

# О ВИНЕ и вкусе



**1290<sup>00</sup>** ~~1690<sup>00</sup>~~

ВИНО TONDINI  
KARAGNANJ  
VERMENTINO  
DI GALLURA

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14%  
0.75 л | ИТАЛИЯ



**2290<sup>00</sup>** ~~2990<sup>00</sup>~~

ВИНО TONDINI  
SIDDADU NEBBIOLI  
COLLI DEL LIMBARA

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14.5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

**МИРАТОРГ**  
**СУПЕРМАРКЕТ**

Цены действительны с 10.01 по 30.01.22 г.



## Мы подготовили для вас:

В этом каталоге специальная январская подборка напитков, чтобы согреться и получить максимальное удовольствие от зимы, несмотря ни на что.

Пенная двадцатка: 20 сортов пива из Европы. На этот раз представлены четыре страны: Франция, Германия, Латвия и Чехия.

Январский винный тур: вина из Италии, Испании, Франции и ЮАР. Больше всего образцов из Италии. Любителям сухого рекомендуем обратить особое внимание на вина Tondini — это представители острова Сардиния — с очень терпким характером.

Мало, но крепко: небольшая подборка крепких напитков — коньяка, водки и виски. В этот раз среднебюджетные варианты, которые по вкусовым качествам не уступают премиум-образцам.

Согревающие зимние коктейли: 5 рецептов, проверенных временем. Грог, глинтвейн, ирландский кофе — неустаревающая классика. Необычные, но не менее вкусные и согревающие коктейли — «Сибирский пунш» (из чая, водки и ягод) и «Рождественский эль» (из пшеничного пива, шампанского и сока гуавы).

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

ВЫБОР  
Сомелье



**819<sup>90</sup>**  
1090<sup>00</sup>

#### CINZANO ROSE

ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 9.5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °C

Нежный аромат лесных ягод  
и освежающий фруктовый вкус  
с тонами клубники.

К десертам, аперитив.



**819<sup>90</sup>**  
1090<sup>00</sup>

#### CINZANO PROSECCO

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ | СУХОЕ  
11% | 0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8 – 12 °C

Насыщенный аромат с цветочно-  
яблочными тонами. Вкус освежающий,  
фруктовый, с нотками персика, груши,  
меда. Сладость хорошо сбалансирована  
на кислотность.

Для коктейлей с-tonиком.



**799<sup>90</sup>**  
999<sup>00</sup>

#### SPARKLING ROSE

ИГРИСТОЕ | РОЗОВОЕ | СУХОЕ  
11% | 0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8 – 10 °C

Свежее, легкое, с приятным ароматом  
клубники, персика и сбалансиро-  
ванным фруктовым вкусом, который  
переходит в долгое послевкусие.

К белому мясу и рыбе.

Bb|БОР  
Concierge



**MONDORO ASTI**

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | СЛАДКОЕ | 7,5% | 0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

В аромате сочетаются мускатные и медовые тона. Вкус спелой груши смещивается с персиковыми и ананасными нотками, оттененными изящной кислинкой.

К сырям, фруктам, сладким десертам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цены указаны в рублях.  
Сайт не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах Мираторг.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

ВЫБОР  
Сомелье



#### MONDORO BRUT

ИГРИСТОЕ | БРЮТ  
12% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

В аромате чувствуются нотки мускатного винограда и цветущей лозы. Вкус тонкий, с изящными медовыми тонами. К морепродуктам, аперитив.

**1100<sup>00</sup>**  
~~1499<sup>00</sup>~~



#### MONDORO PROSECCO

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | БРЮТ  
11% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

В аромате раскрываются ноты яблока, груши и цветов. Вкус сухой, с освежающими фруктовыми тонами.

К белому мясу и рыбе.

**999<sup>90</sup>**  
~~1390<sup>00</sup>~~



#### MONDORO ROSE

ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 9.5% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

В аромате ощущаются малина и нотки красных фруктов. Вкус освежающий, с умеренной кислотностью.

К десертам, аперитив.

**979<sup>90</sup>**  
~~1399<sup>00</sup>~~

# ВЫБОР Советы

CANTINE  
SILVESTRI  
DEMI SEC

**799<sup>90</sup>**  
999<sup>90</sup>

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ  
12.5% | 0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–10 °C

Приятный цветочный букет и мягкий  
вкус прекрасно дополняет интенсив-  
ный и долгий перляж. Дижестив.



BABICH  
SAUVIGNON  
BLANC

БЕЛОЕ | СУХОЕ  
13% | 0.75 л  
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи:  
10–12 °C

Щедрый аромат  
сочетает в себе ноты  
черной смородины,  
маракуйи и мускат-  
ного ореха. Вкус  
плотный, с оттенками  
цитрусовых, киви и  
зеленого яблока. По-  
слевкусые долгое.  
К морепродуктам.

**1529<sup>00</sup>**  
1790<sup>00</sup>

**799<sup>90</sup>**  
999<sup>90</sup>

**799<sup>90</sup>**  
999<sup>90</sup>



ROSSO DEL CAMUL

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13.5% | 0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °C

Мощный аромат красных ягод и  
бархатистый вкус с оттенками  
вишни и солодки.

К дичи и красному мясу.

**1190<sup>00</sup>**

1650<sup>00</sup>



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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Снидка не суммируется с логотипами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Магнит». Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C.



**99<sup>90</sup>**  
**119<sup>90</sup>**

#### PERLE WHITE

ИГРИСТОЕ И БЕЛОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ  
11.5% | 0.25 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–8 °C

В аромате оттенки персика, ананаса,  
яблока и цветов. Вкус с с оттенками  
медовой дыни.

К рыбе, легким закускам, десертам.



**99<sup>90</sup>**  
**119<sup>90</sup>**

#### PERLE BRUT

ИГРИСТОЕ И БЕЛОЕ И БРЮТ  
11.5% | 0.25 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

В аромате травяные ноты, свежескошенная  
трава, цветы. Вкус свежий, минеральный,  
сглаженный кислотностью.

К рыбе, легким закускам, овощным салатам.



**99<sup>90</sup>**  
**119<sup>90</sup>**

К салатам,  
пицце,  
десертам.

#### PERLE ROSE

ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 11.5%  
0.25 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–8 °C

Интенсивный аромат с ягод-  
ными нотами. Во вкусе тона  
земляники, малины, клубники  
и айвы.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# ВЫБОР Семьи

**GOLUBITSKOE  
ESTATE PINOT NOIR**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ  
12.7% | 0.75 л | РОССИЯ

**999<sup>90</sup>**  
~~1150<sup>00</sup>~~

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Гармоничный аромат с нотами малины, миндаля и лепестков роз. Мягкий фруктово-цветочный вкус с уместной кислинкой в послевкусии.

К пасте, рыбе, сырам, овощам.



**TÈTE DE CHEVAL**

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ | БРЮТ  
12.5% | 0.75 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Премиальный продукт винодельни «Поместье Голубицкое». Освежающий аромат с цветочно-цитрусовыми нотами и гармоничный фруктовый вкус с кремовой текстурой.

К устрицам, сырам, фруктам

**999<sup>90</sup>**  
~~1250<sup>00</sup>~~



**1590<sup>00</sup>**  
~~2090<sup>00</sup>~~

**CULTO RIOJA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14.5% | 0.75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате ощущаются садовые ягоды (вишня, смородина, слива) и оттенки орехов. Вкус концентрированный, фруктовый, с легкими танинами и умеренной кислотностью.

К мясным блюдам.



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты качества. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всем ассортименте.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



# ВЫБОР

Consejo



### MILETO CRIANZA TEMPRANILLO

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16 – 18 °C

Богатый аромат с тонкими оттенками вишни, клубники, лакрицы и дерева. Вкус с приятной структурой, сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием.

К говядине и кролику.

**899<sup>90</sup>**  
~~1190<sup>00</sup>~~

**899<sup>90</sup>**  
~~1140<sup>00</sup>~~

### AZABACHE CRIANZA RIOJA

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0.75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

Букет вина соткан из красных и темных ягод, которые сдобрены умеренными, но ощутимыми танинами.

К баранине и сырам.



Через свои вина Эрве Керланн, кажется, передает послание:

«ДАВАЙТЕ БУДЕМ  
СЧАСТЛИВЫ  
И НАСЛАЖДАТЬСЯ  
МОМЕНТОМ»



1678 - BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE LABORDE

Еще в 1119 году на этом месте была обычная крепость, которая в 1678 году была подвержена 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.

1390<sup>00</sup>  
1840<sup>00</sup>

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары изображены в рамках Маркетплейса. Товары продаются с логотипами компаний-производителей.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**1390<sup>00</sup>**  
1990<sup>00</sup>

**CHATEAU DE LABORDE  
BOURGOGNE PINOT  
NOIR**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%  
0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

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

К мясу, птице, овощам на гриле.



