

## Вино Мысхако Игристое, брют белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Алиготе, Шардоне

**Крепость:** 12% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** элегантный, тонкий, с легкими тонами белых цветов и незрелых садовых фруктов

**Вкус:** освежающий, гармоничный, с умеренной кислотностью, с нежным приятным послевкусием с оттенками цитрусовых фруктов, зелёного яблока и белого персика

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив и в дополнение к легким закускам, салатам, фруктам



## Вино Мысхако Игристое Мускатное, полусухое белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Мускат белый, Совиньон Блан

**Крепость:** 12% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** насыщенный, с яркими цитрусовыми тонами и оттенками тропических фруктов и чайной розы

**Вкус:** гармоничный, яркий, с нотами сладких садовых фруктов, спелого манго и ананаса, оттенками мякоти лайма и цитрусовых цукатов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с лёгкими салатами из белого мяса птицы, холодными мясными закусками или блюдами с морепродуктами



## Вино Мысхако Игристое, полусладкое белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Совиньон Блан, Шардоне

**Крепость:** 12,2% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** светло-соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** насыщенный, с оттенками цветов акации и жимолости, жёлтого яблока, груши и цветочного мёда

**Вкус:** гармоничный, с нотами сладких спелых садовых фруктов, цитрусового мармелада и лимонной цедры в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** в дополнение к легким закускам, фруктам, десертам



## Вино Мысхако Игристое, брют розовое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Пино Нуар, Каберне Совиньон

**Крепость:** 11,5-13,5% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** розовый с малиновым оттенком

**Аромат:** гармоничный, тонкий, с нотами красных и лесных ягод, дополненных сливочными нюансами

**Вкус:** деликатный, свежий, с оттенками малины, вишни и грейпфрута в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** в дополнение к легким закускам из белого мяса птицы, рыбы или морепродуктов



## Вино Мысхако Игристое, полусухое розовое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Пино Нуар

**Крепость:** 11-13% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** нежно-розовый с малиновыми бликами

**Аромат:** элегантный, тонкий, с нотами спелой вишни, малины, земляники и лёгкими сливочными нюансами

**Вкус:** деликатный, свежий, с оттенками красных ягод, фруктового мармелада, спелого персика и сладкого красного яблока в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** в дополнение к легким закускам из белого мяса птицы, рыбы или морепродуктов



## Мысхако Blanc de Blanc Cuvée

### Вино игристое Мысхако Блан де Блан Кюве́, брют белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Шардоне 55%, Вионье 45%

**Крепость:** 11-13% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Особенность:** используется только отборное сусло-самотёк (Cuvée) с последующим брожением в дубовых бочках

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватыми бликами

**Аромат:** тонкий, деликатный, с нотами белых сладких цветов, сдобной выпечки, ванили и спелых садовых фруктов

**Вкус:** гармоничный, с оттенками незрелых косточковых фруктов, зелёного и жёлтого яблока, деликатным оттенком ананаса, манго и дыни, а также строгими минеральными нюансами в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в сочетании с лёгкими салатами, белой рыбой и блюдами с морепродуктами



## **Мысхако Rose de Noir Saignee**

### **Вино игристое Мысхако Розе де Нуар Сенье́, брют розовое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Пино Нуар 70%, Зинфандель 30%

**Крепость:** 11-13% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Особенность:** метод «кровопускания» (Saignee) с последующим брожением в дубовых бочках

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** элегантный, с оттенками спелых красных ягод, чёрной сливы, фиалки, сливок и ванили

**Вкус:** яркий, насыщенный, с нотами земляники, малины, красной смородины, взбитых сливок и ванильного крема в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в сочетании с лёгкими салатами с белым мясом птицы или морепродуктами, холодными мясными закусками или фруктовыми десертами



## **Мысхако Rouge de Noir Clairet**

### **Вино игристое Мысхако Руж де Нуар Клэре́, брют красное**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Мерло 85%, Темпранильо 15%

**Крепость:** 13% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Особенность:** в бродящее сусло из сорта Мерло добавляются целые ягоды сорта Темпранильо (Clairet)

**Цвет:** ярко-красный с малиновым отливом

**Аромат:** богатый, яркий, с оттенками спелых красных фруктов, ежевики, чёрной вишни, барбариса и тонкими леденцовыми нюансами

**Вкус:** деликатный, с нотами сливы, красного яблока, спелого персика, чёрных и красных ягод, фруктового мармелада и тонким оттенком молочного шоколада в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с холодными мясными закусками, тёплыми салатами и полутвёрдыми сырами из коровьего молока



## **Мысхако FLUTE Blanc de Blancs**

### **Вино игристое Мысхако Флюте́ Блан де Блан, брют белое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Шардоне

**Крепость:** 12% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** соломенный с зеленоватыми бликами

**Аромат:** тонкий, изящный, с оттенками садовых фруктов, белых цветов и хлебно-бисквитными нотами

**Вкус:** деликатный, минеральный, с выразительной кислотностью, с нотами яблока, персика и груши в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в сочетании с твердыми сырами, фруктами, десертами





## Мысхако FLUTE Gewurztraminer

### Вино игристое Мысхако Флуте Гевюрцтраминер, брют белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Гевюрцтраминер

**Крепость:** 12% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** интенсивный, с оттенками личи, сладкого персика, фруктовых леденцов, дополненный мятными тонами и нюансами мускатного ореха

**Вкус:** яркий, насыщенный, со свежими нотами ментола и лайма, а также медовым послевкусием

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с твердыми сырами, фруктами, десертами



## Мысхако FLUTE Rose de Noirs

### Вино игристое Мысхако Флуте Розе де Нуар, брют розовое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Пино Нуар

**Крепость:** 12% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** тонкий, изящный, с оттенками красных ягод барбариса и красной смородины

**Вкус:** яркий, со сдержанной кислотностью, с нотами ежевики, малины, смородины и красного яблока в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с твердыми сырами, фруктами, десертами



## Мысхако QUINTESSENCE Viognier

### Вино игристое Мысхако Квинтэссенция Вионье, брют белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Вионье

**Крепость:** 11,5-13,5% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Особенность:** 45% вина выдержано в дубовых бочках до 8 месяцев

**Цвет:** соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** интенсивный, сортовой, с оттенками персика, абрикоса, айвы, груши, лайма, ананаса и цветков апельсина

**Вкус:** освежающий, гармоничный, с приятной деликатной кислотностью, округлой минеральностью и продолжительным послевкусием спелых фруктов

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с морепродуктами на гриле, запеченной нежирной рыбой, полутвердыми сырами



## **Мысхако QUINTESSENCE Sauvignon Blanc**

### **Вино игристое Мысхако Квинтэссенция Совиньон Блан, брют белое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Совиньон Блан

**Крепость:** 11,5-13,5% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** светло-соломенный с салатовыми бликами

**Аромат:** интенсивный, сортовой, с нотами черносмородинового листа, крапивы, зеленых европейских фруктов и нотами свежескошенной травы

**Вкус:** освежающий, с нотами зеленой сливы и лимона в послевкусии средней продолжительности, со средним уровнем кислотности

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в сочетании с легкими летними салатами, оливками, невыдержанными сырами, морепродуктами, устрицами



## **Мысхако QUINTESSENCE Muscat**

### **Вино игристое Мысхако Квинтэссенция Мускат, брют белое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Мускат

**Крепость:** 12,5% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** яркий, сортовой, раскрывается оттенками цитрусовых, косточковых фруктов, чайной розы, пионов, цветущих весенних деревьев

**Вкус:** свежий, гармоничный, со средним уровнем кислотности, наполнен тонами спелых фруктов и оттенками меда в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в сочетании с салатами в азиатском стиле, невыдержанными сырами, морепродуктами, суши



## **Мысхако QUINTESSENCE Blaufrankisch**

### **Вино игристое Мысхако Квинтэссенция Блауфранкиш, брют розовое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Блауфранкиш

**Крепость:** 11,5-13,5% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Особенность:** розовое вино из красного сорта винограда

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** деликатный, с нотами ягодных леденцов, лесных ягод и фиалки

**Вкус:** тонкий, с нотами красных ягод, устойчивое длительное послевкусие сливочно-ягодной карамели и клубничных тонов

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в сочетании с легкими мясными закусками и паштетами, салатами с птицей и морепродуктами



## Мысхако QUINTESSENCE Zinfandel

### Вино игристое Мысхако Квинтэссенция Зинфандель, полусухое розовое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Зинфандель

**Крепость:** 11,5-13,5% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Особенность:** розовое вино из красного сорта винограда

**Цвет:** ярко-розовый

**Аромат:** интенсивный, ягодно-фруктовый, с нотами спелой ежевики, малины, клубники

**Вкус:** освежающий, с нотами красных, только поспевающих ягод в послевкусии средней продолжительности, со средним уровнем кислотности

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** в сочетании с легкими мясными закусками, несладкими ягодными десертами, невыдержанными сырами, морепродуктами



### Вино игристое Мысхако Кюве Riesling (Рислинг) Выдержанное, брют белое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Рислинг Рейнский 100%

