

НАСТУПАЕТ СЕНТЯБРЬСКАЯ ПОРА

А ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО ЭТО ЗАГАДОЧНОЕ И ПОЭТИЧНОЕ ОСЕННЕЕ ВРЕМЯ ГОТОВИТ НЕ МЕНЕЕ ПРИЯТНЫЕ СЮРПРИЗЫ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ С БОКАЛОМ ИНТЕРЕСНОГО ВИНА, ЧЕМ В ЛЕТНИЙ СЕЗОН. НАЧАЛО ОСЕНИ БУДЕТ ИДЕАЛЬНЫМ С МИРАТОРГ: 20 ВИН ДЛЯ СОПРОВОЖДЕНИЯ САМОГО КРАСОЧНОГО СЕЗОНА.

Наши сомелье подобрали французские и итальянские вина, достойные для выбора в нашем винном разделе (с. 5-9). В разделе крепкого алкоголя создадут душевную атмосферу коньяк и бренди из Франции (с. 14-15).

Наборы и рецепты для коктейлей: «Гарибальди», «Куба либре», «Сангрита», «Яблочный Виски» (с. 10-13)

Интересные новости о пиве и подборка из Франции, Италии, Чехии, Германии, Литвы (с. 16-22).

AMJONIS ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSSO

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%
0.75 л | ИТАЛИЯ, САРДИНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16-18 °C

Вкус мягкий, но интенсивный, с преобладающими нотами спелых ягод.

999⁰⁰
1290⁰⁰



599⁰⁰
759⁰⁰

THREE JAILBIRDS SAUVIGNON BLANC

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

Рекомендуемая температура
поддачи: 6-8 °C

Изысканное вино со сбалансированным вкусом и нежным ароматом с оттенками цитруса, нотками трав и тропических фруктов. Вкус вина фруктовый, с нотами маракуйи и крыжовника завершается чистым, освежающим послевкусием с нюансами лайма.

Аперитив, дополнит легкие закуски, салаты, рыбные блюда, блюда из цыпленка.

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.



1990⁰⁰
2990⁰⁰

**TONDINI SIDDAJU
NEBBIOLO COLLI
DEI LIMBARA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
14,5% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °С

Аромат насыщенный: ежевика,
смородина, ноты шоколада.
Вкус мягкий и плотный, с гар-
моничными танинами и долгим
послевкусием.

К выдержанным сырам
и красному мясу.

ВИНА, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА ЮГЕ ИТАЛИИ,
В САРДИНИИ, ОБЛАДАЮТ НЕОБУЗДАННЫМИ И
ДАЖЕ, МОЖНО СКАЗАТЬ, БУЙНЫМИ АРОМАТАМИ.
ОНИ ОТЛИЧАЮТСЯ ОТ ВСЕХ ОСТАЛЬНЫХ СВОИМ
ПРЯНЫМ ШОКОЛАДНЫМ ВКУСОМ С ОТТЕНКАМИ
ЧЕРНОСЛИВА И ИЗЮМА. ВИНОГРАД НАПИТАН
ЖАРКИМ СОЛНЦЕМ ЭТОГО РЕГИОНА, ЧТО ПОД-
ЧЕРКИВАЕТ УНИКАЛЬНОСТЬ ВИНА И ОСОБЕН-
НОСТЬ ВКУСА, ДЕЛАЯ ЕГО СЛАДКОВАТЫМ
И ОЧЕНЬ НАСЫЩЕННЫМ.



**TONDINI TARONI ISOLA
DEI NURAGHI**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14,5% | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °С

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

К дичи, красному мясу, сырам.



829⁹⁰
1250⁰⁰

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.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+
3

ВИНО

Франция



1290⁰⁰
1670⁰⁰

CAVE DE FLEURIE

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 л | ФРАНЦИЯ, БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 17 °С

Деликатно пряный вкус
с мягкими и шелковистыми тани-
нами. В аромате ежевика и черная
смородина.

Бургундия —

КАК ОБРАЗЕЦ, НАВЕРНОЕ, ЛУЧШЕГО ВИНА В МИРЕ...

