Вино

БОЛЕЕ 100 ПОЗИЦИЙ ВИН

Мы можем удивить как начинающего любителя, так и уверенного гедониста

САМАЯ ШИРОКАЯ ПОБОКАЛЬНАЯ КАРТА ГОРОДА

Игристые и шампанские вина

BRUT NATUR RESERVA VINTAGE CAVA DO VILARNAU

Испания, Каталония
Игристое, сухое, брют
Макабео, Парельяда, Шардоне

Вино хорошо сочетается с морепродуктами, блюдами из рыбы и белого мяса.

За бутылку: 2600 ₽

BRUT RESERVA ROSE DELICAT CAVA DO VILARNAU

Испания, Каталония
Игристое, розовое, сухое
Гарнача, Пино Нуар

Вино рекомендуется в сочетании с закусками, рисом, пастой или сливочными десертами.

За бутылку: 2900 ₽

THE TAPAS WINE COLLECTION MOSCATO

Испания , Валенсия
Белое сладкое
Мускат

Рекомендовано подавать к мясным закускам, таким как хамон, фруктовым десертам, пирожным Либо в качестве дижестива.

За бутылку: 1900 ₽

CREMANT D’ALSACE AOC BESTHEIM BRUT PREMIUM

Франция, Эльзас
Игристое, белое, сухое
Пино Блан, Оксеруа Блан

Вино великолепно в качестве аперитива, идеально сочетается с закусками, нежными первыми блюдами, рыбными блюдами.

За бутылку: 2900 ₽

FRATELLI MARTINI, «CASA SANT’ORSOLA», PROSECCO DOC

Италия, Венето, Амароне делла Вальполичелла Классико
Игристое-белое, сухое
Глера

Прекрасное вино для сопровождения блюд из белого мяса, рыбы, морепродуктов, овощей. Хороший аперитив.

За бутылку: 2000 ₽

PERLINO ASTI DOCG

Италия, Пьемонт, Асти
Игристое, сладкое
Мускат

Вино подходит в качестве аперитива, прекрасно сочетается с десертами и печеньем.

За бутылку: 2200 ₽

RIESLING DEUTSCHER SEKT HERRES

Германия
Игристое, сухое
Рислинг

Вино рекомендуется подавать в качестве аперитива, с блюдами
из мяса домашней и дикой птицы, рыбы, закусками из морепродуктов.

За бутылку: 2800 ₽

ESSE BRUT ZERO DOSAGE SATERA

Россия, Крым
Игристое, сухое
Пино Блан, Оксеруа Блан

Вино великолепно в качестве аперитива, идеально сочетается
с закусками, нежными первыми блюдами, рыбными блюдами.

За бутылку: 2700 ₽

FRETTINO BRUT

Италия, Венето
Игристое, сухое
Белые сорта винограда

Вино является прекрасным аперитивом, а также как дополнение
к морепродуктам и легким овощным салатам.

За бутылку: 1500 ₽

LESSINI DURELLO DOC SPUMANTE BRUT

Италия, Венето
Игристое, брют
Дурелла

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, блюдам из белой рыбы и морепродуктов, мясным деликатесам, свежим сырам, блюдам техасско-мексиканской кухни.

За бутылку: 2700 ₽

CECI TO YOU

Италия, Эмилия-Романья
Игристое, красное, полусухое
Ламбруско

Вино идеально сочетается с пармезаном, многими блюдами итальянской и интернациональной кухни, пармской ветчиной, салями Фелино, пастой.

За бутылку: 3500 ₽

CUVEE JEAN-LOUIS BRUT ROSE

Франция, Бургундия
Игристое, розовое, сухое
Гаме, Уни Блан, Гренаш, Гарнача, Пино Нуар, Айрен

Вино прекрасно сочетается с закусками, салатом из креветок с красным перцем, жареным окунем или судаком под соусом, крамблом или десертами с красными ягодами.

За бутылку: 1800 ₽

PETER&PAUL PET NAT

Австрия, Кремшталь
Игристое, белое, сухое, экстра брют
Грюнер Вельтринер, Мускателлер

Вино подается как самостоятельный напиток или с рыбой и блюдами из морепродуктов.

За бутылку: 3400 ₽

CA`MONTEBELLO RIESLING

Италия, Ломбардия, Ольтрепо Павезе
Игристое, белое, сухое
Рислинг

Вино подойдет к различным горячим закускам, ароматным блюдам и ко всем рыбным блюдам.

