



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



Vintage. Ркацители

Российское креплёное (ликёрное) вино с ЗГУ "Кубань. Таманский полуостров" десертное выдержанное

Технология производства

Вино создано из винограда сорта ркацители 2022 года урожая с лучших фанаторийских виноградников региона «Кубань. Таманский полуостров» с контролируемой нагрузкой. Используются самые передовые агротехнические технологии, а урожай собирают вручную в момент, когда ягоды достигают оптимальной степени зрелости. Используется классическая технология – спиртование суслу на мезге и выдержка не менее 12 месяцев в дубовых бочках из 80-летнего кавказского дуба.

Дегустационные заметки

Вино светло-золотистого цвета. В аромате засахаренная айва, курага, инжир, засахаренная цедра лимона, тона свежего абрикоса. Вкус мёда с цитрусовыми, вторит аромату.

Гастрономические сочетания

В качестве гастропары к вину рекомендуем подать копченого лосося, выдержанные сыры, яблочный пирог с мороженым, десерты на основе белого творожного крема.

Рекомендуемая температура: 9 – 11 °С.

Алкоголь: 15 % об.

Сахар: 200 г/дм³

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,606 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 54 шт.
- Штрих-код: 4603040020777