

## Вино Инкерман Шато Блан, полусухое белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Алиготе, Ркацители

**Крепость:** 11,5-13,5 % об.

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** легкий, свежий, с тонами белых полевых цветов, зеленого яблока и оттенком лимонной цедры

**Вкус:** сбалансированный, освежающий, с легкой сладостью яблока и пикантной цветочной горчинкой в коротком послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из белой рыбы и белого мяса, легкие салаты



## Вино Инкерман Мускатное, полусладкое белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Мускат янтарный

**Крепость:** 11,5-13,5 % об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** яркий, насыщенный, с нотами экзотических фруктов, манго, маракуйи, спелого персика и цитрусовых

**Вкус:** сбалансированный, освежающий, со сладостью тропических фруктов и оттенком лимонного джема с коротким послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из белой рыбы и белого мяса, легкие салаты



## Вино Инкерман Буссо, полусладкое белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Ркацители

**Крепость:** 11-13 % об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** яркий, сбалансированный, с нотами белых спелых фруктов, яблок и груш, оттенками весенних цветов, тонами меда и пряностей

**Вкус:** сбалансированный, насыщенный, со сладостью спелых белых фруктов и оттенком меда из акации с коротким послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из белой рыбы и мяса птицы с пряными соусами



## Вино Инкерман Буссо, полусладкое розовое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Ркацители, Алиготе, Каберне-Совиньон

**Крепость:** 11,5-13,5 % об.

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** утонченный, легкий, с оттенками цветов, чайной розы и тонами красных ягод, малины, клубники и красной смородины

**Вкус:** сбалансированный, насыщенный, со сладостью спелых красных ягод и оттенком барбариса с коротким ярким послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из рыбы и белого мяса, паста с морепродуктами



## Вино Инкерман Каберне, сухое красное

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Каберне-Совиньон

**Крепость:** 12-14 % об.

**Цвет:** насыщенно-рубиновый

**Аромат:** насыщенный, с тонами черной смородины, вишни и сливы, красных и черных ягод, оттенком паслена

**Вкус:** полный, гармоничный, с тонами красных спелых фруктов и ягод, сливы, черной смородины и средней длительности послевкусием с яркими танинами

**Температура подачи:** 15-18°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из красного мяса и мяса птицы, с различными сырами



## Вино Инкерман Шато Руж, полусухое красное

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Мерло, Каберне Фран, Пино Нуар/Пино черный

**Крепость:** 11,5-13,5% об.

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** насыщенный, с тонами черной смородины, вишни и сливы, красных и черных ягод, оттенком паслена

**Вкус:** полный, гармоничный, с тонами красных спелых фруктов и ягод, сливы, черной смородины и средней длительности послевкусием с яркими танинами

**Температура подачи:** 15-18°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из красного мяса и мяса птицы, с различными сырами



## Вино Инкерман Буссо, полусладкое красное

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Мерло, Каберне-Совиньон, Пино Нуар/ Пино черный

**Крепость:** 11-13% об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** фруктовый, с оттенками красных ягод, сливы и вишни и нотами пряностей, гвоздики, ванили

**Вкус:** сбалансированный, насыщенный, с оттенками спелой красной сливы и косточковых с кратковременным легким послевкусием

**Температура подачи:** 14-16°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из мяса птицы, овощные закуски



## Вино Инкерман Полусухое, полусухое белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Ркацители, Алиготе

**Крепость:** 11,5-13,5% об.

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** сбалансированный, яркий, с оттенками луговых трав и цветов и медовыми тонами с легкой нотой цветочной пыльцы

**Вкус:** элегантный, освежающий, с легкой медовой сладостью и оттенками спелых белых фруктов

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из мяса птицы, овощные закуски



## Вино Инкерман Рубин Античный, сухое красное

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Каберне-Совиньон, Мерло, Пино Нуар/Пино черный

**Крепость:** 12-14% об.

**Особенность:** до 26.06.2020 г. назывался «Рубин Херсонеса»

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** насыщенный, яркий, с оттенками черных ягод и красных лесных ягод, черники, ежевики и земляники, с легкими пряными оттенками черного перца

**Вкус:** сбалансированный, с ярким ягодным профилем с оттенками ежевики и черники, со средней длительности пряным послевкусием с бархатистым танином

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из жареного мяса, запеченное мясо птицы и твердые сыры



## Вино Инкерман Мерло Качинское, сухое красное

**Страна:** Россия

**Регион:** ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Мерло

**Крепость:** 14% об.

**Особенность:** ручной сбор винограда, виноград собран с западного побережья Крыма, в долине реки Альма

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, интенсивный, с основным профилем из оттенком черных лесных ягод и дикой красной сливы с легкой нотой душистого перца