**Крепость:** 12,6% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Выдержка:** на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев

**Особенность:** используется сусло кюве (cuvée) — сок первого отжима из отборного винограда (ручной сбор)

**Цвет:** светло-соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** яркий, с выразительными тонами корочки хлеба в дополнении цитрусовых нот, яблока, груши и белых персиков

**Вкус:** сбалансированный, с цитрусово-минеральными акцентами и тонкими солоноватыми нюансами в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °С

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, к блюдам из белой рыбы: судак, форель, камбала, тюрбо, морские гребешки, мягкие сыры с белой плесенью (камамбер или бри)





## **Вино игристое Мысхако Кюве Gewurztraminer (Гевюрцтраминер) Выдержанное, брют белое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Гевюрцтраминер 100%

**Крепость:** 14,2% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Выдержка:** на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев

**Особенность:** используется сусло кюве (cuvée) — сок первого отжима из отборного винограда (ручной сбор)

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** яркий, сотканный из нот спелой груши, леденцов, белых цветов и чайной розы, дополненный легкими нюансами карамели

**Вкус:** насыщенный, с доминирующими оттенками айвы, жимолости и экзотических фруктов в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, с полутвердыми сырами, пряными блюдами китайской и тайской кухни, суши, блюдами из белой рыбы с экзотическими соусами



## **Вино игристое Мысхако Кюве Pinot Grigio (Пино Грджиро) Выдержанное, полусухое розовое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Сорта винограда:** Пино Гри 100%

**Крепость:** 12,9% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Выдержка:** на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев

**Особенность:** используется сусло кюве (cuvée) — сок первого отжима из отборного винограда (ручной сбор); мацерация на кожице (скин-контакт)

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** тонкий, сотканный из нот вяленой вишни, карамели с нюансами свежего тоста

**Вкус:** яркий, доминируют тона садовых ягод с оттенками сахарной ваты в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, сочетается с летними салатами, сыром бри и страчателла, легкими пудингами и нежными ягодными десертами



## **Rootstock Collection Ruggeri Brut Blanc** **Вино игристое Рутсток Руджери, брют белое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВЗ Кубань

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Крепость:** 11-13% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Сорта винограда:** Рислинг Рейнский, Шардоне, Совиньон Блан

**Выдержка:** кратковременная выдержка на дрожжевом осадке до 2х месяцев

**Особенности:** созданы с учетом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев; из высококачественной фракции Cuvée (до 10% объема сусла)

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватым оттенком

**Аромат:** тонкий, чистый с нотами белых фруктов и ягод

**Вкус:** гармоничный, сбалансированный, с минеральными акцентами

**Температура подачи:** 8 - 10 °C

**Гастрономия:** идеально в качестве аперитива, сочетается с блюдами на основе белого мяса, легкими закусками, пастой с морепродуктами, свежими фруктами, сочным бисквитом и суфле



## **Rootstock Collection Ferkal Semy-Dry Blanc** **Вино игристое Рутсток Феркаль, белое полусухое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВЗ Кубань

**Производитель:** Винодельня Мысхако

**Крепость:** 11-13% об.

**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)

**Сорта винограда:** Совиньон Блан, Рислинг Рейнский

**Выдержка:** кратковременная выдержка на дрожжевом осадке до 2х месяцев

**Особенности:** созданы с учетом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев; из высококачественной фракции Cuvée (до 10% объема сусла)

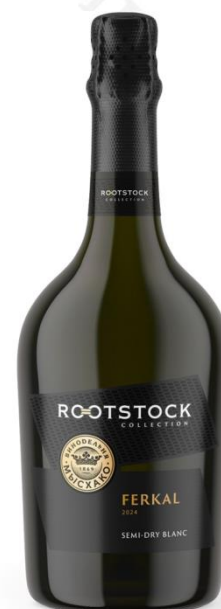
**Цвет:** светло-соломенный, искрящийся

**Аромат:** деликатный с тонами сладких фруктов

**Вкус:** сбалансированный, с нежной текстурой, с мягким сладковато-минеральным послевкусием

**Температура подачи:** 8 - 10 °C

**Гастрономия:** идеально в качестве аперитива, сочетается с блюдами на основе белого мяса, легкими закусками, пастой с морепродуктами, свежими фруктами, сочным бисквитом и суфле





