

ASKANELI BROTHERS

История компании Askaneli Brothers (Братья Асканели) началась в маленьком селе Аскана в регионе Гурия, где винодел Антимоз, один из предков-основателей, занимался производством вина, реализуя его не только в Грузии, но и за ее пределами. В погребе, который он построил сам, вино хранилось в традиционных глиняных сосудах «квеври», самый старый из которых датирован 1880 годом.

Позднее, в 1998 году, братья Чхаидзе вернулись к деятельности своих предков, основав компанию Askaneli Brothers. На сегодняшний день, компания является одним из ведущих производителей грузинских вин, бренди и чачи. Собственные виноградники компании расположены в Кахети и Гурии.

Помимо деятельности, связанной с производством вина, компания вносит существенный вклад в спасение и сохранение культуры возделывания автохтонных сортов винограда и повышение уровня престижа грузинского виноделия в целом.

Подтверждением высокого качества продукции Askaneli Brothers, поставляемой в такие страны как Россия, Китай, США, Канада, Франция, Германия, Финляндия, Чехия, Казахстан и др., служат многочисленные награды, полученные на различных международных выставках.

За 20 лет своего существования компания Askaneli Brothers из небольшого семейного бизнеса превратилась в одно из самых успешных виноторговых предприятий в Грузии.

<http://www.askaneli.ge>



- Прекрасная репутация компании на мировом рынке.
- Классическое исполнение стиля грузинских вин.
- Широкая коллекция, включающая вино изготовленное по традиционному кахетинскому способу – выдержка в глиняных квеври в течение нескольких месяцев.
- Artwine является воплощением синтеза вина и искусства. Над визуальным оформлением линейки работал известный русский дизайнер Анатолий Булкин.

ASKANELI BROTHERS

ARTWINE CHKHAVERI ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН ЧХАВЕРИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия



чхавери



Виноград, выращен на склонах Бахви (регион Гурии).



Сбор урожая. Сортировка ягод. Бережное прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в стальных резервуарах.



Светлый, соломенно-золотистый цвет. Утонченный аромат с тонами спелых тропических фруктов, белых цветов и освежающими нотками цитрусов. Гармоничный округлый вкус с легкой текстурой, хорошим балансом кислотности и пикантными нотками пряных специй в мягком фруктовом послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к салатам из свежих овощей и зелени, морепродуктам, блюдам из мяса птицы, запеченной морской рыбе с пряными травами, классическим блюдам грузинской кухни, например сациви из курицы, рулетикам из баклажанов с орехами и гранатом, хачапури с сыром и зеленью, легким сыром типа брынзы.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

ARTWINE TSOLIKAURI ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН ЦОЛИКАУРИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия



цоликаури



Сбор урожая. Сортировка ягод. Бережное прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в стальных резервуарах.



Чистый соломенный цвет. Аромат раскрывается тонами ананаса, груши и айвы, оттенками цветов и сухих луговых трав с яркими минеральными нотами. Освежающий фруктово-минеральный вкус с шелковистой текстурой и волнующим послевкусием средней длины.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к легким закускам, типа джонджоли, морепродуктам, блюдам из рыбы, например к филе палтуса с нутом и цикорием, овощным рагу, твердым и мягким сырам.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

ARTWINE RQATSITELI QVEVRI ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



ркацители



Площадь виноградника: 20 га, зона производства Орташени (Болниси, Квемо Картли) на левом склоне реки Машавера.



Сбор урожая в конце сентября – начале октября. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование гроздей винограда в течение получаса с момента сбора. Ферментация суслу вместе с мезгой и гребнями с последующей мацерацией в течение 6 месяцев в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение суслу в другой квеври для последующей выдержки.



Янтарно-золотистый цвет с оранжевыми переливами. Аромат интригует оттенками печеной айвы, сушеного манго, карамелизованной белой черешни и пикантными нотками пряных специй. Пленительный, яркий, слегка вяжущий вкус с тонами белых сухофруктов, айвового джема и печеного яблока, с пикантной горчинкой в продолжительном волнующем послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к овощным салатам, блюдам из мяса домашней птицы, например тушке курицы, фаршированной рисом с шафраном, традиционным блюдам грузинской кухни, например лобио с грецким орехом и хмели-сунели, к аджапсандали, различным видам пхали, твердым сыром.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ARTWINE MANAVI ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН МАНАВИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



кахури мцване, ркацители



Автохтонный сорт винограда, выращен в микроне Манави.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали.



