



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Напиток винный «ТРАМИНЕР ДЕСЕРТНЫЙ  
ВЫДЕРЖАННЫЙ. Гранд Десерт. Шато Тамань  
Резерв»

Fortified aged wine "Traminer. Grand Dessert.  
Chateau Tamagne Reserve"

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Винные напитки «Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» - идеальный десерт, который можно подавать как самостоятельно, так и в сопровождении фруктов, кондитерских изделий, мороженого. Сочетание выдержанных напитков с фуа-гра (утиная печень) гурманы ценят за изысканную смесь жирного и сладкого, с легкими кислыми нотками. Напиток винный «Траминер десертный выдержанный» произведен из винограда сорта Траминер розовый. Это старинный австрийский технический сорт винограда, который хорошо себя показывает и на территории Краснодарского края. Известен своей «многофункциональностью»: виноделы производят из него высококачественные сухие и десертные вина, шампанские виноматериалы и сок. Цвет винного напитка от светло-золотистого до янтарного с золотистым оттенком. Аромат чистый, с тонами лепестков чайной розы. Вкус полный, гармоничный, насыщенный с медовыми тонами и ярко выраженной десертной доминантой. Напиток винный «Траминер десертный выдержанный» подойдет к сырам, фруктам, ягодам и различным десертам (тортам, бисквитам, мороженому).

Fortified wine "Grand Dessert. Chateau Taman Reserve " is an ideal dessert, which can be served both independently and accompanied by fruits, confectionery, ice cream. The combination of aged drinks with foie gras (duck liver) is appreciated by gourmets for a refined mixture of fatty and sweet, with slight acidic notes.

Fortified wine "Traminer" made from grapes variety Traminer Rose. It is an ancient Austrian technical grape variety, which well behaved in Krasnodar Region. It is known for his "versatility": winemakers produce out of it high-quality dry and sweet wines, sparkling wine and juice. The color of the wine varies from light golden to amber with a golden hue. The bouquet is clean with tones of tea rose petals. The taste is full, harmonious, with rich honey tones and pronounced dessert dominant. Fortified wine "Traminer dessert sustained" approach to cheeses, fruits, berries, and various desserts (cakes, biscuits, ice cream).

#### НАГРАДЫ / AWARDS:

AWC Vienna, Vienna, Austria 2014 - Серебряная медаль  
Decanter World Wine Awards,  
London, United Kingdom, 2014 - Диплом  
International Wine Challenge,  
United Kingdom, 2014 - Диплом

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское вино класса "low-premium"

Напиток винный «ТРАМИНЕР ДЕСЕРТНЫЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ.  
Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»  
Fortified aged wine "Traminer. Grand Dessert. Chateau Tamagne  
Reserve"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Траминер розовый Traminer Rose
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	ручной manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Кордонная формировка Cordon grapevines system
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая - третья декада сентября Second - third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Охлаждение мезги. Настаивание суслу на мезге. Подбравивание суслу до накопления спирта естественного брожения 2,0 % об., внесение спирта этилового ректифицированного для остановки брожения и корректировки кондиций Cooling of pulp. The infusion of must on pulp. Fermentation of the wort before accumulation of natural fermentation alcohol 2.0% by volume, introduction of rectified ethyl alcohol for stopping fermentation and adjusting the condition
ВЫДЕРЖКА AGING	не менее 18 месяцев not less than 18 month

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм <sup>3</sup> 160 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм <sup>3</sup> 4-6 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,5 ккал (672 кДж) 160,5 kcal (672 KJ)
ЦВЕТ COLOUR	От светло-золотистого до янтарного с золотистым оттенком From light golden to amber with a golden hue
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, с тонами лепестков чайной розы Pure, with tones of petals of a tea rose
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, насыщенный с медовыми тонами и ярко выраженной десертной доминантой. Full, harmonious, rich with honey tones and pronounced dessert dominant.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16 °C 10-16 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru  
353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2. Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru  /kubanvino1956  /chateautamagnerussie

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST: Напиток  
винный «Траминер десертный выдержанный.  
Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»  
Fortified aged wine "Traminer. Grand Dessert.  
Chateau Tamagne Reserve"



Доступный объем/Available volume:  
0,5L / 1,13 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 6,7 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062868393

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062868390

Код АП: 462

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
104

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
26