За бутылку: 2200 ₽

EUGENE III TRADITION BRUT CHAMPAGNE AOC

Франция, Шампань
Шампанское, сухое, брют
Пино Нуар, Шардоне

Подходит для аперитива, сопровождения закусок, фруктовых пирогов, рыбных блюд.

За бутылку: 6400 ₽

VEUVE CLICOT BRUT

Франция, Шампань
Шампанское, сухое, брют
Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Шампанское подают в качестве аперитива или к десертам.

За бутылку: 9600 ₽

RUINART, ROSE BRUT

Франция, Шампань
Шампанское, розовое, сухое, брют
Пино Нуар, Шардоне

Шампанское идеально сочетается с сашими из красного тунца. Прекрасно подойдет к жареному мясу птицы, телятине, а также андалузскому гаспаччо. В качестве десерта можно выбрать бисквит с красными ягодами.

За бутылку: 16 000 ₽

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT

Франция, Шампань
Шампанское, белое, сухое, брют
Шардоне, Пино Менье, Пино Нуар

Шампанское идеально в качестве аперитива. Отлично сочетается с рыбными блюдами, закусками из морепродуктов, сыров.

За бутылку: 9200 ₽

KRUG, «GRANDE CUVEE»

Франция, Шампань
Шампанское, белое, сухое
Шардоне, Пино Менье, Пино Нуар

Шампанское является отличным аперитивом, его подают к утонченным закускам: черной икре, хорошо прожаренным креветкам или свежим холодным устрицам.

За бутылку: 28 800 ₽

Белые вина

Испания

GODELLO LUNA BEBERIDE

Испания, Кастилия и Леон
Белое, сухое
Годельо

Вино сочетается с рыбой, морепродуктами, мясом птицы, мягкими сырами, пастой и салатами.

За бутылку: 2300 ₽

VINA TENDIDA VALENCIA DO ANECOOP

Испания, Валенсия
Белое, полусладкое
Москатель

Вино прекрасно сочетается с блюдами из белой рыбы, зелеными салатами, морепродуктами, легкими закусками из овощей.

За бутылку: 1800 ₽

ALBARINO LA TRUCHA

Испания, Риас Байшас
Белое, сухое
Альбариньо

Вино идеально подходит к легким блюдам из рыбы и морепродуктов, к кальмарам.

За бутылку: 3200 ₽

TXAKOLI GETARIAKO TXAKOLINA DO AIZPURUA

Испания, Страна Басков
Белое, сухое
Ондарраби Сури

Вино рекомендуется подавать к морепродуктам,
блюдам из рыбы, мясной паэлье, суши, козьим сырам.

За бутылку: 3200 ₽

LAR DE PAULA, BLANCO SECO, RIOJA DOC

Испания, Риоха, Риоха Алавеса
Белое, сухое
Виура, Мальвазия

Вино прекрасно сочетается с морепродуктами и рыбными блюдами, рисом, пастой, мясом птицы, копченым лососем и фуа-гра.

За бутылку: 2100 ₽

«FLOR MORENA» VERDEJO

Испания, Кастилия Ла Манча
Белое, сухое
Вердехо

Вино составит гармоничную пару рыбе, морепродуктам, овощам, зеленым салатам и легким закускам.

За бутылку: 1900 ₽

COVINAS, «BLANCA & QUITO», UTIEL-REQUENA DOP

Испания, Валенсия, Утель-Рекена
Белое, сухое
Макабео

Вино рекомендуется подавать к салатам, рису (например, ризотто с морепродуктами), рыбным блюдам.

За бутылку: 2200 ₽

Италия

LA CASADA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC BOTTER

Италия, Венето
Белое, сухое
Пино Гриджио

Вино рекомендуется подавать как аперитив, к легким блюдам из белой рыбы и морепродуктов, закускам из овощей, зеленым салатам и мягким сливочным сырам.

За бутылку: 2400 ₽

PRESTIGE VERMENTINO DI TOSCANA IGT

Италия, Тоскана
Белое, сухое
Верментино

Вино прекрасно само по себе, но также хорошо сочетается с морепродуктами, рыбой, белым мясом, блюдами средиземноморской кухни, мягкими козьими сырами.

За бутылку: 3500 ₽

GAVI DEL COMUNE DI GAVI. LA CHIARA

Италия, Пьемонт, Гави
Белое, сухое
Кортезе

Вино прекрасно в качестве аперитива, хорошо сочетается с жареной рыбой, морепродуктами и моцареллой.

За бутылку: 3000 ₽

BOLLA SOAVE CLASSICO

Италия, Венето, Соаве
Белое, сухое
Гарганега, Треббьяно ди Соаве

Вино станет прекрасным сопровождением блюд средиземноморской кухни, пиццы, ризотто, морепродуктов, легких закусок.

За бутылку: 1500 ₽

Франция

SANSERRE BLANC AOC DOMAIN FRANCK MILLET

Франция, Долина Луары
Белое, сухое
Совиньон Блан

Вино прекрасно подойдет к морепродуктам, рыбным блюдам, козьему сыру, крем-супам.

За бутылку: 3700 ₽

LA CROIX DU PIN CHARDONNAY PAYS D'OC

Франция, Лангедок-Руссийон
Белое, сухое
Шардоне

Вино рекомендуется подавать к блюдам из рыбы и морепродуктов.

За бутылку: 1900 ₽

MORGEOT CHASSAGNE-MONTRACHET 1-ER CRU DOMAIN DE LA CHOUPETTE

Франция, Бургундия, Шассань-Монраше
Белое, сухое
Шардоне

Вино рекомендуется подавать к блюдам из белой рыбы с насыщенными сливочными и масляными соусами, блюдам из мяса домашней птицы со сладкими или сливочными соусами, морским гребешкам, мягким пикантным сырам.

За бутылку: 10 600 ₽

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DOMAIN POISOT PERE ET FILS

Франция, Бургундия, Кот де Бон
Белое, сухое
Шардоне

Вино рекомендуется подавать к изысканным блюдам из омара, лобстера, краба или раков; блюдам из мяса птицы или телятины с белым соусом; сырам с благородной голубой плесенью и твердым сырам. Идеально сочетается с фуа-гра.

За бутылку: 21 000 ₽

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE. LA MARINIERE

Франция, Долина Луары, Мюскаде Севр э Мен
Белое, сухое
Мюскаде

Рекомендуется подавать вино в качестве аперитива, а также к блюдам из рыбы, моллюскам, устрицам и свежим сырам.

За бутылку: 2000 ₽

CHAMP GAIN PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU AOC MAISON ROCHE DE BELLENE 2015A

Франция, Бургундия
Белое, сухое
Шардоне

Рекомендуется подавать к блюдам из домашней птицы или телятины, с грибами и нежным соусом, жареной морской рыбе, закускам из раков или омаров, выдержанным козьим сырам, или сыру реблошон.

За бутылку: 18 800 ₽

CHATEAU DE MALIGNY, CHABLIS GRAND CRU «VAUDESIR» AOC, 2017

Франция, Бургундия, Шабли
Белое, сухое
Шардоне

Вино является чудесным аперитивом, оно составит прекрасную пару с белым мясом, рыбой, устрицами и другими морепродуктами. Вино также замечательно подойдет к голубому и козьему сыру.

За бутылку: 14 800 ₽

Австрия

GRASSL, GRUNER VELTLINER

Нижняя Австрия, Карнунтум
Белое, сухое
Грюнер Вельтлинер

Вино прекрасно сочетается с традиционными блюдами австрийской кухни (запеченная курица, тушеная телятина), простыми домашними блюдами, слегка пряными азиатскими блюдами (Вок) и мягкими сырами.

За бутылку: 2400 ₽

Аргентина

TERRAZAS DE LOS ANDES, TORRONTES

Аргентина, Сальта
Белое, сухое
Торронтес

Вино подается с закусками, морепродуктами, рыбой, суши.

За бутылку: 1900 ₽

Германия

WEINHAUS CANNIS RIESLING

Германия, Рейнхессен
Белое, сухое
Рислинг

Рекомендуется подавать к острым блюдам азиатской кухни, жирной рыбе или белому мясу под цитрусовыми и пряными соусами, японским суши и роллам.

За бутылку: 1700 ₽

«VILLA WOLF» GEWURZTRAMINER

Германия, Пфальц
Белое, полусухое
Гевюрцтраминер

Вино употребляется в чистом виде, с сильными сырами и острыми блюдами.