Светло-соломенный цвет с изумрудными переливами. Чарующий аромат завораживает тонами мякоти желтых слив, дыни, белого персика в обрамлении бодрящих цитрусовых нот. Сбалансированный, освежающий, округлый вкус с мягкой текстурой, бодрящей кислотностью зеленого яблока и приятным фруктовым послевкусием средней длины.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к легким зеленым салатам, морепродуктам, например креветкам запеченным на гриле, блюдам из рыбы, например к филе лосося со страчателлой и кус кусом из брокколи, равиоли из свеклы с маслом и шалфеем, хачапури с сыром и зеленью, твердым и мягким сыром.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

ARTWINE ROSE ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН РОЗЕ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ РОЗОВОЕ



Грузия, Кахетия



саперави, мускат



Виноград, выращен в районе Гурджаани.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали.



Насыщенный розовый цвет. Аромат привлекает оттенками свежей садовой клубники, красной смородины и нотками цукатов. Гармоничный, округлый вкус с прекрасным балансом кислотности, яркими ягодными тонами и освежающим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к легким закускам и салатам, например брускетте с парфе из куриной печени с маринованным сладким перцем и побегами гороха, тартару из лосося, блюдам из птицы, например запеченному цыпленку с душистыми травами, хачапури по-аджарски, сациви, овощам, приготовленным на гриле, твердым и мягким невыдержанным сырам.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ARTWINE SAPERAVI ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН САПЕРАВИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация.



Плотный рубиновый цвет с пурпурными бликами. Аромат с тонами темной черешни, граната и сливы, оттенками ежевичного джема и легкими сливочными нотками. Насыщенный яркий вкус со слегка вяжущими танинами, плотной текстурой, приятной кислотностью и долгим фруктово-ягодным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к горячим закускам, например запеченным шляпкам шампиньонов с сыром сулугуни, лобио из красной фасоли с грецким орехом и гранатом, мясным стейкам, густым супам, например чечевичному супу с копченостями или харчо, люля-кебабу, хачапури.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

ARTWINE SAPERAVI MUSCAT ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН САПЕРАВИ МУСКАТ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави, мускат



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали.



Интенсивный рубиновый цвет с пурпурными бликами. В аромате тона сливы, черешни и черной шелковицы в изящном сплетении с тонкими нотками пряных трав. Плотный округлый вкус с тонами темных ягод и фруктов, бархатистой текстурой и продолжительным сладостным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к холодным мясным закускам, жареному мясу, например бараньим ребрышкам BBQ, чахохбили из курицы, блюдам на основе мясного фарша, например долма, домашним пирогам, десертам, типа пахлавы.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л

ARTWINE SAPERAVI PREMIUM ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН САПЕРАВИ ПРЕМИУМ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави



Ручной сбор урожая. Терморегулируемая алкогольная ферментация в резервуарах из нержавеющей стали. Выдержка в течение не менее 6 месяцев в дубовых бочках.



Глубокий красно-рубиновый цвет. Роскошный аромат раскрывается тонами сочных темных фруктов и ягод с доминирующими тонами ежевики, черной шелковицы, вишни и чернослива. Плотный, округлый, слегка вяжущий вкус с хорошим балансом кислотности и мягким обволакивающим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным мясным салатам, например салату с пряной говядиной, свежими овощами и соусом зеленый чили, горячим закускам, типа баклажан с помидорами и кинзой под сырной корочкой, жареным бараньим ребрышкам, блюдам на основе мясного фарша, например хинкали с острым соусом, мясным рагу, овечьим сыром.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

ARTWINE KINDZMARAOULI ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН КИНДЗМАРАУЛИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия
Киндзмараули ЗГУ



саперави



Виноград выращен в микрозоне Киндзмараули Кварельского района.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали.



