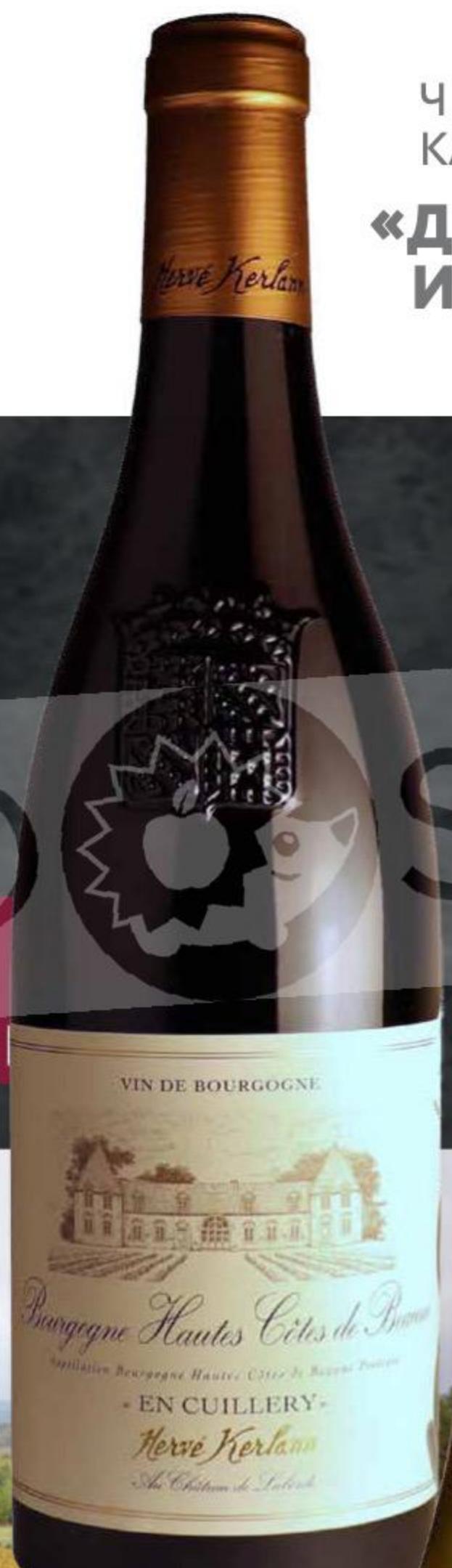
Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

В аромате сочетаются ноты  
вишни, фиалки и шафрана. Вкус  
фруктовый, мощный, с долгим  
послевкусием.

К мясу-гриль и сырам.

**PRO  
1400<sup>00</sup>**

**2790<sup>00</sup>**



ЧЕРЕЗ СВОИ ВИНА ЭРВЕ КЕРЛАНН,  
КАЖЕТСЯ, ПЕРЕДАЕТ ПОСЛАНИЕ:  
**«ДАВАЙТЕ БУДЕМ СЧАСТЛИВЫ  
И НАСЛАЖДАТЬСЯ МОМЕНТОМ»**

**VINHO  
shopper**



**1500<sup>00</sup>**  
**2990<sup>00</sup>**

**CHATEAU DE LABORDE  
D'OR AU PRUNIER**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0,75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

В аромате ноты смородины, ежевики,  
клубники, нюансы специй. Вкус хо-  
рошо структурированный, с мягкими  
танинами. Послевкусие фруктовое.

К острым закускам, красному мясу.

**CHATEAU DE LABORDE  
AU CHATEAU ALIGOTE**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5% | 0,75 л  
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12°C

Освежающее вино, радует нена-  
взчивым ароматом белых цветов и  
фруктов и прекрасным минеральным  
послевкусием.

К морепродуктам.

**999<sup>90</sup>**  
**1560<sup>00</sup>**



# КОКТЕЙЛЬ

СКИДКА  
ЗА НАБОР

~~789<sup>80</sup>~~

589<sup>80</sup>

ваша  
выгода  
**200<sup>00</sup>**



## ВИСКИ THE HIGHGARDEN

ЗЕРНОВОЙ | 40%  
0,7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая  
температура  
подачи: 20 °C

Виски семилетней  
выдержки. Аромат  
и вкус с тонами  
дуба, торфа и ванили.  
Для коктейлей.

