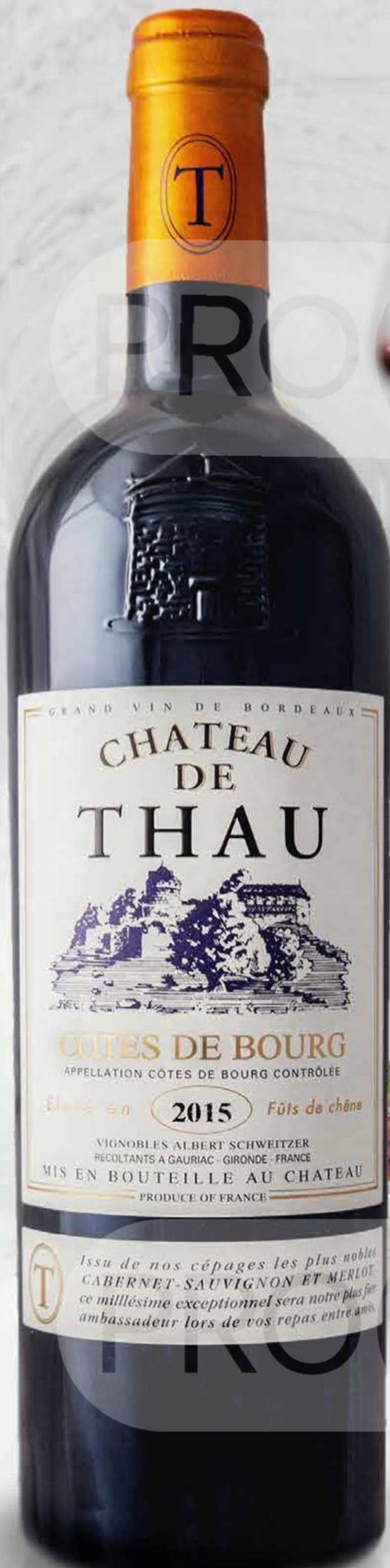


О ВИНЕ и блюде



- 5 ЛЕГЕНДАРНОЕ РОЗОВОЕ
ШАМПАНСКОЕ ИЗ ФРАНЦИИ:
FRANCOIS DUBOIS EMOTION ROSEE**
- 8 ЛЕТНИЕ КОКТЕЙЛИ:
«ПЬЯНЫЙ АРБУЗ», «МОХИТО»,
«ВЕЛОСИПЕД», «МАРТИНИ-ТОНИК»**

1290⁰⁰ ~~1770⁰⁰~~

ВИНО CHATEAU DE THAU

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14.5%
0.75 л | ФРАНЦИЯ

**МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ**

Цены действительны с 24.05 по 06.06.21 г

Festival of Bordeaux

В ИЮНЕ ПРОХОДИТ ЕЖЕГОДНЫЙ ПРАЗДНИК ВИНА В БОРДО. ВПЕРВЫЕ ПРАЗДНИК ВИНА СОСТОЯЛСЯ В 1998 ГОДУ ПО ИНИЦИАТИВЕ МЭРА ГОРОДА. ЭТОТ ПРАЗДНИК ПОЗВОЛИЛ РАССКАЗАТЬ О ЛУЧШИХ ВИНОДЕЛАХ БОРДО И ОКАЗАТЬ СОДЕЙСТВИЕ МЕСТНЫМ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ. ОН СРАЗУ ЖЕ ПРИОБРЕЛ ПОПУЛЯРНОСТЬ И СТАЛ МЕЖДУНАРОДНЫМ.



Н

а фестивале все ценители вина могут попробовать вина наиболее известных и распространенных французских марок. На протяжении пяти дней фестиваля с утра до полуночи гостям предоставляется возможность продегустировать около 80 сортов разных вин.

MARQUIS DE BELLEFONT

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Выразительный аромат: оттенки сливы, вишни и дуба. Во фруктовом вкусе ощущаются умеренные танины, которые переходят в послевкусие средней длины.

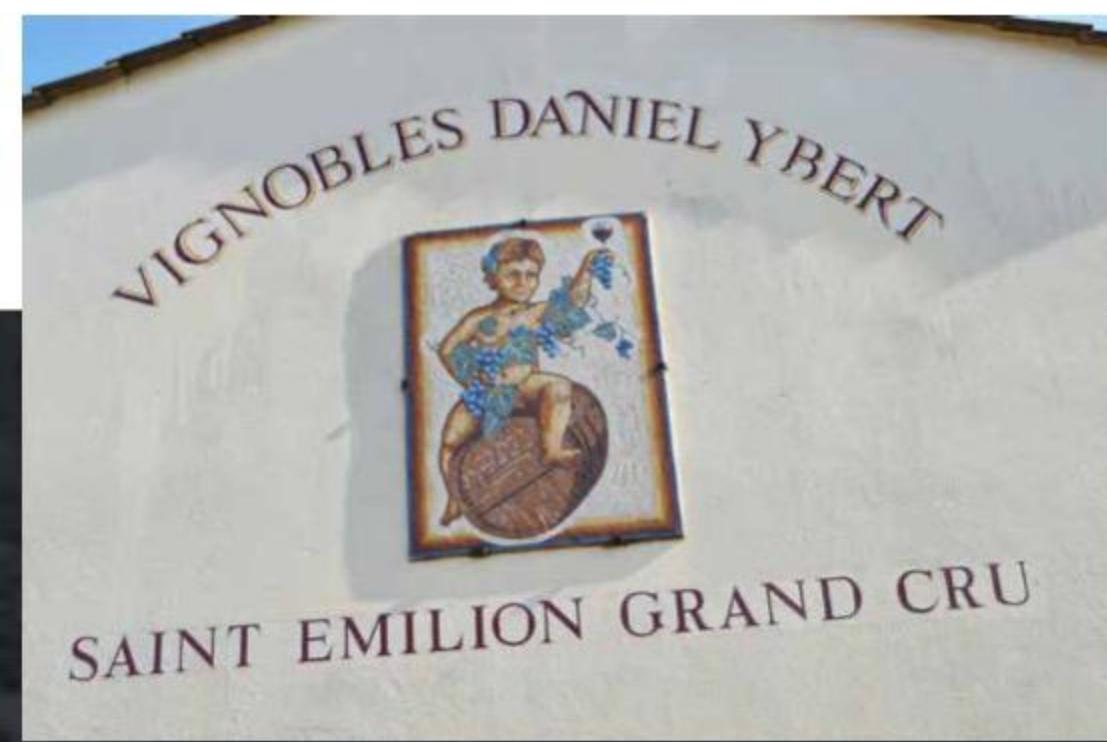
К мясу и птице.

1690⁰⁰
2890⁰⁰



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



На сегодня, фестиваль стал уже традицией, его посещают огромное количество гостей из разных стран мира, которые любят и хотят попробовать вина региона Бордо.



CHATEAU VIEILLE TOUR LA ROSE

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Мощный аромат черных фруктов с оттенками дуба и ванили. Фруктовый вкус с кремовой текстурой и долгим послевкусием.
К мясным блюдам.

1200⁰⁰
~~1990⁰⁰~~



CHATEAU BREILLAN HAUT MEDOC

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат с оттенком специй, красных фруктов и вишни. Вкус бархатистый, с ощутимыми танинами, которые переходят в маслянистое сбалансированное послевкуście.

699⁹⁰
~~1050⁰⁰~~



CHAMPAGNE JEEPER BRUT GRAND ASSEMBLAGE

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | БРЮТ | 12% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10° С

Кремовая текстура с нежными пикантными пузырьками, фруктовый аромат и долгое изящное послевкусие с нотами экзотических фруктов.

К белому мясу и рыбе.

2900⁰⁰
4390⁰⁰



CHAMPAGNE JEEPER GRAND RESERVE

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | БРЮТ
12% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 3 – 4° С

Очень деликатное шампанское: демонстрирует аромат пионов и роз, вишневые ноты во вкусе.

К легким блюдам, аперитив.

3500⁰⁰
5390⁰⁰

Дом шампанских вин Jeeper, основанный в 1949 году, является семейным делом. Все наши вина производятся из винограда с нашего собственного виноградника, собранного вручную. Мы производим шампанское в уникальном стиле, сохраняя при этом дух ценностей бренда: дерзость, современность и доступность. Очень долгая выдержка в дубе, а затем на осадке в наших погребах придает шампанскому изысканность пузырьков и делает его элегантным и тонким. Наша эксклюзивная бутылка предлагает более высокий уровень ароматического богатства и оптимальную сохранность. Тонкая и короткая горловина сводит к минимуму воздействие кислорода на вино и позволяет нам использовать гораздо меньше сульфитов. Вам понравится вкус шампанского Jeeper в качестве аперитива, а также во время еды.

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



Семейная история, пропитанная традициями



CHAMPAGNE
F. Dubois
— VIGNOBLES D'EXCELLENCE —
Produit de France



FRANCOIS DUBOIS EMOTION ROSEE

ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ | ПОЛУСУХОЕ
0.75 л | 12% | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 8–10 °C

Изысканный аромат с нотками клубники и земляники. Во вкусе умеренная кислотность выгодно подчеркивает тона клубники и земляники.

К десертам, аперитив.



Франсуа Дюбуа родился в 1764 году в семье виноградарей в Фавероль-и-Коэми – небольшой деревне в нескольких километрах от Реймса. Он вырос в окружении виноградных лоз и разработал ноу-хау шампанского, которое до сих пор используют его потомки за счет долгих часов работы над виноградниками.

БЛАГОДАРЯ ОПЫТУ И НОУ-ХАУ, КОТОРЫЕ ПЕРЕДАЮТСЯ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ, ПОТОМКИ ФРАНСУА ДЮБУА ТЕРПЕЛИВО РАСШИРЯЮТ ТЕРРИТОРИЮ ВЛАДЕНИЙ, ПРОДОЛЖАЯ СВОЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КАК НА ВИНОГРАДНИКАХ, ТАК И НА НАЦИОНАЛЬНОМ И МЕЖДУНАРОДНОМ РЫНКАХ. ЭТА СЕМЕЙНАЯ ИСТОРИЯ, ПРОПИТАННАЯ ТРАДИЦИЯМИ И ПЕРЕДОВЫМ ОПЫТОМ, ПОЗВОЛЯЕТ СЕГОДНЯ ПРЕДЛАГАТЬ КАЧЕСТВЕННОЕ ШАМПАНСКОЕ ПО ВСЕМУ МИРУ, СОХРАНЯЯ ПРИ ЭТОМ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЦЕННОСТИ ВИНОДЕЛА-ОСНОВАТЕЛЯ.

1990⁰⁰
~~3990⁰⁰~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазинах.
Скидка не суммируется с льготами. Цена указана в рублях.
Товар представлен не во всех магазинах «Империя». Реклама.

Чрезмерное потребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+
5



VIGNOBLES ALBERT SCHWEITZER GRAND VIN DE BORDEAUX



Страстная и целеустремленная семья Schweitzer совершенствует свои навыки, чтобы создавать лучшее вино!



CHATEAU LA POUGUE

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13,5%
0,75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Элегантное вино, изготовленное традиционным способом. В многогранном букете особо раскрываются красные фрукты и смородина.

К рыбе, морепродуктам, сырам.

599⁰⁰
~~749⁰⁰~~



CHATEAU SAINT PAUL

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C

В аромате ноты черной смородины, красной вишни и пряные оттенки. Вкус гладкий и мягкий, со сбалансированными танинами и фруктовым послевкусием.

К мясным блюдам, выдержанным сырам.

799⁰⁰
~~1190⁰⁰~~



ВИНОДЕЛЬНЯ SELECTION A. SCHWEITZER НАХОДИТСЯ ВО ФРАНЦИИ РЕГИОНЕ БОРДО. НА ПРОТЯЖЕНИИ БОЛЕЕ 7 ПОКОЛЕНИЙ СЕМЬЯ SCHWEITZER СТРЕМИЛАСЬ ПОДЕЛИТЬСЯ СВОЕЙ СТРАСТЬЮ К ВИNU. ГЛАВНАЯ ФИЛОСОФИЯ ЭТОЙ ВИНОДЕЛЬНИ: ПРОИЗВОДИТЬ ВИНА ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ СОЧЕТАТЬ ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ, УВАЖЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ И ВИНОДЕЛАМ, КОТОРЫЕ РАБОТАЮТ НАД ЭТИМ ПРОЦЕССОМ.

Selection A. SCHWEITZER объединила традиции виноделия Франции с ноу-хау и хочет поделиться своими знаниями со всем миром. Винодельня производит большой ассортимент вин и предлагает широкую ароматическую палитру, среди которой каждый покупатель найдет для себя что-то интересное. Merlot, Cabernet Sauvignon и Malbec – это основные сорта винограда для вин, которые производятся на винодельне.



/ изображения могут отличаться от реальных / изображений в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с другими скидками. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

КОКТЕЙЛЬ «МОХИТО»

Суперпопулярная классика: в 2021 году в «Гугле» рецепт этого коктейля искали 300 000 раз. Мы решили немного разгрузить «Гугл» и поделиться рецептом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ром – 50 мл
- Сахарный сироп – 15 мл
- Тоник – 100 мл
- Лайм – 3-4 дольки
- Мята – 8-10 листиков
- Дробленый лед – 200 г

В высокий бокал положите 3 долеки лайма и раздавите их. Добавьте мяту и лед. Налейте сахарный сироп и ром. Затем – содовую. Размешайте все и украсьте долькой лайма.

Готово.

799⁹⁰
~~999⁹⁰~~

BACARDI OAKHEART

35% | 0.5 л
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Напиток на основе рома Bacardi. Обладает дымным ароматом с нотами дуба, сухофруктов и цитрусовых. Вкус бархатистый, с оттенками ванили и меда.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.



ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК «СПРАЙТ»

1,5 л

84⁹⁰
~~109⁹⁰~~

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ
Розовый
МАРТИНИ-ТОНИК

В одном из будущих фильмов бондианы главной герой обязательно будет пить этот коктейль. И даже не спрашивайте, откуда мы это знаем.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – Martini Fiero – 100 мл
- Тоник – 100 мл
- Апельсин – 1-2 дольки
- Лед

Заполните бокал льдом на 1/3.
Добавьте мартини, тоник и украсьте
дольками апельсина.

Готово.

93⁰⁰
114⁹⁰

SCHWEPPES
«ИНДИАН ТОНИК»

0,9 л

949⁹⁰
1190⁰⁰

MARTINI FIERO

РОЗОВЫЙ ВЕРМУТ | 14,9 % | 1Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

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

Пьют в коктейлях.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЛОСИПЕД»

Несмотря на небольшую крепость, может увезти далеко. Так что поаккуратней.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ликер «Кампари» – 50 мл
- Просекко – 50 мл
- Тоник – 100 мл
- Лёд – 3–4 кубика
- Долька апельсина

Возьмите высокий бокал и положите в него лед. Затем влейте ликер и просекко. Не смешивая, долейте тоник. Украстье долькой апельсина.

Готово.

93⁰⁰

114⁹⁰

**SCHWEPPES
«ИНДИАН
ТОНИК»**

0,9 л

**ЛИКЕР
CAMPARI**

25% | 0,7 л
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–12 °C

Знаменитый десертный ликер, не теряющий мировую популярность больше 60 лет. Отличается гармоничным фруктово-травяным ароматом и горьковато-сладким вкусом.

Аперитив, элемент для коктейлей.

999⁰⁰

1249⁰⁰



999⁹⁰

1250⁰⁰

MONDORO PROSECCO

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | БРЮТ
11% | 0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12° C

В аромате раскрываются ноты яблока, груши и цветов. Вкус сухой, с освежающими фруктовыми тонами.

