

Lusarev Voskehat
Вино Лусарёв Воскеат, белое сухое

Страна: Армения

Регион: Вайоц Дзор, Агавнадзор

Производитель: Frunze Estate Winery LLC

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Воскеат

Особенность: ферментация и непродолжительная выдержка проходили в чанах из нержавеющей стали; виноградник на высоте 1490 м над уровнем моря

Цвет: светло-соломенный с серебристыми бликами

Аромат: деликатный, свежий, с оттенками лимона, свити, китайской груши, белого персика и нотами полевых цветов

Вкус: утонченный, легкий, питкий, с яркой кислотностью, послевкусие выражено тонами цитрусовых и садовых фруктов с деликатным акцентом мяты

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, сочетается с различными блюдами, включая мягкие невыдержанные сыры, белое мясо и морепродукты



Lusarev Rosé
Вино Лусарёв Розе, розовое сухое

Страна: Армения

Регион: Вайоц Дзор, Агавнадзор

Производитель: Frunze Estate Winery LLC

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Арени

Особенность: ферментация и непродолжительная выдержка проходили в чанах из нержавеющей стали; виноградник на высоте 1490 м над уровнем моря

Цвет: нежно-розовый

Аромат: яркий, фруктовый, с нотами красных ягод (смородина, малина, клубника), цветов ириса и фиалки, пряных трав, тропическими нюансами и дымка

Вкус: насыщенный, с яркой кислотностью, послевкусие выражено тонами красной сливы, ягодно-сливочных леденцов, нюансами белого перца и тимьяна

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в сочетании с жареными овощными блюдами, тунцом на гриле, нежирным нежным мясом, фруктовыми салатами и морепродуктами



Lusarev Areni
Вино Лусарёв Арени, красное сухое

Страна: Армения

Регион: Вайоц Дзор, Агавнадзор

Производитель: Frunze Estate Winery LLC

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Арени

Особенность: ферментация и непродолжительная выдержка проходили в чанах из нержавеющей стали; виноградник на высоте 1490 м над уровнем моря

Цвет: рубиновый

Аромат: богатый, многогранный, с преобладанием тонов черных ягод (черная смородина, черешня, ежевика) и красных фруктов, розы, фиалки, черного перца, аниса и кориандра

Вкус: выразительный, с мягкими шелковистыми танинами, длительным послевкусием с нотами спелых лесных и садовых ягод, пряностей и табачными нюансами

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в сочетании с твердыми сырами и блюдами из красного мяса, дикой птицы (утка, цесарка), армянской кухней – кюфта, долма, аджапсандали



FRUNZE

ESTATE WINERY

Винодельня Frunze Estate расположена в Вайоцзорском районе, в селе Агавнадзор на высоте около 1490 метров над уровнем моря. Около 6100 лет этот регион известен своей историей виноделия, особенно эндемичными сортами винограда, такими как Арени и Воскеат. Винодельня была основана в 2001 году братьями Мурадом и Самвелом Саргсянами, но вина не сразу были представлены на армянском рынке. На сегодняшний день площадь посадок составляет 5га, а вина выпускают исключительно из собственного сырья.

Вина Lusarev были представлены только в Арарат Парк Хаятт Москва как эксклюзивный продукт. В 2021 году, после ребрендинга и оснащения винодельни новым оборудованием и технологиями, было принято решение о выходе на местный и международный рынки.

Название торговой марки Lusarev состоит из двух слов: "lus" - луна, и "arev" - солнце. Это сочетание символизирует огромный объем работы, проделанной как днем, так и ночью, для того чтобы создать идеальное вино и с гордостью продолжать историю армянского виноделия. Благодаря этой идее, родился слоган «Полбокала луны, полбокала солнца».