## ЛИМОНЫ

ВЕСОВЫЕ  
не входят в общую  
стоимость набора

**99<sup>90</sup>**



## ВИСКИ КОЛА: *классика* с особым льдом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – 50 мл
- Кола или пепси – 50 мл
- Лед из пепси или колы – 100 г
- Лимон – 1 – 2 колечка

Заполните бокал льдом, затем  
добавьте оставшиеся ингреди-  
енты. Лед из газировки в отли-  
чие от обычного не превратит  
ваши коктейль в безвкусную  
водичку, когда растает. Также  
можно сделать фруктовый  
лёд, добавив в пепси или колу,  
например, вишню.

Готово.

PEPSI 2 л



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

# Бьянко サンライズ

**СКИДКА  
ЗА НАБОР**

~~1099<sup>70</sup>~~

**919<sup>70</sup>**

ваша  
выгода  
**180<sup>00</sup>**

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ  
СОК YAN**

0,93 л

**ВЕРМУТ  
MARTINI  
EXTRA DRY**

БЕЛЫЙ, СУХОЙ, 18%  
0,5 л ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–8 °C

Яркий аромат малины и лимона с нотками ирисок. Вкус сухой, но не горький.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.



- ИНГРЕДИЕНТЫ:**
- Белый вермут – 50 мл
  - Клюквенный морс – 75 мл
  - Апельсиновый сок – 75 мл
  - Апельсин – 1 долька
  - Лед в кубиках – 150 г

Заполните бокал льдом и налейте в него морс. По кончику ножа налейте сок. Затем добавьте вермут и украсьте долькой апельсина.

Готово.



**КЛЮКВЕННЫЙ  
МОРС «ДОБРЫЙ»**

1 л

**ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ**

# КОКТЕЙЛЬ

СЛАДКИЙ КОКТЕЙЛЬ  
С ЦИТРУСОВО-МИНДАЛЬНЫМ ВКУСОМ – НАВЕРНЯКА ПОНРАВИТСЯ ТЕМ, КТО НЕ ЛЮБИТ КРЕПКОЕ И РЕЗКОЕ.



**АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК YAN** 0,93 л

**ЛИКЕР LOVE STORY AMARETTO**

СУХОЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ | 18% | 0.5 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Десертный ликер с ароматом миндаля, гвоздики и корицы. Элемент для коктейлей.

# ШИПУЧИЙ ФЛИРТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Амаретто – 30 мл
- Апельсиновый сок – 20 мл
- Игристое вино – 50 мл
- Апельсиновая цедра

Смешайте в шейкере Амаретто с апельсиновым соком и перелейте смесь в бокал. Затем тонкой струйкой, помешивая, влейте шампанское. Украсьте цедрой.

Готово.



ваша  
выгода  
**440<sup>00</sup>**

**СКИДКА  
ЗА НАБОР**

~~1659<sup>70</sup>~~  
**1219<sup>70</sup>**

## ВИНО CANTINE SILVESTRI BRUT

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ  
СУХОЕ | 11,5% | 0,75 л  
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Цветочно-фруктовый аромат с нотами яблок. Вкус сбалансированный, освежающий, фруктовый.

К легким закускам, аперитив.

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.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

## КОКТЕЙЛЬ С КЕДРОВОЙ НАСТОЙКОЙ

### «КЕДРОВЫЙ ШЕЙК» —

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лимонный сок – 10 мл
- Вишневый сироп – 20 мл
- Горькая кедровая настойка – 50 мл
- Содовая (например, Sprite) – 70 мл
- Лед – 100 г

Добавьте все ингредиенты в шейкер,  
взбейте и перелейте в стакан.

*Готово.*

БОДРЯЩИЙ  
И ТЕРПКИЙ КОКТЕЙЛЬ.  
ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ  
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ  
ГОРЬКО-СЛАДКОГО



#### НАСТОЙКА «БАЙКАЛ» НА КЕДРОВЫХ ОРЕШКАХ

38% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–8 °C

Горькая настойка с ароматом  
кедровых орехов и жгучим  
вкусом.

К блюдам русской кухни.

#### НАСТОЙКА «БАЙКАЛ» КЛЮКВЕННАЯ

38% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–8 °C

Полусладкая настойка с аро-  
матом клюквы и черной смор-  
одины. Обладает сладковатым  
мягким вкусом.

К блюдам русской кухни..

**1680<sup>00</sup>**  
~~2090<sup>00</sup>~~

### ВИСКИ MAKER'S MARK

БУРБОН | 40% | 0.7 л  
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.



## КАК ПЬЮТ ВИСКИ В ИРЛАНДСКИХ ПАБАХ?

Не смешивать, не закусывать, не запивать ничем, кроме воды, — три заповеди профессионального дегустатора виски. Однако в ирландских пабах плевать хотели на такие правила: у них есть свои.

Возьмите бокал стаута (это темное пиво с кофейным ароматом, яркий пример — Guinness). Налейте в стакан виски. Сделайте глоток пива. Подождите пару секунд и сделайте глоток виски. Теперь вы не покажетесь чужим в ирландском баре.

**1049<sup>00</sup>**  
~~1385<sup>00</sup>~~

### ВИСКИ JOHNNIE WALKER RED LABEL

КУПАЖ | 40% | 0.7 л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

В составе 9 сортов виски с выдержкой от 3 до 5 лет. Они придают Johnnie Walker дымно-торфяной аромат и шелковистый вкус с оттенками меда.

Основа для коктейлей.



**899<sup>90</sup>**  
~~1190<sup>90</sup>~~

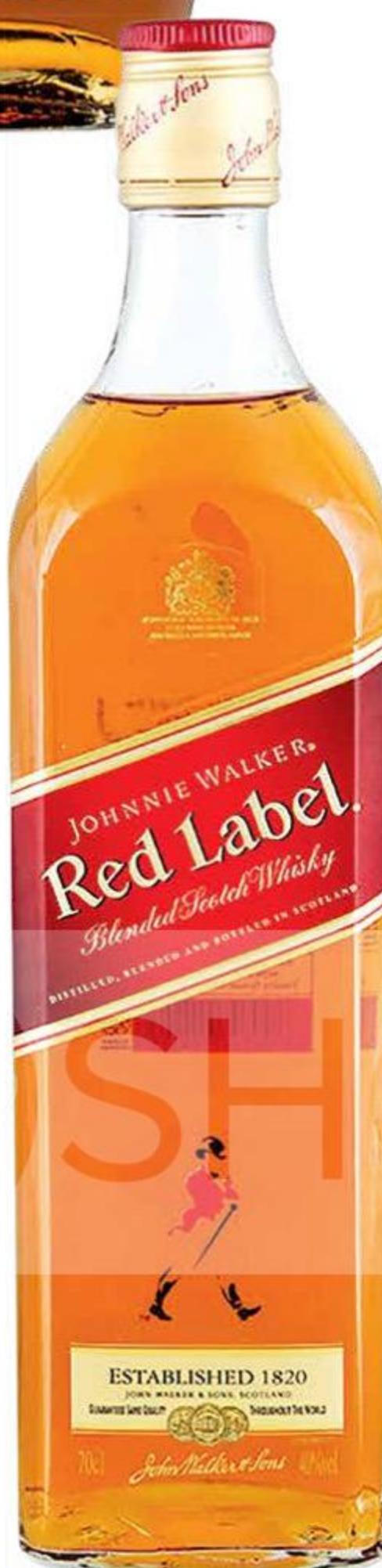
### ВИСКИ WHITE HORSE

КУПАЖ | 40% | 0.7 л | ШОТЛАНДИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Обладает сложным ароматом с торфяными нотами. Вкус мягкий, с оттенками меда и торфа.

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.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**КОНЬЯК COURVOISIER VS**

3 ГОДА | 40% | 0.7 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Курвуазье – старейший коньячный дом Франции. Courvoisier VS имеет тонкий вкус с оттенками зрелых фруктов и весенних цветов.

Пьют в чистом виде.

1760<sup>00</sup>  
2190<sup>00</sup>**ВОДКА «ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ»**

40% | 0.7 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–8 °C

Спирт «Люкс», настой липового цвета, липовый мед и многоступенчатая очистка через уголь и серебро дают напитку мягкий вкус без ярко выраженной спиртуозности.

К блюдам русской кухни.

