

Коньяк Коктебэль 3 звезды

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 3 лет в дубовых бочках

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе, Рислинг, Левокумский Устойчивый, Первенец Магарача, Кангун и др.

Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого с золотистым оттенком

Аромат: яркий, наполненный фруктовыми и цветочными нотами

Вкус: насыщенный, гармоничный, полный с легкими плодово-цветочными тонами в послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: в качестве аперитива или основы для различных коктейлей



Коньяк Коктебэль 5 звезд

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 5 лет в дубовых бочках

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе, Левокумский Устойчивый

Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого с золотистым оттенком

Аромат: яркий, богатый, насыщенный, с ванильными, цветочно-фруктовыми нотами

Вкус: насыщенный, полный, гармоничный, с ванильно-цветочными тонами, сухофрукты, медовый оттенок, специи, все это раскрывается в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: в качестве аперитива, а также в качестве сопровождения к фруктовым десертам или сладкой выпечке, послужит как основа для различных коктейлей



Коньяк Коктебэль Джаз

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: купаж спиртов 5 лет и 7 лет выдержки в дубовых бочках

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе, Левокумский Устойчивый

Цвет: светло-янтарный с золотистым оттенком

Аромат: богатый, гармоничный, с оттенками спелых желтых фруктов, медовыми нюансами, ванили и сладких специй

Вкус: округлый, слегка маслянистый, с фруктово-пряными нотами и долгим согревающим послевкусием

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: в качестве дижестива, а также в качестве сопровождения к сладкой выпечке и шоколаду



Коктебэль Джаз – релиз, приуроченный к Московскому Джазовому Фестивалю 2023 года. Он вдохновлен творчеством легендарных музыкальных исполнителей, таких как Луи Армстронг, Фрэнк Синатра и традициями джазовых фестивалей в Коктебеле.

Коньяк Коктебэль Резерв 4 года

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 4 лет в дубовых бочках

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе, Рислинг, Левокумский Устойчивый, Первенец Магарача, Кангун и др.

Цвет: от светло-золотистого до тёмно-янтарного с золотистым оттенком

Аромат: яркий, богатый, насыщенный, с оттенками спелых фруктов, цветов, пряностей и древесины

Вкус: насыщенный, полный, гармоничный, сбалансированный, тона ванили с фруктово-цветочной направленностью в долгом послевкусии

Температура подачи: 12-18°C

Гастрономия: в качестве дижестива, а также в дуэте с черным кофе



Коньяк Коктебэль Резерв 5 лет

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 5 лет

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе, Рислинг, Левокумский Устойчивый, Первенец Магарача, Кангун и др.

Цвет: от светло-золотистого до тёмно-янтарного с золотистым оттенком

Аромат: яркий, богатый, насыщенный, ноты спелых фруктов, груша, абрикос, ваниль и немного специй

Вкус: насыщенный, полный, гармоничный, сбалансированный, в долгом послевкусии ощущаются ноты фруктов, древесины и орехов

Температура подачи: 12-18°C

Гастрономия: в качестве дижестива, а также в дуэте с черным кофе



Коньяк Коктебэль КВ 7 лет

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 7 лет

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе, Левокумский Устойчивый

Цвет: от золотистого до тёмно-золотистого

Аромат: яркий, богатый, насыщенный, комплексный с яркими фруктовыми нотами, характерным ароматом виноградной косточки, тонами цитрусовых и ванили

Вкус: насыщенный, полнотелый и маслянистый, с выраженными нюансами желтого изюма, кураги, липового меда в долгом, согревающем послевкусии с оттенками специй

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: в качестве дижестива, в сочетании с кофе и темным шоколадом



Коньяк Коктебэль КС 11 лет

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 11 лет

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе

Цвет: от золотистого до тёмно-золотистого

Аромат: яркий, богатый, насыщенный, на первом плане винные и сафьяновые тона, чуть постояв, коньяк раскрывается нюансами засахаренных фруктов, специй и дуба

Вкус: насыщенный, полный, экстрактивный, доминирует черный шоколад и орехи в длительном послевкусии с цветочно-медовой тональностью

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: в качестве дижестива, в сочетании с кофе и темным шоколадом



Коньяк Коктебэль 25 лет

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 25 лет

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе

Цвет: темно-янтарный

Аромат: деликатный, богатый, раскрывается оттенками ванили, карамели, шоколада, орехов, пряностей и специй

Вкус: элегантный, бархатистый, с тонами молочного шоколада, сухофруктов, ванили и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: в качестве дижестива, в сочетании с кофе и темным шоколадом



Коньяк Коктебэль 30 лет

Страна производства: Россия, Республика Крым, г. Симферополь

Производитель: ООО «Крымская водочная компания»

Категория: виноградный бренди

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 30 лет

Сорта винограда: Ркацители, Алиготе

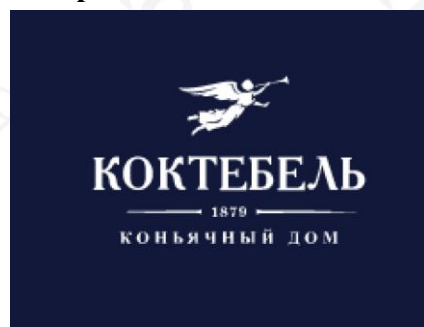
Цвет: темно-янтарный

Аромат: многогранный, сложный, раскрывается тонами сухофруктов, ванили, пряностей и шоколада

Вкус: богатый, насыщенный, с тонами сухофруктов, кураги, ванили, шоколада, пряностей и древесными оттенками в долгом послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: в качестве дижестива, в сочетании с кофе и темным шоколадом



История промышленного виноделия в Коктебеле берет свое начало с 1879 г. Его основателем стал ученый-офтальмолог Эдуард Андреевич Юнге. Им были заложены виноградные плантации на здешних плодородных землях.

Дело отца по возрождению виноградарства в Коктебеле продолжил его сын - Александр Эдуардович.

Изучая виноделие в Испании, Италии, Германии и Франции, он завершил строительство в имении отца винодельни с большими погребами. Им же к концу XIX века были заложены основы научного изготовления вин. Так в Коктебеле зародилось виноделие со своими традициями.

За длительный период существования и развития с середины 20 века коньяк «Коктебэль» стал уникальным напитком, что подтверждено 66 золотыми, 10 серебряными и 8 бронзовыми медалями.

С 1968 года коньяк «Коктебель» завоёвывает награды на многочисленных конкурсах, не только на постсоветском пространстве, а также на международных конкурсах.

Коньяк «Коктебель» 9 раз завоевал Кубок Гран-при, Суперкубком Гран-При удостоился коньяк с 30-летней выдержкой, а в 2013 выиграл Золото на международном конкурсе «San Francisco World Spirits Competition».

«Звезда Продэкспо-2014», которую получил 15-летний коньяк «Коктебель Раритет», и был отмечен золотой медалью 7-летний коньяк той же марки.

Секрет неповторимости страны коньяка — вулкан Кара-Даг, который образовался более 150 млн лет назад. Благодаря нему почва насыщена микроэлементами и минералами, что является идеальной почвой для выращивания винограда и придаёт коньяку неповторимый вкус.