## **Онегин Gourmet Вишня**

Страна производства: Россия

**Производитель:** ООО «Опытный завод «Нива» **Категория**: настойка сладкая, ликер (растительный)

Крепость: 20 %об.

Настои: настой вишни, настой граната, барбариса, настой земляники, настой корицы,

настой березовых почек, настой коры дуба, настой миндаля

Особенность: выдерживается на осадке из ягодного пюре, пшеничный спирт «Люкс»

Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, сладкий, с обилием оттенков красных ягод и вишневого сока с легким

тоном миндаля

Вкус: сбалансированный, сладкий, раскрывается нотками красных ягод и миндальной

косточки. Длительное послевкусие с легкой танинностью

Температура подачи: 6 − 8 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей

## Онегин Gourmet Черная смородина

Страна производства: Россия

**Производитель:** ООО «Опытный завод «Нива»

Категория: настойка сладкая, ликер (растительный)

Крепость: 20 %об.

Настои: настой черной смородины, настой ежевики, настой ягоды асаи, настой клюквы

Особенность: выдерживается на осадке из ягодного пюре, пшеничный спирт «Люкс»

Цвет: темно-вишневый

Аромат: яркий, сладкий с оттенками черных ягод и легкого тона цитруса

Вкус: сбалансированный, сладкий, раскрывается нотками черных ягод и лимонной цедры.

Длительное послевкусие с легкой кислинкой

Температура подачи: 6 − 8 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей

## Онегин Gourmet Черноплодная рябина

Страна производства: Россия

**Производитель:** ООО «Опытный завод «Нива» **Категория**: настойка сладкая, ликер (растительный)

Крепость: 20 %об.

Настои: настой черноплодной рябины, настой бузины, настой кедрового ореха, настой

изюма, настой коры дуба, настой гвоздики

Соки: сок аронии (черноплодной рябины), сок вишни, сок лимоны, сок черной моркови,

сок свеклы

Особенность: выдерживается на осадке из ягодного пюре, пшеничный спирт «Люкс»

Цвет: густой черный

Аромат: яркий, сладкий с оттенками черных ягод и легкого тона хьюмидора

Вкус: сбалансированный, сладкий, раскрывается нотками черных ягод, табака и древесных

нюансов. Длительное танинное послевкусие

Температура подачи: 6 − 8 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей







## Онегин Gourmet Грейпфрут

Страна производства: Россия

**Производитель:** ООО «Опытный завод «Нива» **Категория**: настойка сладкая, ликер (растительный)

Крепость: 20 %об.

Настои: настои грейпфрута, лайма и миндаля, настой полыни

Соки: сок лимона, экстракт грейпфрута, сок голубики

Особенность: выдерживается на осадке из ягодного пюре, пшеничный спирт «Люкс»

Цвет: оранжево-янтарный

Аромат: яркий, наполнен нотами цитрусовых, грейпфрутового масла и миндаля

Вкус: гармоничный, с оригинальным сочетанием оттенков грейпфрута, лайма и миндаля

Температура подачи: 6 − 8 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей

ОНЕГИН Арт-проект Онегин Gourmet является проектом ТМ «Онегин» в Санкт-Петербурге. Вдохновение арт-группа получила при посещения дворца «Палаты Волковых-Юсуповых», который закрыт для постоянного посещения. Именно там А.С.Пушкин гостил у князя Николая, и именно там в саду поэт увидел тот самый «Дуб зеленый» и «Кота на дубе том». Законодательница мод и муза всей светской Москвы, Юсупова распорядилась покрыть залы дворца роскошными орнаментами со сказочными персонажами, словно превращая их в декорации сказочного Лукоморья — как раз через сто лет после того, как Пушкин встретил там будущего ученого кота под сенью зеленого дуба. Основной особенностью производства настоек Онегин Gourmet является настаивание на фруктах и ягодах, которое обозначается на бутылках как sur lie fruitier.