499<sup>90</sup>  
719<sup>90</sup>**ВИСКИ JOHNNIE WALKER BLACK LABEL**

КУПАЖ | 40% | 0.7 Л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Двенадцатилетний виски. Обладает сладким дымно-цитрусовым ароматом и мягким вкусом с нотами фруктов и хереса.

Пьют в чистом виде.

2250<sup>00</sup>  
3090<sup>00</sup>

ПИВО



104<sup>90</sup>

**STEPHANS BRAU LAGER**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5 % | 0.5 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Во вкусе и аромате преобладают  
солодово- травяные ноты, в по-  
слевкусии переходящие в прият-  
ную сухую горечь.



## КАК ПРАВИЛЬНО НАЛИВАТЬ ПШЕНИЧНОЕ ПИВО?

ЖЕЛАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ БОКАЛ  
ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ПИВА (УЗКИЙ В СЕРЕДИНЕ И С ШИРО-  
КИМ ГОРЛОМ, КОТОРОЕ НЕМНОГО СУЖАЕТСЯ КВЕРХУ). НО  
ЕСЛИ У ВАС ТАКОГО НЕТ – ПОДОЙДЕТ И ЛЮБОЙ ДРУГОЙ.  
ГЛАВНОЕ – СОБЛЮДАТЬ АЛГОРИТМ.

- 1** Аккуратно налейте примерно 3/4 бутылки в бокал  
так, чтобы не было пены. Для этого держите бокал  
под углом 45 градусов, а пиво наливайте по стенке.
- 2** Встряхните оставшееся пиво в бутылке: так вы рас-  
творите дрожжи, которые обычно оседают на дне.  
Именно они дают неповторимый аромат и вкус.
- 3** Долейте в бокал оставшееся пиво – так вы получите  
красивую пенную шапку.
- 4** Дайте пиву постоять 2–3 минуты, чтобы аромат  
раскрылся полностью.

*Пейте с удовольствием.*

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

104<sup>90</sup>
**ZÄHRINGER  
HEFEWEIZEN**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | 0.5 Л  
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Пшеничное пиво в немецком стиле.  
В аромате — нотки банана и солода.  
Вкус мягкий, солодовый, с тонкой хмелевой горечью.

К классическим пивным закускам.

104<sup>90</sup>
**ZÄHRINGER  
SCHWARZBIER**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4,9% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °C

Имеет мягкий зерновой аромат с нюансами меда. Вкус обволакивающий, жженко-кофейный. Послевкусие кофейное, с нотами специй.

К пряным блюдам.

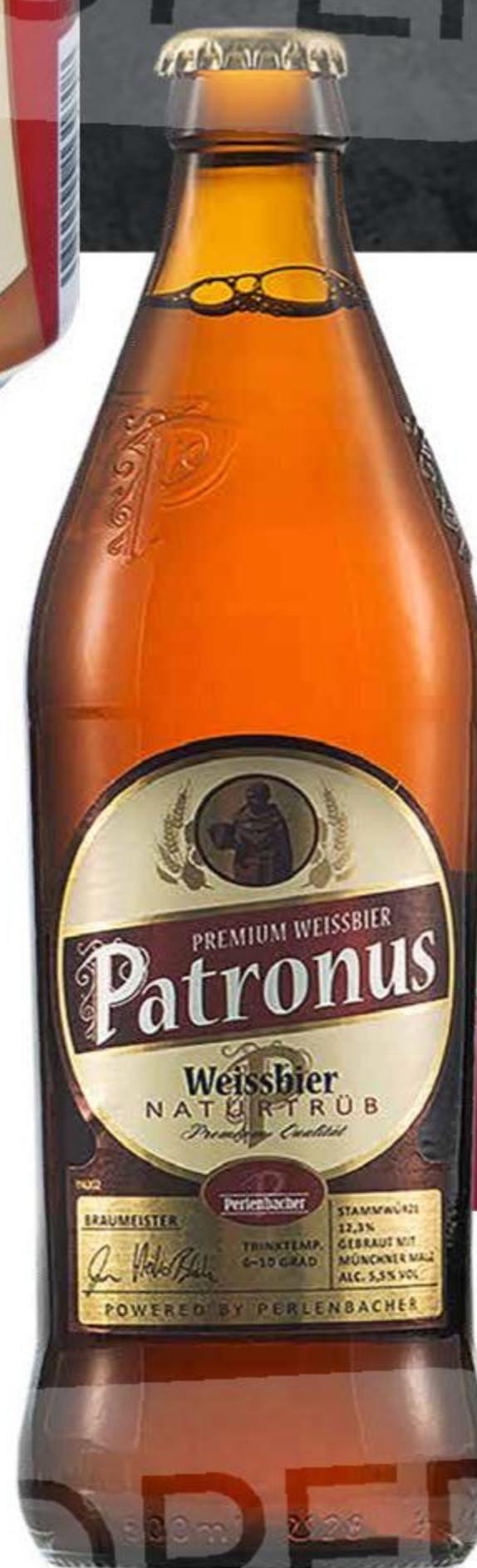
104<sup>90</sup>104<sup>90</sup>
**ZÄHRINGER LAGER**

