

# О ВИНЕ и все



**499<sup>90</sup>**

**ВИНО BEAUJOLAIS  
NOUVEAU 2022**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БОЖОЛЕ

**МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ**

Цены действительны с 07.11 по 20.11.22 г.

ПРОДУКТОВЫЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СУПЕРМАРКЕТ  
10-18+18

ВЫБОР  
*Conserve*



499<sup>90</sup>  
~~799<sup>90</sup>~~

**SCHLOSS  
RAGGENDORF  
PREMIUM GRUNER  
VELTLINER**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12%  
0.75 Л | АВСТРИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °С

Фирменное австрийское вино с ярким  
фруктово-пряным ароматом и осве-  
жающим вкусом с яркой, но уместной  
кислотностью.

К мясу, рыбе, овощам, аперитив.



499<sup>90</sup>  
~~599<sup>90</sup>~~

**CAMPO ALDEA RIOJA  
YOUNG ROSE**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура  
подачи: 14–16 °С

Легкое освежающее вино  
с яблочно-клубничным ароматом  
и ненавязчивым вкусом.

К фруктам, салатам, аперитив.



499<sup>90</sup>  
~~899<sup>90</sup>~~

**VILLA TERESA  
PROSECCO ROSE**

ИГРИСТОЕ | РОЗОВОЕ  
СУХОЕ | 11% | 0.75 Л  
ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–8 °С

Освежающее сбалансиро-  
ванное вино. Аромат и вкус  
отличаются нотами граната  
и красных садовых ягод.

К рыбе, сырам, аперитив.

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». Реклама.

ВЫБОР  
*Самые*

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



**499<sup>90</sup>**  
~~879<sup>90</sup>~~

**CHATEAU  
DE SESCAS**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13.5% | 0.75 Л  
ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Выдержанное вино с яркими нотами черной смородины и специй. Аромат темно-красных фруктов с намеком на табак и темный шоколад. Хорошо сбалансированная кислотность. К жареному красному мясу, дичи.

**PINOT NOIR D'AUTREFOIS**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

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

К десертам,  
аперитив.

**499<sup>90</sup>**  
~~699<sup>90</sup>~~

# Вина к Международному дню «ТЕМПРАНИЛЬО»

Если в Риохе (Испания) ткнуть пальцем в первый попавшийся виноградник, скорее всего, там будут лозы «темпранильо». Это один из самых популярных и древних сортов винограда в стране: первое упоминание о нем относится к XII веку. Виноделы настолько его ценят, что образовали TAPAS — сообщество защитников, производителей и друзей «темпранильо». В 2011 году организация учредила Международный день «темпранильо», который отмечают каждый второй четверг ноября. Мы не могли пройти мимо такого праздника и сделали подборку вин испанских производителей.

1

**OT ALTOS DE RIOJA** — линейка Altos R. Хозяйство работает с 2006 года. Располагается в центре Риохи, где находятся лучшие земли.

2

**OT ARAEX — ЛИНЕЙКА TRES REYES.** Главная цель Агаех — создать совершенное испанское вино. И, кажется, это удалось в линейке Tres Reyes — трое опытных виноделов объехали всю страну, чтобы подобрать лучший виноград.

3

**OT BODEGAS SONSIERRA** — одноименная линейка вин. Bodegas Sonsierra — второй по величине производитель вин в Риохе.

4

**FORTE ALTO** — винодельня в уникальном месте Итальянских Альп. У их подножия на уникальной богатой известняком и магмой почве и растут виноградники Forte Alte.



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют стоимость в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен в магазинах «Мираторг». Реклама.

# ALTOS De Rioja

ОСНОВАННЫЙ В СЕНТЯБРЕ 2006 ГОДА, ЭТОТ «БУТИК» ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ИСКУССТВА, НАХОДЯЩИЙСЯ В САМОМ СЕРДЦЕ ЛУЧШЕГО ТЕРРУАРА РИОХИ, ВОЗГЛАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ ОПЫТНЫХ ВИНОДЕЛОВ С БЕЗУПРЕЧНЫМИ РЕПУТАЦИЯМИ В МИРЕ ИСПАНСКОГО ВИНА.

PRO SHOCK

## ALTOS R CRIANZA

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13.5% | 0.75 Л | ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°С

Аромат интенсивный, с тонами пряностей и свежих фруктов. Вкус округлый, сбалансированный, с хорошей структурой.

К баранине, утке, сырам.

999<sup>90</sup>  
-1290<sup>00</sup>

## ALTOS R TEMPRANILLO

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13.5% | 0.75 Л  
ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°С

Интенсивный и сложный ягодный аромат. Вкус фруктовый, с приятными танинами.

К мясу и сырам.

999<sup>90</sup>  
-1290<sup>00</sup>

1290<sup>00</sup>  
-1690<sup>00</sup>

Винодельня имеет современное и функциональное здание, где применяются новейшие технологии производства, которые основаны на традиционных методах.

Качество вин основывается на упорной работе и целеустремленности виноделов, которые сумели сбалансировать богатство терруара и традиционную работу на винограднике с последними технологическими достижениями.

Каждый виноград происходит из старых лоз в высокогорных деревнях. Вина выдерживаются в основном во французских дубовых бочках, благодаря которым приобретают великолепное сочетание вкусов и ароматов. Будь то выдержка в бочонках или в резервуарах из нержавеющей стали, процесс тщательно контролируется соблюдением температурных режимов.

## ALTOS R RESERVA

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 15%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°С

Аромат интенсивный, с нотами фруктов и бальзамического уксуса. Вкус мягкий, с оттенками сладких фруктов и умеренными танинами.

К мясу и 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.

Вина к Международному дню «темпранильо»

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# FORTE ALTO

FORTE ALTO В ПЕРЕВОДЕ С ИТАЛЬЯНСКОГО ОЗНАЧАЕТ «ВЫСОКИЙ ФОРТ», ТАК НАЗЫВАЮТ ДРЕВНИЕ ЗАМКИ И ВОЕННЫЕ КРЕПОСТИ В ИТАЛЬЯНСКИХ АЛЬПАХ. В ЭТИХ МЕСТАХ НАХОДЯТСЯ ДОЛОМИТОВЫЕ ГОРЫ, ВНЕСЕННЫЕ В СПИСОК ВСЕМИРНОГО НАСЛЕДИЯ ЮНЕСКО. У ИХ ПОДНОЖИЯ НА УНИКАЛЬНОЙ БОГАТОЙ ИЗВЕСТНЯКОМ И МАГМОЙ ПОЧВЕ И РАСТУТ ВИНОГРАДНИКИ FORTE ALTO.

**И**менно за счет почвы виноград получается сочным, ароматным, с тонкой кожицей. Так что урожай

собирают и сортируют вручную, чтобы в целости доставить на винодельню, где он пройдет прессование и тщательную фильтрацию на современном оборудовании, а затем отправится в бочки.

В нашей подборке вы найдете одни из самых популярных вин Forte Alto: из сортов «пино гриджио» и «терольдего».