**Вкус:** округлый, бархатистый с оттенками шелковицы и черники, легким тоном освежающей мяты и средней длительности послевкусием с мягким бархатным танином

**Температура подачи:** 15-18°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из жареного мяса, запеченное мясо птицы и твердые сыры



## Вино Инкерман Полусухое, полусухое красное

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Каберне-Совиньон, Мерло, Пино Нуар

**Крепость:** 12-14% об.

**Особенность:** до 26.06.2020 г. назывался «Рубин Херсонеса»

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** насыщенный, яркий, с оттенками черных ягод и красных лесных ягод, черники, ежевики и земляники, с легкими пряными оттенками черного перца

**Вкус:** сбалансированный, с ярким ягодным профилем с оттенками ежевики и черники, со средней длительности пряным послевкусием с бархатистым танином

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из жареного мяса, запеченное мясо птицы и твердые сыры





## **Вино Инкерман Древний город, полусладкое красное**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Саперави, Каберне Совиньон, Мерло

**Крепость:** 12-14% об.

**Особенность:** до 26.06.2020 г. «Древний Херсонес»

**Цвет:** насыщенно-рубиновый

**Аромат:** яркий, интенсивный с нотами спелых красных ягод и косточковых фруктов с легкими нюансами какао и шоколада

**Вкус:** гладкий, насыщенный, с ярким фруктовым профилем и средней длительности фруктовым послевкусием со средней танинностью

**Температура подачи:** 14-16°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из дичи и птицы, овощные закуски, несладкая выпечка и легкие ягодные десерты



## **Вино Инкерман Шардоне Winemaker's selection, сухое белое**

**Страна:** Россия

**Регион:** ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Шардоне 100%

**Крепость:** 13% об.

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** яркий, насыщенный, с оттенками белых цветов и белых спелых фруктов с тонами зеленого яблока и экзотических фруктов

**Вкус:** гармоничный и сбалансированный, с тонами тропических фруктов и оттенка зеленого яблока в освежающем послевкусии

**Температура подачи:** 9-12°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из белого мяса, рыба и морепродукты, легкие салаты и мягкие сыры



## **Вино Инкерман Рислинг Winemaker's selection, полусухое белое**

**Страна:** Россия

**Регион:** ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Рислинг 100%

**Крепость:** 12-14% об.

**Цвет:** От светло-соломенного до соломенного

**Аромат:** освежающий, интенсивный, с яркими цветочными нотами, легкими оттенками экзотических фруктов, манго, маракуйи и цветочного мёда

**Вкус:** сбалансированный, гармоничный, с хрустящей ненавязчивой кислотностью и со сладостью тропических фруктов и меда в средней длительности послевкусии

**Температура подачи:** 9-12°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из свинины, с рыбой, морепродукты и холодные закуски



## **Вино Инкерман Мускат Winemaker's selection, полусладкое белое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Мускат янтарный 100%

**Крепость:** 10,5-12,5 %об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** элегантный, насыщенный, с цитронно-медовыми нотами, с оттенками персика, белых цветов и экзотических фруктов

**Вкус:** гармоничный, яркий, с оттенком каркаде и меда, с приятной сладостью в послевкусии средней длительности

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** овощные блюда, зеленые салаты, легкие десерты



### **Вино Инкерман Розе Winemaker's selection, сухое розовое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон 100%

**Крепость:** 11,5-13,5 %об.

**Цвет:** лососевый

**Аромат:** яркий, насыщенный с профилем красной смородины с легкими клубничными оттенками, нотками барбариса и легкой минеральностью

**Вкус:** интенсивный, сбалансированный, с оттенками красных спелых ягод, легкой минеральностью и средней длительности сочным послевкусием

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** закуски с рыбой и морепродуктами (севиче, тартары, карпаччо), мягкие сыры (моцарелла, бри, страчателла)



### **Вино Инкерман Каберне Winemaker's selection, сухое красное**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон 100%

**Крепость:** 14 %об.

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** насыщенный, яркий с тонами ягод вишни, черной смородины, с оттенками сливок, пряностей и черного перца

**Вкус:** полный, округлый с тонами красных ягод и бархатистым танином, с немного пряным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из красного мяса и дичи, теплые салаты, паста и различные сыры



### **Вино Инкерман Саперави Winemaker's selection, сухое красное**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Саперави 100%