СВЕТЛОЕ  
ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи:  
4–7°C

Благодаря небольшому количеству хмеля пиво имеет легкий солодовый вкус и мягкое послевкусие.

К классическим пивным закускам.

119<sup>90</sup>139<sup>90</sup>
**PATRONUS  
WEISSBIER**

СВЕТЛОЕ  
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 6.8% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C

Пшеничное пиво в немецком стиле. Сладковатый аромат с оттенками цитрусовых, банана и пивных дрожжей. Гармоничный вкус с нотами хлеба. Послевкусие с легкой горчинкой.

К пряным блюдам

ПИВО

**METEOR PILS**

СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5% | 0.33 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Пильзнер, сваренный по  
рецепту 1927 года. Чеш-  
ский хмель сортов Saaz и  
Strissel спасает пиво  
цветочный аромат и легкий  
вкус, в котором постепенно  
раскрывается горечь.

К классическим пивным  
закускам.

**99<sup>90</sup>**



**WENDELINUS  
BLONDE**

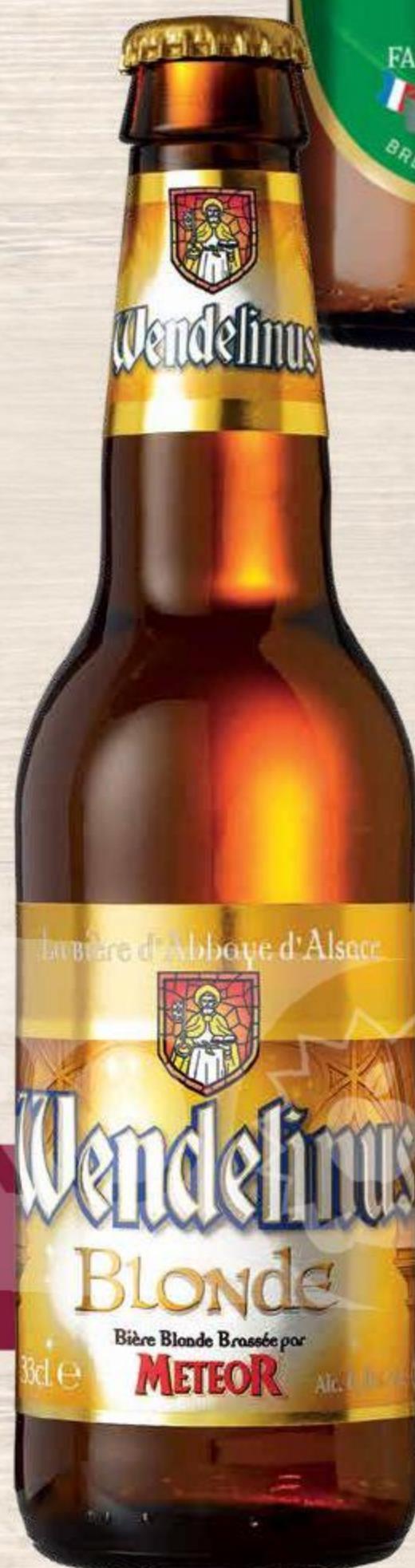
СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 6.8% | 0.33 л  
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 7–10 °C

Крепкий и плотный  
эль. Обладает мягким  
карамельно-фруктовым  
вкусом с приятной  
горечью.

К пряным блюдам.

**84<sup>90</sup>**  
~~99<sup>90</sup>~~



**LIELVARDES KRIEK**

ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.4% | 0.5 л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Вишневое пиво  
в бельгийском стиле.  
В аромате вишня  
с нотками белого хлеба.  
Сладкий ягодный вкус урав-  
новешивается кислинкой.  
Аперитив или дополнение  
к сырам.