Насыщенный темно-рубиновый цвет. Аромат раскрывается яркими фруктовыми тонами сливы, черешни, ежевики и черной шелковицы. Гармоничный округлый вкус с мягкими танинами, бархатистой текстурой и обволакивающим сладостным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным салатам, например, куриному салату с тархуном, шпинатом и мацони, шашлыку, чахохбили из курицы, блюдам на основе мясного фарша, например домашним тефтелям, томленным в томатном соусе с мятой, пирогам, различным десертам, например вишневому тарту с миндальной корочкой.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л

ARTWINE KHVANCHKARA ASKANELI BROTHERS АРТВАЙН ХВАНЧКАРА БРАТЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Рача
Хванчкара ЗГУ



александроули, муджуретули



Виноград выращен в микрозоне Хванчкара Амбролаурского района региона Рача.



Сбор урожая. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали.



Интенсивный рубиновый цвет с фиолетовыми бликами. Аромат завораживает палитрой оттенков ягод ежевики, малины и земляники, раскрываясь тонами жареного миндаля, карамели, сухофруктов и тонкими цветочными нюансами. Плотный, округлый, слегка вяжущий вкус с хорошим балансом кислотности и мягким обволакивающим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным мясным салатам, например салату с пряной говядиной, свежими овощами и соусом зеленый чили, горячим закускам, типа баклажан с помидорами и кинзой под сырной корочкой, жареным бараньим ребрышкам, блюдам на основе мясного фарша, например хинкали с острым соусом, овощным рагу, овечьим сыром.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л

ASKANELI BROTHERS

ALASANI VALLEY ASKANELI BROTHERS АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ



Грузия



ркацители, тетра, цоликаури и другие белые сорта



Место производства: районы Восточной и Западной Грузии.



Сбор урожая. Сортировка ягод. Гребнеотделение. Бережное прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в стальных резервуарах в течение 8-10 дней.



Чистый соломенный цвет. Аромат с тонами душистых желтых яблок и груш, садовых цветов и нежных цитрусовых оттенков. Во вкусе легкое, округлое с мягкой обволакивающей текстурой и ярким фруктовым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к пряным зеленым салатам, блюдам из рыбы, например белой треске с пюре из сельдерея и мидиями, белому мясу, грушевому тарту с рикоттой, фруктовым десертам, мягким сырам.



Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,75

Сахар: 30-45 г/л

ALASANI VALLEY ASKANELI BROTHERS АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия



саперави, александрюли, муджуретули, оджалеши и другие красные сорта



Место производства: районы Восточной и Западной Грузии.



Сбор урожая. Сортировка ягод. Гребнеотделение. Бережное прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в стальных резервуарах в течение 8-10 дней.



Насыщенный красно-рубиновый цвет. Мощный фруктовый аромат с тонами вишни, сливы, чернослива и черной смородины с прозрачным шлейфом оттенков пряных специй. Яркий, гармоничный вкус с плотной текстурой, хорошим балансом, легкими терпкими нюансами и мягким фруктовым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к теплым салатам, ростбифу с черной смородиной и черносливом, красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам на основе мясного фарша, например долма и хинкали, хачапури по-аджарски, овечьим сырам.



Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,75

Сахар: 30-45 г/л

ASKANELI BROTHERS

TSINANDALI ASKANELI BROTHERS ЦИНАНДАЛИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия
Цинандали ЗГУ
ркацители, мцване



Зона производства: микрizona Цинандали Телавского района.

Ручной сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали в течение 8-12 дней при температуре +13°C...+16°C. Выдержка в дубовых бочках (старые и новые) в течение 12 месяцев.



Золотисто-соломенный цвет. Аромат раскрывается тонами тропических фруктов, оттенками груши, желтой черешни и свежей айвы и оставляет прозрачный шлейф жаренных лесных орехов. Элегантный вкус с освежающей кислотностью, хорошей структурой и мягким фруктовым послевкусием с пикантной горчинкой в финале.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к салатам из овощей и зелени, морепродуктам, сырным пхали в перце с виноградом внутри, блюдам из рыбы, традиционным блюдам грузинской кухни, например лобио из красной фасоли с грецким орехом, гранатом и хмели-сунели, к аджапсандали, твердыми мягким сыром.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

MUKUZANI ASKANELI BROTHERS МУКУЗАНИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия
Мукузани ЗГУ
саперави



Зона производства: микрizona Мукузани Гурджаанского района.

Ручной сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали в течение 8-12 дней при температуре +13°C...+16°C. Выдержка в дубовых бочках (старые и новые) в течение не менее 12 месяцев.