## FORTE ALTO TEROLDEGO

КРАСНОЕ | ПОЛУСУХОЕ  
12% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ  
ДОЛОМИТИ

Рекомендуемая температура  
подачи: 14–16° С

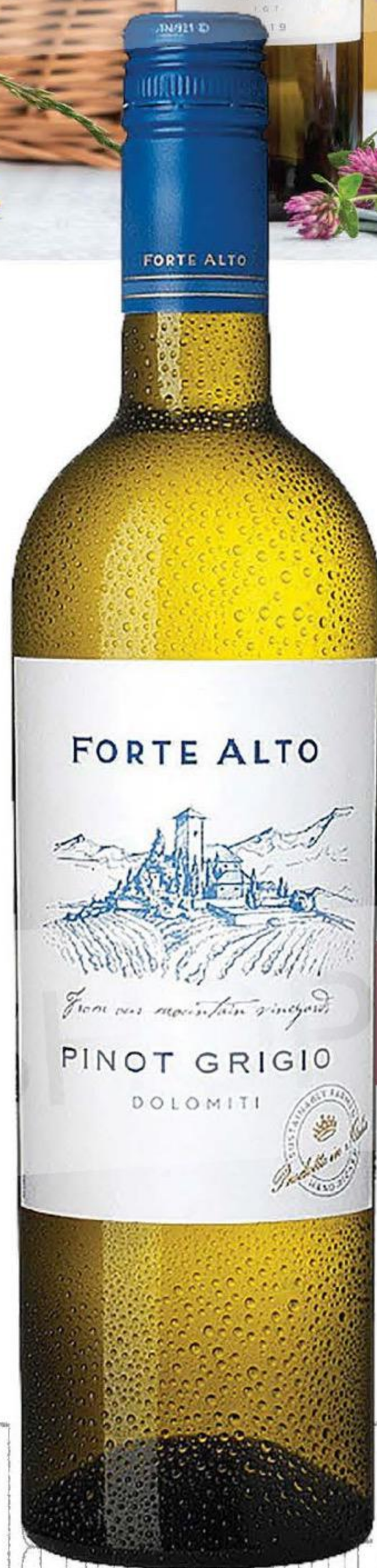
Пряно-вишневый аромат.  
Вкус с нотами лесных ягод  
и мягкими танинами.

К барбекю, блюдам фарши-  
рованным мясом.

**499<sup>90</sup>**

~~699<sup>90</sup>~~

FORTE ALTO —  
ВИНОДЕЛЬНЯ  
В УНИКАЛЬНОМ  
МЕСТЕ ИТАЛЬЯНСКИХ  
АЛЬП



**499<sup>90</sup>**  
~~599<sup>90</sup>~~

**FORTE ALTO  
CHARDONNAY**

БЕЛОЕ, ПОЛУСУХОЕ  
12% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ  
ДОЛОМИТИ

Рекомендуемая температу-  
ра подачи: 10–12° С

В аромате и вкусе сочета-  
ются ноты яблок и абрико-  
сов, которые переходят в  
гармоничное послевкусие.

К рыбе и овощным блюдам.

**FORTE ALTO PINOT  
GRIGIO**

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ  
12% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ  
ДОЛОМИТИ

Рекомендуемая температу-  
ра подачи: 10–12° С

В аромате и вкусе сочета-  
ются ноты яблок, бананов и  
белых цветов. Послевкусие  
элегантное и гармоничное.

К морепродуктам и овощам.

**499<sup>90</sup>**  
~~699<sup>90</sup>~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификат качества. Скидки не суммируются с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



Вина к Международному дню «темпранильо»

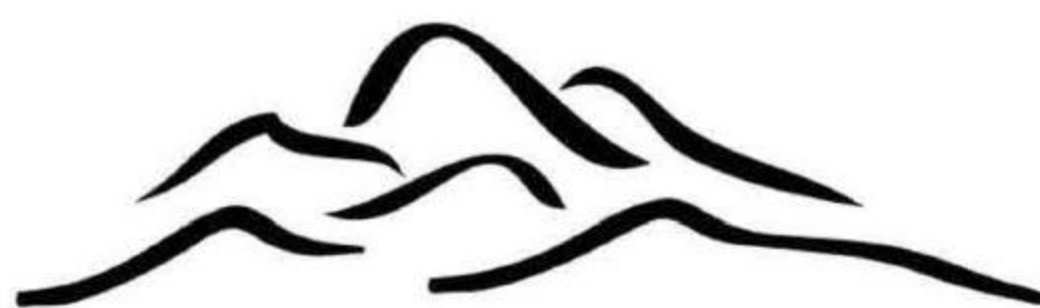
**SONSIERRA SELECCION  
TEMPRANILLO**

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

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

Аромат с тонами спелых фруктов и  
лакрицы. Прекрасный свежий вкус  
с долгим ягодным послевкусием.

К мясным закускам, овощам.



**sonsierra**

RIOJA ALTA

Тем, кем мы являемся, в большей степени мы обязаны нашей земле. Наше название означает «под горами» и описывает место, где вино помогло сформировать необычайный природный, исторический и культурный ландшафт.

Сегодня Bodegas Sónsierra является вторым по величине производителем вина в Риохе и представляется собой пример координации и сотрудничества между 130 опытными виноделами, которые контролируют 540 гектаров виноградников.



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют оригинальную упаковку. Цена указана в рублях с учетом НДС. Количество товара ограничено. Товар может отсутствовать в некоторых магазинах.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



BODEGAS SONSIERRA НАХОДИТСЯ  
В САН-ВИСЕНТЕ-ДЕ-ЛА-СОНСЬЕРРА РИОХА, ИСПАНИЯ.

**М**ожно даже утверждать, что вино Риохи родилось именно в этой местности, о чем свидетельствуют найденные здесь свидетельства древней винодельческой практики: доисторические останки предметов виноделия, связанная с вином архитектура и культурное наследие огромной ценности. Выдающаяся уникальность наших вин сделала их одними из самых известных в Риохе. В молодости они имеют уточненный и нежный аромат, а с возрастом приобретают сбалансированный букет вкусов и ароматов.



**SONSIERRA VIURA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °С

Аромат груши и банана  
с цветочными нотками. Хоро-  
шо сбалансированный вкус  
с легкой кислотностью.

К рыбе, овощам, молодым  
сырам.

**499<sup>90</sup>**  
~~599<sup>90</sup>~~

**SONSIERRA ROSADO**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 13,5–14.5%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °С

В аромате ноты клубники и лакри-  
цы. Вкус сладкий, освежающий,  
с конфетно-клубничными тона-  
ми, которые переходят в долгое  
послевкусие.

К десертам, легким сырам  
и салатам.

**499<sup>90</sup>**  
~~599<sup>90</sup>~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Фотографии  
сжаты не суммируются с логотипами. Количество товара ограничено. Товары

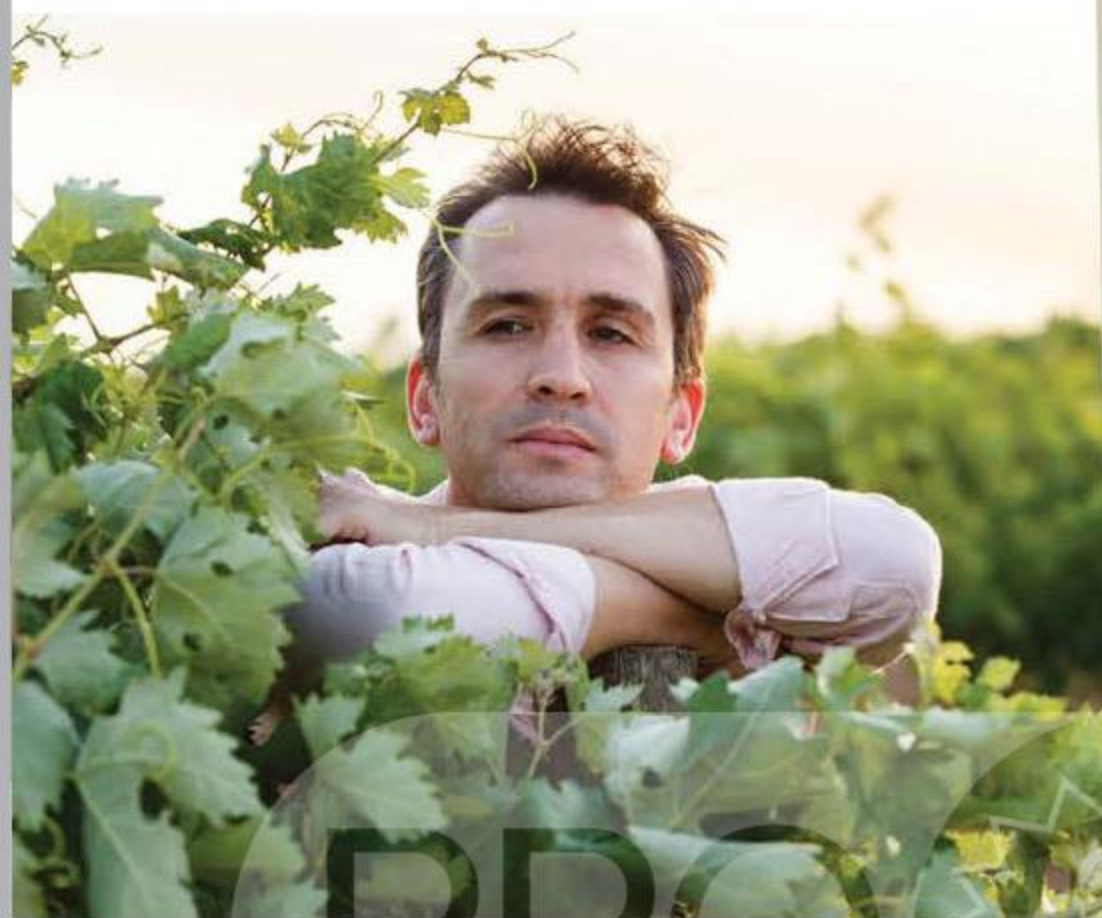
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# Tres Reyes

