

Вино Шатó Мухрáни Горúли Мцвáне, белое сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 12% об.

Сорта винограда: Горули Мцване

Выдержка: на дрожжевом осадке в резервуарах из нержавеющей стали

Особенность: ручной сбор урожая

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, с тонами белой и желтой сливы, сопровождающийся оттенками цитрусовых фруктов и яблок

Вкус: освежающий, с нотами мякоти лимона, лайма, меда и косточковых фруктов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с овощными салатами, рыбой и белым мясом



Вино Шатó Мухрáни Ркацитéли, белое сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Ркацители

Выдержка: на дрожжевом осадке в резервуарах из нержавеющей

Особенность: ручной сбор урожая

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: богатый, с тонами желтой сливы, сопровождающийся оттенками белой тутовой ягоды

Вкус: освежающий, цитрусово-фруктовой направленности в послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: сочетается с овощными салатами, речной рыбой на гриле и белым мясом



Вино Шатó Мухрáни Парфúм Д'Етé, белое сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 14% об.

Сорта винограда: Мускат, Совиньон Блан

Особенность: ручной сбор, ферментация в стальных емкостях при контролируемой температуре

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, богатый, с оттенками спелого манго, ананаса и личи, белых цветов, мускатного ореха и ванили, жёлтой груши и белого персика

Вкус: насыщенный, комплексный, с нотами белого изюма, подсушенного яблока, каштанового мёда, полевых цветов и свежескошенной травы, с хрустящей кислотностью, которая подчёркивает сладкие фруктовые ноты в продолжительном послевкусии с оттенками засахаренной цедры и лимонных леденцов

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из лангустинов, легкими салатами с заправкой из оливкового масла или блюдами из рыбы



Вино Шатó Мухрáни Совиньóн Блáн, белое натурально-полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 14,5% об.

Сорта винограда: Совиньон Блан

Особенность: ручной сбор урожая в конце осени; из-за высокой сахаристости виноградного сока, брожение длится 7-8 месяцев

Цвет: золотистый

Аромат: насыщенный, экзотический, цитрусово-фруктовой направленности, с оттенками маракуйи, абрикоса, консервированного персика и дыни

Вкус: полнотелый, округлый, со сбалансированной сладостью и оттенками цукатов, меда из полевых цветов и цитрусового джема в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: невыдержанные сыры с плесенью, цукаты, салаты из тропических фруктов, риет из лосося



Вино Шатó Мухрáни Коллексьóн Секрёт, белое сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Ркацители, Шардоне, Совиньон Блан

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

Особенность: ручной сбор

Цвет: светло-золотистый

Аромат: гармоничный, фруктовый, с оттенками айвы, ананаса, луговых цветов и трав

Вкус: освежающий, с тонами спелых цитрусовых, свежескошенной травы и цветочными нюансами

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: в сочетании с молодыми сырами, зелеными легкими салатами, блюдами из птицы и белого мяса



Вино Шатó Мухрáни Тавквэри, розовое сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Тавквери

Особенность: ручной сбор урожая; розовый цвет получен благодаря кратковременному настаиванию сока на виноградной кожице

Цвет: яркий розовый

Аромат: освежающий, яркий, с оттенками клубники, шелковицы, кислой вишни и черники

Вкус: сбалансированный, освежающий, с тонами земляники, клюквы, дикой сливы, терна и черничного пюре в послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: блюда азиатской кухни на основе лосося, тунца или марлина



Вино Шатó Мухрáни Саперáви, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Саперави

Выдержка: 20% вина выдержано в бочках (французский, американский и кавказский дуб)

Особенность: ручной сбор урожая, малолактическая ферментация; длительный период создания, занимающий порядка 12 месяцев

Цвет: интенсивный темно-рубиновый

Аромат: богатый, с нотами тута, ежевики, голубики, гвоздики, корицы и черной смородины, которые переплетаются с насыщенными вишневыми оттенками

Вкус: сбалансированный, с хорошей структурой, тонами черничного варенья, пастилы из дикой сливы, черноплодной рябины и бархатистыми танинами, в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-17°C, необходима аэрация

Гастрономия: чахохбили, толма, мцвади, чанахи, выдержанные сыры

Саперави является грузинским автохтонным (аборигенным) сортом винограда и обладает всеми благородными характеристиками для создания одного из лучших красных вин в мире. Из Саперави получаются богатые, насыщенные, фруктовые вина. Уникальность Саперави также выражается в его потенциале к выдержке в бутылке (порядка 15 лет!), что позволяет создавать уникальные шедевры мирового виноделия.



Вино Шатó Мухрáни Саперáви Кабернэ, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Саперави, Каберне Совиньон

Выдержка: 20% вина выдержано в бочках (французский, американский и кавказский дуб)

Особенность: ручной сбор урожая, малолактическая ферментация; длительный период создания, занимающий порядка 12 месяцев

Цвет: интенсивный темно-рубиновый

Аромат: щедрый, с нотами черешни, черной смородины, ванили, паприки, гвоздики, влажной древесины, которые переплетаются с нежными ежевичными оттенками

Вкус: сбалансированный, с хорошей структурой, тонами ежевичного варенья, грецкого ореха, терна и бархатистыми танинами, проявляющимися в послевкусии

Температура подачи: 14-17°C, необходима аэрация

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и жареной и тушеной дичью с пряностями, буглама, а также со всеми видами твердых сыров



Вино Шатó Мухрáни Грапп Нуáр, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 13,5% об.

