

# О ВИНЕ и *бусе*



**1490<sup>00</sup>** ~~1990<sup>00</sup>~~

CHATEAU DE LABORDE  
BOURGOGNE PINOT NOIR  
КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 л | ФРАНЦИЯ

**МИРАТОРГ**  
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 09.05 по 22.05.22 г.



**CANTINE  
SILVESTRI DANTE MERLOT**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18 °C

Плотный аромат с тонкими нотками  
ежевики. Сухой вкус с легкой благород-  
ной горечью.

К мясу и сырам.



Погреба Cantine Silvestri берут свое начало в самом сердце римских замков, где сохраняется винная культура и страсть к традициям прошлого. История начинается в 1929 году в муниципалитете Дженцано-ди-Рим, где основатель Альфредо Сильвестри начинает виноделие и розлив вин. Страсть, а также опыт и профессионализм передавались из поколения в поколение и сегодня, винодельней руководят потомки основателя: сын Данте и его племянник Альфредо.

Новая современная винодельня расположена на солнечных вулканических холмах римских замков, со склонов которых поднимается морской бриз, смягчающий летнюю жару и в то же время превращающийся в необходимый природный ингредиент пикантных и насыщенных купажей наших вин.



18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**799<sup>90</sup>**  
959<sup>90</sup>

**CANTINE SILVESTRI  
DUCA LORENZO  
SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
0.75 л | 14% | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

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

К пикантной пасте, мясу-гриль, зреющим сырам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазинах. Вы можете уточнить цену у продавца. Количество товара ограничено. Скидка распространяется только на товары из каталога «Мираторг». Реклама.



**CANTINE SILVESTRI  
SILVESTRI FRASCATI**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 – 10 °C

Освежающий аромат с легкими фруктовыми оттенками. Яркий чистый вкус с сухими нотками.

К супам, рыбе, белому мясу.

**899<sup>90</sup>**  
1090<sup>00</sup>

**CANTINE SILVESTRI  
ROSSO COLLI**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13.5% | 0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18 °C

Глубокий фруктовый аромат с нотами ежевики. Сухой и хорошо структурированный вкус с выраженным танинами и нотками черники.

К мясу и сырам.

**799<sup>90</sup>**  
999<sup>90</sup>



Чрезмерное потребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+  
3

# Май

## ВИННЫЙ МЕСЯЦ

ЗАВЕРШАЮЩИЙ МЕСЯЦ ВЕСНЫ, ЩЕДР НА ВЫХОДНЫЕ И ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ. СЕГОДНЯ МЫ БЫ ХОТЕЛИ РАССКАЗАТЬ ПРО ДНИ, КОТОРЫЕ ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ ОТМЕТИТЬ У СЕБЯ В КАЛЕНДАРЕ.

ВЫБОР  
Семьи



**2990<sup>00</sup>**  
~~3990<sup>00</sup>~~

### CHATEAU DES BACHELARDS FLEURIE

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат терпкий, с тонами черного перца и цветочными оттенками. Вкус плотный и бархатистый. В долгом послевкусии присутствуют утонченные танины.

К мясу, сырам, пряным блюдам.



### DOMAIN FAIVELEY GIVREY-CHAMBERTIN

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%  
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате нотки клюквы, черных фруктов, фиалки и лепестков роз. Вкус бархатистый, хорошо структурированный, с мягкими танинами. Фруктовое послевкусие.

К ребрышкам, утке, сырам, овощам.