За бутылку: 2400 ₽

ZIMMERMANN-GRAEFF & MULLER, MULLER THURGAU, PFALZ QBA

Германия, Пфальц
Белое, полусухое
Мюллер-Тургау

Вино идеально в сочетании с легкими закусками, салатами, рыбными блюдами и блюдами из белого мяса, морепродуктами, молодыми сырами.
Также вино подходит в качестве аперитива.

За бутылку: 1900 ₽

PETER MERTES, RIESLING

Германия
Белое, полусухое
Рислинг

Вино можно подавать в качестве аперитива, с легкими салатами, молодыми сырами, различными десертами.

За бутылку: 1500 ₽

Греция

IONOS CAVINO

Греция, Пелопоннес
Белое, сухое
Родитис белый, Мускат

Вино прекрасно сочетается с морепродуктами, белыми сырами, свежими салатами, пастой под белым соусом, рыбными блюдами.

За бутылку: 1800 ₽

Португалия

ESTREIA VINHO VERDE DOP

Португалия, Винью Верде
Белое, сухое
Трейщадура, Лоурейру, Аринту

Вино идеально подходит к легким салатам и холодным закускам, его можно пить в чистом виде как аперитив.

За бутылку: 2400 ₽

SYMINGTON, «ALTANO» BRANCO, DOURO DOC

Португалия, Дору
Белое, сухое
Мальвазия Фина, Виозиньо, Рабигато, Москатель Гальего

Вино можно употреблять в качестве аперитива, идеально для летних вечеров, в сочетании с овощными салатами, блюдами из рыбы и мяса домашней птицы.

За бутылку: 1900 ₽

Новая Зеландия

RAPAURA SPRINGS CHARDONNAY RESERVE

Новая Зеландия, Мальборо
Белое, сухое
Шардоне

Вино достаточно универсально и хорошо сочетается с широким спектром блюд из птицы, свинины и морепродуктов. Отличным станет сочетание с обжаренными гребешками или жареной свиной корейкой.

За бутылку: 3500 ₽

THE NED, SAUVIGNON BLANC

Новая Зеландия, Мальборо
Белое, сухое
Совиньон Блан

Вино прекрасно сочетается с морепродуктами, дважды запеченным суфле из сыра Шевре, а также гребешками, обжаренными в чесночном масле, с хрустящим зеленым салатом.

За бутылку: 2400 ₽

ЮАР

AFRICAN PASSION CHENIN BLANC

ЮАР, Западный Кейп
Белое, полусухое
Шенен Блан

Вино можно употреблять в качестве аперитива, с закусками и легкими блюдами.

За бутылку: 1400 ₽

Россия

CHATEAU PINOT GRAVITATION CHARDONNAY / RIESLING

Россия, Краснодарский край
Белое, сухое
Шардоне, Рислинг

Вино идеально сочетается с рыбными стейками, молодыми сырами и фруктовыми салатами.

За бутылку: 1600 ₽

«ХАЙ БЕЙ» ШАРДОНЕ, 2020

Россия, Краснодарский край
Белое, сухое
Шардоне

Вино прекрасно сочетается с блюдами кавказской и паназиатской кухни, морепродуктами в пряном соусе, блюдами из белого мяса и мяса птицы, а также с выдержанными сырами.

За бутылку: 2200 ₽

Розовые вина

LA CASADA PINOT GRIGIO ROSATO TERRE SICILIANE IGT

Италия, Сицилия
Розовое, сухое
Пино Гриджио

Вино подается к закускам, нежным паштетам, ветчине.

За бутылку: 1400 ₽

ROSA & DITO UTIEL-REQUENA DOP

Испания, Валенсия, Утель-Рекена
Розовое, сухое
Бобаль

Вино рекомендуется подавать к салатам, рису (например, ризотто с морепродуктами), пасте.

За бутылку: 1600 ₽

ESTREIA VINHO VERDE DOP

Португалия, Винью Верде
Розовое, полусухое
Сузао, Борракал, Эшпадейру

Вино идеально подходит к легким салатам и закускам, пряным овощным блюдам, горячим блюдам из белого мяса и к умеренно сладким десертам.

За бутылку: 2200 ₽

IONOS CAVINO

Греция, Пелопоннес
Розовое, сухое
Сира, Родитис красный

Вино отлично сочетается с блюдами из белого мяса, рыбой, особенно тунцом, разнообразными пастами и пиццей.

