



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое белое «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged dry white «Muller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном тираже и дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочками, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и различных мест произрастания. В каждом вине воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется отборный виноград, выращенный и собранный на лучших участках виноградников Таманского полуострова Краснодарского края.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое белое «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв» урожая 2022 года изготовлено из одноименного сорта винограда нормандского происхождения, успешно привитого и выращенного на Таманском полуострове. Ранее полагалось, что сорт был создан после скрещивания Рислинга и Сильванера, однако последние исследования ДНК показывают, что родителями являются некоторые французские сорта.

Лимитированное вино «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв» выдержано в бочке из акации на протяжении 16 месяцев. Цвет вина в бокале светло-соломенный с красивым кристаллическим блеском. В аромате мягко переплетены тона шелковицы и зеленого крыжовника, дополненные минеральными нотами. Вкус демонстрирует освежающую кислотность, которая дарит вину лёгкий характер и гармонию с букетом. В качестве гастрономической пары к сухому белому «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв» прекрасно подходят морепродукты, паста с креветками, морская рыба на гриле с овощами, а также лазанья с грибами и сыром. Рекомендуемая температура подачи 12-14 °С.

Series of wines «Chateau Tamagne Reserve» in a limited edition and gray label design is the result of many years of winemakers work with barrels, during which they tested the aging of wines in different types of wood and different places of origin. Each wine embodies the many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino's winemakers. For production, we use selected grapes that grown and harvested in the best vineyard areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar Krai.

Russian wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula» aged dry white «Muller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve» 2022 harvest made from the eponymous grape variety of Normandy origin, successfully grafted and grown on the Taman Peninsula. Previously it was believed that the variety was created by crossing Riesling and Sylvaner, but recent DNA research shows that the parents are some French varieties.

Limited edition wine «Muller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve» was aged in an acacia barrel for 16 months. The color of the wine in the glass is light straw with a beautiful crystalline sheen. The aroma softly intertwines tones of mulberry and green gooseberry, complemented by mineral notes. The taste demonstrates refreshing acidity, which gives the wine a light character and harmony with the bouquet. A perfect gastronomic pairing with dry white «Muller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve» is seafood, pasta with shrimp, grilled sea fish with vegetables, as well as lasagna with mushrooms and cheese. Recommended serving temperature 12-14 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нём разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок в личную винотеку/коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery/collection

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай / Gastronomic dinner with family, business dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса premium / Russian aged wines of «premium» class

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое белое «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged dry white «Muller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Мюллер Тургау Muller Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	08.09.2022 08.09.2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	100,67 ц/га 100,67 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев и выдержкой в емкости из нержавеющей стали. The grapes are harvested using sugars of 19-22%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel containers at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed, followed by batonage on fine yeast sediment for at least 4 months and aging in a stainless steel tanks.

ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержку проводят в в бочке из акации 16 месяцев Aging is carried out in an acacia barrel for 16 months
--------------------	--

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 not more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/л 6-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,1 ккал 77,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	от светло-соломенного до соломенного. light straw to straw colored.
АРОМАТ BOUQUET	сочетание ягод шелковицы и зеленого крыжовника, дополненное минеральными нотами. a combination of mulberries and green gooseberries, complemented by mineral notes.
ВКУС TASTE	свежий, лёгкий, гармоничный. fresh, light, harmonious.
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 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258738

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258735

Код АП: 404

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

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