**4790<sup>00</sup>**  
~~5990<sup>00</sup>~~



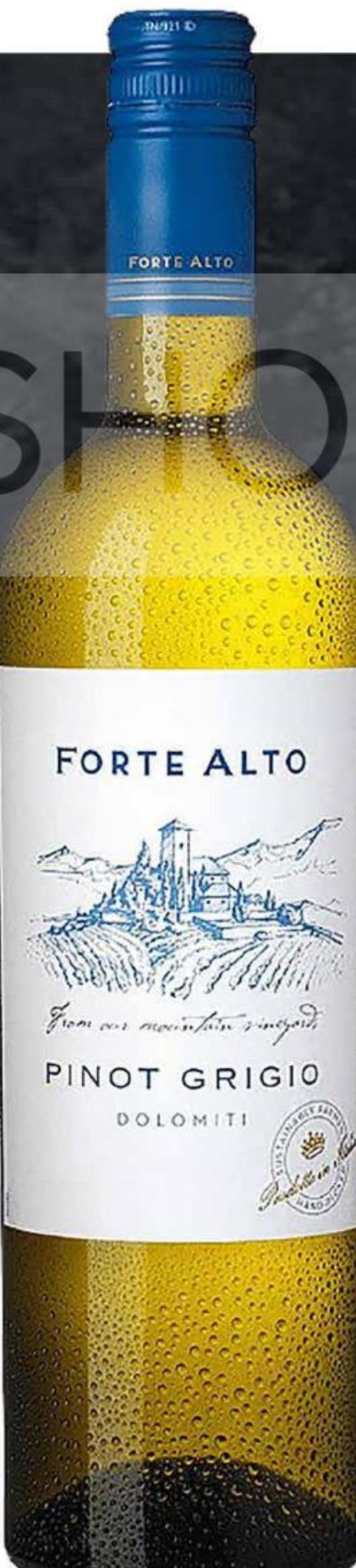
Изображение может отличаться от реальности. Цена указана в рублях. Всё товары имеют сертификаты качества. Скидка не распространяется на товары с логотипами. Товар предложен не в рамках акции «Супер цена».

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

# 12 МАЯ – ДЕНЬ ШАРДОНЕ

Шардоне – самый популярный и универсальный сорт винограда. Из него можно сделать достойное вино в любом климате – от прохладного до жаркого.

Шардоне не зря именуют «королем белых вин». В каждой стране этот сорт ведет себя по-разному. К примеру, в Шабли на севере Бургундии Шардоне приобретает резкую, минеральную кислотность. В зонах с умеренным климатом (южные области Бургундии и север Новой Зеландии) во вкусе можно почувствовать ароматы косточковых фруктов. В теплых регионах, как, например, в Калифорнии, Чили и Австралии, Шардоне получается с тропическими нотами во вкусе. Также этот сорт чутко реагирует на все происходящее в процессе винификации и хранения, что рождает широчайшую палитру вкусов и ароматов.



# 17 МАЯ – ДЕНЬ ПИНО ГРИДЖИО

Пино Гриджио – сорт винограда, известный на протяжении сотен лет в самых уважаемых винодельческих регионах мира. Медовые нотки – общая черта, связывающая разные воплощения этого сорта.

Многие считают Пино Гриджио итальянским вином, хотя родом оно из Франции. В Эльзасе это вино обладает особенно выраженным медово-цветочным ароматом.

Пино Гриджио послужит прекрасным летним аперитивом, сопроводит легкие салаты или сырную тарелку, а также понравится большинству гостей на любой вечеринке. Чтобы не потерять освежающее качество, лучше всего подавать вино охлажденным при температуре 8–12 °C.

### FORTE ALTO PINOT GRIGIO

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 12%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

В аромате и вкусе сочетаются ноты яблок, бананов и белых цветов.  
К морепродуктам и овощам.

### IGP PAYS D'OC CHARDONNAY TAKE ME TO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13% | 0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

В аромате цитрусовые, груша и белые цветы. Вкус среднетелый, освежающий, хорошо структурированный.  
К пасте, птице, рыбе, овощам.

Чрезмерное потребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+

ВЫБОР  
Советы



**BRUNO ANDREU  
AROMATIC SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат пряный, мягкий. Во вкусе ощущаются фруктовые ноты с нюансами лакрицы.

К блюдам из говядины.

PRO  
S



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

**MAS DE VICTOR  
«STEAK & WINE»  
RESERVA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13.5% | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи:  
16–18 °C

Аромат спелых фруктов и пряных специй. Вкус отличается шоколадными нотами с нюансами специй.

К стейкам.

**779<sup>90</sup>**  
~~969<sup>90</sup>~~



**PINOT  
NOIR  
D'AUTREFOIS**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
12.5% | 0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Ноты красных ягод в букете, умеренная кислотность и мягкие танины — легкое и питкое вино.