За бутылку: 1800 ₽

Красные вина

Испания

CASTILLO CLAVIJO RESERVA RIOJA DOC

Испания, Риоха
Красное, сухое
Темпранильо

Вино замечательно сочетается с закусками испанской кухни, сытными мясными блюдами и твердыми сырами.

За бутылку: 2500 ₽

CLOS DE TAFALL PRIORAT DOQ CLOS BERENGUER

Испания, Каталония, Приорат
Красное, сухое
Гарнача, Кариньян, Каберне Совиньон

Вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса и сырами.

За бутылку: 4200 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES GARNACHA

Испания, Арагон
Красное, сухое
Гарнача

Вино составит отличную пару блюдам из красного мяса, ветчине, мясной лазанье, пасте, сырам.

За бутылку: 1500 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES CABERNET SAUVIGNON

Испания, Арагон
Красное, сухое
Каберне Совиньон

Вино идеально подходит к блюдам из красного мяса, дичи, баранине, тушеной говядине, жареному или приготовленному под соусом мясу, жаркому, стейку с картофелем.

За бутылку: 1500 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES SYRAH

Испания, Арагон
Красное, сухое
Сира

Вино отлично дополнит сытные мясные блюда, жаркое, белое мясо, колбасы, а также голубую рыбу. колбасы и белое мясо.

За бутылку: 1500 ₽

BODEGAS SAN VALERO CELEBRITIES MERLOT

Испания, Арагон
Красное, сухое
Мерло

Вино очень универсально и отлично дополнит широкий спектр блюд, от рыбных до мясных. Особенно удачным будет сочетание с жирными сортами рыбы (лосось, тунец), красным мясом и птицей.

За бутылку: 1500 ₽

MENCIA RIBEIRA SACRA DO REGINA VIARUM

Испания, Галисия
Красное, сухое
Менсия

Вино рекомендуется подавать к красному мясу, дичи, блюдам классической испанской кухни.

За бутылку: 5000 ₽

Италия

GRAN PASSIONE APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGT

Италия, Апулия
Красное, полусухое
Негроамаро, Мерло, Примитиво

Вино составит гармоничную пару красному и белому мясу, дичи и зрелым твердым сырам.

За бутылку: 2900 ₽

«SASSICAIA», BOLGHERI SASSICAIA DOC, 2017

Италия, Тоскана
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Каберне Фран

Вино рекомендуется подавать к блюдам с интенсивным вкусом, к дичи, в особенности жареному голубю, к филе а-ля борделе и выдержанным сырам.

За бутылку: 36 000 ₽

HACKER TOSCANA IGT FERRO 13

Италия, Тоскана
Красное, полусухое
Санджовезе

Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, дичью, стеком и овощами на гриле.

За бутылку: 3600 ₽

BAROLO DOCG BATASIOLO

Италия, Пьемонт, Баролло
Красное, сухое
Неббиоло

Вино превосходно сочетается с блюдами из красного мяса, дичью, жарким, сырами и вяленым мясом. Станет украшением блюд изысканной кухни и торжественных мероприятий.

За бутылку: 7800 ₽

HIPSTER PUGLIA IGT FERRO 13

Италия, Апулия
Красное, сухое
Негроамаро

Вино хорошо дополнит острые мясные и рыбные блюда, колбасные изделия, паштеты. Его можно подавать к закускам и сырам.

За бутылку: 3200 ₽

NERD TERRE SICILIANE IGT FERRO 13

Италия, Сицилия
Красное, сухое
Неро д'Авола

Идеальным дополнением для этого вина будет мясо, приготовленное на гриле, овощи, жареный цыпленок и пряные блюда.

За бутылку: 3200 ₽

Франция

CHÂTEAU MALESCOT ST. EXUPERY MARGAUX AOC

Франция, Бордо, Марго
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердоо

Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, подается к сырам.

За бутылку: 15 000 ₽

CLOS FLORIDENE GRAVES AOC

Франция, Бордо, Грав
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мерло

Прекрасно сочетается с блюдами из белого и красного мяса, дичью,
а также с выдержанными сырами.

За бутылку: 6900 ₽

COTEAUX BOURGUIGNONS AOC BOISSEAUX-ESTIVANT

Франция, Бургундия
Красное, сухое
Гаме

Вино рекомендуется подавать с блюдами из мяса птицы, белого мяса (кролик
с розмарином или телятина с овощами). Избегайте слишком богатых или пряных блюд.