С 1993 года мы постоянно пытаемся создать совершенное испанское вино, и линейка Tres Reyes является кульминацией 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.

Например, в Толедо дождливая теплая осень и умеренная температура весной позволили получить ранние и обильные завязи винограда, что вынудило вести более интенсивную работу и особое внимание уделять получению хорошего качества.

Качество Tres Reyes во многом обеспечивается за счет меньшего размера ягод (более толстая кожица и меньшее количество мякоти) и концентрации фенольных и ароматических соединений. Благодаря такому сырью получают ароматные вина с меньшим содержанием алкоголя.



## TRES REYES TEMPRANILLO-SYRAH

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14% | 0.75 Л  
ИСПАНИЯ, ТОЛЕДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате клубника, черная вишня и ваниль. Насыщенный вкус с нотами вишни, коры дуба и еле заметными танинами.

К сырам, мясным блюдам.



799<sup>90</sup>

989<sup>90</sup>

Особенности есть и в производстве. Виноград по прибытии в винодельческий погреб подвергается предварительной мацерации в течение 24 часов. После этого с него снимают стебли, а ягоды дробят. Ферментация и мацерация проходит в ёмкостях из нержавеющей стали в течение восьми дней при контролируемой температуре, после чего их опорожняют, а кожуру прессуют. Следующим шагом является ферментация. После ферментации вино выдерживается в бочках из 80% американского и 20% французского дуба в течение 4 лет при температуре 13-16° C. После выдержки в бочках следует еще четыре месяца в бутылке.

Надеемся, вы оцените наши усилия.

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», Ренлама.



ОСНОВАННАЯ В 1940 ГОДУ, ВИНОДЕЛЬНЯ РАСПОЛОЖИЛАСЬ В ГОРОДЕ НОБЛЕХАС, К ЮГУ ОТ МАДРИДА, В ТОМ РЕГИОНЕ, КОТОРЫЙ СЕГОДНЯ ЯВЛЯЕТСЯ КРУПНЕЙШИМ ВИНODEЛЬЧЕСКИМ РЕГИОНОМ В МИРЕ — КАСТИЛЬЯ-ЛА-МАНЧА.

Рельеф местности равнинный, с известково-глинистым составом. Низкое количество осадков и большое количество солнечных дней — еще одна его важная особенность. Хотя эти почвенно-климатические условия обеспечивают низкие урожаи, они также обеспечивают виноград, способный производить чрезвычайно концентрированные и ароматные вина.

Винификация проходит в депозитах из нержавеющей стали и бетонных резервуарах. Выдержка происходит в бочках из американского и французского дуба в соотношении 50% на 50%. Сегодня третье поколение семьи во главе с Бьенвенидо Муньос Полло создает вина, которыми наслаждаются во всем мире.



**699<sup>90</sup>**  
~~869<sup>90</sup>~~



**LEGADO MUNOZ GARNACHA**

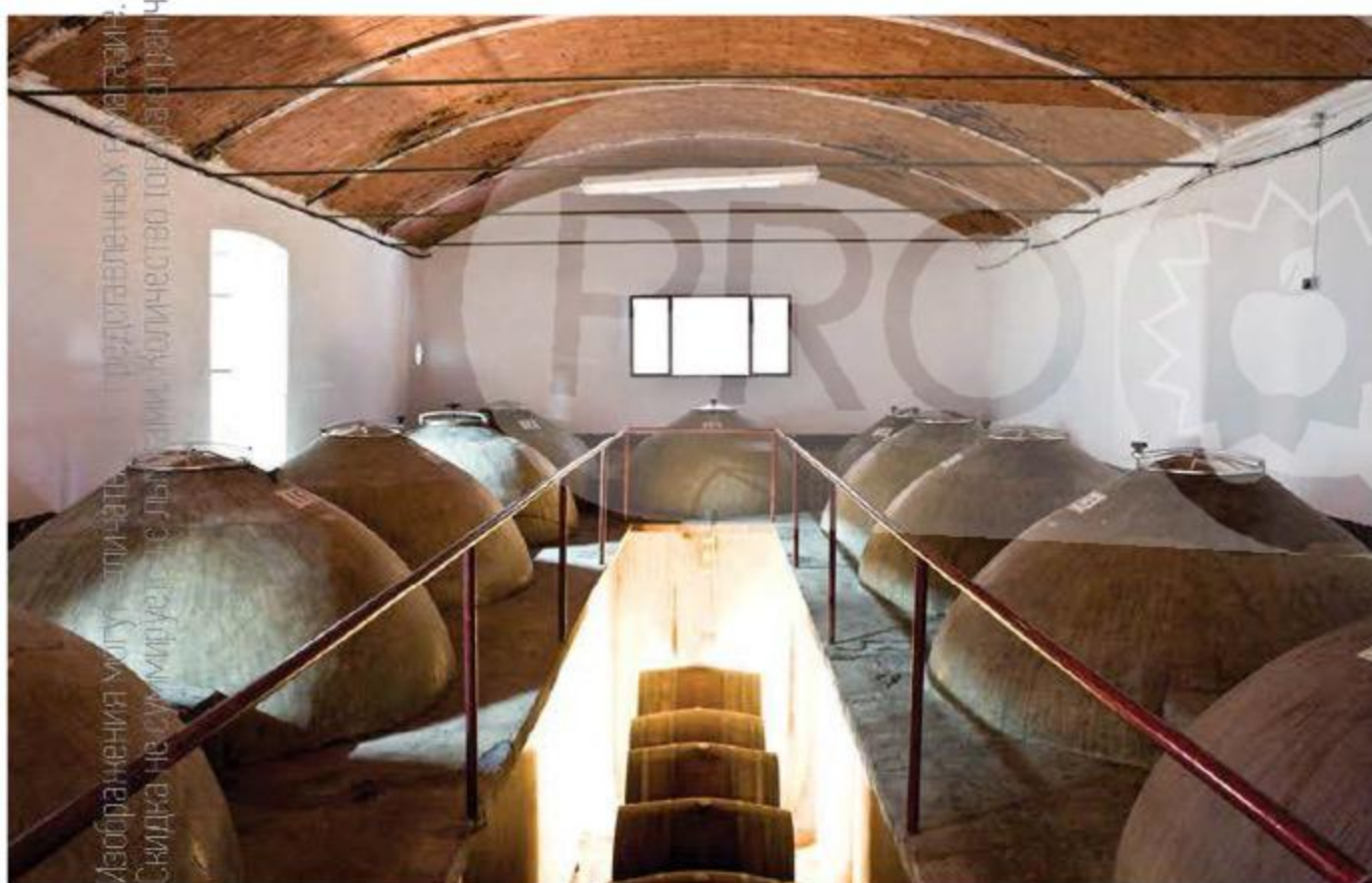
КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 л | ИСПАНИЯ, КАСТИЛЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате преобладают красные фрукты, также улавливаются тона ванили и кофе. Вкус «мясистый», с гладкими танинами.