К десертам, аперитив.



**799<sup>90</sup>**  
~~989<sup>90</sup>~~

**TRES REYES  
MACABEO VERDEJO**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Аромат с нотами лимона и грейпфрута, с травянистыми нотами. Вкус сбалансированный, освежающий, с тонами тропических фруктов и умеренной кислотностью.

К морепродуктам, овощным салатам.

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».

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью


**CAVA CELLER  
BALLBE**

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ  
БРЮТ | 11.5%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–10 °C

Освежающий цитрусовый аромат. Приятный вкус с хорошей кислотностью. Долгое послевкусие.

К сырам, рыбе, аперитив.

**999<sup>90</sup>**  
~~1290<sup>00</sup>~~



**799<sup>90</sup>**  
~~999<sup>90</sup>~~

**SONSIERRA CRIANZA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат какао, ванили и кофе на фоне спелых фруктов. Насыщенный мягкий вкус с отчетливыми танинами и приятным послевкусием.

К мясу, овощам, пасте, сырам.

**1090<sup>00</sup>**  
~~1360<sup>00</sup>~~

**SONSIERRA  
CRIANZA VENDIMIA  
SELECCIONADA**

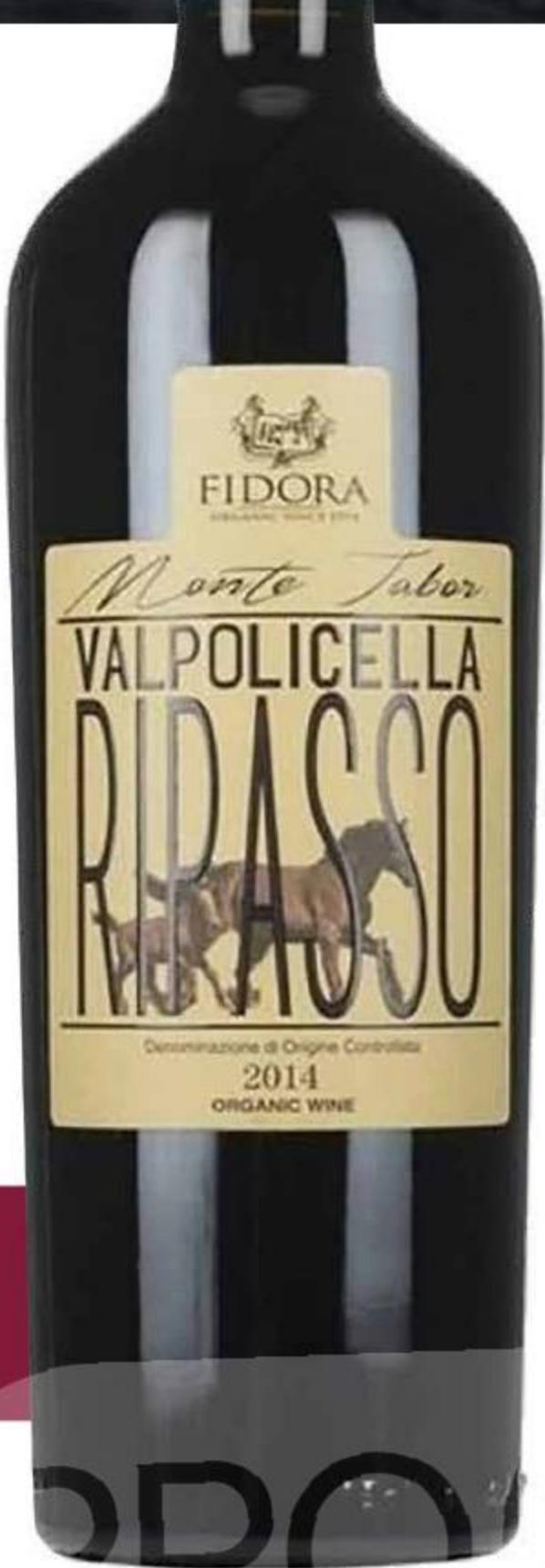
КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Яркий аромат спелых красных фруктов, ванили, сливок и жареного хлеба. Насыщенный мягкий вкус с отчетливыми танинами и приятным послевкусием.

