

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»  
сухое белое «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР»  
Russian wine with protected geographical indication "Kuban" white dry  
"VISOKIY BEREG. GRUNER VELTLINER"

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники нашего винного холдинга. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изящную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных сортов винограда, винодельческих традиций и статуса компании. Использование уникальных технологий производства (ферментация в дубе белых вин, использование кратковременной выдержки в дубе красных вин и производство розового вина из красного сорта по оригинальной технологии) делает линейку «Высокий Берег» интересной для экспертов и потребителей. Российские игристые вина «Высокий Берег» произведены по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения. Коллекция сертифицирована по критериям экологичности в ООО «Тест-С.-Петербург».

Вино изготовлено из винограда Грюнер Таманский (возраст лоз 15 лет), собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». Самый важный виноградный сорт в Австрии, Грюнер Вельтлинер достиг мировой узнаваемости и популярности в конце прошлого века. Это высокоурожайный сорт и потому требует ограничения урожайности, в таких условиях позволяет создавать вина высокого качества. Вино из этого сорта винограда обладает легким свежим вкусом. Цвет вина от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного, аромат минерально-фруктовый, с легкими пряными нотами. Лучшим гастрономическим сочетанием с вином «Высокий берег. Грюнер Вельтлинер» будут морепродукты, блюда из птицы, семга в икорном соусе, лазанья с грибами и сыром. Температура подачи 10-12°C.

The series "Visokiy Bereg" named after a famous place in Anapa city, near which the vineyards of our wine holding are located. Wines "Visokiy Bereg" are made of famous European grape varieties, wines are distinguished by high gastronomy, pure aromas and flavors. The task was to create an "elegant classics", emphasizing a harmonious combination of exquisite grape varieties, winemaking traditions and company status. Use of unique production technologies (fermentation in the oak of white wines, the use of short-term aging in oak for red wines and the production of rose wine from the red variety according to the original technology) makes "Visokiy Bereg" interesting for experts and consumers. Russian sparkling wines "Visokiy Bereg" produced using the technology of secondary fermentation in a tank with aging on yeast sediment for at least 6 months after the end of fermentation. Wines certified according to the criteria of ecological compatibility by Test-S.-Petersburg.

The wine is made from the Grüner Tamansky grapes (age of vines - 15 years), harvested in the vineyards of the agro firm "Yuzhnaya". The most known grape variety in Austria, Grüner Veltliner reached world recognition and popularity at the end of the last century. This is a high-yielding variety and therefore requires a yield limitation, in such conditions it allows the creation of high-quality wines. The wine from this grape has a light fresh taste. The color of the wine is from light straw with a greenish tint to straw, the aroma is mineral-fruity, with light spicy notes. The best gastronomic combination with the wine "Visokiy Bereg. Grüner Veltliner" will be seafood, dishes from a fowl, salmon in a caviar sauce, lasagna with mushrooms and cheese. The serving temperature is 10-12°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком  
средним и выше, интересующиеся вином /  
Men and women 30-50 years old, with income  
average and above, interested in wine

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественные вина по достойной  
цене для гастрономического сопровождения /  
To buy quality wines at a decent price  
for gastronomic accompaniment

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

На семейном ужине, в компании друзей /  
Meeting with friends, family dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Вина ценового сегмента «low-premium» /  
Russian low-premium class wine

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое  
«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР»

Russian wine with protected geographical indication "Kuban" white dry  
"VISOKIY BEREG. GRUNER VELTLINER"

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Грюнер Таманский
VARIETAL	Grüner Tamansky
СПОСОБ ПОСАДКИ	Ручной
METHOD OF PLANTATION	Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	На формировке спиральный кордон
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
METHOD FOR HARVESTING	Manual
ПЕРИОД СБОРА	Середина сентября - конец сентября
HARVEST PERIOD	Middle-end of September
УРОЖАЙНОСТЬ	80 ц/га
YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	15 лет
AVARAGE AGE OF VINES	15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Настой в винификаторах Эврика с предварительным охлаждением мезги. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C, в том числе частично в дубовой бочке.
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки
AGING	No aging

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11-13 % об.
ALCOHOL	11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	менее 6 г/дм3
RESIDUAL SUGAR	less than 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ	5-7 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ	77,6 ккал
CALORICITY	77,6 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
COLOUR	From light-straw with a greenish shade to straw
АРОМАТ	Минерально-фруктовый с легкими пряными нотами
BOUQUET	Mineral-fruity with light spicy notes
ВКУС	Свежий, гармоничный
TASTE	Fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	10-12°C
SERVING TEMPERATURE	10-12°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](http://www.kuban-vino.ru) [vysokiyberegwine.ru](http://vysokiyberegwine.ru)



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062863916

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062863913

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
18