**Крепость:** 12 %об.

**Цвет:** насыщенно-рубиновый

**Аромат:** насыщенный, яркий с тонами черных ягод, слегка подвяленного чернослива, легкими шоколадными и сливочными нотами

**Вкус:** полный, яркий с тонами чернослива и шоколада, с бархатистым танином в послевкусии средней длительности

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** острые мясные блюда, приправленные зеленью, мясо на гриле и твердые сыры



### **Вино Инкерман Пино-Нуар Winemaker's selection, сухое красное**

**Страна:** Россия

**Регион:** ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Саперави 100%

**Крепость:** 12,5 %об.

**Цвет:** светло-рубиновый

**Аромат:** деликатный, сбалансированный, с выраженными нотами спелой вишни, черешни, земляники, оттенками сухофруктов и молочной пенки

**Вкус:** гармоничный, округлый, с тонами красных спелых фруктов и красных ягод, с легким танином в умеренно-длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16°C

**Рекомендации по употреблению:** блюда из дичи и птицы, овощные закуски, несладкая выпечка и легкие ягодные десерты



## Вино Инкерман Кокур автохтонный Эритаж, сухое белое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Кокур белый 100%

**Крепость:** 11,5 %об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** элегантный, насыщенный, с легкими цветочными и медовыми нотами и оттенками экзотических фруктов и пряностей

**Вкус:** гармоничный, сбалансированный, с яркой кислотностью и длительным пряно-медовым послевкусием

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** подходит к рыбным и овощным блюдам и к черноморским морепродуктам



## Вино Инкерман Пино-Нуар Эритаж, сухое красное

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Inkerman

**Сорта винограда:** Пино-Нуар 100%

**Выдержка:** не менее 6 месяцев в бочках из кавказского дуба

**Особенность:** виноград выращивается в долинах рек Кача и Альма

**Крепость:** 12,5 %об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** сложный, утонченный, с нотами сухофруктов, спелых красных ягод, шелковицы, с оттенками ванили и сливок

**Вкус:** сбалансированный, гладкий, с фруктово-ягодными и ванильными оттенками и средней длительности послевкусием с бархатистым танином

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** к холодным мясным закускам, к блюдам из утки и красной рыбы, теплым салатам и к благородным сырам



# INKERMAN

Инкерманский завод марочных вин был создан в 1961 году на базе подземных выработок строительного камня – мшанкового известняка, использовавшегося для послевоенного восстановления и строительства города Севастополя. На глубине от 5 до 30 м образовались штольни с относительно низкой, постоянной температурой и влажностью, что стало предпосылкой для создания завода марочных вин. Территория предприятия составляет 7 гектаров, подземная площадь винных подвалов – 55 000 кв. метров.

В 2003 году была зарегистрирована ТМ INKERMANN.

В 2011 году образовался международный винодельческий холдинг Inkerman International со штаб-квартирой в Стокгольме. В его состав вошли ООО «Инкерманский завод марочных вин», крупнейшее специализированное предприятие по выдержке марочных виноматериалов классическим способом в дубовой таре в подземных галереях, ООО «Качинский +», ЧАО «Агрофирма «Черноморец»». Общая площадь виноградников всех хозяйств составляет 2,79 тыс. га. Виноградники компании расположены в севастопольской зоне виноделия, на западном побережье Крыма и в его предгорных районах, долинах рек Кача, Бельбек и Булганак.

В 2012 г. была запущена вторая производственная площадка Инкерманского завода марочных вин – новый современный высокотехнологичный завод в пос. Угловое (Бахчисарайский район, Крым). Предприятие представляет собой производство полного цикла – от приемки винограда до розлива вина в бутылку. Основные операции – переработка винограда, изготовление виноматериалов белым либо красным способом, стабилизация полученного виноматериала от выпадения винного камня, фильтрация и розлив. На заводе установлено уникальное для Крыма оборудование от французских и итальянских производителей – подобных технологических возможностей нет ни у одного другого винодельческого предприятия в Крыму.



На новом заводе абсолютно исключен контакт вина с кислородом во всей технологической цепочке. Начиная с приемки и переработки винограда и заканчивая линией розлива, вино контактирует только с инертным газом (азотом). Собственная сырьевая база, полный цикл производства, современное оборудование, инновационные технологии и высококвалифицированная команда виноделов делают завод уникальным для Крыма высокоэффективным винодельческим предприятием. Структура основного производства предприятия: цех выдержки столовых вин мощностью 1 млн. дал, цех выдержки крепких и десертных вин мощностью 800 тыс. дал, цех стабилизации вин, комплекс по розливу вин, оснащенный итальянским оборудованием