К пасте, сырам, тушеному мясу.

Изображения могут отличаться. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Винный новый год во Франции:

# ПРАЗДНИК БОЖОЛЕ НУВО

В ночь на каждый третий четверг ноября во Франции открывают бочки с молодым божоле. Магазины выставляют на полки партии только что полученного вина, оно льется рекой буквально на каждом углу, каждый бар, кафе и ресторан готовит специальное меню под божоле.

Откуда такая любовь к этому сорту?  
Причин несколько.

**Во-первых**, это вино получают быстро, всего за несколько месяцев: виноград помещают в чаны, заполненные CO<sub>2</sub>, и брожение начинается прямо в ягодах.

**Во-вторых**, из-за способа приготовления напиток обладает простым, но мощным и даже резким ягодно-фруктовым ароматом и вкусом.

**В-третьих**, такое вино отлично сочетается с простыми блюдами из мяса и картофеля и составляет универсальную пару для сыров.

**В-четвертых**, божоле делают из винограда «гаме» — это главный, из которого в Бургундии (одном из самых известных винных регионов Франции) получают красное вино.

**В-пятых**, молодое божоле долго не хранится: его рекомендуют выпивать до марта следующего за сбором урожая года.

Мы подготовили для вас молодое божоле 2022 года от винодельни Sarl Du Grand Vougy. Оно всегда удивляет любителей вина ярким насыщенным вкусом. Не подведет и на этот раз.



## BEAUJOLAIS NOUVEAU 2022

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БОЖОЛЕ

Рекомендуемая температура  
подачи: 12–13 °C

Яркий аромат с тонами смородины, вишни и малины. Терпкий фруктовый вкус с минимальным количеством танинов.

К мясным блюдам и сырам.

499<sup>90</sup>



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



**109<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

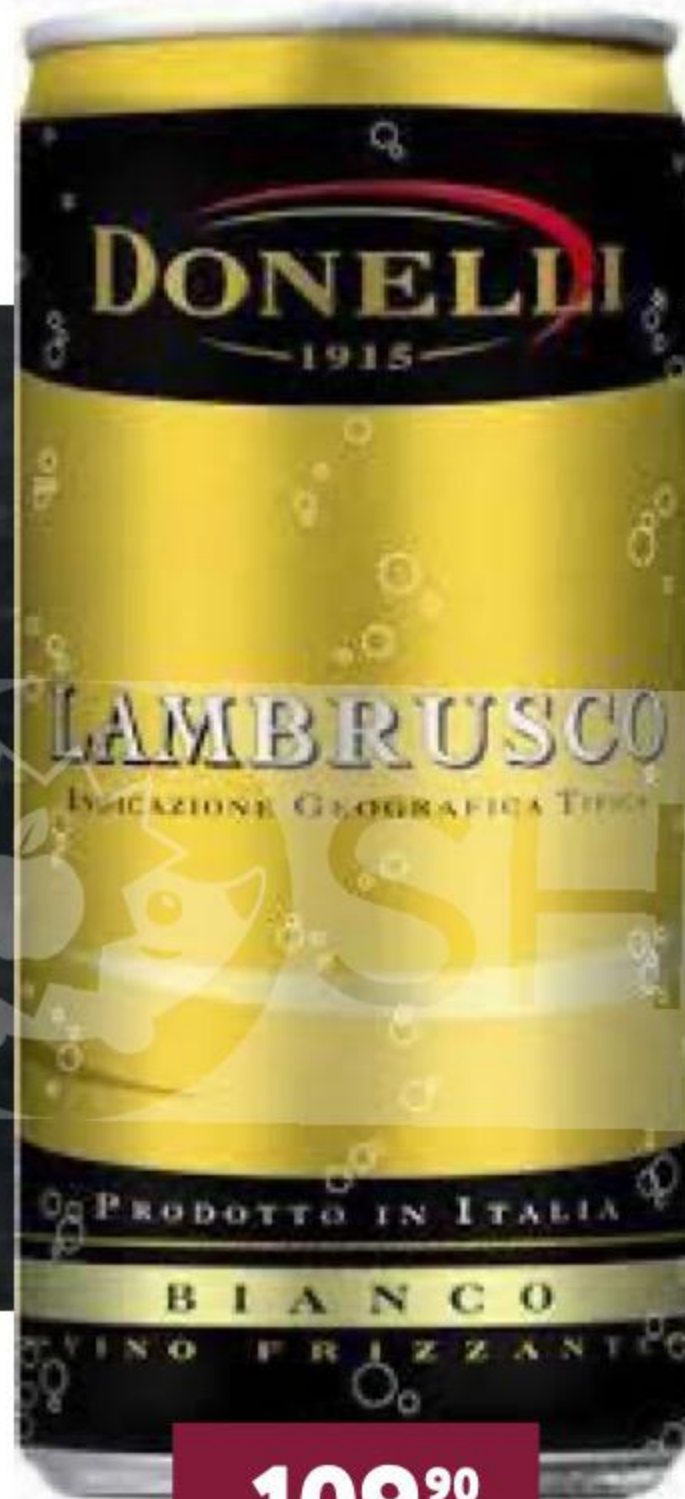
**DONELLI LAMBRUSCO DELL'EMILIA**

ИГРИСТОЕ | КРАСНОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 8% | 0.2 Л  
ИТАЛИЯ, ЭМИЛИЯ РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °С

В аромате цветочные тона с нюансами клубники и вишни. Вкус освежающий, с мощными тонами красных ягод и фруктов и приятной кислинкой.

К десертам и легким закускам.



**109<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI LAMBRUSCO**

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ | ПОЛУСЛАДКОЕ | 8% | 0.2 Л  
ИТАЛИЯ, ЭМИЛИЯ РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–11 °С

Фруктово-цветочный аромат и освежающий сладкий вкус медовыми оттенками.

К десертам, мягким сырам, аперитив.



**109<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI LAMBRUSCO DELL'EMILIA**

ИГРИСТОЕ | РОЗОВОЕ | ПОЛУСЛАДКОЕ | 8% | 0.2 Л | ИТАЛИЯ, ЭМИЛИЯ РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °С

Аромат фиалки. Нежный вкус с приятной кислотностью и ягодным послевкусием.

К белому мясу, мягким сырам, 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.

УПРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КОКТЕЙЛЬ

# Джеймс БОНД

КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Водка – 50 мл
- Сухой вермут (мартини) – 150 мл
- Оливки – 1 шт.
- Лед в кубиках

Добавьте все ингредиенты в заполненный льдом шейкер. Хорошо взболтайте. Вылейте в коктейльный бокал, оставив лед в шейкере. Украсьте оливкой.

*Готово.*



**519<sup>90</sup>**  
~~689<sup>90</sup>~~

**ВОДКА ORGANIKA ARCTIC**

40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–6 °С

Водка премиум-класса. Отличается мягким вкусом с нотами бородинского хлеба и мёда.

К блюдам русской кухни.



**649<sup>90</sup>**  
~~849<sup>00</sup>~~

**ВЕРМУТ MARTINI  
EXTRA DRY**

СУХОЙ | 18% | 0.5 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

В аромате ноты малины, лимоны, ириски. Но главная особенность напитка – сухой вкус без намека на горечь.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

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

ПРОПОРЦИИ, ОДОБРЕННЫЕ  
МЕЖДУНАРОДНОЙ  
ССОЦИАЦИЕЙ  
БАРМЕНОВ.