Посетить эльдорадо французского вина и гастро-
номии – Бургундию – большая удача для люби-
телей вкусного и прекрасного. Старинные замки,
которые отнюдь не являются свидетелями былой
славы, своим видом олицетворяют крылатую
фразу англичан «Хорошо жить

в Бургундии». Было хорошо, сейчас хорошо
и будет тоже неплохо. Вдоль живописных холмов
с виноградниками и шапками лесных массивов
текут небольшие реки с кристально чистой
водой, которые всегда полны рыбы. Почему мы
любим бургундские вина?

Во-первых, это потрясающая органолептика:
много очень ягодных вкусов, много пряных вкусов
и, конечно же, это малина, клубника, смородина...

Во-вторых, за шелковистый, мягкий вкус,
и очень мягкие и нежные танины.

В общем, за сплошное удовольствие!

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

Франция

**CHARDONNAY
DAUTREFOIS VIN
DE FRANCE**

БЕЛОЕ | СУХОЕ
12% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6-8 °С

Игристое вино желтого цвета
с зеленоватыми отражениями.
Очень ароматное с оттенками
белых цветов, фундука
и миндаля. Во вкусе ощущают-
ся тона меда, акации и прият-
ная свежесть.



2590⁰⁰
~~3590⁰⁰~~

**CHABLIS 1ER
CRU PIERRE PONNELLE**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6-8 °С

Вино светло-золотистого цвета,
благоухает ароматами свежей
травы, косточковых фруктов, зе-
леных яблок с нотками белого
хлеба. Вкус с нюансами лимона
и миндаля, а также еле ощути-
мыми древесными элементами,
с приятным послевкусием.

Сочетается с жирными сортами
рыбы и устрицами.

599⁰⁰
~~939⁰⁰~~



599⁹⁰
~~899⁰⁰~~

**PINOT NOIR
D'AUTREFOIS**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12,5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10-12 °С

Во вкусе присутствуют ягодные
нотки земляники и красной
смородины, пряности (особенно
гвоздики и лёгкий оттенок черно-
го перца) и цветы.

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.



1678 - BOURGOGNE
CHÂTEAU DE LABORDE

Еще в 1119 году на этом месте была обычная 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.

**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.

999⁹⁰
~~1990⁰⁰~~



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

**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.

1990⁰⁰
~~2790⁰⁰~~



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

ВИНО

Франция

PRO SHOPPER



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. Фото: Арт. Реклама.

**CHATEAU DE LABORDE
CUEVE PINOT NOIR**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °C

В аромате вина присутствуют глу-
бокие ноты черных фруктов и нотки
мускатного ореха.

Идеально сочетается с кроликом,
утиная грудкой, свининой.

1190⁰⁰
~~2490⁰⁰~~



1990⁰⁰
~~2990⁰⁰~~

**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.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

АКЦИЯ

СКИДКА
ЗА ПОКУПКУ

Больше
вина –
НИЖЕ
ЦЕНА!

-40% ЗА 6 БУТЫЛОК

-30% ЗА 3 БУТЫЛКИ

-20% ЗА 2 БУТЫЛКИ

Для получения скидки необходимо приобрести одно наименование вина, участвующего в акции, в указанном количестве.



559⁰⁰

MAS SUAU
RED WINE

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13,5% | 0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Вино вишневого цвета с фиолетовыми тонами. В аромате переплетение ноток черной смородины, вишни, кожи, пряностей.

К стейку, жаркому из курицы, выдержанным сыром.

BRUNO ANDREU
AROMATIC SAUVIGNON

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Аромат фруктовый, с нотами маракуйи. Вкус освежающий, с нотами манго и умеренной кислотностью.

К морепродуктам.

899⁹⁰



839⁹⁰



679⁹⁰

CANTINE
SILVESTRI
CASTELLI
ROMANI

БЕЛОЕ | СУХОЕ
12,5% | 0.75 Л
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Букет из свежих спелых фруктов и бархатный вкус с умеренной кислотностью.

К разнообразным блюдам итальянской кухни.

CHATEAU L'OMBRIERE

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате остро выделяется нота черной вишни. Во вкусе (очень сбалансированном) отчетливо ощущаются шелковистые танины, которые переходят в долгое послевкусие.

