Metaxa 5* Бренди Метакса 5 звезд

Страна: Греция, Аттика, Крит, Коринф

Производитель: O.S.C. A.E. Категория: виноградный бренди

Крепость: 38 %об.

Особенность: После дистилляции спирты разливают в небольшие бочки из французского дуба Limousin, где, в зависимости от сорта будущего бренди, они выдерживаются от 3 до 30 лет. Созревшие спирты купажируют с мускатными винами, экстрактами лепестков майской розы и средиземноморских трав, затем купаж на шесть месяцев помещают в большие дубовые бочки. Перед розливом бренди охлаждается в течение двух суток и фильтруется.

Выдержка: не менее 5 лет в французских бочках из Лимузенского дуба.

Сорта винограда: Мускат, Треббьяно, Санджовезе

Цвет: янтарный

Аромат: яркий, насыщенный, наполненный тонами ванили, темного шоколада,

абрикоса и апельсина.

Вкус: насыщенный, гармоничный, с тонами изюма, миндаля и карамели в послевкусии.

Температура подачи: 8-14°C

Гастрономия: в качестве дижестива, а также в составе коктейлей.

Metaxa 7* Бренди Метакса 7 звезд

Страна: Греция, Аттика, Крит, Коринф

Производитель: O.S.C. A.E. Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Особенность: После дистилляции спирты разливают в небольшие бочки из французского дуба Limousin, где, в зависимости от сорта будущего бренди, они выдерживаются от 3 до 30 лет. Созревшие спирты купажируют с мускатными винами, экстрактами лепестков майской розы и

средиземноморских трав, затем купаж на шесть месяцев помещают в большие дубовые бочки. Перед розливом бренди охлаждается в течение двух суток и фильтруется.

Выдержка: не менее 7 лет в французских бочках из Лимузенского дуба.

Сорта винограда: Султанина, Саватьяно и Черный Коринф

Цвет: темно-янтарный

Аромат: насыщенный аромат напитка с тонами муската и зрелого персика дополняют тона

чернослива, древесины и меда из луговых трав

Вкус: с сбалансированной структурой, теплым, приятно острым вкусом с выразительными нотками

меда и черного изюма, которые улавливаются в длительном бархатистом послевкусии.

Температура подачи: 14-18°C

Гастрономия: в чистом виде, со льдом или в качестве дижестива, а также в составе коктейлей.





Metaxa 12* Бренди Мета́кса 12 звезд

Страна: Греция, Аттика, Крит, Коринф

Производитель: O.S.C. A.E. **Категория**: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Особенность: После дистилляции спирты разливают в небольшие бочки из французского дуба Limousin, где, в зависимости от сорта будущего бренди, они выдерживаются от 3 до 30 лет. Созревшие спирты купажируют с мускатными винами, экстрактами лепестков майской розы и средиземноморских трав, затем купаж на шесть месяцев помещают в большие дубовые бочки. Перед розливом бренди охлаждается в течение двух суток и фильтруется.

Выдержка: не менее 12 лет в французских бочках из Лимузенского дуба.

Сорта винограда: Мускат, Треббьяно, Санджовезе

Цвет: темно-янтарный с бронзовым оттенком

Аромат: сложный, богатый, раскрывается оттенками засушенных цветов и трав, тонами темного шоколада, ванили, абрикоса, апельсина, дуба, табака и ириски.

Вкус: насыщенный, округлый, сбалансированный, с оттенками апельсиновой цедры, шоколада, карамели, изюма, миндаля и тонами дуба в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: в чистом виде, со льдом или в качестве дижестива, а также в составе коктейлей.



Бренди Меtaxa — самый известный крепкий напиток в Греции, он получил свое название по имени человека с «великолепным чувством вкуса» и азартом предпринимателя — Спироса Метаксы. Основатель Дома МЕТАХА поставил перед собой амбициозную задачу по созданию уникального напитка с высокой крепостью и мягким ароматным вкусом. Преодолев сложности и риски, Спирос Метакса добился

потрясающего успеха в достижении своей цели. Бренди Metaxa — очень вкусный, мягкий, но приятно бодрящий алкогольный напиток. Его производство началось в 1888 году и буквально через несколько лет продукция стала экспортироваться в разные страны мира.