За бутылку: 2400 ₽

CHATEAU PONTET-CANET GRAND CRU CLASSE PAUILLAC

Франция, Бордо, Пойяк
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Вино хорошо сочетается с блюдами из мяса, дичи и сырами.

За бутылку: 22 000 ₽

CHATEAU LYNCH BAGES, PAUILLAC AOC 5-EME GRAND CRU CLASSE, 2011

Франция, Бордо, Пойяк
Красное, сухое
Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Вино прекрасно сочетается с мясными блюдами и сырами.

За бутылку: 35 000 ₽

Аргентина

SAN TELMO MALBEC BODEGA SAN TELMO

Аргентина, Мендоса
Красное, сухое
Мальбек

Вино подается с ягнятиной, стейком, бужениной, беконом и дичью, острыми сортами сыра.

За бутылку: 1800₽

Греция

DOMAIN MEGA SPILEO MEGA SPILEO III CUVEE

Греция, Ахайя
Красное, полусухое
Мавродафне Каберне Совиньон, Агиоргитико

Вино прекрасно сочетается с тушеным или жареным красным мясом и желтыми сырами.

За бутылку: 2400 ₽

DOMAIN MEGA SPILEO

Греция, Ахайя
Красное, сухое
Мавродафне, Мавро Клавритино

Вино прекрасно сочетается с мясными блюдами и выдержанными сырами.

За бутылку: 3400 ₽

Грузия

SAPERAVI MUSCAT ASKANELI BROTHERS

Грузия, Кахетия, Кварели
Красное, полусладкое
Саперави, Мускат

Рекомендовано употреблять в паре с десертами и грузинскими сладостями. Превосходное сопровождение к мясным блюдам приготовленным на гриле, овощным салатам и сырам.

За бутылку: 2400 ₽

США

PINOT NOIR MURPHY GOODE

США, Калифорния
Красное, сухое
Пино Нуар

Вино станет отличным дополнением для блюд их красного мяса, хорошо сочетается со стейком, мясом на гриле и жареной рыбой.

За бутылку: 4350 ₽

Чили

CARMENERE SYRAH RESERVA MAULE DO J. BOUCHON

Чили, Мауле
Красное, сухое
Карменер, Сира

Рекомендуется подавать к блюдам из красного и розового мяса, в особенности к баранине и утке.

За бутылку: 2100 ₽

ЮАР

KWV CLASSIC SHIRAZ

ЮАР, Западный Кейп
Красное, сухое
Шираз

Рекомендуется употреблять с блюдами из красного мяса, жареной курицей, твердыми сырами.

За бутылку: 2200 ₽

KWV CLASSIC PINOTAGE

ЮАР, Западный Кейп
Красное, сухое
Пинотаж

Специалисты рекомендуют употреблять это вино в паре с мясными блюдами и пастами с томатным соусом.

За бутылку: 2200 ₽

Австрия

BLAUFRANKISCH CLASSIC BURGENLAND NORBERT SCHMELTZER

Австрия, Бургенланд
Красное, сухое
Блауфранкиш

Вино можно подавать к блюдам из красного мяса, дичи, свинины, утки и жирной морской рыбы, пасте с мясным соусом

За бутылку: 2400 ₽

Россия оранжевое вино

ESSE UNPLUGGED RKATSITELI ORANGE

Россия, Крым
Оранжевое, сухое
Ркацители

Вино рекомендуется употреблять в чистом виде. Также оно прекрасно подойдет к карри, острым блюдам азиатской кухни, плотным мясным блюдам.

За бутылку: 2400₽

Крепленые вина и херес

MALMSEY 10 YEARS OLD MADEIRA

Португалия, Мадейра
Белое, сладкое
Мальвазия

Мадера идеальна в качестве дижестива, прекрасно сочетается с сырами и десертами, фруктами, шоколадными пудингами, пирожными.

За бутылку: 6200 ₽

ELEGANTE CREAM JERES DO GONZALES BYASS

Испания, Андалусия, Херес
Херес, Белое, сладкое
Паломино, Педро Хименес

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, к разнообразным сырам и паштетам.

За бутылку: 3500 ₽

ELEGANTE FINO JERES DO GONZALEZ BYASS

Испания, Андалусия, Херес
Херес, сухое
Паломино бланко

Рекомендуется подавать к легким закускам, орехам, блюдам из ракообразных, тапас.

За бутылку: 3500 ₽