

Игристое вино Инкерман, брют белое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Ркацители, Шардоне, Рислинг Рейнский, Кокур Белый

Крепость: 11,5-13,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: светло-соломенный

Аромат: деликатный, с цветочными оттенками, в которые органично вплетаются ноты зеленого яблока

Вкус: освежающий, со сбалансированной кислотностью, оттенками зеленого яблока и цедры лимона в послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: прекрасное дополнение к легким блюдам, салатам, морепродуктам, хорошо сочетается с фруктами и орехами



Игристое вино Инкерман, полусладкое белое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Ркацители, Шардоне, Рислинг Рейнский, Кокур Белый

Крепость: 11,5-13,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, раскрывается оттенками цветочного мёда, тонами груши и белого персика

Вкус: округлый, сбалансированный, гармоничный, с оттенками спелых белых фруктов и цветов в послевкусии со сбалансированной сладостью и кислотностью

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: прекрасное дополнение к фруктам, десертам и орехам



Игристое вино Инкерман Мускатное, полусладкое белое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Мускат янтарный

Крепость: 11,5-13,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, интенсивный, насыщенный, с оттенками экзотических фруктов и тонами персика, личи, лайма и жасмина

Вкус: гармоничный, округлый, с тонами спелых экзотических фруктов в продолжительном послевкусии со сбалансированной сладостью

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: прекрасное дополнение к фруктам, десертам и орехам



Игристое вино Инкерман Розé, полусладкое розовое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Ркацители, Шардоне, Рислинг рейнский, Кокур белый, Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар

Крепость: 11,5-13,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: бледно-лососевый

Аромат: яркий, наполнен нотами красных ягод, красной смородины, клубники, калины, малины и барбариса

Вкус: округлый, сбалансированный, гармоничный, с тонами красных спелых ягод, клубники, барбариса в продолжительном послевкусии со сбалансированной сладостью

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: прекрасное дополнение к фруктам, десертам и орехам



Игристое вино Инкерман Кокур Зеро Дозаж, экстра брют белое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Кокур Белый

Крепость: 11,5-13,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: светло-соломенный

Аромат: деликатный, наполнен нотами белой черешни, цветов и легкими нюансами цитрусовых фруктов

Вкус: сбалансированный, освежающий, элегантный, с оттенками лимона, цедры лайма и зеленого яблока в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: прекрасно подойдет в качестве аперитива, также составит отличную пару блюдам из рыбы, морепродуктов, белого мяса и легким салатам



Игристое вино Инкерман Пино Блан Зеро Дозаж, экстра брют белое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Пино Блан

Крепость: 11,5-13,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: светло-соломенный

Аромат: деликатный, освежающий, наполнен нотами белых фруктов, полевых цветов и легкими ореховыми тонами

Вкус: сбалансированный, освежающий, с обилием цветочных нот, которые переплетаются с оттенками цитрусовых фруктов в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: прекрасно подойдет в качестве аперитива, также составит отличную пару блюдам из рыбы, морепродуктов, белого мяса и легким салатам



Игристое вино Инкерман Розé Зерó Дозáж, экстра брют розовое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Кокур белый, Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло

Крепость: 11,5-13,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: нежно-розовый

Аромат: деликатный, утонченный, с тонами клюквы, вишни, малины и красных фруктов, нотками барбариса и легкой свежестью

Вкус: элегантный, гармоничный, с оттенками вишни, сливы и с легкой пикантной горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: прекрасно подойдет в качестве аперитива, также составит отличную пару блюдам из лосося, морепродуктов и легким салатам

Inkerman Winemaker's Selection Шардоне

Игристое вино Инкерман Вайнмэйкерс Селéкшн Шардоне, брют белое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Шардоне

Крепость: 12,5%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: тонкий, нежный, раскрывается тонами цитрусовых, зеленых яблок и белых цветов

Вкус: яркий, сбалансированный, с прекрасной структурой и длительным минеральным послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: прекрасно в качестве аперитива; холодные рыбные закуски, морепродукты, севиче

Inkerman Winemaker's Selection Мускат

Игристое вино Инкерман Вайнмэйкерс Селéкшн Мускат, полусладкое белое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Мускат Янтарный

Крепость: 13%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: светло-соломенный

Аромат: удивительно яркий, мускатный, с оттенками цветущей фрезии, спелых ягод и душистого персика

Вкус: сбалансированный, с уравновешенной гармоничной кислотностью и фруктовой сладостью в послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: десерты, сабайон, фруктовые пироги, тропические фрукты



Inkerman Winemaker's Selection Каберне Совиньон **Игристое вино Инкерман Вайнмэйкерс Селэкшн Каберне Совиньон,** **брют розовое**

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ООО «Инкерманский завод марочных вин»

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Крепость: 12,8%об.

Особенность: метод Шарма

Цвет: нежно-розовый

Аромат: элегантный, с нежными оттенками красной смородины, клубники со сливками и леденцов

Вкус: хорошо сбалансированный, с освежающей кислотностью, с ягодными оттенками в послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: прекрасно в качестве аперитива; запеченная морская рыба, морепродукты, тартар из лосося



Инкерманский завод марочных вин был создан в 1961 году на базе подземных выработок строительного камня – мшанкового известняка, использовавшегося для послевоенного восстановления и строительства города Севастополя. На глубине от 5 до 30 м образовались штольни с относительно низкой, постоянной температурой и влажностью, что стало предпосылкой для создания завода марочных вин. Территория предприятия составляет 7 гектаров, подземная площадь

винных подвалов – 55 000 кв. метров. Сегодня мощность Инкерманского завода марочных вин по возможностям единовременного хранения вин и виноматериалов составляет 1050000 декалитров, в 2019 году завод выпустил 11500000 бутылок вина, заводу принадлежит 2700 гектар виноградников.

В 2003 году была зарегистрирована ТМ INKERMANN. В 2011 году образовался международный винодельческий холдинг Inkerman International со штаб-квартирой в Стокгольме. В его состав вошли ООО «Инкерманский завод марочных вин», крупнейшее специализированное предприятие по выдержке марочных виноматериалов классическим способом в дубовой таре в подземных галереях, ООО «Качинский +», ЧАО «Агрофирма «Черноморец»». Общая площадь виноградников всех хозяйств составляет 2,79 тыс. га. Виноградники компании расположены в севастопольской зоне виноделия, на западном побережье Крыма и в его предгорных районах, долинах рек Кача, Бельбек и Булганак.

В 2012 г. была запущена вторая производственная площадка Инкерманского завода марочных вин – новый современный высокотехнологичный завод в пос. Угловое (Бахчисарайский район, Крым). Предприятие представляет собой производство полного цикла – от приемки винограда до розлива вина в бутылку. Основные операции – переработка винограда, изготовление виноматериалов белым либо красным способом, стабилизация полученного виноматериала от выпадения винного камня, фильтрация и розлив. На заводе установлено уникальное для Крыма оборудование от французских и итальянских производителей – подобных технологических возможностей нет ни у одного другого винодельческого предприятия в Крыму.

На новом заводе абсолютно исключен контакт вина с кислородом во всей технологической цепочке. Начиная с приемки и переработки винограда и заканчивая линией розлива, вино контактирует только с инертным газом (азотом). Собственная сырьевая база, полный цикл производства, современное оборудование, инновационные технологии и высококвалифицированная команда виноделов делают завод уникальным для Крыма высокоэффективным винодельческим предприятием. Структура основного производства предприятия: цех выдержки столовых вин мощностью 1 млн. дал, цех выдержки крепких и десертных вин мощностью 800 тыс. дал, цех стабилизации вин, комплекс по розливу вин, оснащенный итальянским оборудованием.