

О ВИНЕ *и вкусе*



999⁹⁰ ~~1390⁰⁰~~

**ВИНО TONDINI
KARAGNANJ VERMENTINO
DI GALLURA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

**МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ**

Цены действительны с 06.06 по 19.06.22 г.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЕНЬ РОЗОВОГО ВИНА ПРАЗДНУЕТСЯ В ИЮНЕ, ПОТОМУ ЧТО ЛЕТО – ЭТО САМОЕ ЛУЧШЕЕ ВРЕМЯ ДЛЯ НЕГО ЗА СЧЕТ ЛЕГКОГО, НЕЖНОГО И ОСВЕЖАЮЩЕГО ВКУСА.

РОЗОВОЕ ВИНО У НЕКОТОРЫХ ПОКУПАТЕЛЕЙ ВЫЗЫВАЕТ СМЕШАННЫЕ ЧУВСТВА, В ОСНОВНОМ ИЗ-ЗА МИФОВ О НЕМ. ПОЭТОМУ НИЖЕ НЕСКОЛЬКО МИФОВ ПРО РОЗОВОЕ ВИНО.

Миф
№1

**ВСЕ РОЗОВОЕ ВИНО
ОДИНАКОВОЕ**

Это не так, во всем мире выделяют несколько видов розе: фруктово-леденцовое, свежее с ароматом трав и специй и игристое.

Миф
№2

**РОЗЕ ПОЛУЧАЮТ С ПОМОЩЬЮ
СМЕШИВАНИЯ БЕЛОГО
И КРАСНОГО ВИНА**

Так делаются только самые простые и дешевые вина. В основном розе – это белый сок красного винограда, настоянный на коже, и чем дольше, тем ярче цвет будущего розе.

Миф
№3

**РОЗЕ СОЧЕТАЕТСЯ ТОЛЬКО
С ФРУКТАМИ**

По своим качествам розовое вино сочетается практически со всеми продуктами: от десертов и фруктов до острой паназиатской кухни. Например, сухое розе настолько уникально, что его можно сочетать с жареным на гриле стейком, постной рыбой и овощами.



День Розового Вина

РОЗОВОЕ ВИНО – ЭТО ВИНО БУДУЩЕГО. ОНО УНИВЕРСАЛЬНО, ДОСТУПНО ФИНАНСОВО И СОЧЕТАЕТСЯ С ЛЮБЫМИ ПРОДУКТАМИ.



SONSIERRA ROSADO

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 13.5–14.5%
0.75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15 °C

В аромате ноты клубники и лакрицы. Вкус сладкий, освежающий, с конфетно-клубничными тонами, которые переходят в долгое послевкусие.

К десертам, легким сырам и салатам.

579⁹⁰
~~699⁹⁰~~

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.

ВЫБОР
Саше

799⁹⁰
~~990⁹⁰~~

**FATTORIA IL MURO
VILLA ELVIRA ROSATO**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

В аромате клубника и ноты
цветов. Вкус живой, фруктовый,
со средней кислотностью.

К белому мясу и рыбным блюдам.



ISOLA D'ORO ROSE

РОЗОВОЕ | СУХОЕ
12.5% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

В аромате ягоды и ваниль.
Вкус насыщенный, с тонами
сливы.

К салатам, фруктам.

799⁰⁰
~~999⁹⁰~~



1290⁰⁰
~~1990⁰⁰~~

**PACHECA
PINK PORT**

РОЗОВОЕ | СЛАДКОЕ
19.5% | 0.75 Л | ПОРТУГАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Богатый фруктовый аромат с преобладанием вишни
и малины. Освежающий вкус с нотами вишни, грейп-
фрута и хорошей кислотностью.

Для коктейлей, 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.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

**THREE JAILBIRDS
SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14.5%
0.75 Л | АВСТРАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 18–20 °С

Богатый фруктовый
аромат с преобладанием
вишни и нотками специй.
Насыщенный вкус: малина,
вишня, сухие травы. Дол-
гое послевкусие.

К мясу-гриль и овощам.

709⁹⁰
999⁹⁰



**THREE JAILBIRDS
SAUVIGNON BLANC**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | АВСТРАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Аромат свежескошенной
травы и лимона. Вкус освежа-
ющий, почти «хрустящий», с
нотами крыжовника и хоро-
шим балансом кислотности.

К овощам, рыбе, аперитив.

799⁹⁰
999⁹⁰



**THREE JAILBIRDS
PINOT GRIGIO**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | АВСТРАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Изящный аромат цитрусовых
и белых цветов. Вкус чистый
и мягкий, с оттенками цитру-
совых. В послевкусии тонкая
кислинка.

К овощам, рыбе, аперитив.

799⁹⁰
999⁹⁰

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.

NANATI TBILISI

КРАСНОЕ | СУХОЕ
11-14% | 0.75 Л | ГРУЗИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10-12°C

Обладает приятным фрукто-
вым ароматом и освежающим
вкусом.

К мясу, птице, сырам.

599⁹⁰
~~799⁹⁰~~



576⁹⁰
~~719⁹⁰~~

**NANATI
ALAZANI VALLEY**

БЕЛОЕ | ПОЛУСЛАДКОЕ
11-14% | 0.75 Л | ГРУЗИЯ

Рекомендуемая температу-
ра подачи: 10-12 °C

Утонченный аромат с
нюансами кураги, абри-
коса, меда. Мягкий вкус с
фруктовыми нотами и гар-
моничной кислотностью.
Послевкусие с цветочными
оттенками.

К салатам, морепродуктам,
десертам.



599⁹⁰
~~699⁹⁰~~

SOAVE

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая темпе-
ратура подачи: 10-12 °C

Освежающий аромат
с травянистыми нотами
и яркий минеральный
вкус с нюансами лимо-
на и персика.

К салатам, морепродук-
там, десертам.

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.

ВИНО
Франция

**CHATEAU CRABITEY
GRAVES**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 – 10 °С

В аромате яркие минеральные тона с цветочно-цитрусовыми оттенками. Вкус освежающий, с умеренной кислотностью и нотами поджаренного хлеба. Долгое послевкусие. К птице, рыбе-гриль и козьему сыру.

1420⁰⁰
-1770⁰⁰



**SONGE DE PUY
SERVAIN MONTRAVEL T**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
14.5% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

В аромате ноты поджаренного хлеба и фруктовые нюансы. Вкус мощный, с древесными нотками. Сложное и элегантное вино.

