

### **Kilikanoon Pearce Road Semillon**

#### **Вино Киликанун Пирс Род Семильон, белое сухое**

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия, Долина Клер

**Производитель:** Kilikanoon

**Сорт винограда:** Семильон-100%

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** непродолжительная в новых бочках из французского дуба

**Цвет:** бледно-соломенный с зеленоватыми отблесками

**Аромат:** деликатный, утонченный, с оттенками цитрусов, цедры лайма и лимона, цветочными оттенками, жасмина, герани, свежескошенная трава и легкими нюансами специй и выпечки

**Вкус:** элегантный, многогранный, сложный, с тонами цитрусов и слегка сливочным послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из рыбы, холодными закусками и сырами



### **Kilikanoon Kavel's Flock Shiraz**

#### **Вино Киликанун Кэйвел'з Флок Шираз, красное сухое**

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия, Долина Баросса

**Производитель:** Kilikanoon

**Сорт винограда:** Шираз-100%

**Крепость:** 14,5 % об.

**Особенность:** ручной сбор, перед бутелированием не фильтруется

**Выдержка:** 16 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** гранатовый с малиновыми отблесками

**Аромат:** яркий, насыщенный, с оттенками спелой вишни, сливы, черешни, темного шоколада, специй и древесного угля

**Вкус:** богатый, насыщенный, сбалансированный, с мелкозернистыми танинами и оттенками спелой сливы, вишни, какао и специй в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного мяса, мяса на гриле, мясными закусками, дичью и зрелыми сырами



### **Kilikanoon Killerman's Run Cabernet Sauvignon**

#### **Вино Киликанун Киллерман'с Ран Каберне Совиньон, красное сухое**

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия, Долина Клер

**Производитель:** Kilikanoon

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон-100%

**Крепость:** 14 % об.

**Особенность:** ручной сбор, перед бутелированием не фильтруется

**Выдержка:** 16 месяцев в бочках из французского дуба, часть из них новые

**Цвет:** рубиновый с малиновым отблеском

**Аромат:** многогранный, с тонами черной смородины, сливы, табачного листа, какао, мяты и древесными оттенками

**Вкус:** богатый, насыщенный, с мелкозернистыми танинами, с оттенками сливы, черной смородины, также нюансами дыма в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** замечательно сочетается с блюдами из красного мяса, мяса на гриле, твердыми сырами



## Kilikanoon Oracle Shiraz

### Вино Киликанун Оракул Шираз, красное сухое

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия, Долина Клер

**Производитель:** Kilikanoon

**Сорт винограда:** Шираз-100%

**Крепость:** 14,5 % об.

**Особенность:** ручной сбор с отдельных участков и отдельная винификация, перед бутилированием не фильтруется

**Выдержка:** 18 месяцев в бочках из французского дуба, часть из них новые

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, насыщенный, выразительный, с оттенками спелой вишни, черешни, сливы, лакрицы, специй, гвоздики и тонами древесины и дыма

**Вкус:** богатый, насыщенный, округлый, сбалансированный, с мелкозернистыми и бархатистыми танинами, оттенками красных ягод, темного шоколада и специй в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного мяса, мяса на гриле, блюдами из ягненка и твердыми сырами



## Kilikanoon Riesling Clare Valley Killerman's Run

### Вино Киликанун Рислинг Клэр Велли Киллерман'с Ран, белое сухое

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия, Долина Клер

**Производитель:** Kilikanoon

**Сорт винограда:** Рислинг

**Крепость:** 12,5 % об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** окутывает тонами хрустящего яблока, абрикоса и лимонграсса в обрамлении тонкого минерального кружева

**Вкус:** освежающий, гармоничный, с цитрусово-минеральными акцентами, живой кислотностью и продолжительным послевкусием с пикантной грейпфрутовой горчинкой

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** выступает в качестве аперитива, с овощами, рыбой, белым мясом, закусками



## **Kilikanoon Killerman's Run Grenache Shiraz Mataro** **Вино Киликанун Киллерман'с Ран Гренэш Ширáz Матáро, красное сухое**

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия, Долина Клер

**Производитель:** Kilikanoon

**Сорт винограда:** Гренаш (преобладает), Шираз, Матаро

**Крепость:** 14,5 % об.

**Особенность:** ручной сбор с отдельных участков и отдельная винификация

**Выдержка:** 12-14 месяцев в бочках из французского дуба, часть из них новые

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** щедрый, элегантный аромат вина наполнен тонами лесных ягод, джема, инжира, спелой вишни, эвкалипта, корицы и душистого перца

**Вкус:** округлый, насыщенный, плотный, с бархатистыми танинами, сочной кислотностью, преобладают тона вишни, черники, сливы, шоколада в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного мяса, мяса на гриле, блюдами из дичи и зрелыми сырами



## **Kilikanoon Cabernet Sauvignon Blocks Road** **Вино Киликанун Кабернэ Совиньон Блокс Рóад, красное сухое**

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия, Долина Клер

**Производитель:** Kilikanoon

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон

**Крепость:** 14 % об.

**Особенность:** ручной сбор, нефiltroванное

**Выдержка:** 16 месяцев в бочках из французского дуба (30% новые, 70% 3–5-летние)

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** многослойный, интенсивный, насыщенный, раскрывается тонами черной смородины, вишни, ежевики, кедра, табака, сигарной коробки и легкими нюансами дыма

**Вкус:** насыщенный, округлый, богатый, сбалансированный, раскрывается тонами черной смородины, ежевики, кедра, шоколада и легкими нюансами болгарского перца в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного мяса, ризотто с грибами, мясными закусками, зрелыми сырами и пастами с мясным и томатным соусами



Винодельческое хозяйство Kilikanoon (Киликанун) было основано в 1997 году, когда Кевин Митчел приобрел хозяйство в живописной Долине Клэр. Будучи потомственным виноградарем, Кевин решил воплотить свою мечту в реальность. В переводе с древнекельтского языка "kilikanoon" — "ореховая роща на холме". Долина Клэр славится своими деревьями грецкого ореха.

Философия хозяйства проста — гармоничное сочетание многолетних традиций и уникального терруара. На виноградниках практикуется ограниченный сбор урожая (менее 30 гл/га), каждый этап производства строго контролируется ведущими специалистами. Продукция компании Kilikanoon получила признание и высокую оценку как в Австралии, так и на международном уровне.