

# Карта VIN



**INKERMAN**  
Инкерманский Завод Марочных Вин

# **Кокур Качинский**

## **Выдержанное белое сухое**

**Содержание сахара: 0,3% масс.**

**Содержание спирта: 11-13% об.**

**Сорт винограда: сорт винограда Кокур белый, произрастающий на землях ООО «Качинский+» (Юго-Западный Крым) в районе Севастополя**

**Цвет: светлосоломенный**

**Аромат: нежный сортовой с легкими цветочными тонами**

**Вкус: гармоничный, слегка пряный с умеренной свежестью.**

**Вино к столу: подавать при температуре 10-12°С к овощным блюдам, рыбе, белому мясу**



# **Шардоне Качинское**

## **Выдержанное белое сухое**

**Содержание сахара: 0,3% масс.**

**Содержание спирта: 11-12% об.**

**Сорт винограда: Шардоне, выращиваемый в  
виноградарских хозяйствах Крыма.**

**Цвет: соломенный**

**Аромат: нежный сортовой с цветочными тонами  
и легкими тонами выдержки**

**Вкус: мягкий, гармоничный, умеренно свежий с  
тонами выдержки.**

**Вино к столу: подавать охлажденным до температуры  
10-12°С**

**к овощным и рыбным блюдам, белому мясу**



# **Бастардо Старый Крым** **Выдержанное красное сухое**

**Содержание сахара: 0,3% масс.**

**Содержание спирта: 9,4 12% об.**

**Сорт винограда: Бастардо Магарачский**

**Цвет: насыщенный рубиновый**

**Аромат: сортовой с оттенками молочных сливок и легкими тонами выдержки**

**Вкус: мягкий бархатистый**

**Дополнительно: обладает комплексом полезных диетических свойств красных вин**

**Вино к столу: подавать при температуре 14-18° С к жирным блюдам из мяса, дичи.**



# **Мерло Каберне**

## **Выдержанное красное сухое**

**Содержание сахара: 0,3% масс.**

**Содержание спирта: 11-12% об.**

**Сорт винограда: Французские сорта Мерло и Каберне Совиньон**

**Цвет: рубиновый**

**Аромат: сложный, с легкими тонами выдержки и молочных сливок**

**Вкус: мягкий, бархатистый, гармоничный**

**Вино к столу: подавать при температуре 16-18° С к мясным блюдам, шашлыку, дичи**



# **Мускат Инкермана Белый**

## **Полусухое белое вино**

**Содержание сахара: 1,4 2,5%**

**Содержание спирта: 11%**

**Сорт винограда: Мускат янтарный.  
Мускат Гамбургский, Мускат Оттонель**

**Цвет: Светло-золотистый с розовым  
оттенком**

**Аромат: Тонкий с характерными  
мускатными тонами**

**Вкус: Мягкий неповторимый вкус, в  
котором сладость виноградной ягоды  
чудесно гармонирует со свежестью**

**Вино к столу: Подают к столу при  
температуре 10-12 С к фруктам, легким  
сортам сыра, десерту**





# **Легенда Инкермана**

## **Вино белое полусладкое**

**Содержание сахара: 5 %**

**Содержание спирта: 12 %**

**Сорт винограда: Готовится из белых европейских сортов винограда**

**Цвет: Светло-золотистый**

**Аромат: Легкий цветочный с оттенками фруктов, меда и муската**

**Вкус: Свежий, приятный с выразительными цитронными тонами**

**Дополнительно:**

**Вино к столу: Подают при температуре 10-12 С к овощным блюдам, рыбе, морепродуктам, острым сырам**



# *Древний Херсонес*

## *Полусладкое красное*

Содержание сахара: 4% масс.

Содержание спирта: 12% об.

Сорт винограда: Саперави

Цвет: темнос-рубиновый

Аромат: с фруктовыми и шоколадными оттенками

Вкус: вино обладает мягкой терпкостью и бархатистостью

Вино к столу: подавать при температуре 10-14° С к сырам, фруктам, шоколаду





# **Старый нектар**

## **Белое десертное марочное**

**Содержание сахара: 16 % масс.**

**Содержание спирта: 16% об.**

**Сорт винограда: Ркашители, произрастающий в степных и предгорных частях Крыма**

**Цвет: золотистый**

**Букет: яркий, сортовой, с ясно выраженным цветочным медовым тоном**

**Вкус: полный, гармоничный с тонами выдержки**

**Вино к столу: подавать при температуре 18-20° С к десертам, мороженому и фруктам**



# *Тайна Херсонеса*

## *Марочное красное десертное*

**Содержание сахара: 16% масс.**

**Содержание спирта: 16% об.**

**Сорт винограда: Бастардо Магарачский,  
Каберне Совиньон, Саперави**

**Цвет: темн<sup>е</sup> рубиновый**

**Вкус: бархатистый, гармоничный, достаточно  
полный с тонами выдержки**

**Дополнительно: вино готовят по аналогии  
старинных рецептов  
херсонесских виноделов**

**Вино к столу: подавать при температуре 18-20° С  
к мороженому, десертам, сладким  
блюдам и фруктам**



# **Севастополь**

## **Марочное белое крепкое длительной выдержки**

**Содержание сахара: 9,5% масс.**

**Содержание спирта: 17% об.**

**Сорт винограда: белые европейские  
сорта винограда Коккур белый, Совиньон,  
Рислинг, Ркацители**

**Цвет: янтарно-золотой**

**Букет: оригинальный сложный плоховый  
с тонами каленого орешка и айвово-дынными  
тонами**

**Вкус: мягкий, полный с тонами выдержки**

**Вино к столу: после еды либо на десерт.  
Подавать при температуре 18-20° С**



# *Портвейн Белый Крымский Марочное белое крепкое*

Содержание сахара: 9,5% масс.

Содержание спирта: 17,5% об.

Сорт винограда: белые сорта винограда  
Алиготе, Рислинг, Сильванер, Ркацители

Цвет: янтарный

Букет: сложный букет с тонами сушеных плодов  
яблок, груши, айвы

Вкус: полный гармоничный с хорошо выраженными  
тонами выдержки

Вино к столу: можно подавать как аперитив перед  
едой, а также после еды, либо на десерт при  
температуре 18-20° С



# *Портвейн Красный Крымский*

## *Марочное красное крепкое*

Содержание сахара: 10% масс.

Содержание спирта: 17,5% об.

Сорт винограда: красные сорта винограда Мерло, Саперави, Бастардо, Каберне Совиньон

Цвет: темн<sup>о</sup> рубиновый

Буке<sup>т</sup>: сложный пло<sup>д</sup>овый с тонами сухофруктов, вишневой косточки и чернослива

Вкус: мягкий, полный, гармоничный, с длительным приятным послевкусием

Вино к столу: можно подавать как аперитив перед едой, а также после еды либо на десерт при температуре 18-20° С

