



МАССАНДРА

# Мускат белый Южнобережный

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

«Мускат белый Южнобережный» — крепленое 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/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## 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





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 завершенность.

**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 карамелизированными фруктами и орехами прекрасно подчеркнут фруктовые оттенки вина.

**Температура подачи:** 10–12°C