Насыщенный темно-рубиновый цвет. Аромат атакует тонами сливы, черешни, черной шелковицы и ежевики, раскрываясь проявляет ноты фиалки, специй и темного шоколада. Упругий плотный вкус со слегка вяжущими танинами, яркими тонами темных фруктов, живой кислотностью и долгим обволакивающим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к холодным мясным закускам, блюдам на основе красного мяса, например телятине по-батумски, запеченной с чабрецом, шашлыку, хачапури с сыром и грибами, твердым и мягким сыром.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

SAPERAVI ASKANELI BROTHERS САПЕРАВИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали в течение 8-12 дней при температуре +25°C...+28°C.



Глубокий красно-рубиновый цвет с пурпурными переливами. Волнующий аромат с тонами темных фруктов и ягод, оттенками специй и нотками фиалки. Во вкусе мощное, сбалансированное, с тонами спелой черешни и черной шелковицы, мягкое бархатистое послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к холодным мясным закускам, блюдам из дичи, домашней запеченной буженине, традиционным блюдам грузинской кухни, например толме из баранины с мацони, чахани, томленному с перцем и картофелем, голени индейки, запеченной с мёдом и аджикой, твердым сыром.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

AKHASHENI ASKANELI BROTHERS АХАШЕНИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



Ахашени ЗГУ



Зона производства: микрорайон Ахашени Гурджаанского района.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали в течение 8-12 дней при температуре +25°C...+28°C.



Насыщенный темно-гранатовый цвет. Сложный аромат встречает волной оттенков спелых темных ягод и фруктов, прозрачными оттенками темного шоколада и пряностей. Гармоничный округлый вкус с плотной текстурой, мягкими танинами и глубоким обволакивающим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к холодным мясным закускам, например куриному рулету с абрикосами, отварному говяжьему языку, шашлыку, густым мясным супам, классическим грузинским хинкали, закрытым пирогам, люля-кебабу, хачапури.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л

ASKANELI BROTHERS

KINDZMARAUli ASKANELI BROTHERS КИНДЗМАРАУЛИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия
Киндзмараули ЗГУ



саперави

Виноград выращен в микронеоне Киндзмараули Кварельского района.

Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали.



Насыщенный темно-рубиновый цвет. Аромат раскрывается яркими фруктовыми тонами сливы, черешни, ежевики и черной шелковицы. Гармоничный округлый вкус с мягкими танинами, бархатистой текстурой и обволакивающим сладостным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным салатам, например, куриному салату с тархуном, шпинатом и мацони, шашлыку, чахохбили из курицы, блюдам на основе мясного фарша, например домашним тефтелям, томленным в томатном соусе с мятой, пирогам, различным десертам, например вишневому тарту с миндальной корочкой.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л

KHVANCHKARA ASKANELI BROTHERS ХВАНЧКАРА БРАТЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Рача
Хванчкара ЗГУ



александроули, муджуретули

Виноград выращен в микронеоне Хванчкара Амбролаурского района региона Рача.

Сбор урожая. Терморегулируемая алкогольная ферментация в резервуарах из нержавеющей стали.



Интенсивный темно-гранатовый цвет с фиолетовыми оттенками. Роскошный аромат завораживает палитрой оттенков ягод ежевики, малины и земляники, раскрываясь тонами жареного миндаля, карамели, сухофруктов и тонкими цветочными нюансами. Плотный, округлый, слегка вяжущий вкус с хорошим балансом кислотности и мягким обволакивающим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным мясным салатам, например салату с пряной говядиной, свежими овощами и соусом зеленый чили, горячим закускам, типа баклажан с помидорами и кинзой под сырной корочкой, жареным бараньим ребрышкам, блюдам на основе мясного фарша, например хинкали с острым соусом, овощным рагу, овечьим сыром.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л

ASKANELI BROTHERS

KISI ASKANELI BROTHERS **КИСИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ** СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



киси



Зона производства Кварели.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Блестящий бледно-соломенный цвет. Легкий аромат с оттенками айвы и желтых цитрусовых. Вкус атакует сочной свежестью, оттенками лимонов и молодой травы, дополняемых хорошей структурой и яркой минеральностью в сбалансированном послевкусии средней длины.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким сырам, зеленым салатам, блюдам из морепродуктов, к пхали из свежей зелени, холодной рыбе в маринаде из кинзы.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

КНІКНVI ASKANELI BROTHERS **ХИХВИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ** СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