К мясу, овощам, пасте, сырам.

ВИНО  
Италия



**1860<sup>00</sup>**  
~~2330<sup>00</sup>~~

**FIDORA  
VALPOLICELLA RIPASSO**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15–17 °C

В аромате красные фрукты и черная вишня.  
Вкус сухой, но при этом бархатистый.

К пасте, ризотто, баранине.

**TONON PINOT GRIGIO**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Интенсивный фруктовый аромат, который со временем приобретает приятные оттенки сена. Вкус элегантный, с легкой кислотностью.

К морепродуктам, рыбе, белому мясу.

**769<sup>90</sup>**  
~~959<sup>90</sup>~~



**ORSUMELLA CORTE  
RINIERI CHIANTI CLASSICO**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Элегантный аромат с нюансами диких ягод и ванили. Вкус тонкий, с мягкими и бархатистыми танинами.

К говяжьим стейкам и ризotto.

**1890<sup>00</sup>**  
~~2390<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



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 «Магнит». Сроки

### VILLA TERESA PROSECCO

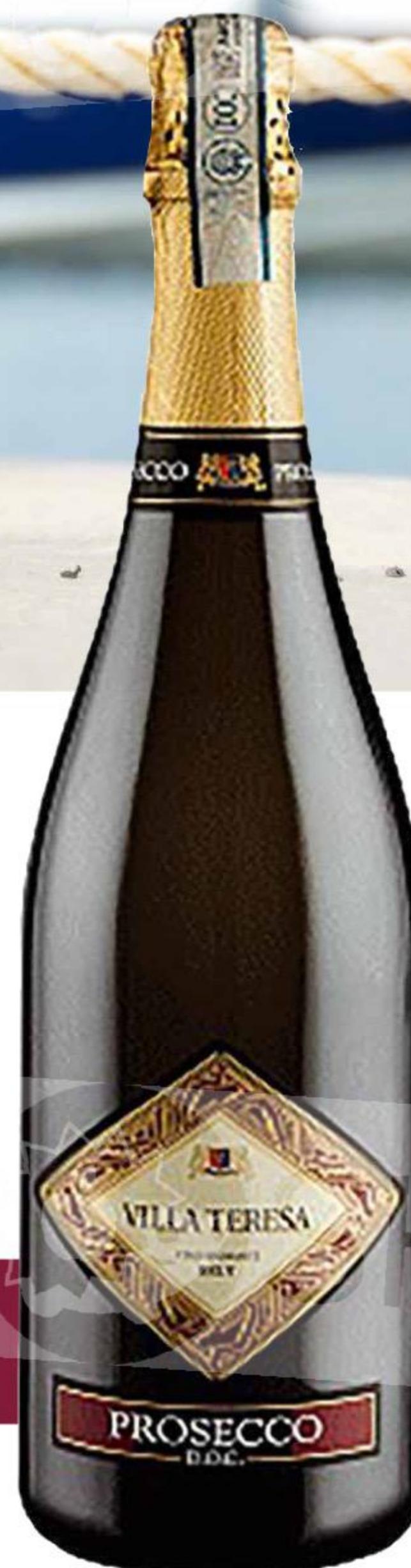
ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ | СУХОЕ  
11% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–8 °C

Легкий аромат с нотками меда,  
цветов и диких яблок. Ненавяз-  
чивый фруктовый вкус.

К рыбе, сырам, аперитив.

**799<sup>90</sup>**  
~~999<sup>90</sup>~~



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

### TONON ROSA MUNDI

ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ | СУХОЕ  
11% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–8 °C

Элегантный фруктовый аромат пре-  
красно дополняет гармоничный вкус  
с нотами земляники.

К рыбе, сырам, салатами.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+  
9

# ПОД СОЛНЦЕМ ТОСКАНЫ

## FATTORIA IL MURO

«FATTORIA IL MURO» ПРИНАДЛЕЖИТ СЕМЬЕ ПАНКАРО НА ПРОТЯЖЕНИИ БОЛЕЕ ЧЕМ 200 ЛЕТ. ЭТИ ЗЕМЛИ ИСПОКОН ВЕКОВ ИСПОЛЬЗОВАЛИСЬ ДЛЯ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ БЛАГОДАРЯ БЛАГОПРИЯТНЫМ ПОЧВЕННЫМ И КЛИМАТИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ. ЗДЕШНИЕ ПОЧВЫ GALESTRO, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КАМЕНИСТАЯ ПОЧВА НА ОСНОВЕ СЛАНЦА С ВКРАПЛЕНИЯМИ ГЛИНЫ, МЕРГЕЛЯ И ПЕСКА, ХОЛМИСТЫЙ РЕЛЬЕФ (КОЛЛИ АРЕТИНИ – АРЕНТИЙСКИЕ ХОЛМЫ) И КЛИМАТ ПОЗВОЛЯЮТ ВЫРАЩИВАТЬ ВИНОГРАД С ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ, ОСТАВАЯСЬ ПРИ ЭТОМ В РАМКАХ ЭКОЛОГИЧЕСКИ РАЦИОНАЛЬНОГО ВОЗДЕЛЫВАНИЯ И ВИНОДЕЛИЯ.



«МЫ СТРЕМИМСЯ  
СОЗДАВАТЬ ВИНА,  
ПОНЯТНЫЕ  
КАЖДОМУ»



Федерико Панкарo, представитель 5-го поколения семьи Панкарo, говорит о философии вин, которые в тандеме с виноделом Стефано де Блази создают на протяжении последних 10 лет:

«Мы стремимся создавать вина, понятные каждому, ведь тосканский терруар зачастую дает местным винам огромный заряд сложности: они обладают полнотелым сложным вкусом и длительным сроком старения, который не всегда понятен широкой публике. Мы верим в то, что великие терруары могут производить яркие, молодые, ароматные, легкие, питкие и освежающие вина, не менее актуальные, чем великие вина Тосканы.

Мы верим в то, что самым важным ингредиентом для создания качественного вина кроме терруара является любовь и уважение к земле и гармония и целостность тех людей, которые ее возделывают. Мы глубоко признательны Матери Природе за плодородные тосканские холмы и благоприятный климат, которые позволяют нам создавать столь уникальные и качественные продукты.

«Fattoria» в переводе с итальянского означает ферма. В соответствии с нашими принципами мы решили воссоздать на территории поместья типичную тосканскую ферму. Кроме виноградников и оливковых рощ, как и полагается тосканской ферме с многовековой историей, мы выращиваем овощи, фрукты и разводим животных. Мы создаем нашим животным самые лучшие условия для жизни, обеспечиваем им комфортное и здоровое пребывания на нашей ферме, они, в свою очередь, помогают нам в уходе за виноградниками: роют и аэрируют почву, едят траву и насекомых-вредителей».

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

**FATTORIA IL MURO  
VILLA ELVIRA ROSATO**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

В аромате – клубника и цветочные ноты. Живой фруктовый вкус со средней кислотностью.

К белому мясу и рыбным блюдам.

**819<sup>90</sup>**  
~~999<sup>00</sup>~~



**FATTORIA IL MURO  
VIOLATO SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате ноты сливы, ежевики и черного перца. Вкус насыщенный, с шелковистыми танинами. Очень живое вино.

К мясу.

**949<sup>90</sup>**  
~~1190<sup>00</sup>~~



**FATTORIA IL MURO  
SASSONE**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12 °C

Молодое вино с фруктовым ароматом. Вкус сбалансированный и освежающий, с выраженной кислотностью.

К морепродуктам, пасте, блюдам из риса.

**949<sup>90</sup>**  
~~1190<sup>00</sup>~~



История виллы Эльвира, главного строения имения, насчитывает более 200 лет, упоминания о собственности существовали в кадастровых записях еще в 1804 г.

Имение находится на возвышенности с панорамным видом на окружающие его холмы Ареццо, гору Поти, заснеженную в зимние месяцы, и небольшое озеро, окруженное виноградниками.

Живописные холмы и оливковые рощи создают завораживающие своей красотой пейзажи. В обрамлении этого аретийского сельского пейзажа раскинулись виноградники имения.