К белому мясу и рыбе.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

КРЕПКИЙ алкоголь

999⁹⁰
~~1650⁹⁰~~



ЛИКЕР CHATEAU D'ORIGNAC NECTAR A L'ORANGE

28% | 0.33 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15–18 °C

Коньячный ликер. Обладает характерным букетом созревших на солнце апельсинов и коньячных спиртов с хорошо сбалансированным, нежным и элегантным вкусом.

Аперитив, дижестив, элемент для коктейлей.



ЛИКЕР BAILEYS

17% | 0.7 л | ИРЛАНДИЯ

Легендарный ликер, сочетающий виски и сливки. Производится с 1974 года. Рецепт до сих пор хранится в тайне.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.

1130⁰⁰
~~1330⁰⁰~~

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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

КРЕПКИЙ

алкоголь

479⁹⁰
629⁹⁰

**ВОДКА
«ЦАРСКАЯ
ЗОЛОТАЯ»**

40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Спирт «Люкс» смешивают с водой из Ладожского озера, пропускают через мембранные фильтры, затем добавляют настой липового цвета и мед – так получается по-настоящему мягкая водка.

К блюдам русской кухни.

БУРБОН JIM BEAM

40% | 0.5 л | США

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Четыре года выдержки придают напитку цветочный аромат с нюансами пряностей и богатый округлый вкус с древесными нотами.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.



1290⁰⁰
2690⁰⁰

POM RUM-BAR GOLD

40% | 0.7 л | ДАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15–18 °C

Премиальный золотой ром 4-летней выдержки. Обладает мягким, нежным и округлым вкусом. Производится на винокурне Worthy Park, которая работает с 1670 года.

Аперитив, дижестив, элемент для коктейлей.

949⁹⁰
1190⁰⁰

ОСВЕЖАЮЩИЙ, ЛЕГКИЙ И СЛЕГКА
ПЬЯНЯЩИЙ КОКТЕЙЛЬ – ОТЛИЧНОЕ
НАЧАЛО ДЛЯ ЛЕТНЕЙ ВЕЧЕРИНКИ

Пьяный АРБУЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Золотой ром – 60 мл
- Арбузная мякоть – 8–10 штук
- Медовый сироп или мед – 30 мл
- Сок лайма – 30 мл

В шейкере взбейте ром, сироп, сок лайма и аккуратно полейте арбузные дольки так, чтобы они пропитались этим коктейлем.

РОМ
Дания

3590⁹⁰
~~5990⁹⁰~~

РОМ RON ESCLAVO XO

42% | 0.7 л | ДАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15–18 °C

Элегантный и «взрослый» ром: старшему напитку в купаже – 23 года. В аромате считываются пряности, ваниль, виноград. Вкус насыщенный и мягкий, с тонами меда, карамели и корицы.

Аперитив, дижестив, элемент для коктейлей.



РОМ RON ESCLAVO DOMINICANA 15

38% | 0.7 л | ДАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15–18 °C

Сладкий ром пятнадцатилетней выдержки. Букет отличается мощными нотами ванили, меда, карамели и корицы.

Аперитив, дижестив, элемент для коктейлей.

