

Bostan Quince

Вино Бостан Айва, белое полусладкое

Страна: Армения

Регион: Армавир, фрукты выращивают в Вайоц Дзоре

Производитель: ООО «Морус»

Крепость: 15 % об.

Особенность: ручной сбор, для сохранения крепости и сладости в вине проводится шапталлизация

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, с нотами айвового варенья и белых цветов

Вкус: насыщенный, с нотами айвы, жёлтого яблока, цветочного мёда и ванили в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рыба и овощи на гриле, фруктовые десерты с песочным печеньем, сыры с голубой плесенью, дижестив



Bostan Cherry

Вино Бостан Вишня, красное полусладкое

Страна: Армения

Регион: Армавир, фрукты выращивают в Вайоц Дзоре

Производитель: ООО «Морус»

Крепость: 15 % об.

Особенность: ручной сбор, для сохранения крепости и сладости в вине проводится шапталлизация

Цвет: ярко красный

Аромат: насыщенный, с нотами спелой вишни, черешни и сладкими тонами цветов

Вкус: сбалансированный, с приятной ягодной кислинкой и оттенками вишнёвого варенья и сладкой черешни в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: шашлык, мясо и овощи на гриле, кавказская кухня, сыры с голубой плесенью, дижестив



Bostan Blackberry

Вино Бостан Ежевика, красное полусладкое

Страна: Армения

Регион: Армавир, фрукты выращивают в Вайоц Дзоре

Производитель: ООО «Морус»

Крепость: 15 % об.

Особенность: ручной сбор, для сохранения крепости и сладости в вине проводится шаптализация

Цвет: ярко красный

Аромат: наполнен нотами ежевики и других чёрных ягод

Вкус: сбалансированный, с оттенками сочной ежевики, черники и вишнёвого джема

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: шашлык, мясо и овощи на гриле, кавказская кухня, сыры с голубой плесенью, дижестив



Bostan Pomegranate

Вино Бостан Гранат, красное полусладкое

Страна: Армения

Регион: Армавир, фрукты выращивают в Вайоц Дзоре

Производитель: ООО «Морус»

Крепость: 15 % об.

Особенность: ручной сбор, для сохранения крепости и сладости в вине проводится шаптализация

Цвет: темно-гранатовый

Аромат: сочный, яркий, с нотами граната и ягодного мармелада

Вкус: сбалансированный, с оттенками сочного граната, красных фруктов и ягодных леденцов

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: шашлык, мясо и овощи на гриле, кавказская кухня, сыры с голубой плесенью, дижестив