К пасте, мясу, сырам.

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

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». Ренглама.



769⁰⁰
899⁹⁰

**MOURVEDRE-SYRAH
DE GAI-KODZOR**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13% | 0.75 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16 – 18 °C

Ярко выраженный аромат слив, табака и пряностей. Вкус хорошо структурированный, с бархатистыми танинами. В долгом послевкуссии раскрываются перечные ноты.

К мясу-гриль и твердым сырам.

**CHATEAU LOS BOLDOS
TRADITION RESERVE CARMENERE**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13,5% | 0.75 Л | ЧИЛИ

Рекомендуемая температура подачи: 15 – 18 °C

Ароматический букет спелых темных фруктов, пряных специй, минералов и бальзамико. Вкус хорошо сбалансированный, с фруктовым ядром, мягкими танинами.

К мясным блюдам.



759⁹⁰
949⁹⁰



719⁹⁰
899⁹⁰

**CHATEAU
LOS BOLDOS
SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13,5% | 0.75 Л | ЧИЛИ

Рекомендуемая температура подачи: 15 – 18 °C

Насыщенный букет с ароматами фиалки, красных ягод, слив и черного перца. Полнотелое вино со зрелыми мягкими танинами, хорошей кислотностью и ягодно-перечным финалом.

К мясу, дичи, твердым сырам.

КОКТЕЙЛЬ
GARIBALDI

КАМПАРИ ОРАНЖ

Яркий цитрусовый коктейль с легкой горчинкой, притом простой в приготовлении, назван в честь национального героя Италии Джузеппе Гарибальди. Давший прилив энергии, этот напиток занял почетное место в сердцах тех людей, что ищут свободу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Красный биттер Кампари – 50 мл
- Апельсиновый сок – 150 мл
- Цедра лимона или апельсина – 1 шт.
- Лед в кубиках – 180 г

Высокий бокал наполните кубиками льда, влейте кампари, добавьте доверху апельсиновый сок и перемешайте. Украсьте цедрой, подавайте с трубочкой.

Готово.



999⁹⁰
~~1290⁰⁰~~



190⁹⁰
~~299⁹⁰~~

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК
YAN**

0,93 л | АРМЕНИЯ

БИТТЕР CAMPARI

25% | 0,5 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–12 °С

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

Аперитив, элемент для коктейлей.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

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

КОКТЕЙЛЬ CUVA *libre*

Появился более ста лет назад, когда Куба воевала с Испанией за независимость. А помогли ей в этом США. Так и соединились кубинский ром и американская газировка.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Золотой ром — 50 мл
- Лаймовый сок — 10 мл
- Кола — 140 мл
- Лайм — 20 г
- Лёд — по вкусу

В бокал положите лёд, затем добавьте ром, колу и лайм.

Готово.

КОКТЕЙЛЫ



999⁹⁰
1490⁰⁰

POM RON CRISTOBAL ORO

38% | 0,7 л | ДАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Идеально подходит для смешивания любимого напитка — чудесный ром с легким характером и наполненный шелковистыми нотками молочного шоколада и ванили. Пьют со льдом или в коктейлях.



62⁹⁰
79⁹⁰

ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК СОСА СОЛА

0,9 л



62⁹⁰
79⁹⁰

ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК СОСА СОЛА ZERO

0,9 л



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

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». Ренглама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КОКТЕЙЛЬ
SANGRITA

НАСЫЩЕННЫЙ И МОЩНЫЙ ВКУС,
МЕКСИКАНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ
НА ОСНОВЕ ТОМАТНОГО
И ЦИТРУСОВОГО СОКА,
СПЕЦИЙ. ПРИЗВАНИЕ
НАПИТКА – СМЯГЧИТЬ
АЛКОГОЛЬ И ВЫПОЛ-
НИТЬ РОЛЬ ЛЕГКОЙ
ЗАКУСКИ.

КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Текила – 0,7 л
- Томатный сок – 500 мл
- Апельсиновый сок – 300 мл
- Лаймовый сок – 60 мл
- Табаско, соус красный – 20 мл
- Огурец – 150 г
- Сельдерей – 37 г
- Соль, перец – 37 г

Сельдерей и огурец порежьте как можно мельче, чтобы получился своеобразный «фарш». Добавьте соус «Табаско», перец и соль. Помешайте. Получившуюся смесь залейте соком апельсина, лайма и томата. Перемешайте до получения однородной жидкости. Охладите 1,5-2 ч в холодильнике. Можно пить как шотами, так и разливая из кувшина в небольшие стаканы.

Готово.



ТЕКИЛА ESPOLON
BLANCO

40% | 0.75 л | МЕКСИКА

Мягкий вкус текилы играет яркими тонами агавы, дополненными нюансами ванили, ананаса, перца и пряностей.

1690⁰⁰
2190⁰⁰



190⁹⁰
299⁹⁰

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК
YAN

0,93 л | АРМЕНИЯ

164⁹⁰
219⁹⁰

ТОМАТНЫЙ СОК YAN

0,93 л | АРМЕНИЯ

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

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

КОКТЕЙЛЬ

Яблочный ВИСКИ

Понравится тем, кто не любит пить виски в чистом виде. Добавит ощущение легкости и элегантности — и в компании гостей, и в приватной беседе между близкими друзьями. Размеренность — главный признак атмосферы для этого напитка.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски — 50 мл
- Яблочный сок — 150 мл
- Яблоко — 20 г
- Корица в палочках — 5 г
- Молотая корица — 1 г
- Лед в кубиках — 180 г

Наполните бокал кубиками льда. Добавьте виски и яблочный сок. Перемешайте, затем сверху украсьте палочкой корицы и ломтиками яблока, присыпанного корицей.

Готово.



85⁹⁰
109⁹⁰

**ЯБЛОЧНЫЙ СОК
ДОБРЫЙ**

1 л

ВИСКИ GLENLEE

40% | 0,7 л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Обладает сливочным ароматом и пряно-медовым вкусом. Назван в честь корабля, построенного в 1896 году и выдержавшего 4 кругосветных путешествия.



690⁰⁰
999⁰⁰



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

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». Ренглама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



1990⁰⁰
2690⁰⁰

PYRAMIDE DE CONDE

5 ЛЕТ | 40% | 0.7 Л
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 18–20 °С

Французский коньяк с насыщенным ароматом и плотным вкусом, переходящим в приятное послевкусие.

К сигаре, дижестив.

КАК ПОЛЮБИТЬ КОНЬЯК РАЗ И НАВСЕГДА:

А СОВЕТЫ И ЛАЙФХАКИ

Атмосфера для распития коньяка очень важна. Лучше, чтобы это был вечер, спокойная обстановка, ведь коньяк не любит шквала эмоций и градуса напряжения. Перед распитием дайте бутылке отдохнуть — ее нужно открыть и оставить на 30 минут без пробки, а уже после этого разливать по бокалам и дегустировать.

Как пить коньяк с шоколадом — делимся секретом. Ломтик сладости кладется под язык, а как только он начинает таять, сразу делается первый маленький глоток коньяка. Разумеется, шоколад должен быть черный, желательно без примесей.

Лимон к коньяку — это правило из прошлого. Его лучше отложить, не нужно перебивать богатый букет.

Попробуйте правило «трех С». Во Франции есть традиция пить коньяк после трапезы. Это правило обозначает поочередность: сначала выпивается чашечка хорошего натурального кофе, потом пьется бокал коньяка, а затем выкуривается элитная сигара.



299⁰⁰

~~369⁹⁰~~

КОНЬЯК «КИНОВСКИЙ»

5 ЛЕТ | 40% | 0.25 Л
РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20 °С

Создан из французских коньячных дистиллятов возрастом от 5 до 8 лет. Отличается сладковатым ароматом и вкусом сухофруктов.

Дижестив и элемент коктейлей.

КОНЬЯК



999⁹⁰

~~1390⁰⁰~~

LEGION VSOP

5 ЛЕТ | 40% | 0.7 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Выдержанный бренди с плотным ароматом и вкусом, в которых преобладают древесные тона.

Пьют в чистом виде.



LUCIEN DE FONTANEAU VSOP

4 ГОДА | 40% | 0.7 Л
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Обладает плотным ароматом с нотками дуба и насыщенным вкусом с оттенками карамели.

Пьют в чистом виде.

1990⁰⁰

~~2690⁰⁰~~

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+

0.75 Л

331⁹⁰
~~389⁹⁰~~

ПИВО

Франция



0.33 Л

127⁹⁰
~~149⁹⁰~~

MONASTÈRE BLOND

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
6,5% | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °С

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

К салатам и морепродуктам.



TRIPLE MONASTÈRE

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 8,5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °С

«Трипель» – тройной пшеничный эль с фруктовым ароматом и вкусом. Отличается идеальным балансом горечи сладости. Натуральный осадок делает это пиво более насыщенным.

К десертам и копченым блюдам.

348⁹⁰
~~409⁹⁰~~

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



0.66 Л

152⁰⁰
~~179⁹⁰~~

CASTELO LA DECISA

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4,8 % | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–6 °С
Легкий лагер с отчетливым солодово-хмелевым ароматом, чистым вкусом и приятной горчинкой на финише.

К классическим пивным закускам.

0.33 Л



101⁰⁰
~~119⁹⁰~~



ПИВНО
Ассортимент

169⁰⁰
~~199⁹⁰~~

BIRRA DOLOMITI OTTOGRADI

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
8 % | 0.33 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–6 °С

Пиво с насыщенным золотым цветом, легкими нотками карамели.



135⁰⁰
~~159⁰⁰~~

BIRRA DOLOMITI PILS

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4,9 % | 0.33 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–6 °С

Вкус мягкий, сладковатый, зерновой. В послевкусии зерно, мёд и цветы.



0.33 Л

93⁹⁰
~~109⁹⁰~~

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.

LOMZA

СВЕТЛОЕ | БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ
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.



ПИВО

74⁹⁰
~~87⁹⁰~~

93⁹⁰
~~109⁹⁰~~

KARPACKIE
PREMIUM

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 Л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Солодовый аромат с оттенками кукурузы, меда и луговых цветов. Вкус солодовый, сладковатый с медовыми нотками и мягкой хмелевой горечью.

К жареным колбаскам и овощам.

KARPACKIE MOCNE

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
6,8% | 0.5 Л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

В аромате сочетаются карамельный солод и мягкий хмель. Вкус солодовый с тонкими оттенками карамели и фруктов. Послевкусие умеренное, хмелевое.

К легким сырам и овощным блюдам.



84⁹⁰
~~99⁹⁰~~

93⁹⁰
~~109⁹⁰~~



76⁹⁰
~~89⁹⁰~~

LOMZA LAGER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 6% | 0.33 Л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Вкус насыщенный и хрустящий, немного сладкий, с прекрасно сбалансированной хмелевой горечью и сливочной текстурой.

CZESKY PIVO

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4,6% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Пиво с полным вкусом, сбалансированной горечью и густой, устойчивой пеной.

К сырам, барбекю.

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.



**RINKUSKIAI
PROGINIS**

СВЕТЛОЕ | 5,2%
0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C
Пикантная горчинка и легкая сладость во вкусе.

101⁰⁰
~~119⁹⁰~~



**HERMANN
MULLER**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4% | 0.5 Л
ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Легкое классическое пиво с хмелевой горчинками, нотками солода и еле заметными фруктовыми нюансами.

К классическим пивным закускам.

72⁹⁰
~~84⁹⁰~~



101⁰⁰
~~119⁹⁰~~

**RINKUSKIAI
KVIETINIS**

СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Отличается легким, бодрящим, сладковатым вкусом с оттенком банана или гвоздики, светлым цветом и кремовой текстурой.