2390⁹⁰
~~3990⁰⁰~~

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
12

**РОМ CAPTAIN MORGAN WHITE**

40% | 0.7 л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

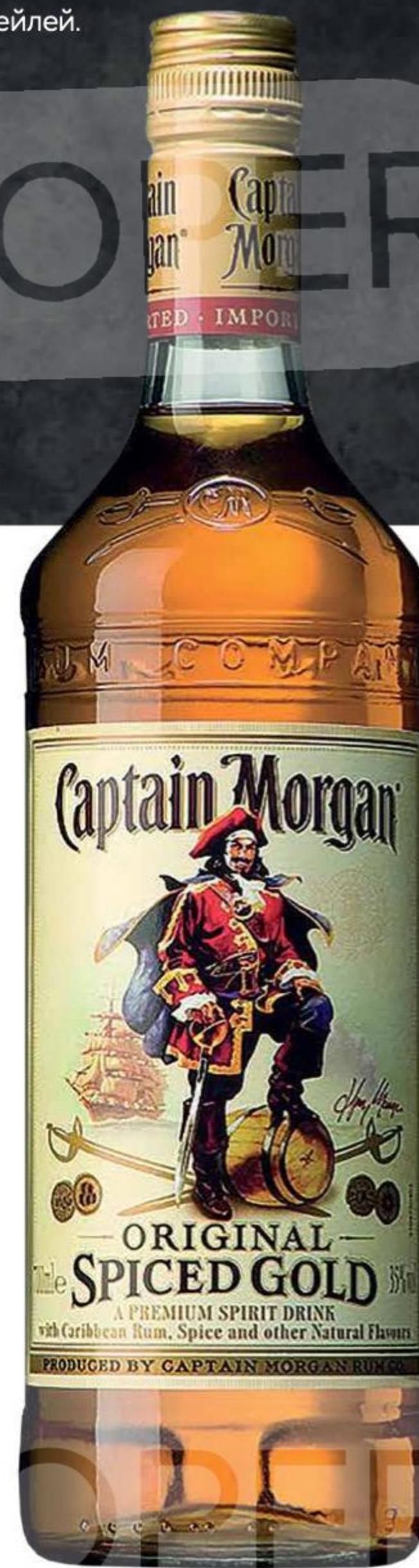
Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате мощные ноты жёлтого сахара, ванили и кокоса. Вкус сладкий, с оттенками ванили, карамели и перца.

Дижестив, элемент для коктейлей.

999⁹⁰1390⁰⁰

SHOPPER

969⁹⁰
1390⁰⁰**РОМ CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD**

35% | 0.7 л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Этот ром год настаивают на специях, травах и фруктах в прокопченных дубовых бочках из-под бурбона. Так напиток приобретает ванильно-шоколадный аромат и пряный вкус.

Дижестив, элемент для коктейлей.

1180⁰⁰1790⁰⁰

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. 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

Германия



69⁹⁰

~~89⁹⁰~~

ST. WENDELER LAGER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.3% | 0.5 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Лагер с округлым и сбалансиро-
ванным вкусом, который отличается
выраженной нотой хмеля.

К классическим пивным закускам.

LOMZA

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.7% | 0.5 л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Аромат солодовый, с вкраплениями
фруктовых нот. Вкус легкий,
с тонами хлеба и хмелевой
горчинкой на финише.

К классическим пивным
закускам.

79⁹⁰
~~92⁹⁰~~



We value simplicity, which is why our recipe is based
on only three carefully selected ingredients.

e 500 ml

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



Как пьют пиво в Чехии?

В чешском баре вам, скорее всего, скажут, что почувствовать настоящий вкус пива можно только после третьей кружки и только если пить вы будете особым способом: в три глотка. Первым глотком необходимо осушить половину бокала. Затем можно сделать небольшую паузу. Вторым глотком — влиться себя половину пива, оставшегося в бокале. А после третьего — увидеть дно. Бокала, конечно.

Мы не поклонники догм (кроме одной: пить надо умеренно) и считаем, что ритуал питья каждый волен обставлять по своему вкусу. Тем более что в нашем каталоге есть всё для этого необходимое.

PRO
PIVO

79⁹⁰
~~94⁹⁰~~

STANGEN LAGER BIER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5,4 | 0,5 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

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

К классическим пивным закускам.



STANGEN SCHWARZ BIER

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4,9% | 0,5 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Темный лагер с умеренной горечью, кофейно-карамельными нотками и сухим послевкусием с преобладанием карамели.

К сырам и копченым закускам.

85⁹⁰
~~99⁹⁰~~

ПИВО
Германия

STANGEN WEISS BIER

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
4,9% | 0,5 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C

Классическое пшеничное пиво в южнонемецком стиле. В аромате сочетаются нотки банана и гвоздики. Вкус мягкий, с хмельевой горчинкой.