**FATTORIA IL MURO  
SPIGALLO CHIANTI**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате цветочные ноты, смородина и черника. Вкус фруктовый, с округлыми сладковатыми танинами.

К жаркому, мясным закускам.

**949<sup>90</sup>**  
~~1190<sup>00</sup>~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Цена указана в рублях.  
Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товары представлены не во всех магазинах «Мираторг».

Чрезмерное потребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+

# КРЕПКИЙ Алкоголь

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

**ВЕРМУТ  
CINZANO BIANCO**

БЕЛЫЙ | 15%  
0.5 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C

Один из самых популярных вермутов. Обладает ванильно-цветочным ароматом с нотками пряностей и сладким вкусом с нюансами лимона и свежих трав.

Аперитив, элемент коктейлей.



**1990<sup>00</sup>**  
~~2990<sup>00</sup>~~

**ПОРТВЕЙН  
PACHECA RUBY  
RESERVE PORT**

КРАСНЫЙ | СЛАДКИЙ | 19.5%  
0.75 л | ПОРТУГАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Купаж вин с выдержкой от 4 до 5 лет. Богатый аромат с тонами ежевики, черники и сливы. Бархатистый вкус с отчетливыми танинами и стойким послевкусием.

К сырам, шоколаду, дижестив.



0.7 л

**1590<sup>00</sup>**  
~~1990<sup>00</sup>~~

**APEROL**

RICETTA ORIGINALE  
APERITIVO DAL 1919  
F.lli BARBIERI  
A BASE DI INFUSI DI ERBE  
E RADICI SELEZIONATE  
CASA FONDATA A  
PADOVA-ITALIA

**APEROL**

RICETTA ORIGINALE  
APERITIVO DAL 1919  
F.lli BARBIERI  
A BASE DI INFUSI DI ERBE  
E RADICI SELEZIONATE  
CASA FONDATA A  
PADOVA-ITALIA

0.35 л

**949<sup>90</sup>**  
~~1169<sup>00</sup>~~

**APEROL**

ДЕСЕРТНЫЙ НАПИТОК | 11% | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 – 12 °C

Апероль делают на основе апельсинов, кореньев и трав. Состав уже 100 лет держат в секрете. Но горьковато-фруктовый букет с прямыми нотами узнает любой, кто хотя бы раз пробовал напиток.

Аперитив, ингредиент для 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



КРЕПКИЙ

*Андронов*

### КОНЬЯК ROULLET V.S.

4 ГОДА | 40% | 0.5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20–22 °C

В аромате ноты кураги, яблока и шоколада. Вкус бархатистый, со сладкими яблочными нюансами.

Пара к сигаре и кофе.

1790<sup>00</sup>  
2390<sup>00</sup>

### КОНЬЯК ARVEST VSOP

5 ЛЕТ | 40%  
0.35 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20–22 °C

Во вкусе доминирует сухофрукты и лесной орех, продолжающиеся в выраженному послевкусии. В аромате фруктов-ванильные оттенки.

Прекрасный дижестив.

749<sup>00</sup>

999<sup>00</sup>



1099<sup>00</sup>  
1799<sup>00</sup>

### КОНЬЯК «СТАРЕЙШИНА IMPERIAL»

12 ЛЕТ | 40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Купаж испанских коньячных спиртов, выдержаный в бочках из лимузенского дуба. Аромат наполнен тонами сухофруктов, ванили и какао. Вкус плотный и полный, с оттенками изюма и ванили.

К сигаре, дижестив.

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+ 13



КОКТЕЙЛЬ

## Соленый пес

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Водка – 50 мл
- Грейпфрутовый сок – 100 мл
- Лайм – одна тонкая дольки
- Лед

Натрите край бокала лаймом и окуните его в соль. Затем наполните бокал льдом примерно на 2/3. В шейкере со льдом взбейте водку и грейпфрутовый сок. Процедите получившуюся смесь в бокал со льдом. Пейте со стороны, покрытой солью и соком.



949<sup>90</sup>  
1190<sup>00</sup>

### ВОДКА MAGIC TREE APRICOT

40% | 0.5 л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C

Абрикосовая водка с чистым фруктовым вкусом и ароматом. Создана из абрикосов, выращенных в долине Арагат.