101⁰⁰
~~119⁹⁰~~

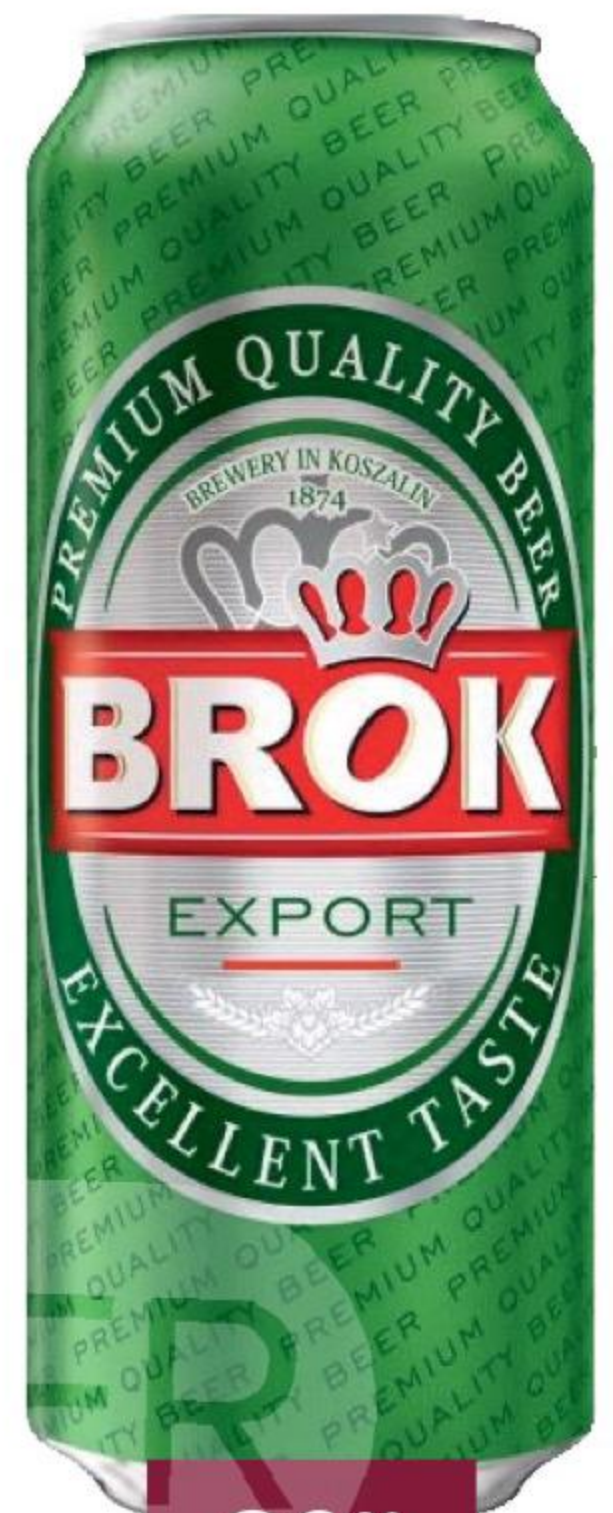


**RINKUSKIAI
ALAUŠ KELIAS**

СВЕТЛОЕ | 5,5%
0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Пиво с насыщенным вкусом солода, с плотной пеной, слегка ощущаемой сладостью ячменного солода и хорошо вписывающимся ароматом знатного ароматного хмеля.



BROK PREMIUM

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 Л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Обладает хмелевым ароматом и мягким вкусом с приглушенной приятной горчинкой.

К классическим пивным закускам

80⁹⁰
~~94⁹⁰~~

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.