К мясу и птице.

3110⁰⁰
-3890⁰⁰



1990⁰⁰
-2890⁰⁰

**MARQUIS
DE BELLEFONT**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Аромат сочетает оттенки сливы, вишни и дуба. Во фруктовом вкусе ощущаются умеренные танины, которые переходят в послевкусие средней длины.

К мясу и птице.

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».

**TORNBERRIES
MERLOT**

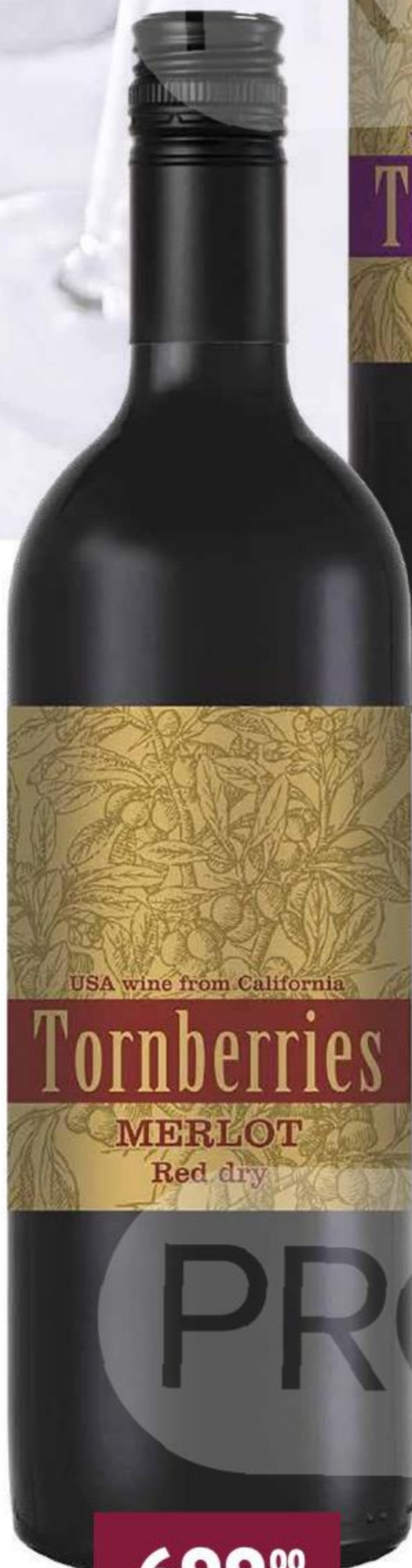
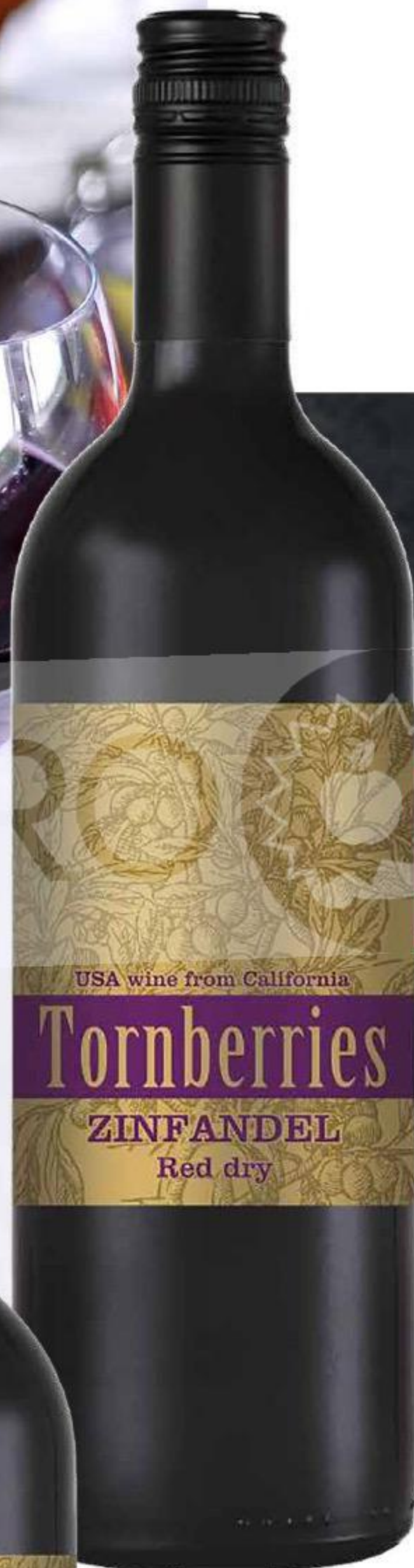
КРАСНОЕ | СУХОЕ
13% | 0.75 Л | США

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °С

Аромат с нотами пряностей
и джема из смородины.
Фруктовый вкус с оттен-
ками дуба и деликатными
танинами.

К твердым сырам, мясу,
шоколаду.

~~839⁰⁰~~
699⁹⁰



~~839⁰⁰~~
699⁰⁰

**TORNBERRIES
ZINFANDEL**

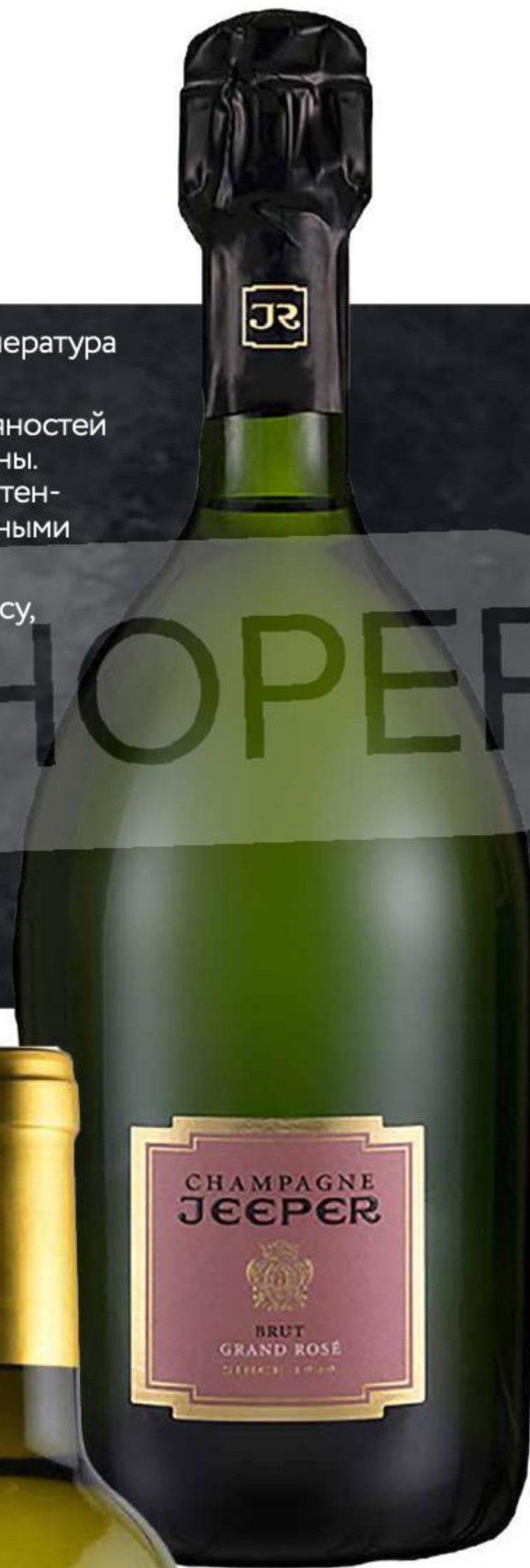
КРАСНОЕ | СУХОЕ
14% | 0.75 Л | США

Рекомендуемая темпера-
тура подачи: 16–18 °С

Ягодный аромат с
древесными нотками.
Насыщенный вкус с
ягодными оттенками,
гармоничными танинами
и умеренной кислотно-
стью. Сухое послевкусие.

К морепродуктам, десер-
там, аперитив.

~~1250⁰⁰~~
999⁰⁰



~~4990⁰⁰~~
3690⁰⁰

**CHAMPAGNE
JEEPER GRAND
ROSE**

ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ
БРЮТ | 12% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 3–4° С

Фруктовый аромат с нотами пиона
и розы. Нежный вкус с оттенками
черешни. Сладкое и элегантное вино.

К рыбе и морепродуктам.

**LA ALMENDRERA
VERDEJO**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 8–12 °С

Аромат интенсивный: яблоко, персик
и тропические фрукты. Вкус мягкий
и элегантный. Послевкусие долгое, с
изящной цитрусовой горчинкой.

К рыбным и овощным 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».



ОБРАЗ ЖИЗНИ,
ВЫБРАННЫЙ
ЧЕРЕЗ СТРАСТЬ
И ТРАДИЦИИ



999⁹⁰
~~1390⁰⁰~~

**TONDINI
KARAGNANI
VERMENTINO
DI GALLURA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °С

В аромате яблоки и цедра ли-
мона. Вкус сбалансированный
и насыщенный, с умеренной
кислотностью.

К белому мясу, морепродук-
там, летним супам.



TONDINI

Winery

В 2004 году Орландо Тондини основал винодельню Tondini, где главным принципом виноделия стал акцент на высокое качество винограда и изготавливаемых из него вин. Виноградники семьи Tondini расположены в Сардинии. Гранитные почвы, мягкий климат острова и выдержка вина Tondini ярким характером и выраженной структурой. В основе белых вин лежит сорт Vermentino, благодаря которому вы сможете почувствовать ароматику цветов и средиземноморских трав.

Винодельня Tondini входит в число самых известных существующих виноделен в мире. Бережное следование традициям, любовь к своему делу и внимание каждой лозе — ключевые заповеди семьи Tondini.



2190⁰⁰
~~3190⁹⁰~~

**TONDINI KATALA
VERMENTINO
DI GALLURA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14.5%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая темпера-
тура подачи: 16–18 °С

Интенсивный аромат
желтых фруктов, сбалан-
сированный насыщенный
вкус и стойкое после-
вкусие.

К белому мясу, морепро-
дуктам, летним супам.

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.

**TRES REYES
MACABEO VERDEJO**БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | ИСПАНИЯРекомендуемая температура
подачи: 10–12 °САромат с нотами лимона и
грейпфрута, с травянистыми
нотами. Вкус сбалансирован-
ный, освежающий, с тонами
тропических фруктов
и умеренной кислотностью.К морепродуктам,
овощным салатам.**789⁹⁰**~~989⁹⁰~~«SIEMPRE
BUSCANDO»* —
это наш девиз
и источник нашего
вдохновения

* Всегда ищущ

Tres Reyes

С 1993 года мы постоянно пытаемся создать совершен-
ное испанское вино, и линейка Tres Reyes является куль-
минацией этих усилий. Трое наших виноделов объехали
всю страну, чтобы подобрать терруар и сорта винограда.
Каждый найденный виноградник идеально подошёл для
нашего замысла. Способствовала этому и природа.Виноградники Толедо находятся в оптимальных
условиях для получения вин с ярко выраженным
характером. В 2020 году дождливая теплая осень
и умеренная температура весной дали нам ранние
и обильные завязи винограда. Мы начали усердную
работу на винограднике для получения лучших
вкусовых качеств.Исключительное качество вин Tres Reyes во многом
обеспечивается за счет ягод небольшого размера (отли-
чительной особенностью которых является более толстая
кожица). Такие ягоды более насыщены и из них получают-
ся вина с непревзойденным ароматом и вкусовыми характе-
ристиками, освежающей кислотностью и сбалансирован-
ным уровнем алкоголя.Особенности есть и в производстве. Виноград по прибытии
в винодельческий погреб подвергается холодной мацера-
ции в течение 24 часов, что помогает максимально извлечь
из ягод ароматы характерные для этого сорта. Мацерация и
ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали
в течение 8 дней, при постоянном контроле температуры,
после чего вино переливают, а кожицу прессуют. После
этого вино выдерживается в бочках из 80% американского
и 20% французского дуба, которые придают вину непо-
вторимые ароматы ванили, специй, ягод и фруктов. После
выдержки в бочках вино выдерживают в бутылке еще как
минимум 4 месяца.Попробуйте наше «Совершенство в бутылке», и оно пода-
рит вам истинное наслаждение.**789⁹⁰**~~989⁹⁰~~**TRES REYES
TEMPRANILLO-SYRAH**КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%
0.75 Л | ИСПАНИЯРекомендуемая температура
подачи: 16–18 °СВ аромате клубника, черная
вишня и ваниль. Вкус насы-
щенный, с нотами вишни,
коры дуба и еле заметными
танинами.

К сырам, мясным 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». Реклама.

ВИНО *Италия*



1590⁰⁰
~~1990⁰⁰~~

**ROXANNE
BENEVENTANO
FALANGHINA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ
13% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Фруктовый аромат. Гармоничный
вкус с хорошо структурированной
кислотностью. Мягкое послевкусие.

К морепродуктам, молодым сырам,
пасте с белым соусом.

FORADORI TEROLDEGO

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °С

Аромат фиалки постепенно
сменяют ноты сливы и лесных
ягод. Вкус мягкий, округлый.
Послевкусие долгое.

К мясным блюдам.

967⁹⁰
~~1210⁰⁰~~



VINO BIANCO ITALIA

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Мягкий аромат белых цветов.
Не навязчивый фруктовый вкус.
Послевкусие с лимонными
нотками.

К морепродуктам,
салатам.

579⁹⁰
~~699⁹⁰~~



479⁹⁰
~~599⁹⁰~~

**CANTINE SILVESTRI
BIANCO COLI**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.375 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 15 °С

Аромат с травяными, цветоч-
ными и фруктовыми нотами.
Пикантный освежающий вкус.
Послевкусие с бальзамически-
ми нотками.

К мясу, сырам, овощам-гриль.



759⁹⁰
~~959⁹⁰~~

**SILVESTRI BEATRICE
SAUVIGNON**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12 %
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10 – 12 °С

Аромат зрелый, с нотами
зеленого перца и яблок. Вкус
сухой, с отличным балансом
кислотности. В послевкусии
яблочные ноты.

К легким закускам, рыбе,
белому мясу.

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.

— КОКТЕЙЛЬ —

Огненное Яблоко

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски с корицей – 40 мл
- Яблочный сок – 20 мл
- Лёд – 100 г
- Палочка корицы – 1 шт

В заполненный льдом стакан налейте виски и сок. Перемешайте. Украсьте палочкой корицы.

Готово.



1790⁰⁰
~~2490⁰⁰~~

ВИСКИ С КОРИЦЕЙ И ПЕРЦЕМ FIREBALL CINAMON

33% | 0.75 Л | КАНАДА

Рекомендуемая температура
подачи: 20–22 °С

Аромат корицы. Жгучий, но при этом
удивительно мягкий сладковатый вкус,
переходящий в согревающее после-
вкусие.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

— КОКТЕЙЛЬ —

ОХОТНИК

КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – 50 мл
- Вишневый ликер – 25 мл
- Лед – 100 г

Заполните бокал льдом. Затем добавьте виски и ликер. Перемешайте.

Готово.

5830⁰⁰
~~6990⁰⁰~~



299⁹⁰
~~359⁹⁰~~

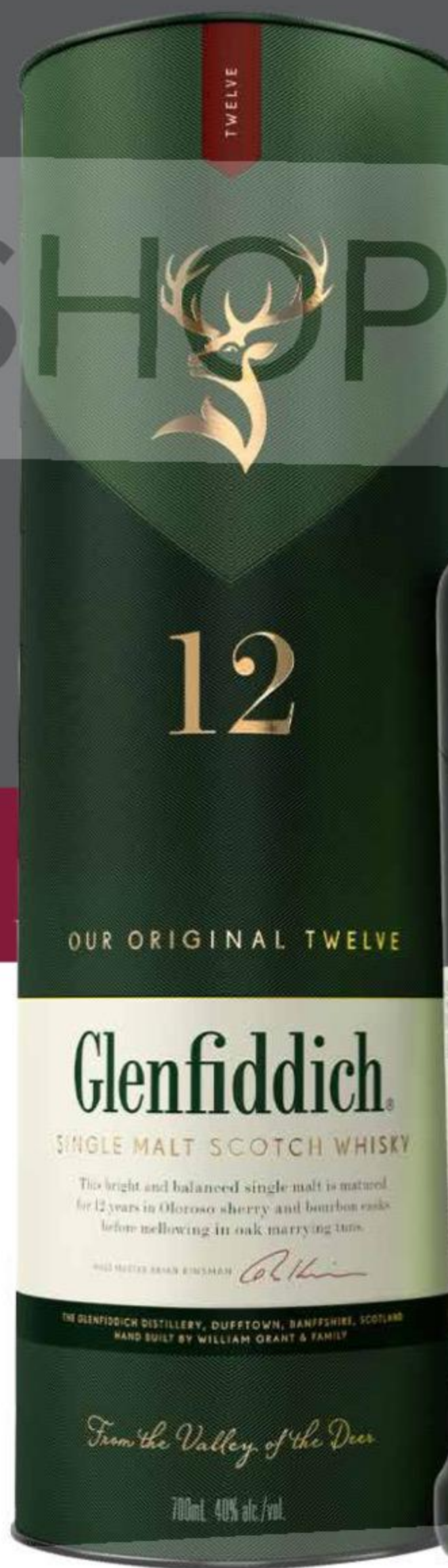
**ЛИКЕР LOVE STORY
CHERRY FLAVOUR**

25% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20 °С

Десертный ликер с ароматом и вкусом вишни.

Для коктейлей.



ВИСКИ GLENFIDDICH

ОДНОСОЛОДОВЫЙ | 40% | 0.7 л | ШОТЛАНДИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20–22 °С

Выдержка 12 лет. Вкус округлый, сладковатый с нюансами ванили, меда и груши. Аромат легкий, древесный, с тонами цитрусовых, груши и орехов.

В чистом виде со льдом.

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

Мосо CHOCOLATE

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шоколадный ликер – 20 мл
- Ликер амаретто – 20 мл
- Водка – 20 мл

Важно не смешивать слои: для этого можно наливать ингредиенты по кончику ножа или по коктейльной ложке. Сначала добавьте в рюмку шоколадный ликер. Затем – амаретто и водку.

Готово.



829⁹⁰
~~1190⁰⁰~~

**ВОДКА
SIBERIAN EXPRESS**

40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Водка премиум-класса, мягкая, с тонкими зерновыми нюансами во вкусе и аромате.

К блюдам русской кухни.



299⁹⁰
~~359⁹⁰~~

ЛИКЕР MOZART

17% | 0.5 л | АВСТРИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Знаменитый крем-ликер с пряной тыквой. Содержит только натуральные ингредиенты. Изготавливается в Зальцбурге с 1954 года.

Пьют в чистом виде, добавляют в десерты.

ЛИКЕР LOVE STORY AMARETTO

25% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20 °С

Десертный ликер. В аромате – миндаль, ваниль, корица и гвоздика. Вкус мягкий, с доминирующими нотами миндаля.

Для коктейлей.



1299⁰⁰
~~2067⁰⁰~~

КОКТЕЙЛЫ

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

Миланский Spritz

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ликер Campari – 20 мл
- Белое сухое вино – 100 мл
- Газированная вода – 50 мл
- Цедра апельсина
- Лед в кубиках – 180 г

Смешайте сок и водку. При желании добавьте лёд. Украстье долькой апельсина.

Готово.

КОКТЕЙЛЬ



759⁹⁰
~~959⁹⁰~~

ВИНО CANTINE SILVESTRI BEATRICE SAUVIGNON

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10 – 12 °С

Аромат хорошо сбалансированный, зрелый, с нотами зеленого перца и яблок. Вкус сухой, с отличным балансом кислотности. В послевкусии ощущаются яблочные ноты.

К легким закускам, рыбе, белому мясу.



1340⁰⁰
~~1690⁰⁰~~

ЛИКЕР CAMPARI

25% | 0.5 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12–18 °С

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

Аперитив, элемент для коктейлей.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОКТЕЙЛЬ

Ромовая Вишня

- ИНГРЕДИЕНТЫ:
- Ром – 50 мл
 - Вишневый сок – 150 мл
 - Апельсиновая долька
 - Лед – 180 г

Положите лёд в бокал любой формы. Затем добавьте ром и вишневый сок. Украсьте дольками апельсина.

Готово.

КОКТЕЙЛЫ



869⁹⁰
1290⁰⁰

**POM BARCELO
DORADO ANEJADO**

37.5% | 0.5 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10 – 12 °C

В аромате оттенки карамели, белого перца, банана, ореха. Вкус с легкими нотами зеленых фруктов и древесными тонами. В послевкуссии корица, ваниль и изюм.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Бочка, которая переплыла океан

КОНЬЯК

ЖИЗНЬ ХОРОШЕЙ ДЕРЕВЯННОЙ БОЧКИ МОЖЕТ БЫТЬ НАМНОГО РАЗНООБРАЗНЕЙ И НАСЫЩЕННЕЙ ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА. НАПРИМЕР, В ДРЕЗДЕНЕ БОЧКУ ИЗ МАГАЗИНА WHISKY & GENUSS, В КОТОРОЙ ВЫДЕРЖИВАЛИ ВИНО СОРТА «РЕГЕНТ», ВОДНЫМ ПУТЁМ ОТПРАВИЛИ В ШОТЛАНДИЮ.

Здесь в неё налили первоклассный односолодовый виски.

Но на этом история не закончилась: от производителей виски бочка перекочевала к шотландским пивоварам, которые выдерживали в нём один из сортов тёмного пива.

Искренне желаем каждому совершить такое же путешествие и познакомиться с прекрасными напитками. С первым сейчас туго, а вот со вторым, как всегда, поможет «Мираторг».

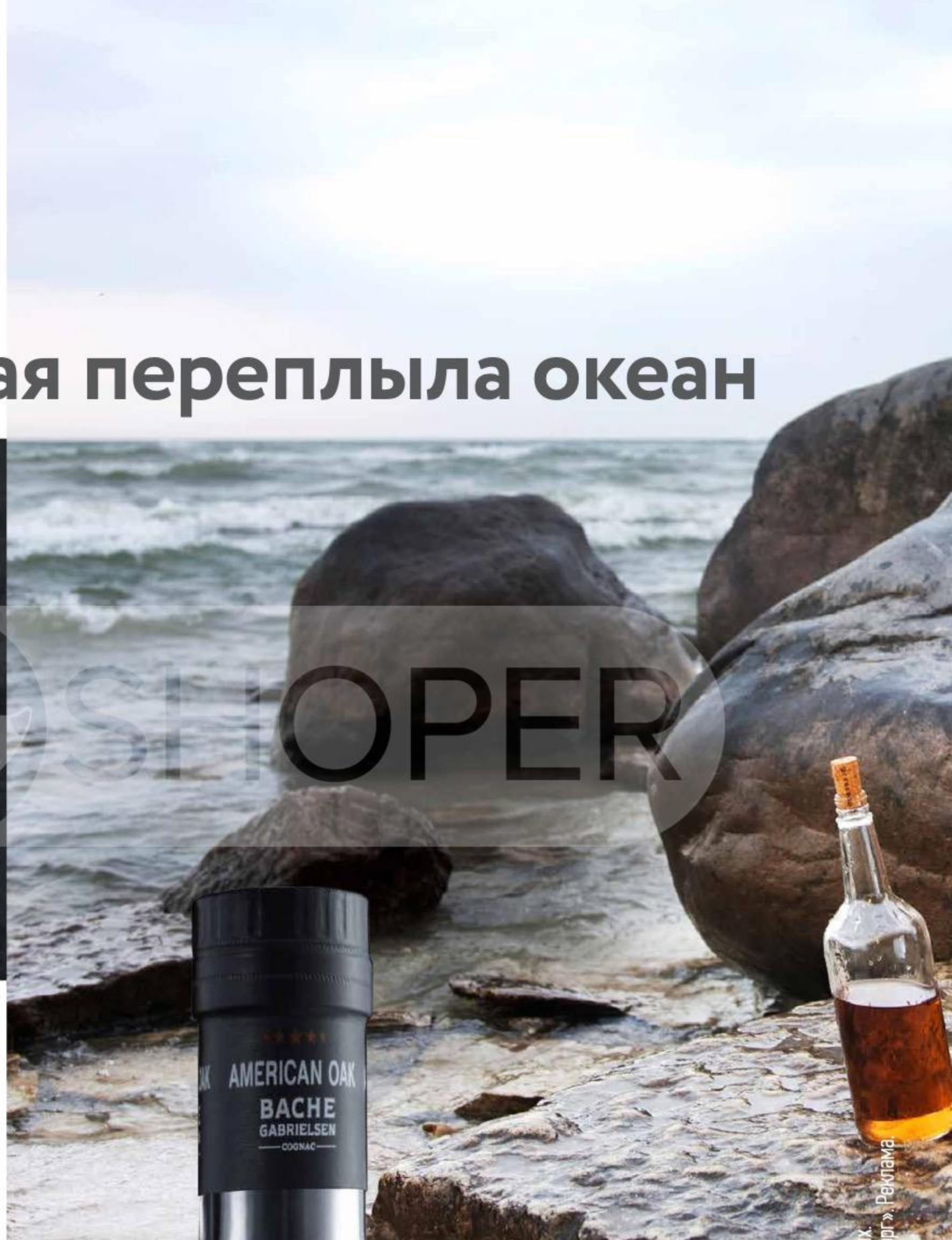
КОНЬЯК BASH GABRIELEN AMERICAN OAK

3 ГОДА | 40% | 0.7 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Коньяк 3 года выдерживают в бочках из лимузенского дуба, а затем полгода в бочках из американского дуба. Так напиток приобретает фруктовый аромат с нотами сандала и мощный вкус с тонами сухофруктов и кожи.

