

О ВИНЕ и *боксе*



6 MAISON SICHEL
ИЗ БОРДО: ИСТОРИЯ
ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ СЕМЬИ

12 НАСТОЯЩИЙ КОНЬЯК
И АРМАНЬЯК ИЗ
ФРАНЦИИ: ВСЕГО ТРИ
СОРТА, НО ЗАТО КАКИХ!

14 ПРОВЕДЕМ ОКТОБЕРФЕСТ
ДОМА: 4 БАНКИ НЕМЕЦ-
КОГО ПИВА ПО ЦЕНЕ ТРЕХ

ВИНО CHATEAU
LA CHAPELLE DU COUVENT
КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14% | 0.75 л | ФРАНЦИЯ

599⁹⁰ ~~819⁹⁰~~

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 27.09 по 10.10.21 г



Осенье ПОДБОРКИ

Вино: на этот раз только сухое из Италии и Франции. Малое количество (всего 11) компенсируем большими скидками (до 48%) на премиальные образцы из Бургундии.

3-7 стр.

Коктейльные наборы: сибирский пряный коктейль «Дикая мята», «Русская рулетка» с армянским колоритом (его добавляет водка из шелковицы), и нестареющая классика: «Чинзано-рояль» и «Куба либре».

8-11 стр.

Крепкий алкоголь: арманьяк и коньяк из Франции, ром из Дании.

12-15 стр.

Пиво: 21 сорт из Германии, Латвии, Чехии, Польши и Франции. Любителям экспериментов рекомендуем обратить особое внимание на латвийскую пивоварню Tanheiser — там варят пиво, соединяя ягоды, фрукты и необычные добавки вроде экстракта конопли.

16-19 стр.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сводка не суммируется с пытками | Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**TONDINI KATALA
VERMENTINO
DI GALLURA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ
14.5% | 0.75 л
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая
температура подачи:
16–18 °C

Обладает интенсивным ароматом желтых фруктов, сбалансированным насыщенным вкусом и стойким послевкусием.

К белому мясу, морепродуктам, летним супам.

1900⁰⁰
—2390⁰⁰



**TONDINI SIDDADU
NEBBIOLO COLLI
DE LIMBARA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ 14,5%
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °C

Аромат насыщенный: ежевика,
смородина, ноты шоколада. Вкус
мягкий и плотный, с гармоничными
танинами и долгим послевкусием.

К выдержанному
сыру и красному
мясу.

2390⁰⁰
—2990⁰⁰



ВИНОДЕЛЬНЯ TONDINI

МЫ НАХОДИМСЯ В САРДИНИИ –
В ОДНОМ ИЗ ВАЖНЕЙШИХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНОВ ИТАЛИИ.

Винодельня входит в число самых известных существующих виноделен в мире. Бережное следование традициям, любовь к своему делу и внимание каждой лозе – ключевые заповеди семьи Tondini.



**TONDINI
KARAGNANJ
VERMENTINO
DI GALLURA**

1290⁹⁰
—1670⁰⁰

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14% | 0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °C

В интенсивном аромате ощущаются яблоки
и цедра лимона. Вкус сбалансированный и
насыщенный, с умеренной кислотностью.

К белому мясу, морепродуктам, летним супам.



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Еще в 1119 году на этом месте была обычна крепость, которая в 1678 году была подвергнута реставрации, превратившись в прекрасный замок, получивший известность как «Версаль Бургундии». Его размерам, архитектурному стилю и оригинальной кирпичной конструкции позавидовал даже сам король Людовик XIV!

В 1998 году Эрве Керланн купил замок и вдохнул новую жизнь в древние стены Шато. Он стал владельцем винодельни Chateau de Laborde. Эрве высаживал ростки виноградных лоз, ухаживал за ними и по сей день следит за их качеством. Сегодня поместье представляет собой 6 гектаров виноградников.

Винодельня является очень молодой по меркам Франции, однако работа этого винодела состоит в том, чтобы наилучшим образом использовать свои ресурсы и смело выйти за пределы несколько устаревшей системы классификации Старого Света.



CHATEAU DE LABORDE ROSE

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 12,5%
0,75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Вино с ягодным ароматом и сухим, почти хрустящим вкусом.

К овощным блюдам.

99900
184000



18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

ЧЕРЕЗ СВОИ ВИНА ЭРВЕ КЕРЛАНН,
КАЖЕТСЯ, ПЕРЕДАЕТ ПОСЛАНИЕ:

«ДАВАЙТЕ БУДЕМ СЧАСТЛИВЫ И НАСЛАЖДАТЬСЯ МОМЕНТОМ»



CHATEAU DE LABORDE HAUTES DE BEAUNE EN CUILLERY

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °C

В аромате сочетаются ноты
вишни, фиалки и шафрана.
Вкус фруктовый, мощный,
с долгим послевкусием.