Аперитив и дижестив.

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  
14

**ВОДКА МАМОНТ**

40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Водка создана на Алтае из чистейшего местного зерна и воды. Протекла шестикратную дистилляцию, поэтому обладает мягким вкусом и приятным зерновым послевкусием.

К блюдам русской кухни.

**ВОДКА PARKA**

40% | 0.7 л | РОССИЯ

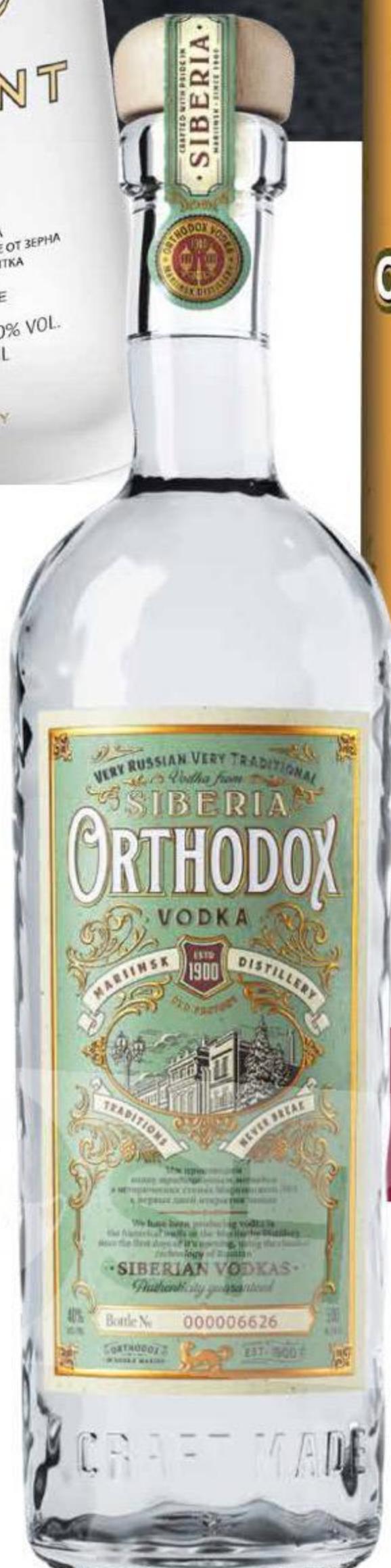
Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Для изготовления этой водки используют спирт класса «Люкс», спирты из исландского мха и брусличного листа, а также различные настои.

К блюдам русской кухни.

**489<sup>90</sup>**  
699<sup>90</sup>
**849<sup>00</sup>****1190<sup>00</sup>**

SHOPPER


**1040<sup>00</sup>**  
1490<sup>00</sup>
**ВОДКА ORGANIKA LIFE**

40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Классический аромат с нотками трав и хлебной корочки. Натуральный состав: вода из озера Байкал, чистый зерновой спирт и экстракт сибирской лиственницы.

К блюдам русской кухни.

**429<sup>90</sup>**  
549<sup>90</sup>
**ВОДКА ORTHODOX**

40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Создана из отборного спирта и чистейшей артезианской воды. Обладает мягким вкусом с пшеничными нотками.

К блюдам русской кухни.

ВОДКА

ПИВО



0,75 л

**367<sup>90</sup>**  
~~431<sup>90</sup>~~

#### MONASTERE BLONDE

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
6.5% | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 10 – 12°C

Пшеничный эль, созданный по ori-  
гинальному бельгийскому рецепту.  
В аромате ноты хмеля, банана и  
абрикоса. Вкус мягкий, фруктовый,  
со сливочным послевкусием.

К сырам и кисло-сладким блюдам.

#### ПИВО WEIDMANN HEFEWEISSBIER

СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ  
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.4% | 0.5 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 8–10 °C

Питкое пиво с ненавяз-  
чивыми нотками банана  
и гвоздики во вкусе  
и аромате.

К кисло-  
сладким  
блюдам.

**137<sup>90</sup>**  
~~161<sup>90</sup>~~

137<sup>90</sup>

~~161<sup>90</sup>~~



**137<sup>90</sup>**  
~~161<sup>90</sup>~~

#### ПИВО WEIDMANN HEFEWEISSBIER DUNKEL

ТЕМНОЕ ПШЕНИЧНОЕ  
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.3% | 0.5 л |  
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 8–10 °C

Типичные для этого  
сорта нотки банана и  
гвоздики дополняются  
легкой карамелью.

К кисло-сладким  
блюдам.



**137<sup>90</sup>**  
~~161<sup>90</sup>~~

#### ПИВО WEIDMANN SCHWARZBIER

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАН-  
НОЕ | 5% | 0.5 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая темпе-  
ратура подачи: 4–7 °C

Мягкий аромат с нотами жженого со-  
лода. Освежающий ненавязчивый вкус.  
Послевкусие с легкой горчинкой.

К классическим пивным закускам.



0,33 л

**147<sup>90</sup>**  
~~173<sup>90</sup>~~

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

## КОКТЕЙЛЬ

**Манго  
«под мухой»**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сок манго – 100 мл
- Манго – ½ шт
- Лайм – 3 тонкие дольки
- Сидр – 50 мл
- Лед

Сделайте пюре из половинки манго. Добавьте в бокал пюре и лайм. Затем залейте сидром и перемешайте. Готово.

**ГРУШЕВЫЙ  
СИДР LE POIRE  
APPIE**

4.1% | 0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 °C

Освежающий и терпкий сидр с ароматом груши и умеренной сладостью.

К десертам, аперитив.

509<sup>90</sup>599<sup>90</sup>**JOY PARTY GRAIT**ФИЛЬТРОВАННОЕ | 6.5%  
0.45 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Крепкое пиво с грейпфрутовым соком.

Аперитив.

93<sup>90</sup>105<sup>90</sup>**JOY PARTY KRIEK**ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.5%  
0.45 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7°C

Лёгкое вишневое пиво без всякого намека на горечь.

Аперитив.

**ПИВО**  
*Пам'ята*

**122<sup>90</sup>**  
~~143<sup>90</sup>~~

**TANHEISER  
KRAFTBEER  
«МЕДОВОЕ»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Ячменный и ржаной солод вкупе  
с медом дают приятный сладковатый  
вкус с легкой горечью.

К десертам, аперитив.



**122<sup>90</sup>**  
~~143<sup>90</sup>~~

**TANHEISER KRAFTBEER  
«КЛЮКВА И ЯБЛОКО»**

ТЁМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Порадует любителей мягких  
кисло-сладких вкусов. Как и  
все напитки Tanheiser, не со-  
держит консервантов, арома-  
тизаторов и усилителей вкуса.

К десертам, аперитив.



**122<sup>90</sup>**  
~~143<sup>90</sup>~~



**122<sup>90</sup>**  
~~143<sup>90</sup>~~

**TANHEISER SWEETBEER  
«ИМБИРНЫЙ»**

0% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Ячменный безалкогольный напиток  
с экстрактом имбиря утоляет жажду  
и помогает взбодриться даже  
в самый жаркий день.

Дополнение к любым блюдам.

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».

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**TANHEISER SWEETBEER  
«ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
0% | 0.33 Л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Экстракт смородины прекрасно  
дополняет безалкогольную  
пивную основу.

К десертам, дижестив.

**122<sup>90</sup>**  
~~143<sup>90</sup>~~



**TANHEISER KRAFTBEER  
«ВИШНЕВАЯ МЕЧТА»**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 7%  
0.33 Л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Эль из ячменного и ржаного солода с добав-  
лением вишневого сока. Обладает солодо-  
во-вишневым вкусом и ароматом с нотами  
копченого солода.

Аперитив.

**142<sup>90</sup>**  
~~167<sup>90</sup>~~



ПРО  
SHOPPER  
ОВИ  
Ламбус

**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 экспери-  
ментах.

Дижестив, аперитив.

**142<sup>90</sup>**  
~~167<sup>90</sup>~~

№9  
май

PRO SHOPER



PRO SHOPER



МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