**GEVREY-  
CHAMBERTIN  
VIEILLES VIGNES**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате нотки клюквы, черных фруктов, фиалки и лепестков роз. Бархатистый вкус, хорошо структурированный, смягченный танинами. Фруктовое послевкусие.

К ребрышкам, утке, сырам, овощам.

**3690<sup>00</sup>**  
4990<sup>00</sup>



**SIMONSIG  
CABERNET  
SAUVIGNON SHIRAZ**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5% | 0.75 Л | ЮАР  
Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Полнотелое вино с мягкими танинами и сочной кислотностью. В букете ноты ягод и садовых фруктов, аниса, ванили, корицы, черного перца. В послевкусии черные ягоды и сладкие пряности. Идеально сочетается с ростбифом, карпаччо из говядины, обжаренной ножкой ягненка, ярской свининой с яблочным соусом, говядиной с овощами на гриле, с кускусом, петухом в красном вине.

**679<sup>00</sup>**

~~849<sup>90</sup>~~

# SIMONSIG

STELLENBOSCH

СИМОНСИГ ДЕЛАЕТ ВИНА ИЗ КАБЕРНЕ СОВИНЬОНА С 1976 ГОДА. УСПЕХ БЫЛ ДОСТИГНУТ ОЧЕНЬ БЫСТРО – УЖЕ В 1977 ГОДУ КАБЕРНЕ ОТ СИМОНСИГ **БЫЛ НАЗВАН ВИНОМ – ЧЕМПИОНОМ ГОДА** И ВЫИГРАЛ ПРИЗ GENERAL SMUTS. ЗА ПОСЛЕДНИЕ 10 ЛЕТ ПЛОЩАДЬ ПОСАДКИ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН НА ВИНОГРАДНИКАХ СИМОНСИГ СИЛЬНО УВЕЛИЧИЛАСЬ – **ВЫСАЖИВАЮТСЯ ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ КЛОНЫ СО СТАРЫХ ЛОЗ**, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩИЕ К МЕСТНОМУ КЛИМАТУ.

В 1993 году на винодельне Симонсиг началась исследовательская программа, посвященная ширазу. Опытным путем были подобраны идеально подходящие к местному терруару клоньи шираза из ЮАР, Франции и Аргентины. Шираз 1996 миллезима был первым вином, сделанным с новых лоз. Посадки шираза занимают большую площадь всех виноградников Симонсиг, т.к. терруар Стелленбоша идеально подходит для данного сорта. Бленд каберне со-виньон-шираз производится с 2003 года.

Темно-рубиновый цвет. В букете ноты зрелой сливы, черной смородины, ежевики, черешни, аниса, ванили, корицы, черного перца. Полнотелое, с мягкими танинами, сочной и спелой кислотностью вино. В послевкусии черные ягоды и сладкие пряности.



**SIMONSIG  
SAUVIGNON  
BLANC SEMILLON**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13% | 0.75 Л | ЮАР

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Вино демонстрирует свежий цветочный аромат с яркими нотками цитрусовых и освежающий вкус: зеленый перец, крыжовник, киви, дыня.

К морепродуктам, курице, овощам.

**679<sup>00</sup>**

~~849<sup>90</sup>~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Сырье не сушится с пылью или концентратом. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



# TONDINI

ВИНОДЕЛЬНЯ

МЫ НАХОДИМСЯ В САРДИНИИ -  
В ОДНОМ ИЗ ВАЖНЕЙШИХ ВИНО-  
ДЕЛЬЧЕСКИХ 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.



**2290<sup>00</sup>**  
—  
**2990<sup>00</sup>**

**TONDINI  
SIDDADU NEBBIOLO  
COLLI DEL 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 выдержанным сырам и красному мясу.



**1290<sup>00</sup>**  
—  
**1690<sup>00</sup>**

**TONDINI  
KARAGNANJ  
VERMENTINO  
DI GALLURA**

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.

## КОКТЕЙЛЬ



799 ₽  
1150 ₽

**ВОДКА**  
**KREMLIN**  
**AWARD CLASSIC**

40% | 0.7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C  
Знаменитая водка, которую подают на приемах государственного уровня. Обладает мягким вкусом и легким можжевеловым послевкусием.  
К блюдам русской кухни.

## КОКТЕЙЛЬ

# Сибирский пунш

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Водка – 150 мл
- Малиновый сироп – 10 г
- Черный чай – 100 мл
- Клюква – 15 г
- Гвоздика – 5 г
- Палочки корицы – 10 г

В горячий чай добавьте растертую клюкву, малиновый сироп, гвоздику и корицу. Доведите смесь до кипения, после чего сразу выключите и дайте настояться 5 минут. Перелейте в стакан для горячих напитков и добавьте водку.

Готово.



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

## КОКТЕЙЛЬ

*Ирландский кофе*

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – 45 мл
- Сахар – 1-2 чайные ложки
- Кофе американо – 120 мл
- Жирные сливки – 45 мл

Взбейте сливки до состояния пены.  
В стакан налейте горячий американо  
и виски, добавьте сахар, размешайте.  
Сверху аккуратно уложите слой  
взбитых сливок.

Готово.



## КОКТЕЙЛЬ

ВИСКИ  
TULLAMORE DEWКУПАЖ | 40% | 0.7 л  
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C  
За последнее десятилетие завоевал 22 золотые медали и звание «лучший ирландский купажированный виски». Выдерживается в бочках 7 лет. Обладает солодовым букетом с нотами обожженного дерева.

Пьют в чистом виде  
и в коктейлях.1390<sup>00</sup>  
1690<sup>00</sup>

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# КОКТЕЙЛЬ



829<sup>90</sup>  
1140<sup>00</sup>

## РОМ CAPTAIN MORGAN WHITE

40% | 0.5 Л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16-18 °C

Белый ром. В аромате мощные ноты  
жженого сахара, ванили и кокоса. Вкус  
сладкий, с оттенками ванили, карамели  
и перца.

Дижестив, элемент для коктейлей.

## КОКТЕЙЛЬ

# ГРОГ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Белый ром – 150 мл
- Сахарный сироп – 20 мл
- Черный чай – 100 мл
- Лимонный сок – 15 мл
- Лимон – две небольшие  
дольки
- Гвоздика – 3 г
- Кардамон – 3 г

В бокал для горячих напитков положите лимон, гвоздику  
и кардамон. Добавьте лимонный сок, сахарный сироп и  
ром. Перемешайте всё и залейте горячим черным чаем.

Готово.



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты качества и происхождения.  
Союз не суммируется с логотипами компаний, которых товара ограничено. Товар представлен поиска на сайте Мираторг. Реклама

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

— КОКТЕЙЛЬ —

# Глинтвейн

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Красное сухое вино – 150 мл
- Сахар – 10 г
- Гвоздика – 1 г
- Палочка корицы
- Цедра одного лимона
- Цедра апельсина

Смешайте вино и остальные ингредиенты, доведите до кипения и сразу выключите огонь. Дайте настояться 10 минут. Процедите.

*Готово.*



**479<sup>90</sup>**  
**639<sup>90</sup>**

**ВИНО  
БУХТА ОМЕГА ПИНО НУАР**

КРАСНОЕ | ПОЛУСЛАДКОЕ  
12% | 0.7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

Аромат вина щедрый: вишня, смородина, специи. Вкус округлый, с приятной сладостью и долгим послевкусием с терпкими нотками.

К мясным блюдам, пирогам, фруктам.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

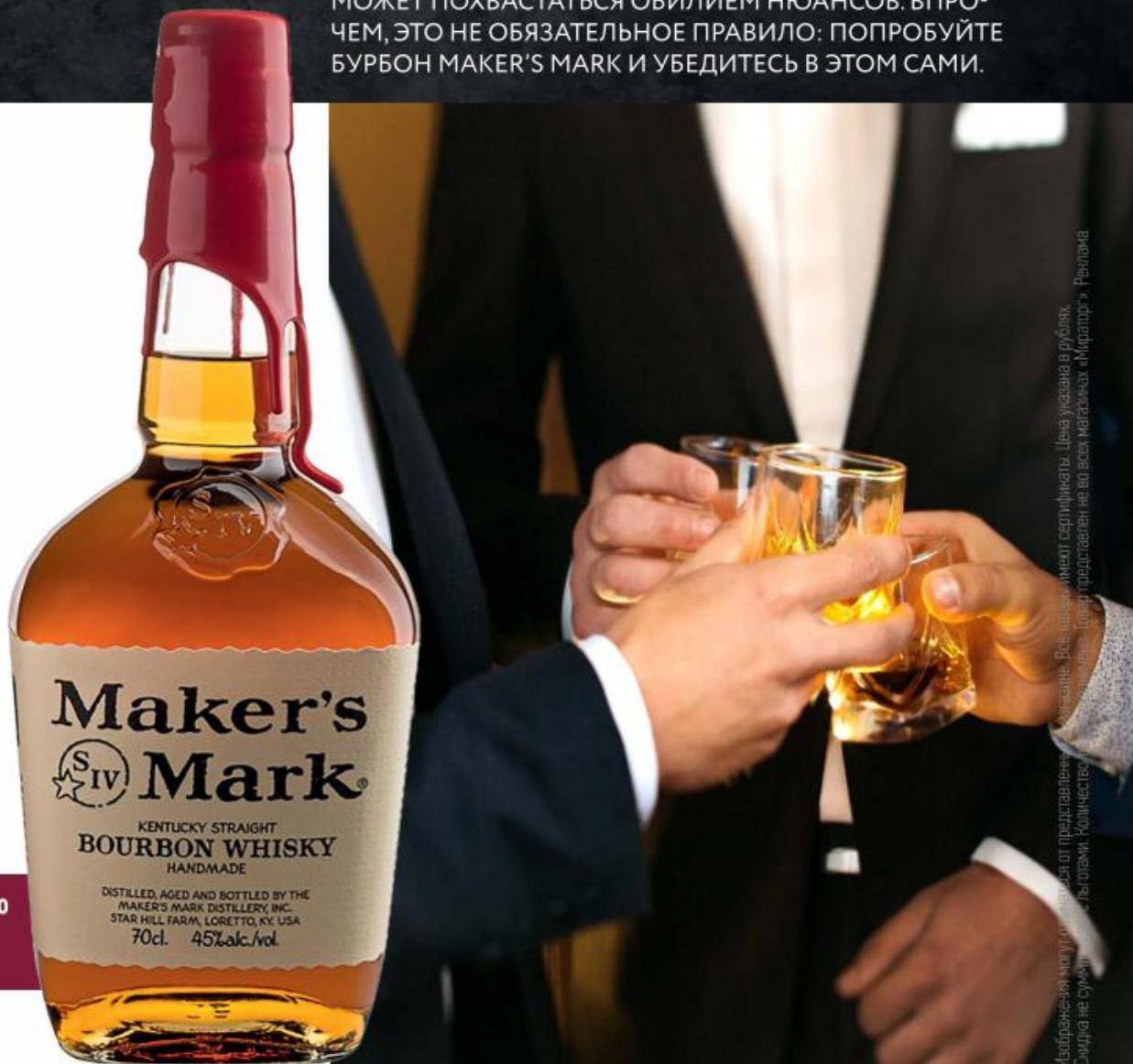
# ЧЕМ БУРБОН отличается от виски?

ВИСКИ  
*Британский*

ВИСКИ ДЕЛАЮТ ИЗ ЗЕРНА. ОНО ПРИСУТСТВУЕТ И В БУРБОНЕ, НО ВСЁ-ТАКИ БОЛЬШУЮ ЧАСТЬ (НЕ МЕНЕЕ 51%) ЗАНИМАЕТ КУКУРУЗА.

СЫРЬЕ ВЛИЯЕТ И НА МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ. ДЛЯ ВИСКИ СУШАТ, ПРОРАЩИВАЮТ И ИЗМЕЛЬЧАЮТ ЗЕРНА. ИЗ ПОЛУЧИВШЕГОСЯ ПОРОШКА ДЕЛАЮТ БРАГУ, А ИЗ НЁЁ – ДИСТИЛЛЯТ, КОТОРЫЙ ФИЛЬТРУЮТ И ВЫДЕРЖИВАЮТ В БОЧКАХ. ДЛЯ БУРБОНА КУКУРУЗУ ИЗМЕЛЬЧАЮТ, ЗАМАЧИВАЮТ И ВАРЯТ. ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ СОЛОД, ДРОЖЖИ, НАСТАИВАЮТ И ТОЛЬКО ПОТОМ ОТПРАВЛЯЮТ В ПЕРЕГОННЫЙ КУБ. ВСЁ ЭТО ОТРАЖАЕТСЯ НА ВКУСЕ НАПИТКА. БУРБОН ОБЫЧНО ИМЕЕТ СЛАДКОВАТЫЙ И БОЛЕЕ НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС, НО НЕ ВСЕГДА

МОЖЕТ ПОХВАСТАТЬСЯ ОБИЛИЕМ НЮАНСОВ. ВПРОЧЕМ, ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПРАВИЛО: ПОПРОБУЙТЕ БУРБОН MAKER'S MARK И УБЕДИТЕСЬ В ЭТОМ САМИ.



## БУРБОН MAKER'S MARK

45% | 0.7 л  
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи:  
18–20 °C

Имеет богатый маслянистый и одновременно очень нежный вкус с медовыми тонами. Суховатое послевкусие наполнено дубовыми нотками. Пьют в чистом виде и в коктейлях.

1799<sup>00</sup>

-2190<sup>00</sup>

Изображения могут отличаться от представления в магазине. Все изображения являются оценочными. Цена указана в рублях.  
Сроки и условия доставки определяются Контрактом перевозки.  
Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



BELL'S

*Mornatgue*

### ВИСКИ BELL'S ORIGINAL

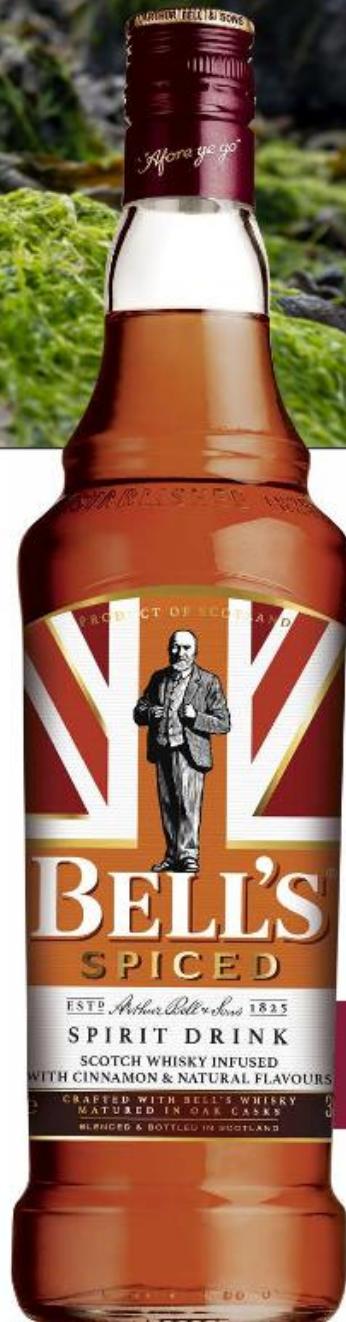
КУПАЖ | 40% | 0.7 л  
ШОТЛАНДИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Самый продаваемый шотландский виски в Великобритании. Завоевал популярность благодаря мягкому вкусу и аромату, в которых преобладают фруктово-ореховые оттенки.

Элемент для коктейлей.

869<sup>90</sup>  
1190<sup>00</sup>



899<sup>90</sup>  
1250<sup>00</sup>

### ВИСКИ BELL'S SPICED

КУПАЖ | 35%  
0.7 л | ШОТЛАНДИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Обладает оригинальным ароматом с нотами ванили, корицы и цитрусовых. Вкус напитка мягкий, с оттенками пряных специй и фруктов.

Элемент для коктейлей.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Служба не суммируется с логотипами компаний. Товары определены. Товары представлены не во всех магазинах Ашан Группа. Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВОДКА  
*Россия*

0.7 л

**519<sup>90</sup>**  
599<sup>90</sup>



#### ВОДКА PARKA

40% | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Для изготовления этой водки используют спирт класса «Люкс», спирты из исландского мха и брусличного листа, а также различные настои.

К блюдам русской кухни.

0.5 л

**349<sup>90</sup>**  
399<sup>90</sup>



#### ВОДКА МАМОНТ

40% | 0.7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Водка создана из алтайских зерен и воды. Прошла шестикратную дистилляцию. Обладает мягким вкусом и приятным послевкусием. К блюдам русской кухни.

**999<sup>90</sup>**  
1490<sup>00</sup>



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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

### КОНЬЯК «СОКРОВИЩЕ ТИФЛИСА»

3 ГОДА | 40% | 0.5 Л | ГРУЗИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

В аромате – древесные тона, нотки пряностей и ванили. Вкус с оттенками карамели, миндаля и дуба.

Дижестив, пара к кофе и сигаре.

**599<sup>00</sup>**

~~699<sup>00</sup>~~



КОНЬЯК

### КОНЬЯК «СОКРОВИЩЕ ТИФЛИСА»

7 ЛЕТ | 40% | 0.5 Л | ГРУЗИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Насыщенный аромат с яркими тонами дуба и ванили. Вкус мягкий, с хорошим балансом фруктовых и древесных оттенков.

Дижестив, пара к кофе и сигаре.

**739<sup>00</sup>**

~~999<sup>00</sup>~~



### КОНЬЯК «НОЙ»

3 ГОДА | 40% | 0.5 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Свежий фруктовый букет с мягкими ванильно-шоколадными оттенками и яркий вкус с бархатистым послевкусием – традиционные составляющие этого коньяка.

Дижестив, аперитив (со льдом).