К мясу-гриль и сырам.

1590⁰⁰
~~2790⁰⁰~~



CHATEAU DE LABORDE BOURGOGNE PINOT NOIR

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °C

Дразнящий аромат красных ягод,
в котором преобладает клубника.
Вкус нежный, с приятной кислотно-
стью и округлым послевкусием.

К мясу, птице, овощам на гриле.

1290⁰⁰
~~2490⁰⁰~~



1990⁰⁰
~~2990⁰⁰~~

CHATEAU DE LABORDE BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR "AU PRUNIER" 2017



CHATEAU DE LABORDE D'OR AU PRUNIER

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °C

В аромате ноты смородины, ежевики,
клубники, нюансы специй. Вкус хо-
рошо структурированный, с мягкими
танинами. Послевкусие фруктовое.

К острым закускам, красному мясу.

Maison Sichel

MAISON SICHEL – ИЗ БОРДО КОСМОПОЛИТИЧЕСКАЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ СЕМЬЯ С ФИЛИАЛАМИ ПО ВСЕЙ ЕВРОПЕ.

Оглядываясь назад на поколения, мы видим, что участие семьи в мире вина началось в 1856 году, когда открылся винный бизнес. Как владелец виноградников общей площадью более 200 гектаров Maison Sichel действительно может претендовать на звание виноградаря и винодела. С тех пор как в 1856 году в Бордо был создан торговый офис, Maison Sichel остается в первую очередь семейным бизнесом.

За прошедшие годы она достигла поистине международного масштаба.

Сначала простой офис по приобретению, а затем полноценная компания по торговле вином, которая постепенно начала заниматься производством, Maison Sichel использовал все возможности для расширения своей сферы компетенции и деятельности. За последние 50 лет компания претерпела кардинальные преобразования: она приобрела винодельческое предприятие, построила завод по розливу и приобрела три поместья.

CHATEAU CANTILLAC BORDEAUX MERLOT

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13,5%
0,75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Собранный на пике зрелости «мерло» дает щедрый аромат черной смородины и ежевики, мягкую и шелковистый вкус.

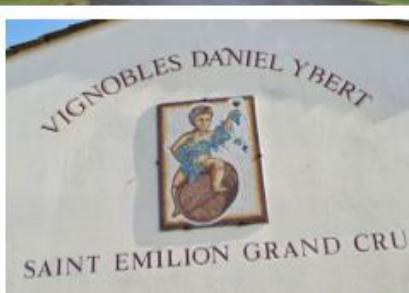
К мясу, сырам, легким салатам.

599⁹⁰
~~789⁹⁰~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сынка не суммируется с пыготами. Количеством товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



MAISON SICHEL SIRIUS BORDEAUX

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13 %
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10 – 12 °C

Аромат сложный, с тонами яблок, дыни, нотками белых цветов и дуба. Вкус насыщенный, с оттенками яблока, грейпфрута и древесины. Послевкусие с легкой горчинкой.

К рыбе, птице, мягким сырам, десертам.

799⁹⁰
~~999⁹⁰~~



CHATEAU LA CHAPELLE DU COUVENT

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14 %
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16 – 18 °C

Красные ягоды и перец в аромате. Вкус гармоничный с кремовой структурой и длительным послевкусием.

К говяжьим стейкам.

599⁹⁰
~~819⁰⁰~~



CHATEAU L'OMBRIERE

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13 %
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате остро выделяется нота черной вишни. Во вкусе (очень сбалансированном) отчетливо ощущаются шелковистые танины, которые переходят в долгое послевкусие.

К пасте, мясу, сырам.

649⁹⁰
~~839⁰⁰~~



КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ *Дикая мята*

ДАЖЕ НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СОПРОТИВЛЯТЬСЯ ЭТОМУ КОКТЕЙЛЮ: СИБИРСКИЙ ТРАВЯНОЙ ЛИКЕР И МЯТА ВСЕ РАВНО ОКАЖУТСЯ СИЛЬНЕЕ.



СОКА-COLA

60⁹⁰
77⁹⁰

0.9 л

ЦЕНА
ПО КАРТЕ
60⁹⁰
77⁹⁰

СОКА-COLA ZERO

0.9 л

**ЛИКЕР BELUGA
HUNTING HERBAL**

40% | 0.5 л
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20 °C.

Премиальный сибирский травяной ликер с насыщенным букетом, в котором улавливаются ноты орехов, пряностей и дубовой коры.

Для коктейлей.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

КОКТЕЙЛЬ КУБА ЛИБРЕ

ПОДНЯТЬ БОКАЛ ЗА НЕЗАВИСИМОСТЬ
КУБЫ МОЖНО В ЛЮБОЕ
ВРЕМЯ ГОДА.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Золотой ром – 50 мл
- Пепси – 120 мл
- Сок лайма – 10 мл
- Лед

Доверху заполните бокал льдом.
Налейте все ингредиенты. При
желании украсьте дольками лайма.

Готово.



КОКТЕЙЛЬ



PEPSI MANGO

PEPSI

1л

67⁹⁰
89⁹⁰



1090⁰⁰
1490⁰⁰

ЗОЛОТОЙ РОМ BARCELÓ ANEJO

40 % | 0.7 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 20 °C

Выдержан в дубовых бочках
из-под бурбона. Обладает
карамельно-пряным ароматом
и сладковатым вкусом с нотами
фруктов, орехов и ванили.
Для коктейлей.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сумма не суммируется с налогами. Количества товаров ограничено. Товар представлен не во всех магазинах Ашан. Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+
9

КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ РУССКАЯ РУЛЕТКА *с армянским колоритом*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тутовая водка – 50 мл
- Энергетик – 160 мл
- Лед

Заполните бокал льдом. Добавьте энергетик,
а затем – тутовую водку.

Готово.



ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК
ADRENALIN RUSH

0.449 л



799⁹⁰
949⁹⁰

ТУТОВАЯ ВОДКА MAGIC TREE MULBERRY

42,5% | 0,5 л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 5–8 °C

Традиционная армянская водка из
шелковицы (тутовника). Обладает
ароматом инжира, шелковицы и су-
хофруктов. Вкус терпкий с древес-
ными нюансами в послевкусии.

Аперитив и дижестив.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

КОКТЕЙЛЬ

ЧИНЗАНО

рояль

ПЬЁТСЯ КАК
ПО НОТАМ.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Белый вермут Cinzano – 50 мл
- Просекко – 150 мл
- Сок лайма – 30 г
- Дольки лайма – 2 шт.
- Лед в кубиках – 60 г

Заполните винный бокал льдом. Добавьте сок лайма и вермут. Затем – просекко. Аккуратно все перемешайте. Украсьте дольками лайма.



429⁹⁰
—
549⁹⁰

**CINZANO
BIANCO**

БЕЛЫЙ ВЕРМУТ
15% | 0.5 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C

Один из самых популярных вермутов. Обладает ванильно-цветочным ароматом с нотками пряностей и сладким вкусом с нюансами лимона и свежих трав.

Аперитив, элемент коктейлей.



**ZONIN
PROSECCO**

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ
БРЮТ | 11%
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Интенсивный фруктовый аромат с тонами цветов глициний и яблочной ноткой. Вкус сбалансированный с деликатными нюансами миндаля.

К рыбе, закускам, аперитив.

999⁹⁰
—
1190⁰⁰

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Служба не суммируется с логотипами компаний. Товары ограничены. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КРЕПКИЙ алкоголь



4590⁰⁰
— 5990⁰⁰

POM RON ESCLAVO XO

42% | 0.7 л
ДАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 15–18 °C

Элегантный и «взрослый» ром:
старшему напитку в купаже – 23 года.
В аромате считаются пряности,
ваниль, виноград. Вкус насыщенный
и мягкий, с тонами меда, карамели и
корицы.

Аперитив, дижестив, элемент
для коктейлей.



ФЛАМБИРУЕМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

и делаем любое блюдо
вкуснее за минуту

Фламбирование — очень яркий кулинарный
прием: почти или уже готовое блюдо поливают
коньяком и поджигают (иногда для пущей эф-
фектности это делают прямо на столе). Алко-
голь прогорает, а блюдо приобретает необыч-
ные пряные оттенки вкуса и аромата.

Фламбировать можно всё: мясо, рыбу, овощи,
фрукты, десерты. Например, во Франции попу-
лярны фламбированные блинчики
с апельсиновой начинкой, их дают даже детям
(алкоголь, напомним, улетучивается во время
горения).

Так что фламбируем, дамы и господа!