КОКТЕЙЛЬ

# & ВИСКИ КОЛА

КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – 50 мл
- Кола – 150 мл
- Лед в кубиках – 180 г

В заполненный льдом  
бокал добавьте виски  
и колу.

*Готово.*



**Добрый**  
cola

**79<sup>90</sup>**  
~~92<sup>90</sup>~~

**ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК  
«ДОБРЫЙ. КОЛА»**  
1 л | РОССИЯ



**459<sup>90</sup>**  
~~569<sup>90</sup>~~

**ВИСКИ FOWLER'S**

ЗЕРНОВОЙ | 40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

В аромате сухофрукты и древесные ноты.  
Вкус мягкий, со сбалансированными  
оттенками ячменя, солода и кукурузы.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

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.

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

15

— КОКТЕЙЛЬ —

# & ДЖИН ТОНИК

КОКТЕЙЛЬ



**105<sup>90</sup>**  
~~119<sup>90</sup>~~

**ГАЗИРОВАННЫЙ  
НАПИТОК TONIC WATER**  
0.2 Л | ИТАЛИЯ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Джин – 50 мл
- Тоник – 150 мл
- Лайм – 2 дольки
- Лед в кубиках – 180 г

Наполните бокал льдом.  
Затем добавьте оставшиеся  
ингредиенты и размешайте.

*Готово.*



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

**ДЖИН BARRISTER**

40% | 0.7 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–18 °С

Классический джин. В аромате и вкусе  
раскрывается кориандр, тмин, кардамон  
и можжевельник.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

**ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ**

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.



ЛЮБИМЫЙ  
АПЕРИТИВ  
ЖИТЕЛЕЙ  
ВЕНЕЦИИ

— КОКТЕЙЛЬ —  
*Aperol*  
SPRITZ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Cinzano Rose — 150 мл
- Aperol — 100 мл
- Газированная вода — 50 мл
- Лёд и долька апельсина

Коктейль легко приготовить в домашних условиях: Cinzano Rose, Aperol и газированная вода в пропорции 3:2:1, лёд. С чем пьют Aperol Spritz? Идеально с легкими закусками!

*Готово.*

1090<sup>00</sup>  
1430<sup>00</sup>

**ВИНО CINZANO ROSE**

ИГРИСТОЕ | РОЗОВОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 9.5% | 0.75 Л  
ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО, ВЕРОНА

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °С

Нежный аромат лесных ягод и освежающий фруктовый вкус с тонами клубники.

К десертам, аперитив.



1350<sup>00</sup>  
1690<sup>00</sup>

**ДЕСЕРТНЫЙ НАПИТОК APEROL**

11% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–12 °С

Напиток создали в 1919 году. С тех пор рецепт не меняется. Горьковато-фруктовый вкус и аромат с пряными оттенками с первых нот узнает любой, кто хотя бы раз пробовал апероль.

Аперитив, ингредиент для коктейлей.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# Вместе ВКУСНЕЕ!



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

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

**СТЕЙК ПИКАНЬЯ  
MATURED BEEF**

490 Г | SKIN  
МИРАТОРГ

**ВИНО CHATEAU TOUR DE GILET AOC BORDEAUX**

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

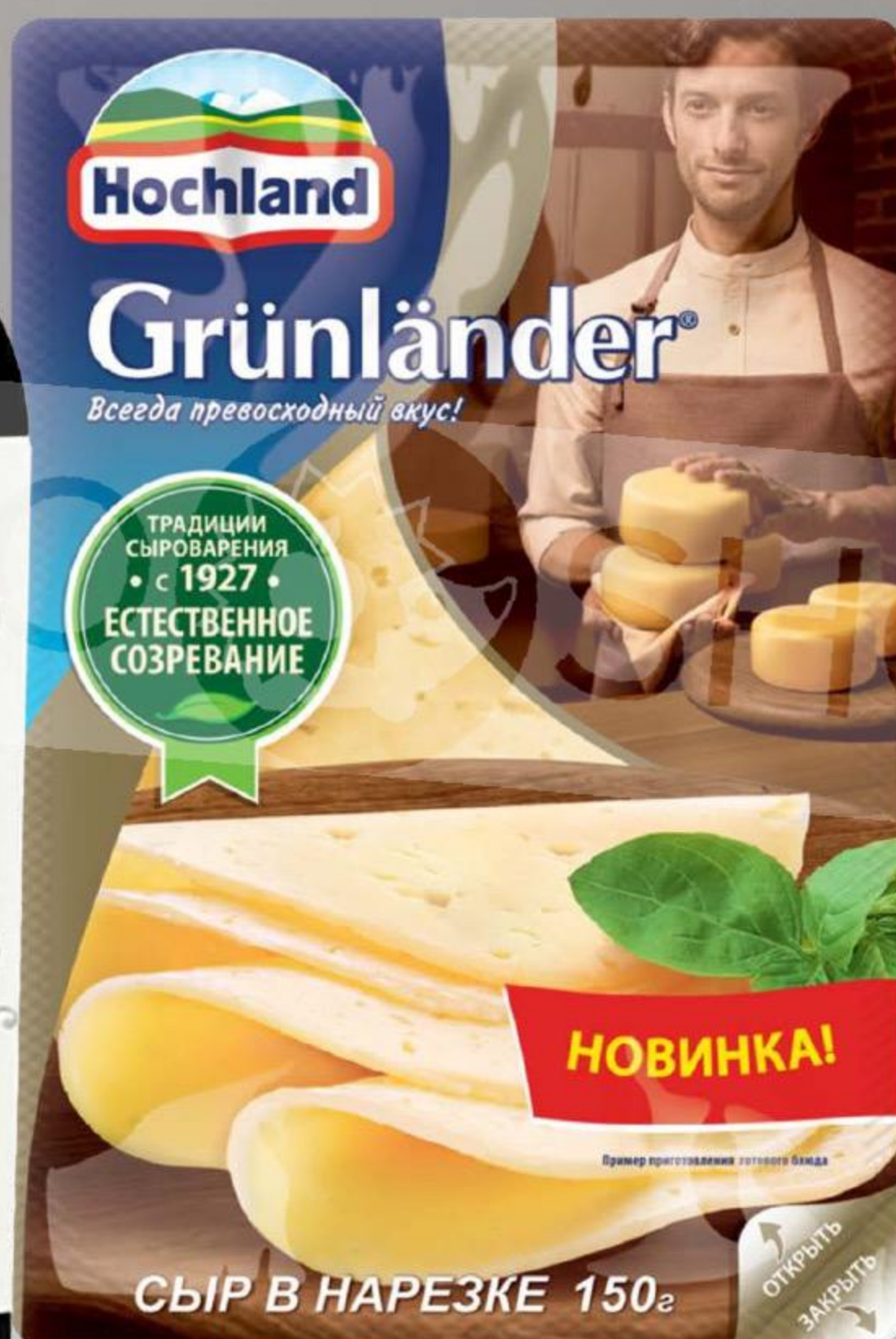
Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



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

**ВИНО TRES REYES SYRAH  
TEMPRANILLO**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ, ТОЛЕДО



**207<sup>90</sup>**  
~~277<sup>90</sup>~~

**СЫР ПОЛУТВЁРДЫЙ  
ГРЮНЛАНДЕР**

НАРЕЗКА | 50% | 150 Г  
HOCHLAND РОССИЯ



**ВИНО  
SONSIERRA  
SELECCION  
TEMPRANILLO**

КРАСНОЕ  
СУХОЕ | 13%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ,  
РИОХА

**399<sup>90</sup>**  
~~599<sup>90</sup>~~



**619<sup>90</sup>**  
~~729<sup>90</sup>~~

**СТЕЙК ТОП БЛЕЙД  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

SKIN | 450Г | MATURED  
BEEF | МИРАТОРГ

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.

ВОДКА *Россия*

**ВОДКА МАМОНТ**  
40% | 0.7 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C  
Водка создана на Алтае из чистейшего местного зерна и воды. Прошла шестикратную дистилляцию, поэтому обладает мягким вкусом и приятным зерновым послевкусием.  
К блюдам русской кухни.