**139<sup>90</sup>**  
~~159<sup>90</sup>~~

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+ ЧЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
16

129<sup>90</sup>
**ROYAL DUTCH  
POST HORN**
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | 0.5 Л  
ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4 – 7 °C

Хмельной аромат с нотками белого хлеба.  
Насыщенный солодовый вкус с умеренной сладостью. В послевкусии ощущается хмельная горчинка.

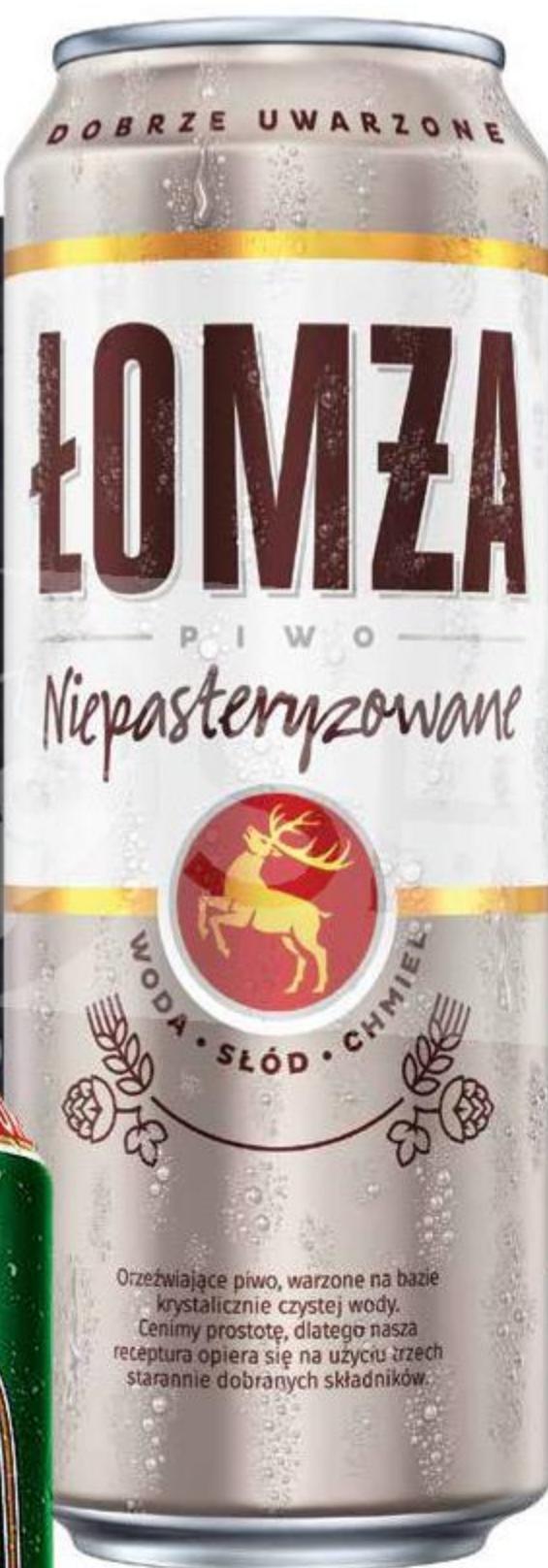
К классическим пивным закускам.


**CASTELLO  
LA DECISA**
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,8% | 0.33 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–6 °C

Легкий лагер с отчетливым солодово-хмельным ароматом, чистым вкусом и приятной горчинкой на финише.

К классическим пивным закускам.


**ŁOMZA**
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.7% | 0.5 Л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Аромат солодовый, с вкраплениями фруктовых нот. Несмотря на крепость, вкус легкий, с тонами хлеба и хмельной горчинкой на финише.

К классическим пивным закускам.

84<sup>90</sup>  
97<sup>90</sup>104<sup>90</sup>89<sup>90</sup>  
109<sup>90</sup>
**CZESKY  
PIVO**
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,6% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Классическое светлое пиво с полным вкусом, сбалансированной горечью и густой, устойчивой пеной.

К классическим пивным закускам.



PRO SHOPER

PRO SHOPER

МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