



**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое
«РИСЛИНГ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged white dry "Riesling. Chateau Tamagne Reserve"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

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. Рислинг рейнский, собранный на виноградниках Таманского полуострова, наделяет вино красивым соломенным цветом и ярким ароматом. Изюминка этого вина – необыкновенный вкусовой баланс между «фирменной» кислинкой и естественной сладостью вкуса. Легкое, освежающее вино. Изготовлено по классической технологии для белых вин и выдержано в дубовых бочках не менее 12 месяцев. Придаст особое звучание горячим рыбным блюдам и коктейлям из морепродуктов. Сочетается с блюдами из белого мяса и потрохов.

Riesling is a special grape variety that has its own style, while revealing the identity of the area in which it is produced. To describe the nature 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. Riesling Rhine, collected in the vineyards of the Taman Peninsula, gives the wine a beautiful straw color and bright aroma. The highlight of this wine is an extraordinary taste balance between the "signature" sourness and the natural sweetness of taste. It is light, refreshing wine. Made according to the classical technology for white wines and aged in oak barrels for at least 12 months. It will give a special sound to hot fish dishes and seafood cocktails. It goes well with white meat and offal dishes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years old with an income of average and above
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин/ Family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум"/ Russian aged wines of "premium" class

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «РИСЛИНГ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged white dry "Riesling. Chateau Tamagne Reserve"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Рислинг рейнский Riesling Rhine
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября The end of September - the beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-85 ц/га 80-85 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой суслу на мезге в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда сорта Рислинг. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C Infusion of mash in the pulp in presses with pre-cooling grape pulp variety Riesling. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев, в том числе в дубовой таре. Условия выдержки 14-16°C 12 months, including in oak tare. Conditions of aging 14-16°C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 % об. 11,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,3 ккал 71,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light-straw with a greenish shade to that of a straw
АРОМАТ BOUQUET	Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с благородным деревом
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом Full, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.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/
Barcode on unit of production:
4630037250633

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250630

Код АП: 405

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

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