**1050<sup>00</sup>**  
**1450<sup>00</sup>**



**299<sup>90</sup>**  
**399<sup>00</sup>**

**ВОДКА МЯГКОВ СЕРЕБРЯНАЯ**  
40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C  
В состав входят ржаной спирт и мед, фруктоза и сахар. Это придает водке мягкий аромат и вкус с медовыми нотками на финише.  
Для коктейлей и мясных закусок.



**179<sup>90</sup>**  
**199<sup>90</sup>**

**ВОДКА STOLICHNAYA**

40% | 0.25 Л  
РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C  
«Столичная» — легендарный бренд, один из символов советского времени. Мягкая водка с классическим вкусом.  
К блюдам русской кухни.

**389<sup>90</sup>**  
**549<sup>90</sup>**

**ВОДКА «ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ»**

40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C  
Очень мягкая водка: в состав входит спирт класса люкс из высококрахмалистых сортов пшеницы, настой липового цвета и липовый мед.  
К блюдам русской кухни.



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.

# 5 необычных фактов о роме

- 1 Ром делают из сахарного тростника по очень невыгодному курсу: из тонны тростника получается всего 100 литров напитка.
- 2 Самому старому рому 240 лет. Партию бутылок, датируемых 1780 годом, нашли в одном из винных погребов Англии.
- 3 Самый крепкий в мире ром производят в африканской республике Суринам. Массовая доля спирта в напитке составляет 90%.
- 4 В XIX веке считали, что ром уменьшает выпадение волос, поэтому им мыли голову.
- 5 Ром был не только лекарством, но и валютой: им оплачивали работу моряков и батраков. Однажды в Австралии этот обычай решили пресечь — губернатор в 1808 году запретил «жидкую зарплату», но это привело к мятежу работников, и запрет отменили.

НАПИТКИ  
Алкогольные



1190<sup>00</sup>  
1650<sup>00</sup>

## РОМ BARCELO ANEJO

37.5% | 0.7 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Пряный аромат с нотами дуба, орехов и карамели. Сладкий ореховый вкус с карамельно-ванильными тонами. Послевкусие с нюансами шоколада.

Элемент коктейлей.

## ДЖИН GREEN BABOON

43% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–8 °С

Первый премиальный джин из России. Имеет классический аромат и вкус, в котором преобладает можжевельник с нюансами мяты.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

449<sup>90</sup>  
799<sup>90</sup>



649<sup>90</sup>  
849<sup>00</sup>

## ВЕРМУТ MARTINI BIANCO

БЕЛЫЙ | СЛАДКИЙ | 15%  
0.5 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Самый популярный вермут Martini. Отличается мягким ванильным ароматом и горько-сладким вкусом.

К морепродуктам, рыбе и средиземноморским салатам.

# КОНЬЯК



699<sup>90</sup>  
~~999<sup>90</sup>~~

## КОНЬЯК ARVEST VSOP

5 ЛЕТ | 40% | 0.35 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура  
поддачи: 20–22 °С

В аромате — фруктово-ванильные  
оттенки. Во вкусе доминируют  
сухофрукты и лесной орех, перехо-  
дящие в послевкусие.

Прекрасный дижестив.

## КОНЬЯК «КОКТЕБЕЛЬ»

7 ЛЕТ, 40% | 0.7 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
поддачи: 20–22 °С

Относится к классу выдержанных  
коньяков. Обладает гармоничным  
ароматом нотами ванили и сухоф-  
руктов и мягким полным вкусом.

Прекрасный дижестив.

899<sup>90</sup>  
~~1090<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.



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

**ВИСКИ WILLIAM LAWSON'S**

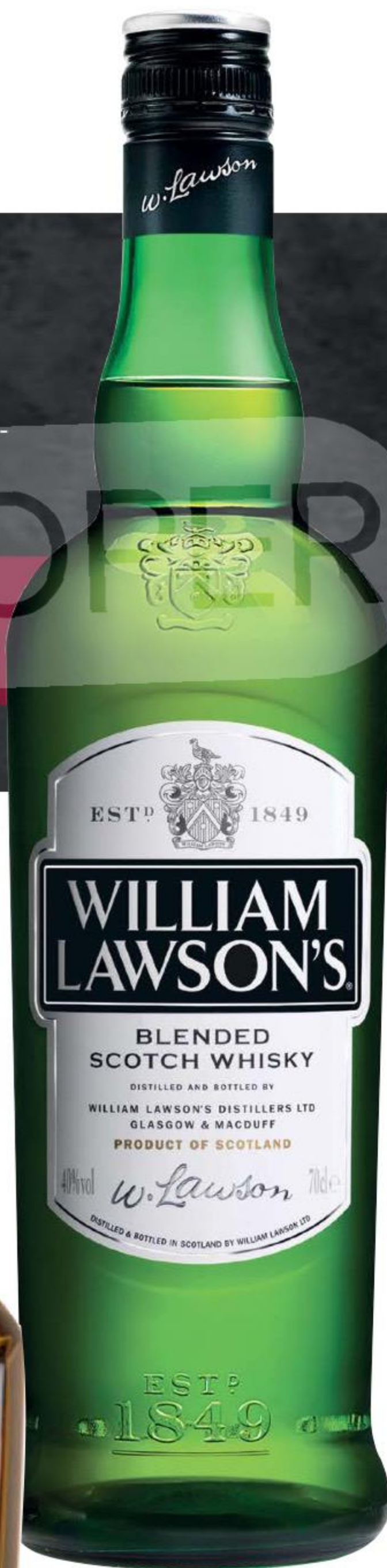
КУПАЖ | 40% | 0.7 Л  
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Аромат с приятной солодовой сладостью, мягкий вкус с нотами меда и ванили — отчетливый спейсадовский стиль. Основу купажа составляет солодовый виски Glen Deveron.

Дижестив и элемент для коктейлей.

**999<sup>00</sup>**  
~~1490<sup>90</sup>~~



ESTD 1849

**WILLIAM LAWSON'S**

BLENDED SCOTCH WHISKY

DISTILLED AND BOTTLED BY  
WILLIAM LAWSON'S DISTILLERS LTD  
GLASGOW & MACDUFF  
PRODUCT OF SCOTLAND

40%vol w. Lawson 70cl e

DISTILLED & BOTTLED IN SCOTLAND BY WILLIAM LAWSON LTD

ESTD 1849



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

**ВИСКИ NUCKY THOMPSON 6**

КУПАЖ | 40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Шестилетний виски. Аромат мёда, грецких орехов, яблока. Вкус яркий, орехово-медовый.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.

**ВИСКИ NUCKY THOMPSON 3**

КУПАЖ | 40% | 0.7 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Трехлетний виски. Сложный аромат: яблоко, цветы, орехи, мед. Яркий вкус с медово-ореховыми тонами.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.

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

ПИВНОЙ  
напиток



109<sup>90</sup>  
~~125<sup>90</sup>~~

**ПИВНОЙ НАПИТОК  
TANHEISER KRAFTBEER  
«КЛЮКВА И ЯБЛОКО»**

ТЁМНЫЙ | 5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4-7 °С

Порадует любителей кисло-сладких  
вкусов. Как и все напитки Tanheiser,  
не содержит консервантов, аромати-  
заторов и усилителей вкуса.

К десертам, аперитив.

**ПИВНОЙ НАПИТОК TANHEISER  
KRAFTBEER «МЕДОВОЕ»**

СВЕТЛЫЙ | 5.5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 4-7 °С

Ячменный и ржаной солод  
вкупе с медом дает прият-  
ный сладковатый вкус  
с легкой горечью.

К десертам, аперитив.

109<sup>90</sup>  
~~125<sup>90</sup>~~



**ПИВНОЙ НАПИТОК  
TANHEISER KRAFTBEER  
«ИМБИРНАЯ МЕЧТА»**

СВЕТЛЫЙ | ФИЛЬТРОВАННЫЙ  
7% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8-12 °С

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

Дижестив, аперитив.

