



SIKORY

Ассортимент вин Имения «Сикоры»



Шардоне Сикоры

100% Шардоне

Вино блестящего золотисто-соломенного цвета. В гармоничный букет из ароматов желтого персика, абрикоса и ананаса элегантно вплетаются цветочные оттенки липы, акации с нотками белого перца.

Пышный и округлый вкус с нотами косточковых и экзотических спелых фруктов (абрикос, гуава), орехов акажу, венской выпечки и минеральными оттенками в длительном послевкусии



2018

Идеально сочетается с морепродуктами,
курицей на гриле, мягкими
сырами

Подавать при температуре 10–12°C

Совиньон Блан Сикоры

100% Совиньон Блан

Вино светло-золотистого цвета с зеленоватыми бликами в сопровождении освежающих ароматов грейпфрута, белого персика и маракуйи, с нежной растительной ноткой почки чёрной смородины.

Хорошо сбалансированный, минеральный вкус с яркой ароматикой, хрустящей кислотностью и гармоничным послевкусием с нюансами зеленого лимона и экзотических фруктов



2018

Прекрасный аперитив, составит хорошую пару к рыбе на гриле, блюдам из морепродуктов

Подавать при температуре 10–12°C

Рислинг Сикоры

100% Рислинг

Вино нежного золотисто-соломенного цвета с зелеными отблесками. В цитрусовом букете переплетаются ароматы цветов мандарина, лимона и нежных пряностей.

Сбалансированный вкус с характерной минеральностью и яркой кислотностью заканчивается долгим освежающим послевкусием



2017

Хорошее сопровождение к фаршированной ффрели на гриле, блюдам из курицы

Подавать при температуре 10–12°C

Каберне Фран Сикоры

100% Каберне Фран

Пышное розовое вино с богатым букетом всевозможных красных ягод на фоне сладких пряностей в аромате.

Хорошо сбалансированный, сочный, освежающий вкус с длительным послевкусием и элегантной кислотностью.



2018

Составит отличную пару к мясу, рыбе и различным сырам

Подавать при температуре 7–12°C

Пино Нуар Сикоры

100% Пино Нуар

Вино красивого рубинового цвета с малиновым блеском. Богатый аромат с тонами красных ягод и фруктов, оттенками ванили и нотками подлеска.

Полный, сочный и освежающий вкус с доминирующими нотами черешни богат шелковистыми танинами, горячий финал с перечными нотками переходит в длительное послевкусие с ягодными нюансами.



2018

Подавать к жареному мясу, домашней птице,
пирогам с мясом и мягким сырам

Подавать при температуре 16–18°C

Рекомендуется декантировать

Каберне Совиньон Сикоры

100% Каберне Совиньон

Вино глубокого рубинового цвета с фиолетовыми отблесками. Фруктовые ароматы черных ягод подчеркиваются нотками древесины кедра и лакрицы. Округлый вкус с хорошо очерченной структурой с плотными танинами, свежими и фруктовыми нотами черной смородины, ванили переходит в продолжительный многогранный финал с ноткой зеленого перца



2015

Послужит прекрасным дополнением
к свиному филе с черносливом

Подавать при температуре 16–18°C

Рекомендуется декантировать

Каберне Совиньон Премиум

100% Каберне Совиньон

Красное сухое вино с индивидуальной стильной ароматикой черных ягод, пряностей и благородной нотой табачного листа. Неповторимую комплексность и тельность вина дополняют шелковистые танины и ароматическое послевкусие ежевики, черешни и черной смородины. Долгое послевкусие с яркой джемовой нотой



2015

Прекрасно дополнит мясные блюда из говядины под острыми, пикантными соусами, стейк прожарки «medium», твердые сыры

Подавать при температуре 16–18°C

Рекомендуется декантировать

Рислинг Семейный резерв

100% Рислинг

Элегантное вино с выраженной ароматикой фруктов, нюансами белых цветов и лёгкими бензольными оттенками. Полный, гармоничный вкус с хорошо сбалансированной минеральностью, свежей кислотностью и длительным послевкусием с приятными нотками лайма



2016

Прекрасная пара для изысканных блюд из рыбы и морепродуктов, белого мяса и овощей, мягких сыров и фруктов

Частичная выдержка в бочках

Подавать при температуре 10–12°C

Каберне Совиньон Семейный резерв

100% Каберне Совиньон

Красное сухое вино с благородной ароматикой черной смородины, ежевики и чернослива, дополненных нюансами лакрицы и черного перца.

Вкус яркий, гармоничный, элегантно подчеркнутый округлостью танинов. Очень долгий и сочный финал с оттенками кофе и тонкой дымной нотой



2015

Идеальная пара для изысканных блюд из ягнатины, мяса дичи и выдержанных сыров

Частичная выдержка в бочках

Подавать при температуре 16–18°C

Рекомендуется декантировать

В ассортименте также представлены Магнумы в подарочной упаковке

Пино Нуар Сикоры

2017



Рислинг
Семейный резерв

2017



Каберне Совиньон
Семейный резерв

2017



Спасибо за внимание!

Официальный дистрибьютор вин
Имения «Сикоры»
в России Компания SIMPLE

Контакты по вопросам сотрудничества:

Региональный менеджер отдела продаж
по Краснодарскому краю

+7 (989) 123 09 55
eabirkhaeva@simple.ru

