Ijevan Kizil Иджева́н Кизи́л

Регион: Армения, Тавушский район, г.Иджеван

Производитель: Иджеванский ВКЗ **Тип напитка:** ягодный дистиллят

Крепость: 50% об.

Сырье: тщательно отобранный, зрелый кизил, выращенный на Армянском нагорье

Особенность: по старинному рецепту путем 3- кратной дистилляции, хорошо

сбалансированный напиток при своей нестандартной крепости

Цвет: прозрачный

Аромат: легкий, наполнен нотами ягод кизила и цитрусовых цукатов

Вкус: интенсивный, ягодный, с хорошим балансом сладости и кислотности, с оттенками

кизилового варенья в послевкусии **Температура подачи:** $8-10~^{\circ}\text{C}$

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, в чистом виде или в составе коктейлей, а также прекрасно подойдет к горячим мясным блюдам, стейку на углях, блюдам из форели и осетрины

Ijevan Mulberry Иджева́н Ту́товая

Регион: Армения, Тавушский район, г.Иджеван

Производитель: Иджеванский ВКЗ **Тип напитка:** ягодный дистиллят

Крепость: 50% об.

Сырье: тщательно отобранные ягоды тутовника, выращенного на Армянском нагорье

Особенность: по старинному рецепту путем 3- кратной дистилляции, хорошо

сбалансированный напиток при своей нестандартной крепости

Цвет: прозрачный

Аромат: наполнен оттенками тутовника (шелковицы), белых цветов и цветочного меда **Вкус:** с нотами спелых ягод белого тутовника, с хорошим балансом всех компонентов

Температура подачи: 8 − 10 °C

Рекомендации по употреблению: в составе коктейля или со льдом в качестве аперитива, а также прекрасно подойдет к горячим мясным блюдам, стейку на углях, блюдам из форели и осетрины, овощным блюдам, а также к различным блюдам восточной кухни.

Ijevan Apricot Иджева́н Абрико́совая

Регион: Армения, Тавушский район, г.Иджеван

Производитель: Иджеванский ВКЗ **Тип напитка:** фруктовый дистиллят

Крепость: 50% об.

Сырье: абрикосы для этой водки выращены во фруктовых садах Арташата — района

долгожителей

Особенность: по старинному рецепту путем 3- кратной дистилляции, хорошо

сбалансированный напиток при своей нестандартной крепости

Цвет: прозрачный

Аромат: отчетливый, с нотами абрикосов, сушеных трав и меда

Вкус: яркий, с оттенками спелых абрикосов, с хорошим балансом всех компонентов

Температура подачи: 8 − 10 °C

Рекомендации по употреблению: в составе коктейля или со льдом в качестве аперитива, а также прекрасно подойдет к горячим мясным блюдам, стейку на углях





IJEVAN

Ijevan Grape Водка Иджева́н Виноградная

Регион: Армения, Тавушский район, г.Иджеван

Производитель: Иджеванский ВКЗ **Тип напитка:** ягодный дистиллят

Крепость: 50% об.

Сырье: виноград для этой водки выращен в Араратской долине

Особенность: по старинному рецепту путем 3- кратной дистилляции, хорошо

сбалансированный напиток при своей нестандартной крепости

Цвет: прозрачный

Аромат: яркий, типичный для виноградного дистиллята- с оттенком винограда, сливы,

персика и легкой пряностью

Вкус: не спиртуозный, достаточно плотный, с длительным послевкусием с оттенками

винограда и разнообразных южных фруктов

Температура подачи: 8 − 10 °C

Гастрономия: рекомендуется в качестве аперитива, в чистом виде или в составе коктейлей.

Ijevan Apricot Brandy Бренди Иджева́н Абрико́с

Регион: Армения, Тавушский район, г.Иджеван

Производитель: Иджеванский ВКЗ Тип напитка: плодовый дистиллят Особенность: трехкратная дистилляция

Выдержка: 5 лет в дубовых бочках из Армянского 100-летнего дуба

Крепость: 40% об.

Сырье: тщательно отобранный, зрелый абрикос, выращенный на Армянском

нагорье

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: интенсивный, глубокий, с яркими нотами абрикосового джема, кураги, а также оттенками ванили, бисквита и легкими пряными тонами **Вкус:** насыщенный, вызывающий аппетит, достаточно питкий, с длительным

послевкусием с оттенками кураги, переспелого абрикоса, древесными и

сливочными нотками

Температура подачи: 12 − 14 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива в чистом виде или в составе коктейлей.