хихви



Зона производства Кварели.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Бледно-соломенный цвет. Утонченный аромат с оттенками желтых груш и яблок. Нежный освежающий вкус с оттенками садовых груш и струящейся текстурой в легком сочном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким сырам со сладким вкусом, теплым салатам, основным блюдам из белой рыбы и белого мяса с добавлением ароматных трав и пряностей, например к чахохбили из цыпленка или запеченному карпу с тархуном.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

TSOLIKAURI ASKANELI BROTHERS ЦОЛИКАУРИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



цоликаури



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Блестящий желто-соломенный цвет. Яркий аромат с оттенками спелых ананасов, айвы и белых цветов. Во вкусе раскрывается оттенками садовых цветов, дополняемых ментоловой свежестью и нежной шелковистой текстурой в легком финале.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким соленым сырам, зеленым салатам, основным блюдам из овощей, белой рыбы и белого мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к печеным баклажанам с орехами и шафраном, сациви из курицы с грецкими орехами и анисом.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

CHKHAVERI ASKANELI BROTHERS ЧХАВЕРИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



чхавери



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Золотисто-соломенный цвет. Пряный аромат с оттенками айвы и жимолости. Во вкусе атакует пряными оттенками белого перца и свежей айвы, дополняемыми покалывающей минеральностью и хорошей структурой в продолжительном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким соленым сырам, зеленым салатам, основным блюдам из овощей, белой рыбы, белого или розового мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к лобио с айвой и орехами, рагу из ягненка с чесноком и кинзой.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

RKATSITELI QVEVRI ASKANELI BROTHERS **РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ** СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



ркацители



Площадь виноградника: 20 га, зона производства Орташени (Болниси, Квемо Картли) на левом склоне реки Машавера.



Сбор урожая в конце сентября – начале октября. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение сула в другой квеври для последующей выдержки в течение 6 месяцев.



Золотистый цвет с янтарными переливами. Яркий фруктовый аромат, с характерными оттенками айвы и печеного яблока. Гармоничный бархатистый вкус с хорошим балансом кислотности и приятной пикантной ноткой в послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к блюдам из жирной речной рыбы, цыпленку-табака, сациви, различного рода хачапури и шотис пури в сочетании с пряными овощными соусами и закусками.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

MANAVI ASKANELI BROTHERS **МАНАВИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ** СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия
Манави ЗГУ



кахури мцване, ркацители



Зона производства в микронеоне Манави.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Блестящий светло-соломенный цвет, с оттенком зеленой травы. Тонкий аромат из оттенков свежих фруктов и цитрусовых. Элегантный вкус повторяет узнаваемые сортовые оттенки аромата, хорошая структура и безупречный баланс. Свежее продолжительное послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к легким мягким сырам без выдержки, зеленым салатам, блюдам из морепродуктов и белой рыбы.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

ASKANELI BROTHERS

SAPERAVI PREMIUM ASKANELI BROTHERS САПЕРАВИ ПРЕМИУМ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация. Выдержка в дубовых бочках не менее 6 месяцев.



Темный гранатовый цвет. Насыщенный аромат раскрывается оттенками спелой сливы и лесных ягод, дополняемыми легкими ванильными нотами. Вкус мощный, гармоничный, с бархатистыми танинами и длительным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к блюдам из тушеного красного мяса, типа чанахи, баранине или говядине, приготовленной на гриле, острому лобио с гранатом.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

SAPERAVI MUSCAT ASKANELI BROTHERS САПЕРАВИ МУСКАТ БРАТЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави, мускат



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация. Выдержка в дубовых бочках не менее 6 месяцев.



Плотный рубиновый цвет с пурпурными бликами. Аромат с тонами темной черешни, граната и сливы, раскрывающийся оттенками ежевичного джема, полевых цветов, кураги и розового варенья. Насыщенный яркий вкус с бархатистыми танинами, плотной текстурой, приятной кислотностью и долгим фруктово-ягодным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к блюдам из красного мяса-гриль, в особенности к баранине, твердым острыми сырам, густым мясным супам, например чечевичному супу с копченостями, харчо, люля-кебабу, хачапури.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л

ASKANELI BROTHERS

KINDZMARAU LI ASKAN ELI BROTHERS **КИНДЗМАРАУЛИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ** **ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ**