109<sup>90</sup>  
~~125<sup>90</sup>~~



109<sup>90</sup>  
~~125<sup>90</sup>~~

**ПИВНОЙ  
НАПИТОК  
TANHEISER  
KRAFTBEER  
«ВИШНЕВАЯ МЕЧТА»**

ТЕМНЫЙ | ФИЛЬТРОВАННЫЙ  
7% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °С

Эль из ячменного и ржаного солода с добавлени-  
ем вишневого сока. Обладает ароматом с нотами  
копченого солода и солодово-вишневым вкусом.

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.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ПИВОВАР



**ГРУШЕВЫЙ СИДР DUJARDIN**

3% | 0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

От яблочного отличается более нежным ароматом и сладким вкусом.

К десертам, аперитив.



**ЯБЛОЧНЫЙ СИДР DUJARDIN**

5% | 0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Классический сухой сидр из Нормандии. Мощный яблочный аромат и сухой вкус с выраженной кислотностью.

К морепродуктам, аперитив.



**ПИВО METEOR PILS**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | 5 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °С

Сварено по рецепту 1927 года. Хмели Saaz и Strisselspalt придают пиву цветочный аромат и вкус, в котором, характерная для стиля пилс горечь раскрывается постепенно.

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». Реклама.

ПИВО  
*Умания*



132<sup>90</sup>  
149<sup>90</sup>

**BIRRA  
DOLOMITI  
NON FILTRATA**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.8% | 0.33 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5-7 °C

Фруктовый аромат с нотами гвоздики. Вкус повторяет ароматический профиль. Приятное горьковатое послевкусие.

К сырам и салатам.

**ПИВО CASTELLO LA DECISA**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4.8% | 0.33 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-6 °C

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

К классическим пивным закускам.



132<sup>90</sup>  
149<sup>90</sup>

**BIRRA  
DOLOMITI PILS**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.9% | 0.33 Л  
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5-7 °C

Благодаря воде с Доломитовых Альп (входят в список Всемирного наследия ЮНЕСКО) пиво обладает чистейшим солодово-хмелевым профилем.

К сырам и десертам.



69<sup>90</sup>  
79<sup>90</sup>



69<sup>90</sup>  
79<sup>90</sup>

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

89<sup>90</sup>  
99<sup>90</sup>



89<sup>90</sup>  
99<sup>90</sup>

**ПИВО NOAD.BEER  
GERMAN WEIZEN**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5,2% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °С

Пшеничное пиво с ненавязчивым  
пряным ароматом и хлебным вкусом.

К копченостям и десертам.

**ПИВО FROM AN ELITE  
BREWERY PILSNER**

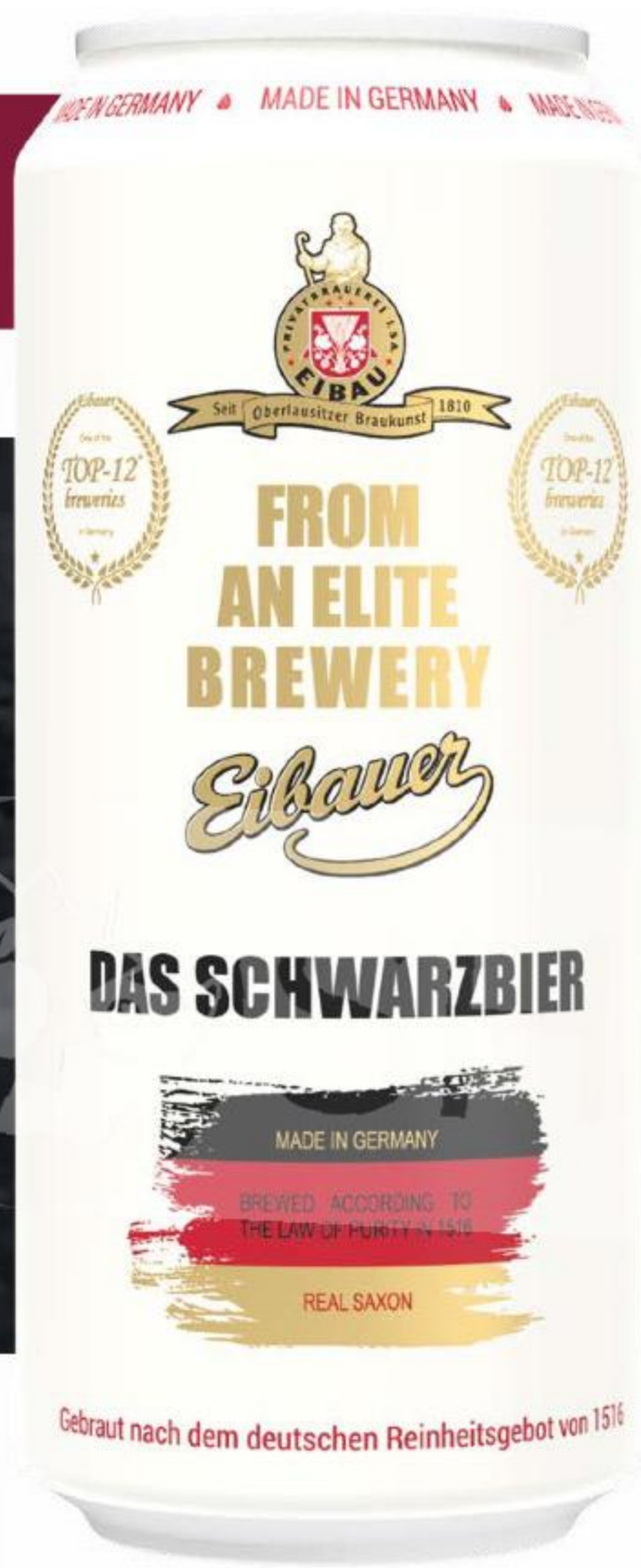
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4.8 % | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °С

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

К классическим пивным закускам.

89<sup>90</sup>  
99<sup>90</sup>



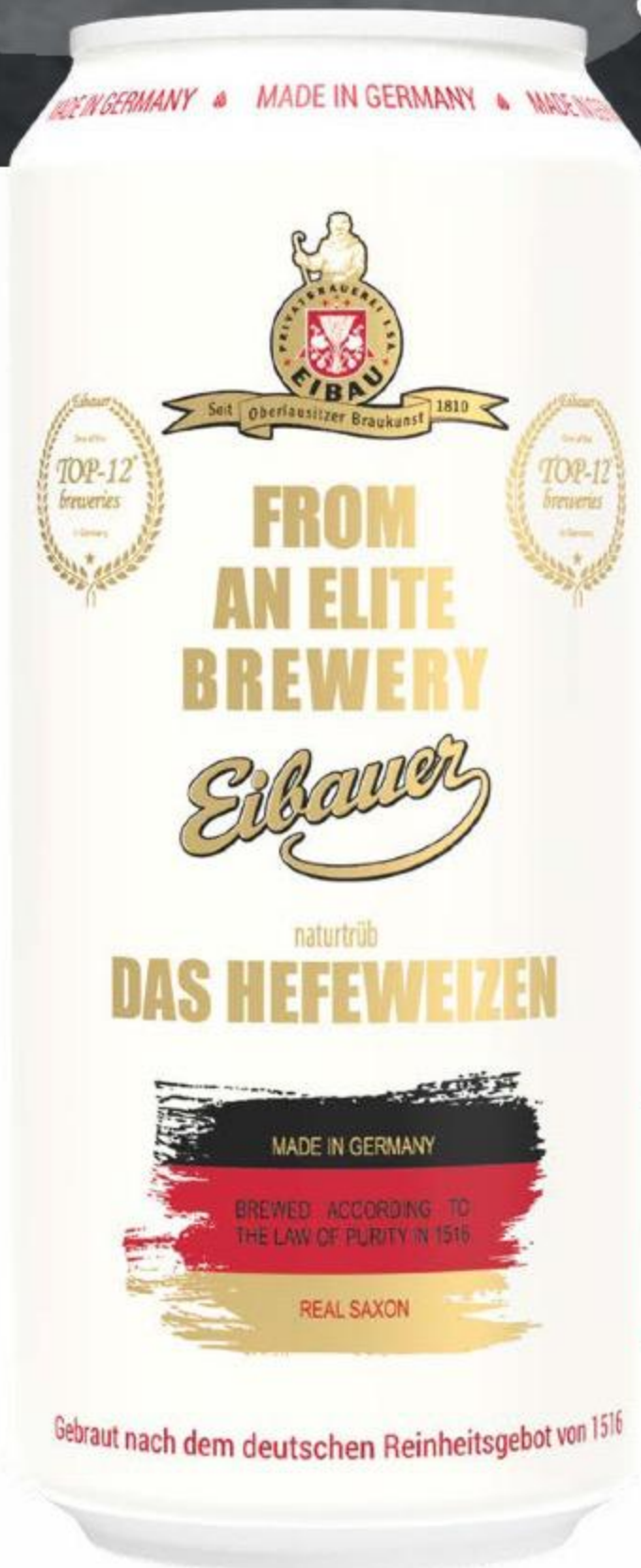
**ПИВО FROM AN  
ELITE BREWERY  
SCHWARZBIER**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 4.5 % | 0.5 Л  
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 8–12 °С