**Rootstock Collection Kober Brut Rose**  
**Вино игристое Рутсток Кóбер, брют розовое**

**Страна:** Россия  
**Регион:** Краснодарский край, ВВЗ Кубань  
**Производитель:** Винодельня Мысхако  
**Крепость:** 11-13% об.  
**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)  
**Сорта винограда:** Совиньон Блан, Пино Гри, Пино Нуар  
**Выдержка:** кратковременная выдержка на дрожжевом осадке до 2х месяцев  
**Особенности:** созданы с учетом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев; из высококачественной фракции Cuvee (до 10% объема сусла)  
**Цвет:** нежно-розовый, сияющий  
**Аромат:** выразительный, фруктово-ягодный  
**Вкус:** свежий, с изысканной структурой и деликатной округлостью  
**Температура подачи:** 8 - 10 °C  
**Гастрономия:** идеально в качестве аперитива, сочетается с легкими салатами и закусками, брускеттами, сырами



**Green Cape Riesling Sur Lie Brut Blanc**  
**Вино игристое Грин Кейп Рислинг Сюр Ли, брют белое**

**Страна:** Россия  
**Регион:** Краснодарский край, ВВЗ Кубань  
**Производитель:** Винодельня Мысхако  
**Крепость:** 12,5% об.  
**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)  
**Сорта винограда:** Рислинг Рейнский 100%  
**Выдержка:** на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев  
**Особенности:** в купаж входит Рислинг Рейнский урожая 2023 и 2024 года  
**Цвет:** светло-золотистый  
**Аромат:** яркий, свежий, с едва уловимыми яблочно-травяными нотами и полутонами ананаса и цитрусовых фруктов  
**Вкус:** бодрящий, гармоничный, с умеренной кислотностью, деликатными минеральными нюансами в послевкусии  
**Температура подачи:** 8 - 10 °C  
**Гастрономия:** идеально в качестве аперитива, а также в паре с легкими салатами, морепродуктами, белым мясом и сырами



**Green Cape Chardonnay Sur Lie Brut Blanc**  
**Вино игристое Грин Кейп Шардонé Сюр Ли, брют белое**

**Страна:** Россия  
**Регион:** Краснодарский край, ВВЗ Кубань  
**Производитель:** Винодельня Мысхако  
**Крепость:** 12,5% об.  
**Метод производства:** резервуарный (Шарма-Мартинотти)  
**Сорта винограда:** Шардоне 90%, Пино Нуар 10%  
**Выдержка:** на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев  
**Особенности:** в купаж входит Шардоне урожая 2023 и 2024 года  
**Цвет:** светло-соломенный с золотыми отблесками  
**Аромат:** нежный, деликатный с чарующими нотами луговых трав под ярким солнцем  
**Вкус:** насыщенный, освежающий, с умеренной кислотностью, с приятными цитрусово-минеральными оттенками в послевкусии  
**Температура подачи:** 8 - 10 °C  
**Гастрономия:** идеально в качестве аперитива, а также в паре с легкими салатами, морепродуктами, белым мясом и сырами





«Мысхако» считается одним из старейших винодельческих предприятий России. История винзавода началась в окрестностях Новороссийска в 1869 году - тогда здесь была посажена первая виноградная лоза. Благоприятные климатические условия, обилие света и солнечного тепла, близость моря и главное - идеальные почвы для выращивания классических сортов винограда, позволяют выращивать

виноград самого высокого качества, из которого впоследствии вырабатываются интереснейшие вина.

В 2017 году, после нескольких лет трудностей, банкротства, потери части имущества и разнообразных споров, винодельня Мысхако возродилась в новом виде. Были созданы новые авторские вина, проведен ребрендинг, утвержден новый стиль и дизайн от команды «Мысхако».

Сегодня компания владеет виноградниками общей площадью 755 га, на которых произрастает уже более 12 международных сортов винограда. Винодельня имеет производственные мощности по розливу игристых и тихих вин с защищенным географическим указанием, на сегодняшний день производственная мощность винодельни – 8 млн бутылок в год.

На сегодняшний день винодельное предприятие очень активно расширяет производство продукции, поскольку спрос на высококачественные натуральные вина, производимые агрофирмой «Мысхако», с каждым годом растет, что подтверждается многочисленными наградами, завоеванными не только в России, но и за рубежом.

С 2023 по 2027 годы утверждена программа реконструкции по увеличению мощности производства до 12 млн бутылок в год и закладки виноградников до 1 тыс га на земельном массиве в ст Натухаевская.

В 2025 анонсирована новая линейка игристых вин **Rootstock** (Рутсток), которая призвана продемонстрировать роль подвоя в раскрытии потенциала терруара. Подвой формирует корневую систему винограда и специально подбирается под особенности почвы. В купажах используются сорта винограда Рислинг Рейнский, Шардоне, Совиньон Блан, Пино Гри, Пино Нуар, привитые на три варианта подвоя – Ruggeri, Kober и Fercal.