Сорта винограда: Саперави, Каберне Совиньон

Выдержка: 20% вина выдержано в бочках (французский, американский и кавказский дуб)

Особенность: ручной сбор урожая, ферментация каждого сорта отдельно

Цвет: интенсивный темно-рубиновый

Аромат: яркий, с нотами спелых черных ягод, обожженной древесины, пряных трав и черного душистого перца

Вкус: многослойный, с бархатистыми танинами, тонами спелой вишни и черной смородины, табака и паприки в послевкусии

Температура подачи: 14-17°C, необходима аэрация

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и жареной и тушеной дичью с пряностями, чахохбили, буглама, а также со всеми видами твердых сыров



Вино Шатó Мухрáни Киндзмараúли, красное натурально-полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Саперави

Выдержка: 12-18 месяцев в дубовых бочках

Особенность: ручной сбор урожая; с целью сохранения сахаров виноградной ягоды применяется метод остановки брожения холодом

Цвет: интенсивный темно-рубиновый

Аромат: элегантный, пряный, с нотами черной сливы, сушеной вишни, табачного листа, малинового варенья, земляники, перетертой с сахаром

Вкус: сбалансированный, насыщенный, с оттенками инжира, чернослива в шоколаде, фундука, спелой черешни и чернослива в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и жареной дичью с пряностями, а также со всеми видами сыров



Вино Шатó Мухрáни Хванчкара́, красное натурально-полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 10,5% об.

Сорта винограда: Александроули, Муджуретули

Особенность: ручной сбор урожая; с целью сохранения сахаров виноградной ягоды применяется метод остановки брожения холодом

Цвет: бледно-гранатовый

Аромат: ярко выраженный, элегантный, с нотами клубники, земляники, малины, сушеной красной смородины и клюквы

Вкус: сбалансированный, сочный, с оттенками малинового джема, голубики, смородины и шелковистыми танинами, в длительном послевкусии

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и жареной дичью с пряностями и ягодным соусом, а также со всеми видами сыров и кебабом

Александроули и Муджуретули принадлежат к самым ценным сортам Грузии.



Вино Шатó Мухрáни Коллексьóн Секрét, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Саперави, Каберне Совиньон, Сира

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

Особенность: ручной сбор

Цвет: рубиновый

Аромат: элегантный, щедрый, с оттенками черных спелых фруктов и ягод, фиалки, сладких специй и пряностей

Вкус: сбалансированный, средней плотности, с бархатистыми танинами и фруктово-пряным послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: в сочетании с блюдами из говядины, ягненка, утки, пряными закусками и с выдержанными сырами



Вино Шатó Мухрáни Шавкапíто, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Картли

Производитель: Chateau Mukhrani

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шавкапито

Выдержка: 9 месяцев в дубовых бочках

Особенность: ручной сбор

Цвет: насыщенно-рубиновый

Аромат: насыщенный, гармоничный, с тонами спелой вишни, сливы и специй

Вкус: объемный, с выраженными танинами и продолжительным ягодным послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: в сочетании с томленным мясом, запеченной уткой, паштетами и сырами.



Шато Мухрани (Chateau Mukhrani) одна из немногих грузинских виноделен, которая ведет свою историю с 19 в.



«Мухрани» на грузинском означает «место, где растут дубы». Именно здесь, в живописном местечке в 30 км от Тифлиса, князя Мухранбатони (побывавшие в Бордо и Шампани и влюбившиеся во французские вина и винную культуру) в 1870-х годах построили первое в Грузии шато с винодельческим поместьем. Все обустроили на французский манер: родовой замок, сад, погреб, бордосские сорта соседствовали на винограднике с грузинскими.

Вина получались исключительного качества: на крупнейшей выставке в Париже в 1889 г они получили «Большую Золотую Медаль». Император Александр III не раз останавливался в замке у князя Мухранбатони и восхищался прогрессивными технологиями и качеством вин.

Но со смертью князя в конце 19 в. предприятие пришло в упадок и было заброшено, пока в 2003 г. за восстановление не взялись совместно грузинские предприниматели и группой компаний «Marussia Beverages». Так появился бренд «Chateau Mukhrani».

На сегодняшний день компания продолжает традиции: в собственности 100 га виноградников, завод с современным технологичным оборудованием, сохранился родовой замок, а поместье стало первой в Грузии изысканной локацией для винного туризма и проведения мероприятий.

Главный винодел – немец Патрик Хоннеф долгое время работал на винодельнях в Бордо. Но именно в Грузии он увидел широкие возможности применить накопленный опыт в сочетании с творчеством и новаторскими экспериментами. Он собрал профессиональную команду, изучил терруар, грамотно подобрал сорта. Особое внимание уделяется автохтонам – местным историческим сортам: Шавкапито, Тавквери, Горули Мцване.

Основная особенность винодельни: сбор урожая здесь производят исключительно вручную, таким образом виноград проходит дополнительный этап сортировки - еще на винограднике. Брожение проходит на диких дрожжах.

Парк бочек для выдержки состоит из бочек из французского, американского и кавказского дуба. Для того, чтобы обеспечить строгий контроль на всех этапах производства, объем выпускаемой продукции ограничен (всего 450 тыс. бутылок в год).