Дижестив.



3990⁹⁰
5837⁰⁰

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

КОНЬЯК ROULLET VS

4 ГОДА | 40% | 0.5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20–22 °С

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

Пара к сигаре и кофе.

1790⁰⁰
2390⁰⁰



749⁹⁰
1190⁰⁰

КОНЬЯК «НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ»

3 ГОДА | 40% | 0.5 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Аромат с мягкими ванильно-шоколадными оттенками. Яркий вкус с бархатистым послевкусием.

Дижестив, аперитив (со льдом).

КОНЬЯК «СТАРЕЙШИНА IMPERIAL»

12 ЛЕТ | 40%
0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Аромат наполнен тонами сухофруктов, ванили и какао. Вкус плотный и полный, с оттенками изюма и ванили.

К сигаре, дижестив.

1099⁰⁰
1799⁰⁰



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рубль. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Ст. 17-глава

ВОДКА Россия



479⁹⁰
~~599⁹⁰~~

ВОДКА «АРХАНГЕЛЬСКАЯ СЕВЕРНАЯ ВЫДЕРЖКА»

40% | 0.7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6–12 °С

Водка проходит двухнедельную
выдержку в столетних доводных
чанах, чтобы получить классический
водочный аромат и мягкий вкус с
оттенками разнотравья.

К блюдам русской кухни.



ВОДКА «ОНЕГИН»

40% | 0.7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6–12 °С

В производстве этой водки ис-
пользуется чистейшая вода, отбор-
ный пшеничный спирт, бурбонская
ваниль, медовый дистиллят, настои
белого изюма, миндаля и кураги.

К блюдам русской кухни.

1290⁰⁰
~~1929⁰⁰~~

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». Реклама.

890⁹⁰
~~1110⁰⁰~~

**ВОДКА KREMLIN
AWARD CLASSIC**

40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Водка на основе можжевельника. Перед розливом две недели выдерживается в резервуарах. Отличается мягкостью и едва уловимым можжевеловым послевкусием.

К блюдам русской кухни.

ВОДКА
Россия



ВОДКА ORGANI

40% | 0.7 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Вода из озера Байкал и чистый зерновой спирт дают мягкий, чистый вкус и классический аромат с нотками трав и хлебной корочки.

К блюдам русской кухни.

849⁹⁰
~~1190⁰⁰~~



ВОДКА STOLICHNAYA

40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

«Столичная» — легендарный бренд, один из символов советского времени.

К блюдам русской кухни.

399⁹⁰
~~1090⁰⁰~~

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО

49⁹⁰
~~61⁹⁰~~

**ЖИГУЛИ
БАРНОЕ**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4.9% | 0.45 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6–8 °C

Сварено по фирменному рецепту
1968 года. Хмелевой аромат, при-
ятная горчинка и солодовый вкус
— именно такое пиво подавали в
легендарном московском рестора-
не «Жигули».

К классическим пивным закускам.

KRUSOVICE

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.43 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Пиво золотистого цвета
с выраженным ароматом
хмеля и освежающей
горчинкой.

К жареному мясу, курице, сыру.

62⁹⁰
~~89⁰⁰~~



Три удивительных факта о хмеле

Факт первый, почти уголовный. Хмель относится к семейству коноплёвых. И ближайший его родственник — тот самый каннабис, находящийся вне закона.

Факт второй, психиатрический. Еще одно растение, с которым у хмеля есть общие черты, — это пустырник. Оба обладают схожим успокаивающим воздействием на психику.

Факт третий, финансовый. Хмель может быть дороже воды, солода и дрожжей в несколько раз. И это при том, что его может быть в разы, а то и в десятки раз меньше, чем всех остальных ингредиентов.

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.

STANGEN LAGER BIER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.4% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4-7 °C

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

К классическим пивным
закускам.

89⁹⁰
119⁹⁰

ПИВНО



89⁹⁰
119⁹⁰

STANGEN SCHWARZ BIER

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4.9% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4-7 °C

Темный лагер с умеренной
горечью и кофейно-карамельными
нотками. Послевкусие сухое,
с преобладанием карамели.

С сырами и копчеными закусками.

STANGEN WEISS BIER

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
4.9% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

