



# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



## «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР» Вино географического наименования сухое белое

### ОПИСАНИЕ ВИНА:

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. 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 Вельтлинер (возраст лоз 10 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.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	На семейном ужине, в компании друзей
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Вина ценового сегмента «low-premium»



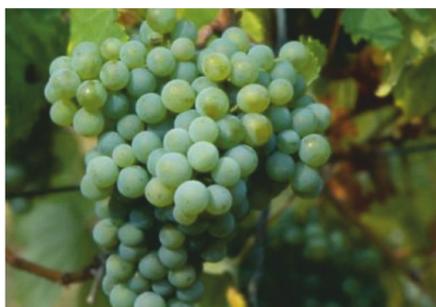
# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

## «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР» Вино географического наименования сухое белое

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Грюнер Вельтлинер
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На формировке спиральный кордон
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Середина сентября - конец сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80 ц/га 80 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	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.
ВЫДЕРЖКА FINING	без выдержки No fining

**ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ**  
«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР»  
Вино географического наименования сухое белое



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,365 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,8 см / h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062863046

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062863043

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
64

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
16

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с легкими пряными нотами
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12°C 10-12°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,  
ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru  
353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2.  
Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru