

### Angove Butterfly Ridge Riesling Gewurztraminer

#### Вино Ёнгов Бёттерфляй Ридж Рёслинг Гевюрцтраминер, белое полусухое

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия

**Производитель:** Angove Family Winemakers

**Сорт винограда:** Рислинг, Гевюрцтраминер

**Крепость:** 12,5 % об.

**Особенность:** органические виноградники

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

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

**Аромат:** яркий, освежающий, раскрывается оттенками полевых цветов, лепестков розы, цитрусовых фруктов, лимона, лайма, которые переплетаются с легкими нюансами сладких специй

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с тонами апельсинового джема, сладких спелых фруктов и легкими пряностями в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать к острым рыбным блюдам восточной кухни, морепродуктам, овощным салатам, сырам, а также отлично подходит в качестве аперитива



### Butterfly Ridge Shiraz Cabernet

#### Вино Бёттерфляй Ридж Шираз Кабернё, красное сухое

**Страна:** Австралия

**Регион:** Южная Австралия

**Производитель:** Angove Family Winemakers

**Сорт винограда:** Шираз, Каберне Совиньон

**Крепость:** 14 % об.

**Особенность:** ручной сбор

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

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** комплексный, насыщенный, сложный, с тонами черной смородины, ежевики, сливы, черешни и легкими нюансами табака, кедр и специй

**Вкус:** сбалансированный, плотный, с бархатистыми танинами и оттенками красных ягод в послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать к холодным мясным закускам, блюдам на основе дичи, красного мяса, приготовленного на гриле



### Angove Organic Merlot

#### Вино Ёнгов Оргэник Мерло, красное сухое

**Страна:** Австралия, Риверлэнд

**Производитель:** Angove Family Winemakers

**Сорт винограда:** Мерло

**Крепость:** 14 % об.

**Особенность:** органические виноградники

**Выдержка:** непродолжительная в дубовых бочках

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** яркий, раскрывается оттенками сливы, малины, смородины и переплетаются с утонченными оттенками дуба и пряностей.

**Вкус:** насыщенный, сочный, с бархатистыми танинами, оттенками красных ягод и пряностей в послевкусии.

**Температура подачи:** 18-20 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать к блюдам из мяса, мясным закускам, овощной лазанье и пицце.



# ANGOVE

SINCE 1886

## FAMILY WINEMAKERS

Фирма ANGOVE FAMILY WINEMAKERS, расположенная в долине МакЛарен (Южная Австралия), принадлежит к числу старейших семейных виноделен Зеленого континента.

Создателем винодельческого хозяйства был врач Вильям Томас Ангов. В 1886 году он начал производить вино, для использования его в лечебных целях. В настоящее время помещьем руководят представители пятого поколения семьи Ангов.

Компания ANGOVE FAMILY WINEMAKERS является одним из наиболее крупных частных предприятий континента: ежегодно здесь производится около 1 миллиона бутылок вина.

В собственности фирмы находится около 500 акров виноградников, расположенных в различных регионах Южной Австралии.

Особой славой пользуются плантации, которые находятся на территории долины МакЛарен. Здесь сохранились уникальные виноградники, возраст которых превышает сто лет. Из собранного здесь урожая винограда сортов Шираз и Гренаш изготавливаются лучшие вина компании, отличающиеся великолепным вкусом, насыщенным цветом и изысканным ароматом.

При создании вин ANGOVE FAMILY WINEMAKERS используются как традиционные, так и современные технологии. Около трети производимой продукции относится к категории «органические вина».