Аперитив, к копченому мясу.

79⁹⁰
~~98⁹⁰~~

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 потребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+

СИДР

Франция



219⁹⁰

ЯБЛОЧНЫЙ СИДР SASSY ROSE

3% | 0.33 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 °C

По сладости балансирует между сухим и полусухим сидром. Обладает традиционным яблочным ароматом и небольшой горчинкой во вкусе.

К десертам, аперитив.

ЯБЛОЧНЫЙ СИДР SASSY

5,2% | 0.33 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 °C

Хорошо сбалансированный сидр с ароматами яблока и красных фруктов, легкой приятной кислотностью и долгим послевкусием.

К десертам, аперитив.



219⁹⁰



219⁹⁰

ГРУШЕВЫЙ СИДР SASSY LE POIRE

2,5% | 0.33 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 °C

Нежный аромат и сладкий грушевый вкус, сбалансированный легкой кислотностью.

К десертам, морепродуктам, аперитив.

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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**TANHEISER KRAFTBEER
«ИМБИРНАЯ МЕЧТА»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
7% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

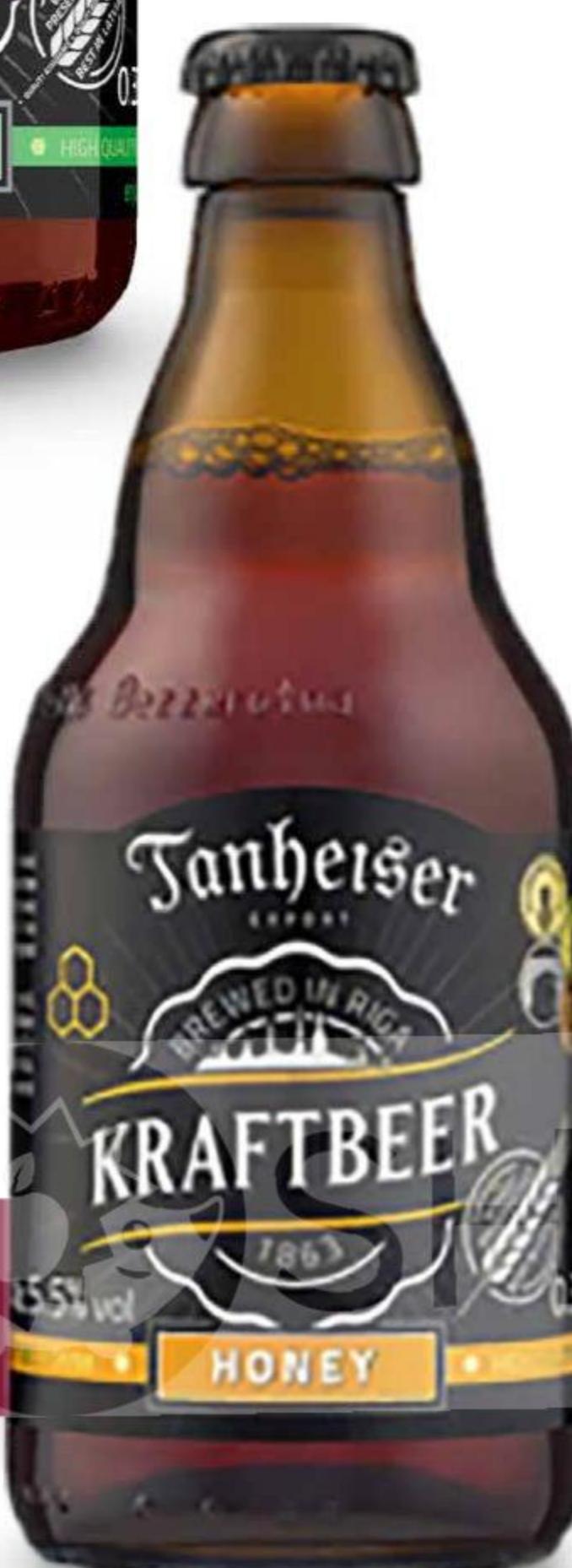
Рекомендуемая температура
подачи: 8–12 °C

Аромат конопли, имбиря,
хмеля и сладковатый плотный
вкус. В Латвии знают толк
в экспериментах.

