GIORGOBA
PREMIUM
Saperavi
Red Dry Wine
GEORGIA
GIORGOBA

NATURAL KVEVRI
RESERVE
РКАЦИТЕЛИ

Вино столовое сухое белое готовится из сорта винограда Ркацители возделываемого в регионе Кахетия восточной Грузии. Вино имеет светло-соломенный цвет, прекрасный плодовый букет, мягкий, тонкий вкус и неповторимый аромат.

Рекомендуется к мясным и рыбным блюдам.

0.75 л

NATURAL KVEVRI
RESERVE
САПЕРАВИ

Вино столовое сухое красное
Изготавливается из винограда Саперави, возделываемого в регионе Восточной Грузии. Вино экстрактивное, с сортовым ароматом, на вкус гармоничное с приятной терпкостью.

Рекомендуется подавать при температуре 16-18°C к мясным блюдам, дичи и сырам.

0.75 л

GIORGOBA

ТВИШИ

Вино защищенного наименования места происхождения белое полусладкое, микрозона Твиши Рачинского региона.
Изготавливается из винограда сорта Цоликаури, возделываемого в строго контролируемой микрозоне Твиши Рачинского региона.
Вино имеет светло-соломенный цвет, характеризуется прекрасным плодовым букетом, мягким тонким вкусом и неповторимым ароматом.
Рекомендуется подавать при температуре 10-12°С к холодным блюдам из мяса и рыбы, морским продуктам, копченостям и сырам.

0.75 л

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Вино столовое полусладкое белое
Изготавливается из винограда сорта Ркацители, возделываемого в Алазанской долине Кахетии. Вино имеет соломенный цвет, букет чистый, свойственный этим сортам, вкус мягкий, свежий, гармоничный. Рекомендуется подавать при температуре 15-16°С к сырам, кондитерским изделиям и как аперитив.

0.75 л

КИНДЗМАРАУЛИ

Вино защищенного наименования места происхождения красное полусладкое, микрозона Киндзмараули Кахетинского региона.
Изготавливается из винограда сорта Саперави, возделываемого в микрозоне Киндзмараули Кварелы кого района Кахетинского региона Восточной Грузии.
Вино обладает характерным сильным сортовым букетом и ароматом, гармоничным и бархатистым вкусом, имеет темно- гранатовый цвет Является гордостью грузинских вин, выпускается с 1958 года.
Рекомендуется подавать при температуре 15-16°С к печеным изделиями фруктам.

0.75 л

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Вино столовое полусладкое красное
Изготавливается из винограда сорта Саперави, Каберне, возделываемого в Грузии.
Цвет темно-рубиновый. Вино заслуженно является одним из самых известных Грузинских вин благодаря своему утонченному и многогранному букету с преобладающими нотками физалиса и кизила.
Рекомендунтся к мясным блюдам с кисло-сладким соусом, легким закускам, фруктам и десертам.
Температура сервировки 16-18° С.

0.75 л

ХВАНЧКАРА

Вино защищенном наименования места происхождения красное полусладкое, микрозона Хванчкара региона Рача.
Изготавливается из винограда сортов Александроули и Муджуретули, возделываемых в Амбролаурском микрорайоне Рачинского региона Западной Грузии.
Вино обладает характерным для виноградного сорта вкусом с оттенками малинового аромата. Имеет темно-гранатовый цвет.
Рекомендуется подавать при температуре 15-16°С к легким салатам, фруктам, десертам.

0.75 л

GIORGOBA

ЦИНАНДАЛИ

Вино защищенном наименования места происхождения белое сухое, микрозона Цинандали Кахетинском региона.
Изготавливается из винограда сортов Ркацители и Мцване, возделываемых в строго контролируемой микрозоне Цинандали Кахетинского региона.
Вино имеет светло-соломенный цвет, характеризуется прекрасным плодовым букетом, мягким тонким вкусом и неповторимым ароматом.
Рекомендуется подавать при температуре 10-12°С к холодным блюдам из мяса и рыбы, морским продуктам, копченостям и сырам.

