

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» коллекционное сухое белое «Высокий берег Рислинг. Зеленая серия» Russian wine with protected geographical indication «Kuban», collectible dry white «Vysokiy Bereg Riesling. Green Series.»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционная «Зелёная серия» от бренда «Высокий Берег» создана как дань уважения одному из известнейших европейских сортов – Рислингу. В терруаре Кубани он обретает особенное звучание: сохраняет свой колкий характер, но вместе с тем отражает силу южного солнца, свежесть морских бризов и мастерство российских виноделов.

«Высокий берег. Рислинг. Зеленая серия» – коллекционное сухое белое вино урожая 2018 года, в котором свежесть сорта соприкасается с благородной глубиной выдержки. Часть вина выдержана на тонком дрожжевом осадке в контакте с альтернативным дубом, а другая – не менее 12 месяцев в дубовой бочке. Кулаж стал выражением стиля, где точность технологии встречается с утонченным мастерством винодела. Созданное ограниченным тиражом, вино предназначено для ценителей, которые ценят не только вкус, но и историю: оно уместно как статусный подарок, как достойное дополнение к деловому ужину или как изысканный экспонат в личной коллекции.

Цвет вина варьируется от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до глубокого золотистого, обещающего зрелость и элегантность. Аромат – развитый, с классическими сортовыми акцентами цитрусов, яблока и белых цветов, дополненными древесными нюансами выдержки. Во вкусе – гармония свежести и полноты, плавное развитие и долгое минеральное послевкусие с медовыми акцентами. Вино раскрывается при 8-10 °С в дуэте с устрицами, морским гребешком, рыбой на гриле, мясом перепела, а также с мягкими выдержанными сырами, становясь акцентом гастроужина или камерной дегустации.

The “Green Series” Collection from the Vysokiy Bereg brand was created as a tribute to one of the most renowned European grape varieties – Riesling. In the Kuban terroir, it acquires a special character: it maintains its crisp nature while reflecting the power of the southern sun, the freshness of sea breeze, and the craftsmanship of Russian winemakers.

“Vysokiy Bereg. Riesling. Green Series” is a collectible dry white wine from the 2018 vintage, where the varietal freshness meets the noble depth of aging. Part of the wine was aged on fine yeast lees in contact with alternative oak, while another part was aged for at least 12 months in oak barrels. The blend has become an expression of style, where technological precision meets the refined craftsmanship of the winemaker. Created in a limited edition, this wine is intended for connoisseurs who appreciate not only taste but also history: it is appropriate as a status gift, a worthy addition to a business dinner, or an exquisite exhibit in a personal collection.

The wine’s color varies from light straw with a greenish tinge to deep golden, promising maturity and elegance. The aroma is well-developed, with classic varietal accents of citrus, apple, and white flowers, complemented by woody notes from aging. The taste offers a harmony of freshness and fullness, with a smooth development, and a long mineral aftertaste with honey accents. The bouquet fully reveals when the wine is served at 8-10 °C and paired with oysters, scallops, grilled fish, or quail, as well as soft aged cheeses, becoming the highlight of a gourmet dinner or intimate tasting.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Женщины и мужчины от 35 лет с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы, консервативны. Выступают в поддержку российских производителей. Увлечены вином и хорошо в нем разбираются, ценят историю, терруар, мастерство винодела. Для которых важно не просто дорогое вино, а вино с историей и характером / Women and men over the age of 35 with above-average incomes, well educated and conservative. Buyers who tend to support Russian producers. They are passionate about wine and understand it well, appreciating history, terroir, and the winemaker’s skill. Our buyers appreciate not just expensive wine, but wine with history and character.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом. Деловой презент, подарок, в личную винотеку или коллекцию / A rare offering for discerning palates, available in a limited run. A gift for a business partner, a cherished present, or an addition to a personal wine cellar or collection.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Значимые личные события (юбилеи, дни рождения, годовщина свадьбы, рождение ребенка, успешное завершение большого проекта и т.д.), специальные гастрономические мероприятия (гастроужин, винный ужин или дегустация в кругу ценителей), важные деловые события (подписание крупного контракта, прием важных партнеров или клиентов) / Significant personal events (anniversaries, birthdays, wedding anniversary, birth of a child, successful completion of an important project, etc.), special gastronomic events (gourmet dinner, wine dinner or tasting with other connoisseurs), important business events (signing of a major contract, reception of important partners or clients).

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Премиум / Premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» коллекционное сухое белое «Высокий берег Рислинг. Зеленая серия»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban», collectible dry white «Vysokiy Bereg Riesling. Green Series.»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский Rhine Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	88,01 ц/га 88,01 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are harvested at a sugar content of 19-21%. They are pressed gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation is then carried out using a pure yeast culture in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, the wine is racked and further protected.

ВЫДЕРЖКА	Часть объема выдерживают в емкости из нержавеющей стали на тонком дрожжевом осадке в контакте с альтернативным дубом. Другую часть объема выдерживают в дубовой таре не менее 12 месяцев. По итогу выдержки проводят купажирование двух объемов. Part of the volume is aged in stainless steel tanks on fine yeast lees in contact with alternative oak. The other part of the volume is aged in oak barrels for at least 12 months. After aging, the two volumes are blended together.
----------	--

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л ≤ 4.0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/л 6-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	67,6 ккал 67,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного с золотистым оттенком From light straw with a greenish tinge to straw with a golden hue
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, сочетающий сортовые особенности и тона выдержки, дополненные древесными нотами Well-developed, combining varietal characteristics and aging tones, complemented by woody notes
ВКУС TASTE	Умеренно свежий, полный, с долгим развивающимся послевкусием Moderately fresh, full-bodied, with a long, evolving aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °C 8-10 °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 / 1,308 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,7 cm / h 33,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522869

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522866

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20