2190⁰⁰
— 2690⁹⁰

PYRAMIDE DE CONDE VSOP

5 ЛЕТ | 40% | 0.7 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 18–20 °C

Коньяк с насыщенным ароматом
и плотным вкусом, переходящим
в приятное послевкусие.

К сигаре, дижестив.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**ARMAGNAC
NISMES DELCLOU VS**

2 ГОДА | 40%
0.5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Несмотря на молодость, этот арманьяк необычайно мягкий. Во вкусе присутствуют легкие оттенки фиалки, сухих фруктов и карамели.

Пьют в чистом виде.

1690⁰⁰
~~2190⁰⁰~~

NISMES-DELCLOU



Armagnac

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

VS



КРЕПКИЙ
анисковый

699⁹⁰
~~919⁹⁰~~

**СТАРЫЙ
ГОРОД**

5 ЛЕТ | 40%
0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–12 °C

Деликатный аромат мёда и фруктов. Мягкий вкус с тонами пряностей и шоколадно-древесными оттенками. Послевкусие с нотами цукатов.

Дижестив.

COURVOISIER VS

3 ГОДА | 40%
0.5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Курвуазье – старейший коньячный дом Франции. Courvoisier VS – эталонный молодой коньяк. Имеет тонкий вкус с оттенками зрелых фруктов и весенних цветов.

Пьют в чистом виде.



1430⁰⁰
~~1790⁰⁰~~

ОКТОБЕРФЕСТ ОТМЕНЕН: 4 миллиона человек останутся без пива!

АКЦИЯ

Семь миллионов литра пива, четыре миллиона человек и две недели танцев и музыки — Мюнхен не увидит этого, потому что знаменитый пивной фестиваль Октоберфест, который традиционно проходит в сентябре, власти из-за ковида отменили ещё в мае. Однако владельцы баров, пивоварен и просто пивные энтузиасты организовали альтернативный Октоберфест в местных заведениях. Праздник начался 18 сентября и проходит в условиях ковидных ограничений: социальная дистанция, маски, необходимость бронировать стол и прочие меры предосторожности в десятки раз снизили количество посетителей.

Для тех, кто не смог попасть в любимый бар, организаторы сделали онлайн-трансляцию и даже видеоконференции. С традиционным праздником, когда на улицах проводят торжественные шествия пивоваров, а в шатрах сидят по шесть — семь тысяч человек, это не сравнится. Однако желание жителей Мюнхена соблюсти традиции достойно большого уважения.

Их необходимо поддержать.



3+1

ST. WENDELER BLACK

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4,9% | 0,5 Л
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Темный лагер со сложным и сильным вкусом без намека на горечь.

К классическим пивным закускам.

84⁹⁰



ST. WENDELER PILS

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 0,5 Л | 4,6% | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Хмель, используемый при изготовлении данного пива, обеспечивает баланс сильной терпкости и приятной свежести.

К классическим пивным закускам.



69⁹⁰

3+1



69⁹⁰

ST. WENDELER LAGER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5,3% | 0,5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Лагер с округлым и сбалансированным вкусом, который отличается выраженной нотой хмеля.

К классическим пивным закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Склад не складывается с погодами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ПРОВЕДЕМ ОКТОБЕРФЕСТ ДОМА!

4 банки пива по цене трех

«МИРАТОРГ» решил поддержать пивную культуру: мы представили подборку пива по приятным ценам, а главное – **КАЖДАЯ ЧЕТВЕРТАЯ БАНКА В ПОДАРОК.**

Включим онлайн-трансляцию альтернативного Октоберфеста и поднимем кружки за отважных представителей немецкой пивной индустрии!



84⁹⁰

ZÄHRINGER LAGER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Благодаря небольшому количеству хмеля пиво имеет легкий солодовый вкус и мягкое послевкусие.

К классическим пивным закускам.

3+1



84⁹⁰

3+1

CZESKY PIVO

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
4.6% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Пиво с полным вкусом, сбалансированной горечью и густой, устойчивой пеной.

К сырому, барбекю.



3+1

69⁹⁰

ŁOMZA
EXPORT

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРО-
ВАННОЕ
5.7% | 0.5 Л
ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Аромат солодовый, с вкраплениями фруктовых нот. Вкус легкий, с тонами хлеба и хмелевой горчинкой на финише.

К классическим пивным закускам.



64⁹⁰

3+1

ŁOMZA

СВЕТЛОЕ | БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ
0.5 Л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Алкоголь из этого пива удаляют после того, как процесс брожения полностью завершён, так оно сохраняет яркий солодово-хмельной вкус.

К классическим пивным закускам.