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Служба не суммируется с льготами, количество товаров ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПИВО



0.75 л

**299<sup>90</sup>**  
359<sup>90</sup>

#### MONASTERE BLONDE

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
6.5% | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 10 – 12°C

Пшеничный эль, созданный по оригинальному бельгийскому рецепту. В аромате ноты хмеля, банана и абрикоса. Вкус мягкий, фруктовый, со сливочным послевкусием.

К сырам и кисло-сладким блюдам.

# Рождественский ЭЛЬ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничное пиво – 150 мл
- Сухое игристое вино – 100 мл
- Сок гуавы (можно заменить на яблочный) – 50 мл
- Долька апельсина
- Веточка мяты

Смешайте в бокале пиво, вино и сок.

Затем украсьте апельсином и мятой.

*Zomobo.*



**109<sup>90</sup>**  
144<sup>90</sup>

0.33 л

Изображения могут отличаться от реального товара. Изображение пива может отличаться от реального в результате процесса производства. Мираторг не отвечает за любые последствия, связанные с употреблением пива. Мираторг имеет сертификат соответствия в розничной продаже пива в России. Мираторг – это зарегистрированная торговая марка Мираторга Ракицкого.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

## ПИВО

**ST. WENDELER PILS**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.6% | 0.5 Л  
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

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

К классическим пивным закускам.

**75<sup>90</sup>**  
~~92<sup>90</sup>~~



**75<sup>90</sup>**  
~~92<sup>90</sup>~~

**CZESKY PIVO**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.6% | 0.5 Л  
ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Сбалансированный хмелевой вкус и аромат, густая пенная шапка – отличный представитель классического чешского пива.

К классическим пивным закускам.

**79<sup>90</sup>**  
~~109<sup>90</sup>~~

**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.

**85<sup>90</sup>**  
~~111<sup>90</sup>~~

**ST. WENDELER BLACK**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.9% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Темный лагер с легким карамельным ароматом и сложным сильным вкусом без какого-либо намека на горечь.

К классическим пивным закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Служба не суммируется с налогами. Количества товаров ограничено. Товары представлены не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# ПИВО

Германия

**WEIDMAN  
HEFEWEISSBIER DUNKEL**

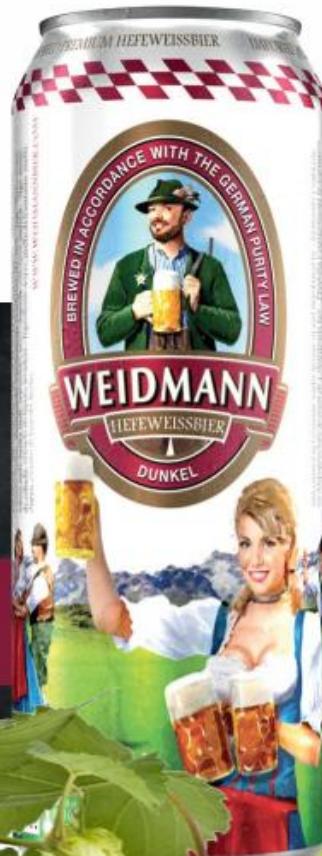
ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.3% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Темное пшеничное пиво.  
Привычные нотки банана и гвоздики во вкусе и аромате дополняются легкой кардемелью.

К кисло-сладким блюдам.

**109<sup>90</sup>**  
~~139<sup>90</sup>~~



**109<sup>90</sup>**  
~~134<sup>90</sup>~~



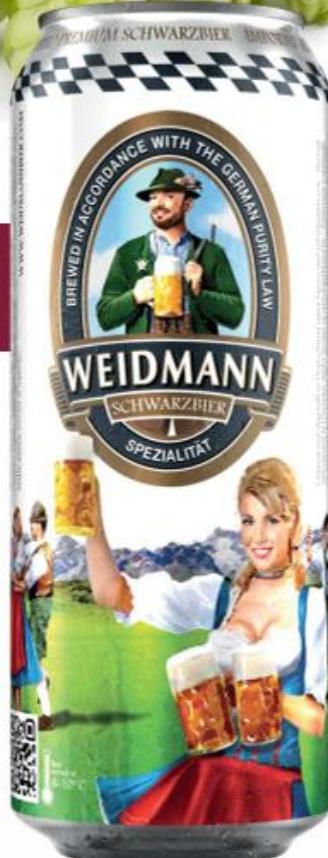
**WEIDMAN  
SCHWARZBIER**

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.