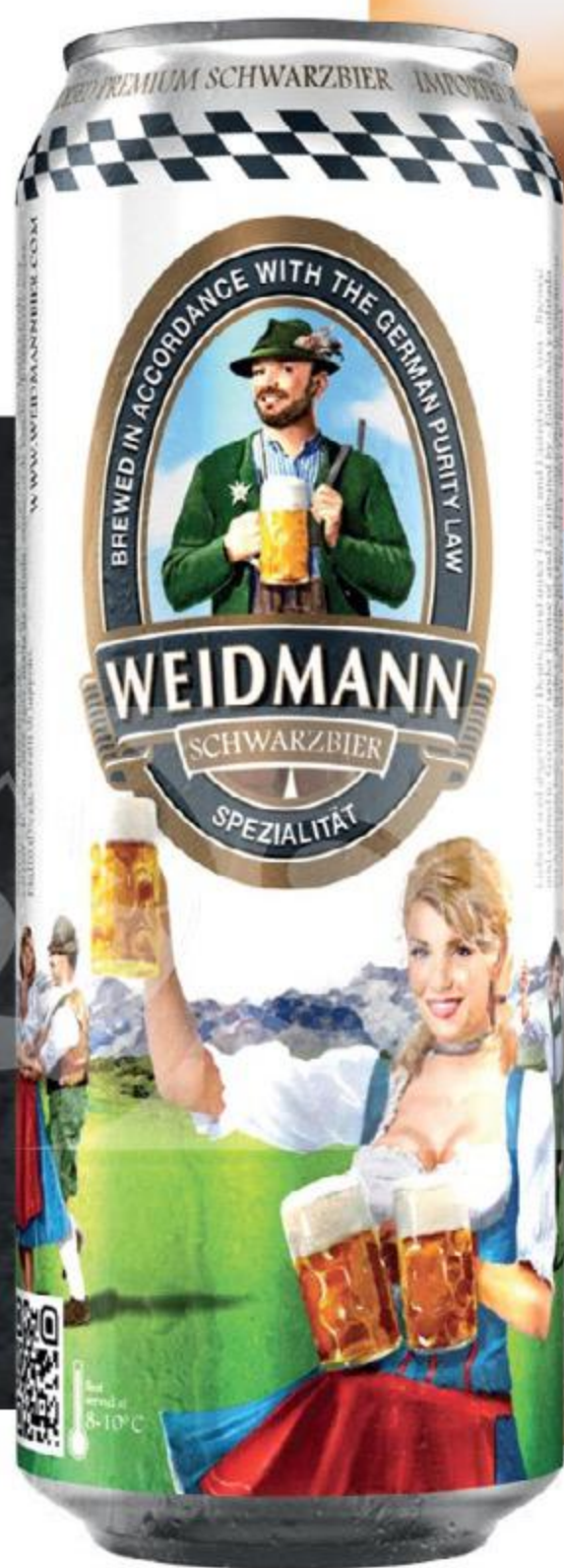
**WEIDMAN
SCHWARZBIER**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4-7°C

Обладает освежающим
вкусом, мягким ароматом
и немного горьким
послевкусием.

К классическим пивным
закускам.



114⁹⁰
~~134⁹⁰~~

ПИВО

Германия



114⁹⁰
~~134⁹⁰~~

**WEIDMAN
HEFEWEISSBIER
DUNKEL**

ТЕМНОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
5,3% | 0.5 Л
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Темное пшеничное пиво. Привычные нотки банана и гвоздики во вкусе и аромате дополняются легкой карамелью.

К кисло-сладким блюдам.

WEIDMAN HEFEWEISSBIER

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 5,4%
0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

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

К кисло-сладким блюдам.



114⁹⁰
~~134⁹⁰~~

**Пиво —
это просто ...
КОСМОС!**

Недавно немецкие учёные подсчитали, сколько разных видов молекул содержится в пиве, и оказалось, что это невероятно сложный продукт: количество разных молекул исчисляется десятками тысяч.

Исследование опубликовано в журнале *Frontiers in Chemistry*: химики из Технического университета и Центра Гельмгольца в Мюнхене изучили 467 образцов крафтового и массового пива различных марок из Европы, США, Латинской Америки и Азии, сваренные как из одного только ячменя, так и с добавлением пшеницы, риса или кукурузы. Учёные нашли в каждом образце около 7700 молекул — строительных блоков, различающихся массой и формулами, около 80% из которых ещё не были описаны в химических базах данных. Такое разнообразие создаётся за счёт варьирования сырья, технологий обработки и брожения.

А еще не так давно французские учёные подсчитали, сколько пузырьков образуется в бокале пива, и оказалось, что их больше, чем в шампанском. Удивительный все-таки продукт пиво!

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.



STEAM BREW IPA

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
7,8% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Индийский пэйл эль, прошед-
ший тройное охмеление.
Обладает ярким хмелевым
вкусом и мощным ароматом
с тонами цитрусовых, цветов
и ягод.