Дижестив, аперитив.

115⁹⁰

139⁹⁰



**TANHEISER KRAFTBEER
«МЕДОВЫЙ»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5,5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

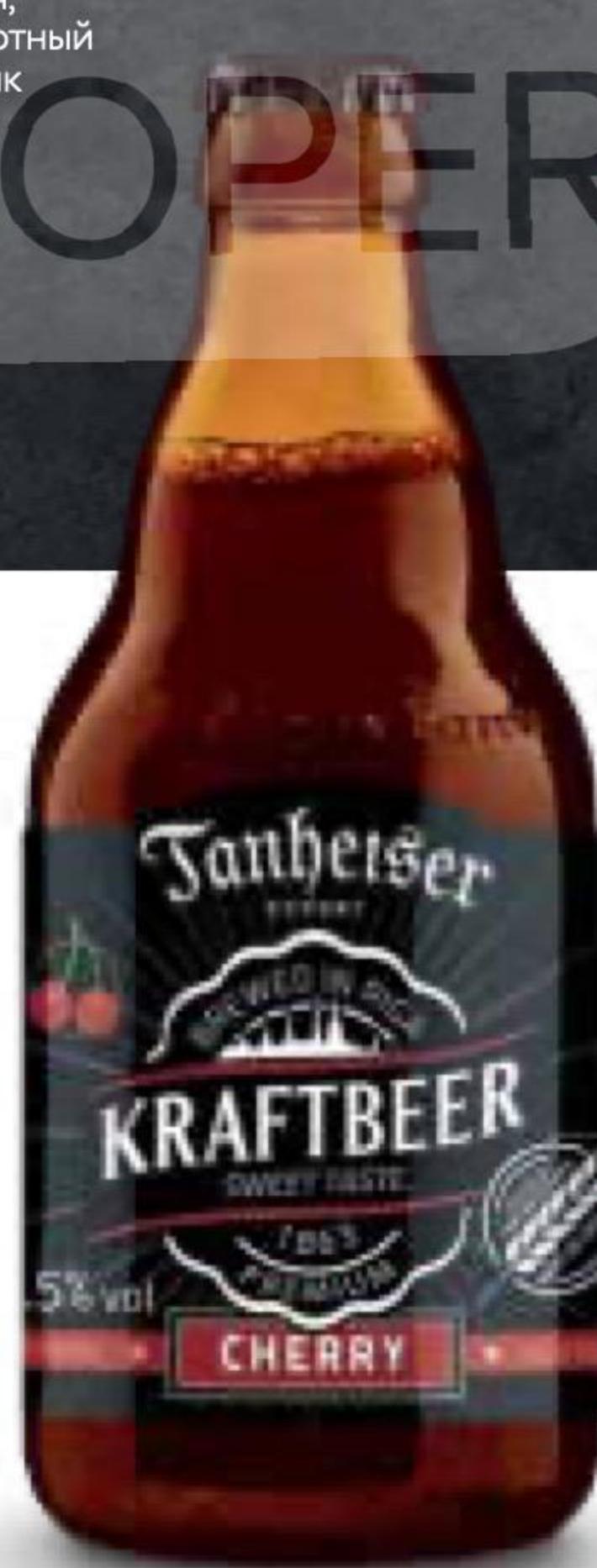
Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

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

К десертам, аперитив.

99⁹⁰

114⁹⁰



**TANHEISER KRAFTBEER
«ВИШНЕВАЯ МЕЧТА»**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
7% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7°C

Пивной напиток янтарного цвета,
с ароматом конопли, вишни, и хмеля.
Без консервантов, усилителей вкуса
и красителей.

Аперитив.

115⁹⁰

139⁹⁰



PRO SHOPER



PRO SHOPER



МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