Легкий карамельный аро-  
мат, ненавязчивый вкус с  
нотами кофе, карамели  
и жженого солода.

К пряным пивным  
закускам.



89<sup>90</sup>  
99<sup>90</sup>

**ПИВО FROM AN ELITE  
BREWERY HEFEWIZEN**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 5.2 %  
0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °С

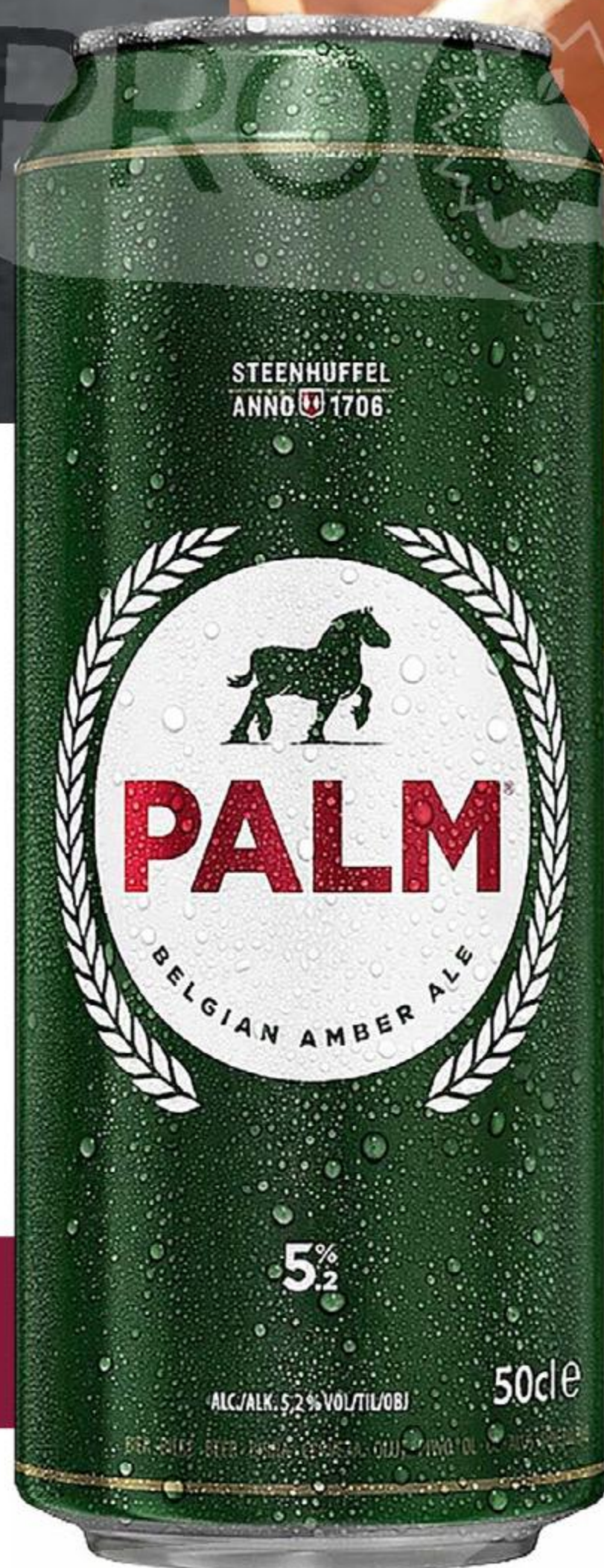
Пшеничное пиво в немецком стиле. Умерен-  
ный аромат с нотами банан и яблока. Хлебный  
вкус с небольшой кислинкой.

К мясным и сырным блюдам.

ПИВО  
Сервировать

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.

ПИВО  
Бельгия



179<sup>90</sup>  
~~219<sup>90</sup>~~

#### ПИВО PALM

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.2% | 0.5 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–7 °C

Один из самых популярных элей в Бельгии. В аромате нотки карамели, меда и банана. Вкус мягкий, с пикантными карамельными нюансами. Послевкусие фруктовое с дрожжевыми нотами.

К свинине, угрю, зрелым сырам.

## Бельгийские ПИВНЫЕ ОЛАДЬИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука – 200 г
- Куриные яйца – 4 шт.
- Светлое пиво – 200 мл
- Сухие дрожжи – 1 шт.
- Сливочное масло – 60 г
- Сахар – 130 г
- Взбитые сливки

Смешайте сухие ингредиенты с яйцом. Добавьте растопленное масло и взбейте все до однородности. Аккуратно влейте пиво и перемешайте смесь. Разлейте тесто по формам и отправьте на 15 минут в разогретую до 180 градусов духовку. Достаньте оладьи из духовки, дайте им немного остыть. Подайте на тарелке со взбитыми сливками.

*Готово.*

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.

**ПИВО EL CAPULCO**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4.5% | 0.45 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 5-7 °C

Легкое освежающее пиво в мексиканском стиле. Особенность El Capulco — экстракт агавы.

Аперитив, дижестив.

**129<sup>90</sup>**  
~~169<sup>90</sup>~~

**ПИВО PRAZACKA ZLATA**

СВЕТЛОЕ, ФИЛЬТРОВАННОЕ,  
4,9% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4-7 °C

Аромат с нотами хмеля, солода и травяными оттенками. Насыщенный вкус с тонкой солодовой сладостью. Стойкое послевкусие с нотками горечи.

К салатам, креветкам.

**99<sup>90</sup>**  
~~129<sup>90</sup>~~



**ПИВНОЙ НАПИТОК KRIEK**

СВЕТЛЫЙ | ФИЛЬТРОВАННЫЙ | 4% | 0.25 Л  
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 5-7 °C

Вишневый эль спонтанного брожения. Отличается вишнево-миндальными тонами в аромате и ярким фруктовым вкусом.

К салатам, мясу-гриль.

**219<sup>90</sup>**  
~~259<sup>90</sup>~~



**ПИВО SPATEN MÜNCHEN HELL**

СВЕТЛОЕ | 5.2%  
0.45 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 5-7 °C

Символ немецких лагеров. Гладкий солодовый вкус раскрывается в послевкусии хмелем, бисквитом и легкой кислинкой. Аромат классический, с тонкими нотами цитрусовых.

К блюдам немецкой кухни.

**124<sup>90</sup>**  
~~169<sup>90</sup>~~

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

PRO  SHOPPER

PRO  SHOPPER