



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое белое "РИСЛИНГ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2016
Collection dry white wine "RIESLING. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" 2016

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные вина «Шато Тамань Резерв» - премиальная серия, созданная из винограда, выращенного на плодородных землях Таманского полуострова, расположенных в уникальных климатических условиях. Помимо основной выдержки, коллекция проходит дополнительное созревание в бутылках не менее трёх лет в специальной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно, начиная с марта 2008 года, виноделами отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию, достойные стать частью уникальной коллекции винодельни.

Рислинг - особенный сорт винограда, который обладает своим собственным стилем, при этом раскрывая самобытность местности, в которой был произведен. Чтобы описать характер Рислинга, можно взять за основу два определения: свежесть и сладость. Высокая кислотность придаёт характерную свежесть, она же создаёт баланс между сладостью и свежестью, и даже при самом высоком содержании сахара вина не становятся приторными.

Для производства коллекционного сухого белого вина «Рислинг. Шато Тамань Резерв» 2016 используется отборный виноград, выращенный и собранный на участке лоз возрастом 9-12 лет. По технологии, разработанной командой виноделов «Кубань-Вино», 72% ассамбляжа отправляется в емкости из нержавеющей стали, а 28% на выдержку в дубовые бочки, пройдя первичную ферментацию. Далее следует дополнительная выдержка в бутылке не менее трёх лет для полного раскрытия органолептики.

Цвет в бокале от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного. В развитом аромате преобладает фруктовая сердцевина с минеральным оттенком, сбалансированная благородным дубом, характеризующим тона выдержки. Вкус гармонирует с букетом, выделяясь тонами лайма, яблок и ванильных нот. Свои лучшие качества Рислинг проявит в паре с рыбными блюдами под соусами, морепродуктами, ракообразными. Рекомендуется подавать, охладив до 12-14°C.

Collection wines "Chateau Tamagne Reserve" - a premium series created from grapes grown on the fertile lands of the Taman Peninsula, located in unique climatic conditions. In addition to the main aging, the collection undergoes additional aging in bottles for at least three years in a special wine cellar, acquiring the most complex structure, developing its aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, starting from March 2008, winemakers select the best wines that have the potential for further development, worthy of becoming part of the unique collection of the winery.

Riesling is a special grape variety that has its own style, while revealing the identity of the area in which it was produced. To describe the character of Riesling, two definitions can be taken as a basis: freshness and sweetness. High acidity gives a characteristic freshness, it also creates a balance between sweetness and freshness, and even with the highest sugar content, wines do not become cloying.

For the production of collection dry white wine "Riesling. Chateau Tamagne Reserve" we use selected grapes grown and harvested from vines of 9-12 years. According to the technology developed by the Kuban-Vino team of winemakers, 72% of the blend is sent to stainless steel tanks, and 28% is aged in oak barrels after primary fermentation. An additional aging in the bottle for at least three years to fully reveal the organoleptics follows this.

The color in the glass ranges from light straw with a greenish tint to straw. The developed aroma is dominated by a fruity core with a mineral tinge, balanced by noble oak, which characterizes the tones of aging. The taste harmonizes with the bouquet, highlighting tones of lime, apples and vanilla notes. Riesling will show its best qualities paired with fish dishes with sauces, seafood, crustaceans. It is recommended to serve precooled to 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина/ Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в личную винотеку, в коллекцию/ Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "superpremium"/ Russian drinks of "superpremium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский Riesling Rhine
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур, механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	111,1 111,1
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	9-12 9-12
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в стали и новом дубе, выдержка на дрожжевом осадке 10 месяцев Fermentation in steel and new oak, aging on yeast lees for 10 months
ВЫДЕРЖКА AGING	Ассамбляж 72% без дуба, 28% в дубе, в бутылке 48 месяцев Assemblage 72% without oak, 28% in oak, bottle aging for 48 months



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм ³ 6,0±1,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,0 ккал 74,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw with a greenish tinge to straw
АРОМАТ BOUQUET	Свежие фруктовые ноты с минеральным оттенком, гармонично сочетающиеся с благородным дубом Fresh fruity notes with a mineral undertone, harmoniously combined with noble oak
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом, без посторонних оттенков Full, in harmony with the bouquet, without extraneous shades
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru

Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,564 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,6 см ; h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254846

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254843

Код АП: 406

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
10