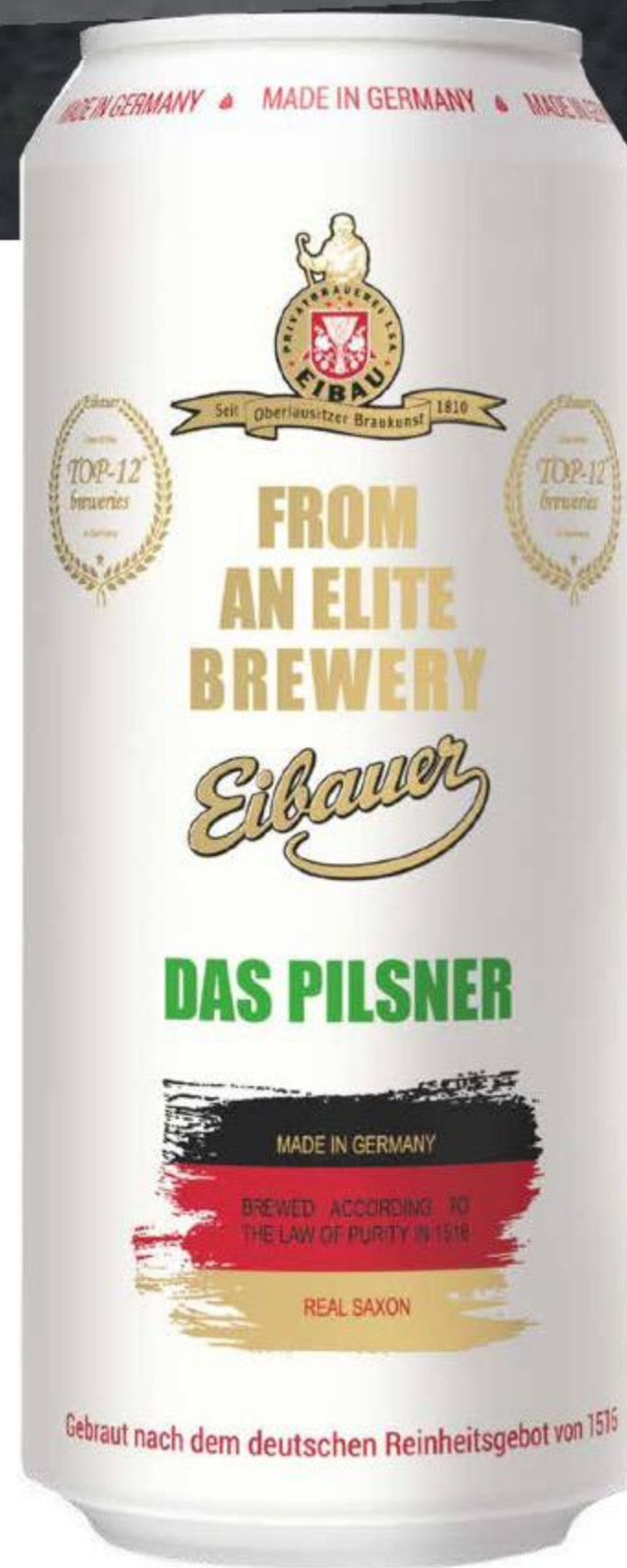
Рекомендуемая температура
подачи: 7-10 °C

Классическое пшеничное пиво
в южнонемецком стиле. В аро-
мате сочетаются нотки банана и
гвоздики. Вкус мягкий, с хмелевой
горчинкой.

Аперитив, к копченому мясу.



89⁹⁰
119⁹⁰



89⁹⁰
119⁹⁰

**FROM AN ELITE
BREWERYR PILSNER**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4.8% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Пилснер в немецком стиле: цветочно-тра-
вяной аромат, солодовый вкус с медовыми
оттенками и заметной горечью.

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». Рентлама.

ПИВО
Бельгия



297⁹⁰
~~349⁰⁰~~

**PALJAS
BLOND**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
6.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–6 °C

Бельгийский эль с четырьмя сортами хмеля. Обладает освежающим ароматом и горьковатым вкусом.

К блюдам из рыбы.

SLOEBER

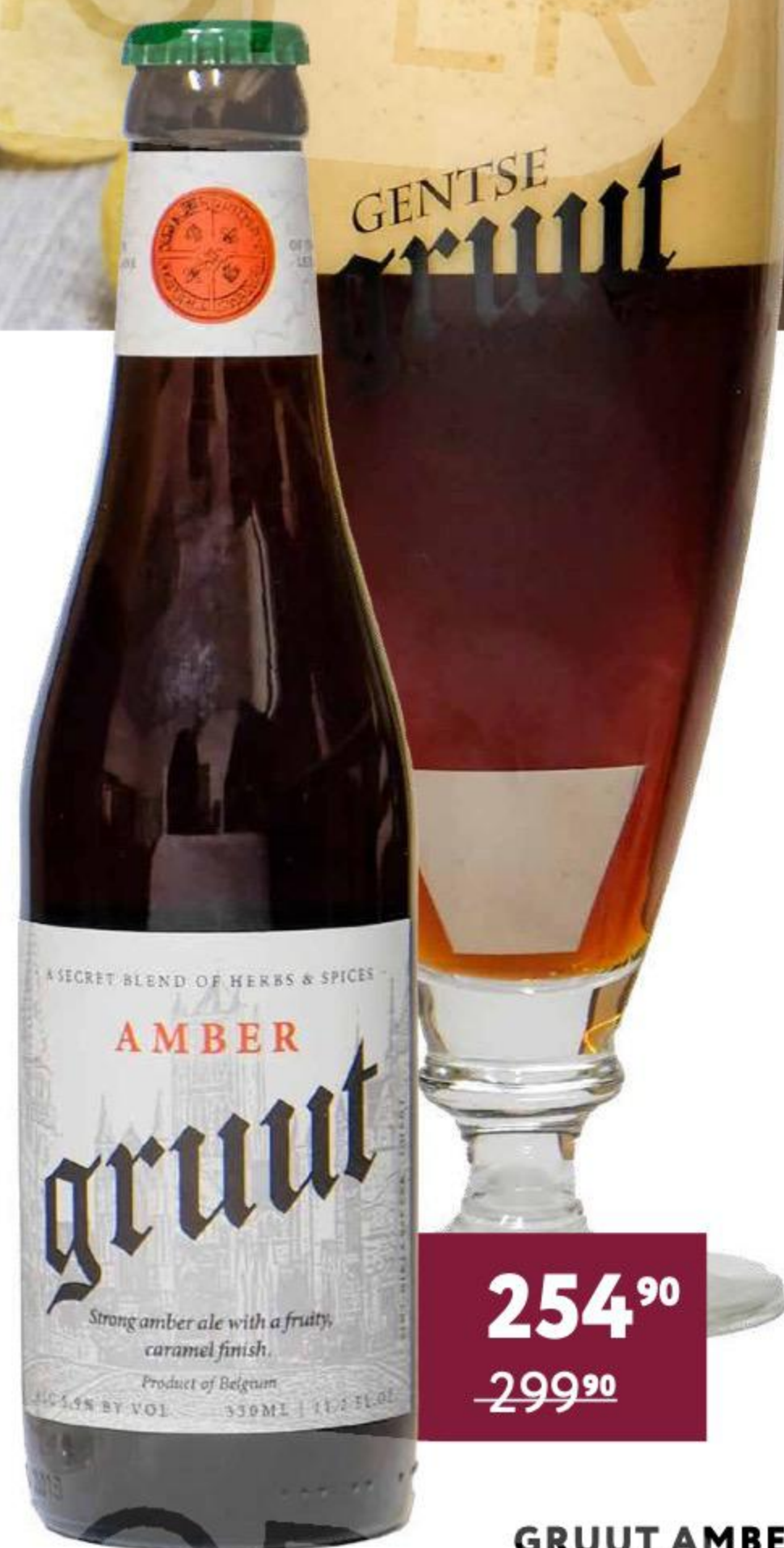
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
7.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6 °C

Бельгийский эль, который дображивался в бутылке. Несмотря на крепость, вкус мягкий с фруктовыми и хмелевыми нюансами. Аромат солодовый, с оттенком абрикоса и меда.

