



МАССАНДРА

Мускат белый Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

«Мускат белый Южнобережный» – креплённое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1944 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

200 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат белый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18–36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

без выдержки

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Мускат белый Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 26%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотёк, а мезга прессуется.

Полученные сусло-самотёк и прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Мускат белый Южнобережный» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: богатый, с тонами сочного спелого персика, дополненными нотками сушёной дыни и кураги. Финальные мускатные акценты придают аромату изящную завершённость.

Вкус: маслянистый, с преобладанием нот сладких жёлтых фруктов и мускатно-пряных оттенков.

ГАСТРОНОМИЯ

Отлично сочетается с сырами с голубой плесенью, а также с фуа-гра и паштетом из утки. Десерты с карамелизованными фруктами и орехами прекрасно подчеркнут фруктовые оттенки вина.

Температура подачи: 10-12°C

