



# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое «Высокий берег. Рислинг»

Wine with protected geographical indication «Kuban» dry white «Visokiy Bereg. Riesling»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина коллекции «Высокий Берег. Рислинг» представляют популярный европейский сорт винограда, культивирующийся на Кубани и демонстрирующий высокие органолептические характеристики. Многогранный и противоречивый рислинг стал общемировым трендом и давно завоевал популярность в европейских странах, а затем и в странах Нового Света. Он может быть и преимущественно минеральным, с гудронными нотами, и удивительно свежим, с фруктово-цветочными нотами.

Собственные виноградники, высаженные сортом «рислинг» на уникальных терруарах Кубани, современные технологии европейского уровня и уникальные знания и опыт виноделов позволили создать оригинальную серию из трёх сортовых вин, принципиально отличающихся по стилю: сухое белое «Высокий Берег. Рислинг», выдержанное сухое белое «Высокий Берег. Рислинг», игристое брют белое «Высокий Берег. Рислинг».

Сухое белое «Высокий Берег. Рислинг» – это летнее, лёгкое, эксцентричное и освежающее вино! В бокале солнечная цветовая палитра: от светло-соломенного до соломенного. Вино наделено великолепным балансом между свежим, лёгким и гармоничным вкусом и типичным сортовым ароматом с нежными цветочно-фруктовыми нотами. Прекрасно подойдёт к морепродуктам, сёмге в икорном соусе, блюдам из птицы, лазанье с грибами и сыром. Рекомендуемая температура подачи: 10-12 °C.

Wines of the collection “Visokiy Bereg. Riesling” represent a popular European grape variety cultivated in the Kuban and showing high organoleptic characteristics. Multifaceted and controversial riesling has become a global trend and first gained popularity in European countries, and then in the New World. It can be mainly mineral, with tar notes, and surprisingly fresh, with fruity-floral notes.

Own vineyards planted with the Riesling variety on unique Kuban terroirs, modern European technologies and the unique knowledge and experience of winemakers have created an original series of three varietal wines, fundamentally different in style: white dry “Visokiy Bereg. Riesling”, aged white dry “Visokiy Bereg. Riesling”, sparkling white brut “Visokiy Bereg. Riesling”.

White dry “Visokiy Bereg. Riesling” is a summer, light, eccentric and refreshing wine! In the glass it has a sunny color palette: from light straw to straw. The wine is endowed with a magnificent balance between a fresh, light and harmonious taste and a typical varietal aroma with delicate floral and fruity notes. It is perfect for seafood, salmon in caviar sauce, poultry dishes, lasagna with mushrooms and cheese. Recommended serving temperature: 10-12 °C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 20+ в поисках нового и оригинального, в курсе трендов и новых направлений, интересуются и разбираются в винах, следят за лидерами мнений / Men and women 20+ looking for new and original, up to date trends, are interested in wine
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Яркая новинка в удобной и стильной упаковке для любителей выраженных сортовых признаков. Качественное сортовое вино по доступной цене / A bright novelty in convenient and stylish packaging for lovers of pronounced varietal characteristics. Quality high-quality wine at an affordable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Вечеринка, встреча с друзьями, open-эйр, корпоратив, клуб, свидание / Party, meeting with friends, open-air, corporate event, club
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Медиум 350+ / Medium 350+

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое «Высокий берег. Рислинг»  
Wine with protected geographical indication «Kuban» dry white «Visokiy Bereg. Riesling»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг рейнский Rhine Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Короткий кордон с вертикально направленным приростом
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада августа Second decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-100 ц/га 80-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Флотация непрерывного действия. Брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,308 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 7,7 см / h 33,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037251715

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037251712

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

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-12,5 % об. 11,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4 г/дм3 Not more than 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал 74,3 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного Light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой, с легкими цветочными и фруктовыми нотами Typical, varietal, with light floral and fruity notes
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный Fresh, light, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °С 10-12 °С

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    vysokiyberegwine.ru