К классическим пивным
закускам

101⁹⁰
~~119⁹⁰~~

93⁹⁰
~~109⁹⁰~~

**STEAM BREW
IMPERIAL STOUT**

ТЕМНОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
7,5% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 12–13 °С

Имперский стаут с деликатным кофей-
но-молочным ароматом и неожиданно
легким слегка сладковатым вкусом
с оттенком сливы.

К классическим пивным закускам.

**STEPHANS
BRAU HEFEWEIZEN**

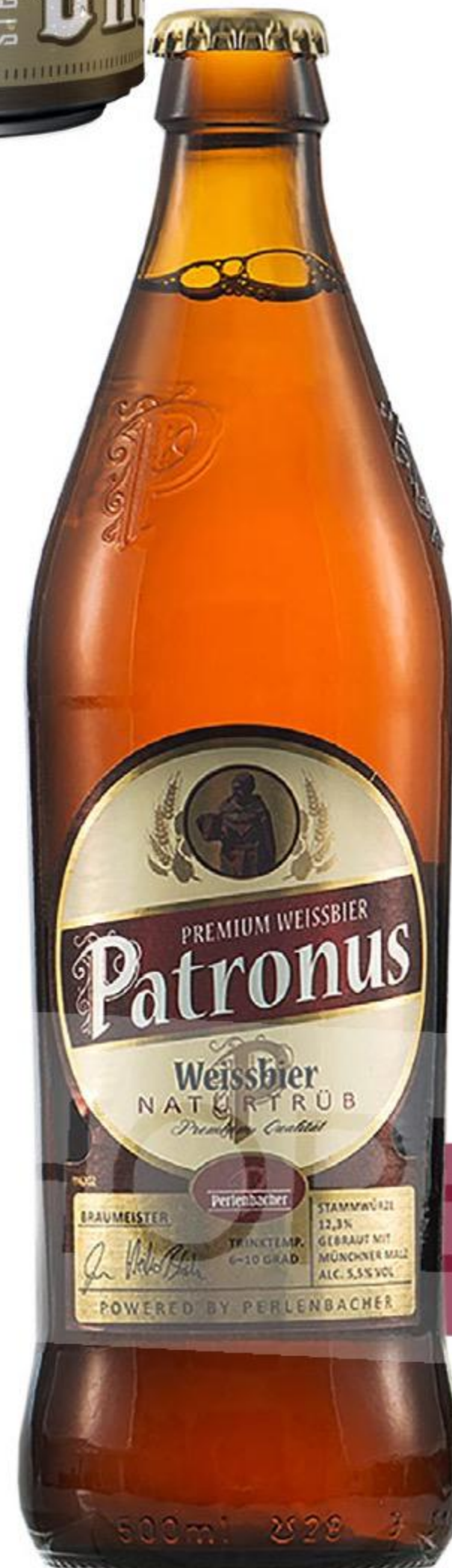
СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРО-
ВАННОЕ | 5,3% | 0.5 Л
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °С

Вкус полный, округлый, свежий, с глад-
кой текстурой, тонкими, горьковатыми
нотками, гармоничным длительным
послевкусием.

К блюдам и закускам немецкой кухни,
снекам.

84⁹⁰
~~99⁹⁰~~



PATRONUS

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРО-
ВАННОЕ | 5,5% | 0.5 Л
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая темпера-
тура подачи: 4–7 °С

С гладким гармоничным
вкусом с оттенками
трав, хлеба, зерна и сена,
плавно переходящими
в сбалансированное
послевкусие с лёгкой
горчинкой.

К классическим пивным
закускам.

123⁰⁰
~~144⁹⁰~~

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». Ренглама.

ПНВО
Германия

ПИВО

Германия



118⁹⁰
~~139⁹⁰~~

**ZÄHRINGER
SCHWARZBIER**

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

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Темный лагер с кофейно-соло-
довым ароматом и карамель-
ным вкусом.

К классическим пивным
закускам.

93⁰⁰
~~109⁹⁰~~



93⁹⁰
~~109⁹⁰~~

**ZÄHRINGER
HEFEWEIZEN**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРО-
ВАННОЕ | 5% | 0.5 Л
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

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

К классическим пивным
закускам.

ZÄHRINGER LAGER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °С

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

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». Рекв

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