К пряным блюдам.

254⁹⁰
~~299⁹⁰~~



254⁹⁰
~~299⁹⁰~~

GRUUT AMBER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5.9% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Красный эль. В аромате карамель и пряные травы. Вкус мягкий, с карамельными оттенками и нюансами горечи.

К овощам, сырам, птице.

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.



246⁹⁰
~~289⁰⁰~~

GRUUT BLONDE

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Пшеничное пиво с мощным фруктовым ароматом и мягким вкусом с пряными оттенками.

К белому мясу, морепродуктам.

ПИВО

Бельгия



203⁹⁰
~~239⁹⁰~~

GRUUT INFERNO

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
9% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Бельгийский эль. В аромате цедра апельсина, цветы, пряные травы. Вкус мягкий, с травяными, фруктовыми и солодовыми нюансами.

К пряным мясным блюдам.



237⁹⁰
~~279⁰⁰~~

GRUUT WIT

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.33 Л
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Пиво в стиле «витбир». Насыщенный фруктовый аромат с травяными оттенками. Сухой пряный вкус, переходящий в кремовую сладость.

К белому мясу, морепродуктам.

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+



99⁹⁰
119⁰⁰

EIBAUER HEFEWIZEN HELL

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
5.2% | 0.33 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Пшеничный эль в немецком стиле: в аромате банан и гвоздика; вкус сладковатый, с нотами белого хлеба и пряностей.

К салатам, сырам, птице, рыбе.



109⁹⁰
129⁹⁰

ROYAL DUTCH POST HORN

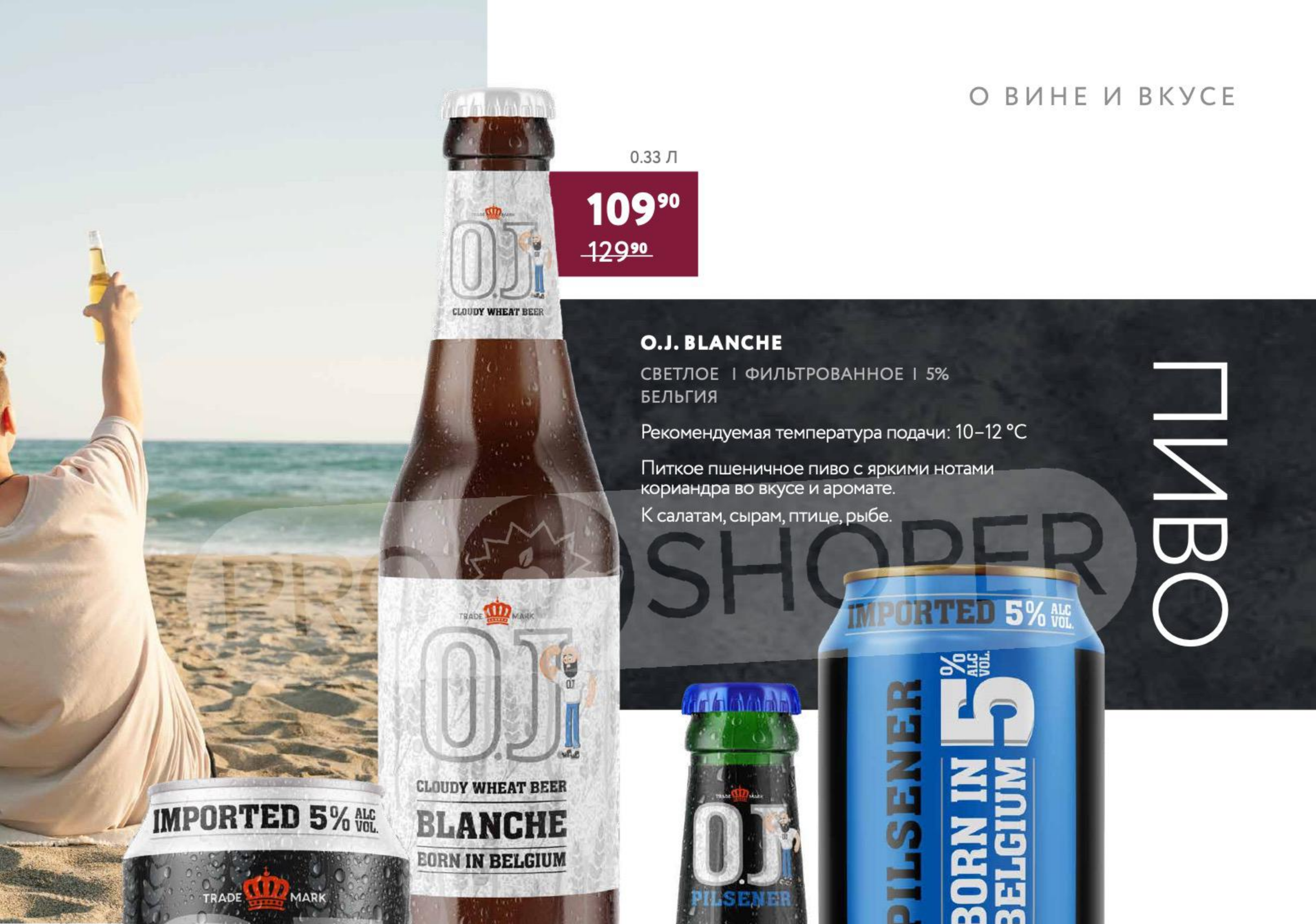
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °С

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

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».



0.33 л

109⁹⁰
~~129⁹⁰~~

O.J. BLANCHE

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Питкое пшеничное пиво с яркими нотами кориандра во вкусе и аромате.

К салатам, сырам, птице, рыбе.



0.5 л

109⁹⁰
~~129⁹⁰~~



0.33 л

86⁹⁰
~~101⁹⁰~~



0.5 л

86⁹⁰
~~101⁹⁰~~

O.J. PILSENER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ 5% | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Вкус пива мягкий, средней насыщенности, свежий, со сладковатыми оттенками солода и бисквита, сухим и освежающим послевкусием с легкой, приятной хмелевой горчинкой.

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»

