



МАССАНДРА

# Токай Массандра

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

«Токай Массандра» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1892 года.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

16% об.

## Сахар

160 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Фурминт, Гарс Левелю, Кокур белый  
и Мускат белый

## Метод первичной ферментации

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

## Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях  
из кавказского дуба





МАССАНДРА

# Токай Массандра

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

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 22%, 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.

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

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** золотистый с янтарными отблесками.

**Аромат:** элегантный, с тонами айвового джема, сушеной медовой дыни и вяленого абрикоса.

**Вкус:** мягкий, с великолепным балансом сладости и кислотности, мягкое долгое послевкусие подчеркнуто нюансами акациевого меда и засахаренной груши.

## ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем с фуа-гра, муссом или паштетом из утки. Благодаря своей изящной сладости составит интересную пару сырам с благородной плесенью.

Вино может выступать самостоятельным десертом или дижестивом.

**Температура подачи:** 10–12°C