Грузия, Кахетия
Киндзмараули ЗГУ



саперави



Виноград, выращен в Кварельском микрорайоне.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Глубокий рубиновый цвет. Аромат раскрывается яркими фруктовыми тонами сливы, черешни, ежевики и черной шелковицы. Гармоничный округлый вкус с мягкими танинами, бархатистой текстурой и обволакивающим сладостным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным салатам, например, куриному салату с тархуном, шпинатом и мацони, шашлыку, чахохбили из курицы, блюдам на основе мясного фарша, например домашним тефтелям, томленным в томатном соусе с мятой, пирогам, различным десертам, например вишневому тарту с миндальной корочкой.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

Сахар: 30-45 г/л

ASKANELI BROTHERS

GRAND RESERVE RKATSITELI MTSVANE ASKANELI BROTHERS ГРАНД РЕЗЕРВ РКАЦИТЕЛИ МЦВАНЕ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



ркацители, мцване



Зона производства на Западе Грузии. Микроклиматическая зона Санавардо.



Сбор урожая. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение сула в другой квеври для последующей выдержки в течение не менее 6 месяцев.



Золотистый цвет с янтарными переливами. Аромат завораживает нотами спелой сочной айвы, меда акации и пряных оттенков ванили. Обволакивающее плотное во вкусе, с оттенками томленной груши, печеного яблока и смеси пряных оттенков специй. Мягкое фруктовое послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к выдержанным овечьим сырам, традиционным блюдам грузинской кухни, например хинкали с мясом домашней птицы и тыквой, пряному сациви, лобио. Станет отличным сопровождением к различным видам хачапури.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 2,7 г/л

GRAND RESERVE SAPERAVI ASKANELI BROTHERS ГРАНД РЕЗЕРВ САПЕРАВИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение сула в другой квеври для последующей выдержки в течение не менее 6 месяцев.



Плотный пурпурно-гранатовый цвет. Интенсивный аромат раскрывается волной фруктово-пряных оттенков, нотами черной смородины и ежевичного джема с оттенками черного перца и сафьяна. Плотный обволакивающий вкус с тонами темных фруктов и ягод, хорошей структурой и длительным бархатистым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к твердым и полутвердым пикантным сырам, традиционным мясным блюдам грузинской кухни, например бухламе с баклажанами, томленной говядине со стручковой фасолью, чанахи из баранины, чахохбили из курицы с помидорами.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 3,2 г/л

ASKANELI BROTHERS

DORA RKATSITELI QVEVRI ASKANELI BROTHERS ДОРА РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Квемо-Картли, Болниси



ркацители



Площадь виноградника: 20 га, зона производства Орташени (Болниси, Квемо Картли) на левом склоне реки Машавера.



Сбор урожая в конце сентября – начале октября. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение суслу в другой квеври для последующей выдержки в течение 6 месяцев.



Золотисто-янтарный цвет. Сложный аромат с оттенками печеной айвы, яблочного джема и цветущей мимозы. Во вкусе обволакивает плотной текстурой с оттенками белого и душистого перцев, дополняемыми легкими заигрывающими танинами и хорошей упругостью в продолжительном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к полумягким соленым сырам, зеленым салатам, основным блюдам из овощей, белой рыбы, белого или розового мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к индейке, запеченной с чесноком и специями, классическим хинкали.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

(2017) Decanter Asia wine Awards: Silver

DORA SAPERAVI QVEVRI ASKANELI BROTHERS ДОРА САПЕРАВИ КВЕВРИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Квемо-Картли, Болниси



саперави



Площадь виноградника: 10 га, зона производства в районе села Хати (Болниси, Квемо Картли) на левом склоне реки Машавера на высоте 580-650 метров над уровнем моря.



Сбор урожая в конце сентября – начале октября. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение суслу в другой квеври для последующей выдержки в течение 6 месяцев.



Пурпурно-гранатовый цвет. Пряный мощный аромат с оттенками черных слив, ежевики, табака и розмарина. Мощный сочный вкус с нотами пряных трав и черных ягод, дополняемыми плотной структурой и бархатистой текстурой сложных танинов в интригующем послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к твердым и полутвердым пикантным сырам, основным блюдам из красного мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к каре ягненка на углях, ароматным люля-кебабам.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

(2017) Asia Wine & Spirits Awards: Gold
(2017) Decanter Asia wine Awards: Silver
(2018) International Wine Challenge: Silver