**109<sup>90</sup>**  
~~134<sup>90</sup>~~

**ROYAL DUTCH  
POST HORN**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5% | 0.5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Хмелевой аромат с нотками белого хлеба. Насыщенный солодовый вкус с умеренной сладостью. В послевкусии ощущается хмелевая горчинка.

К классическим пивным закускам.

**WEIDMAN HEFEWEISSBIER**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
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.

К кисло-сладким блюдам.

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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

## ПОДАЧА

ZÄHRINGER  
LAGERСВЕТЛОЕ | 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.

79<sup>90</sup>  
114<sup>90</sup>ZÄHRINGER  
SCHWARZBIERТЕМНОЕ  
ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4.9% | 0.5 Л  
ГЕРМАНИЯРекомендуемая температура подачи:  
10–12 °CТемный лагер с кофейно-солодовым ароматом и карамельным вкусом.  
К классическим пивным закускам.89<sup>90</sup>  
139<sup>90</sup>Stephans  
Bräu  
hefebräu  
HEFEWEIZENGERBRAUT NACH DEM DEUTSCHEN  
REINHEITSGEBOT79<sup>90</sup>  
99<sup>90</sup>STEPHANS  
BRAU HEFEWEIZENСВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 5.3 %  
0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Пшеничное пиво в немецком стиле. В аромате – солод и банан. Вкус фруктовый, мягкий, с легкой горчинкой.

К классическим пивным закускам.

STEPHANS BRAU  
SCHWARZBIERТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4.8% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Темное пиво с карамельно-солодовым ароматом и вкусом.  
К классическим пивным закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
 Служба не суммируется с логотипами компаний. Товары изображены не во всех магазинах Альянса Мираторг.ru. Реклама.

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+

# ПИВО Латвия

**89<sup>90</sup>**  
119<sup>90</sup>

**TANHEISER  
KRAFTBEER  
«МЕДОВОЕ»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Ячменный и ржаной солод вкупе  
с медом дают приятный сладковатый  
вкус с легкой горечью.

К десертам, аперитив.



**99<sup>90</sup>**  
129<sup>90</sup>

**TANHEISER KRAFTBEER  
«КЛЮКВА И ЯБЛОКО»**

ТЁМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Порадует любителей мягких  
кисло-сладких вкусов. Как и  
все напитки Tanheiser, не со-  
держит консервантов, арома-  
тизаторов и усилителей вкуса.

К десертам, аперитив.



**89<sup>90</sup>**  
119<sup>90</sup>

**TANHEISER SWEETBEER  
«ИМБИРНЫЙ»**

0% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Ячменный безалкогольный напиток  
с экстрактом имбиря утоляет жажду  
и помогает взбодриться даже  
в самый жаркий день.

Дополнение к любым блюдам.



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Сырье не смешивается с пылью или количеством товара ограничен. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**TANHEISER SWEETBEER  
«ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»**

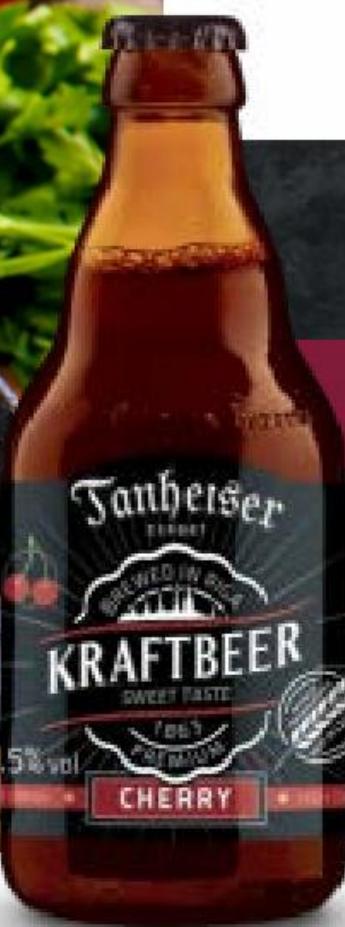
СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
0% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Экстракт смородины прекрасно дополняет безалкогольную пивную основу.

К десертам, дижестив.

**83<sup>90</sup>**  
**109<sup>90</sup>**



**TANHEISER KRAFTBEER  
«ВИШНЕВАЯ МЕЧТА»**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 7%  
0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Эль из ячменного и ржаного солода с добавлением вишневого сока. Обладает солодово-вишневым вкусом и ароматом с нотами копченого солода.

Аперитив.

**109<sup>90</sup>**  
**139<sup>90</sup>**



**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.

ПИВО  
Tamburin

**109<sup>90</sup>**  
**139<sup>90</sup>**

№1

январь

МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