



МАССАНДРА

Кокур

Российское вино сухое белое

«Кокур» — вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Кокур белый

Метод первичной ферментации

отделение гребней, прессование, брожение суслу при контролируемой температуре в течение 15-20 дней

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Кокур

Российское вино сухое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней виноград направляется на прессование, в результате чего получается сусло, готовое к брожению. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре в течение 15–20 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: светло-золотистый.

Аромат: нотки яблока, спелой груши и полевых цветов, с легкими пряными нюансами, придающими композиции глубину.

Вкус: сочный, с минеральной кислотностью, которая гармонично сочетается с пряно-фруктовыми акцентами.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, такими как запечённая треска с лимоном и травами. Также станет идеальным дополнением к мягким сырам и салатам из свежих овощей.

Температура подачи: 10–12°C