АКЦИЯ

Жаль, ЧТО МЫ ЭТО ПРОПУСТИЛИ

Мы говорим про Международный день пива, который с 2007 года празднуют каждую первую пятницу августа. Целей у международного праздника три: встретиться с друзьями, попить пива, объединить мир на основе любви к пиву. Если вы, как и мы, пропустили этот замечательный день, то самое время восполнить пробел: у вас есть друзья, у нас много хорошего пива по приятным ценам — а до объединения мира уже как до бокала любимого светлого или темного.



STANGEN WEISS BIER

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.9% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 7-10 °C

Классическое пшеничное пиво в южнонемецком стиле. В аромате сочетаются нотки банана и гвоздики. Вкус мягкий, с хмельной горчинкой. Аперитив, к копченому мясу.

84⁹⁰

~~99⁹⁰~~



STANGEN LAGER BIER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5.4% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Классический светлый лагер. Солодовый вкус с хмельной горчинкой, сухое послевкусие и аромат с хлебными нотками.

К классическим пивным закускам.

82⁹⁰

~~96⁹⁰~~



110⁹⁰

~~129⁹⁰~~

ROYAL DUTCH POST HORN

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4 - 7 °C

Хмельевой аромат с нотками белого хлеба. Насыщенный солодовый вкус с умеренной сладостью. В послевкусии ощущается хмельная горчинка.

К классическим пивным закускам.



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сайдка не спонсируется с погодами | Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**TANHEISER KRAFTBEER
«ИМБИРНАЯ МЕЧТА»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
7% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 8–12 °C

Аромат конопли, имбиря, хмеля
и сладковатый плотный вкус.

В Латвии знают толк
в экспериментах.

Дижестив, аперитив.

118⁹⁰

139⁹⁰

**TANHEISER KRAFTBEER
«КЛЮКВА И ЯБЛОКО»**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая
температура подачи:
4–7 °C

Порадует любителей
мягких кисло-слад-
ких вкусов. Как и все
напитки Tanheiser, не
содержит консерван-
тов, ароматизаторов
и усилителей вкуса.

К десертам, аперитив.

110⁹⁰

129⁹⁰

**TANHEISER KRAFTBEER
«МЕДОВЫЙ»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Пивной напиток верхового брожения.
Ячменный и ржаной солод вместе с медом
дают приятный сладковатый вкус с легкой
горечью.

К десертам, аперитив.

101⁹⁰

119⁹⁰

**TANHEISER KRAFTBEER
«ВИШНЕВАЯ МЕЧТА»**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
7% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Пивной напиток янтарного
цвета, с ароматом конопли, вишни,
и хмеля. Без консервантов,
усилителей вкуса и красителей.
Аперитив.

118⁹⁰

139⁹⁰



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Служба не суммируется с логотипами, количество товаров ограничено. Товары представлены не во всех магазинах Ашан Россия. Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО

Германия

110⁹⁰
~~129⁹⁰~~

**WEIDMAN
HEFEWEISSBIER
DUNKEL**

ТЕМНОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
5.3% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Темное пшеничное пиво. Привычные
нотки банана и гвоздики во вкусе и аро-
мате дополняются легкой карамелью.
К кисло-сладким блюдам.



110⁹⁰
~~129⁹⁰~~

WEIDMAN HEFEWEISSBIER

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
5.4% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Питкое пшеничное пиво
с ненавязчивыми нотками
банана и гвоздики во вкусе и аромате.
Обладает ров-
ным послевкусием.
К кисло-сладким блюдам.



110⁹⁰
~~129⁹⁰~~



110⁹⁰
~~129⁹⁰~~

**WEIDMAN
SCHWARZBIER**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Обладает освежающим вкусом,
мягким ароматом и немного
горьким послевкусием.

К классическим пивным закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Соцдата не снимается с логотипами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

ПИВО

Пряничное

0.75 л

254⁹⁰299⁹⁰

0.33 л

118⁹⁰139⁹⁰**MONASTERE BLOND**СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬРОВАННОЕ
6.5% | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C
 Пшеничный эль с ароматом хмеля, абрикоса, банана, мягким фруктово-хмельевым вкусом и сливочным послевкусием. Сварен по оригинальному бельгийскому рецепту.
 К салатам и морепродуктам.

**METEOR PILS**СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬРОВАННОЕ
5% | 0.33 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C
 Сварено по рецепту 1927 года. Хмели Saaz и Strissel сплаут придают пиву легкий вкус с постепенно раскрывающейся горечью и цветочный аромат.
 К классическим пивным закускам.

№19
октябрь

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