0.75 л

АХАШЕНИ

Вино защищенного наименования места происхождения красное полусладкое микрозона Ахашени Кахетинского региона.
Произведено из тщательно отобранного винограда сорта Саперави возделываемого в микрозоне Ахашени Кахетинского региона Грузии. Цвет темно-гранатовый. Вино с изумительным сортовым ароматом и приятным тонами вишни и чернослива.
Во вкусе чувствуется естественная сладость, которая подчеркнута оттенками шоколада в мягком и длительном послевкусии.
Рекомендуется подавать к мясным блюдам, десертам, фруктам.

0.75 л

ПИРОСМАНИ

Вино столовое полусухое красное
Вино производится только из одного сорта винограда Саперави возделываемого в Алазанской Долине региона Кахетия в Грузии. Благодаря этому вино наделено богатым сортовым ароматом с тонами сладких фруктов и черной смородины. В длительном и приятном послевкусии отчетливо чувствуется природная сладость и свежесть винограда.

0.75 л

САПЕРАВИ

Вино столовое сухое красное
Изготавливается из винограда Саперави, возделываемого в регионе Восточной Грузии.
Вино экстрактивное, с сортовым ароматом, на вкус гармоничное с приятной терпкостью.
Рекомендуется подавать при температуре 16-18°С к мясным блюдам, дичи и сырам.

0.75 л

МУКУЗАНИ

Вино защищенного наименования места происхождения красное сухое, микрозона Мукузани Кахетинском региона.
Высококачественное красное вино.
Изготавливается из отборного винограда сорта Саперави, возделываемого в микрорайоне Мукузани.
Вино имеет темно-рубиновый цвет, ярко выраженный сортовой аромат и сложный букет, сочетает высокую экстрактивность и гармоничность вкуса. Рекомендуется подавать при температуре 12°С к холодным блюдам из мяса и рыбы, морским продуктам, копченостям и сырам.

0.75 л

GIORGOBA

КИНДЗМАРАУЛИ

Вино защищенного наименования места происхождения красное полусладкое, микрозона Киндзмараули Кахетинского региона.
Изготавливается из винограда сорта Саперави, возделываемого в микрозоне Киндзмараули Кварелы кого района Кахетинского региона Восточной Грузии.
Вино обладает характерным сильным сортовым букетом и ароматом, гармоничным и бархатистым вкусом, имеет темно- гранатовый цвет Является гордостью грузинских вин, выпускается с 1958 года.

Рекомендуется подавать при температуре 15-16°С к печеным изделиями фруктам.

1 л

САПЕРАВИ

Вино столовое сухое красное
Изготавливается из винограда Саперави, возделываемого в регионе Восточной Грузии.
Вино экстрактивное, с сортовым ароматом, на вкус гармоничное с приятной терпкостью.
Рекомендуется подавать при температуре 16-18°С к мясным блюдам, дичи и сырам.

1 л

GIORGOBA

GIORGOBA CLASSIC

ЧАЧА

Изготавливается с использованием традиционных грузинских рецептов.

Бесцветная чача имеет интенсивный аромат винограда сорта Ркацители и полевых цветов, сбалансированный и долговременный вкус.

0.5 л

GIORGOBA RESERVE

ЧАЧА

Изготовлена по традиционному грузинскому методу из сорта винограда Саперви. Выдержана в дубовых бочках. Чача имеет светло-золотистую окраску и полноценный аромат дуба, который балансируется фруктовыми тонами. Характеризуется богатыми тонами ореха, сбалансированным и долговременным вкусом.

0.5 л

GIORGOBA

GIORGOBA

СЕМИЛЕТНИЙ

Изготавливается из спиртов для коньяков, выдержанных в дубовых бочках. Хорошо сбалансированный бренди характеризуется светло-соломенной окраской и легким ароматом выдержанного бренди с нежно цветочными и ванильными, четко выраженными тонами дуба.

0.5 л

GIORGOBA

ПЯТИЛЕТНИЙ

Изготавливается из спиртов для коньяков, выдержанных в дубовых бочках. Хорошо сбалансированный бренди характеризуется светло-соломенной окраской и легким ароматом выдержанного бренди с нежно цветочными и ванильными, четко выраженными тонами дуба.

0.5 л

GIORGOBA

ТРЕХЛЕТНИЙ

Изготавливается из спиртов для коньяков, выдержанных в дубовых бочках. Хорошо сбалансированный бренди характеризуется светло-соломенной окраской и легким ароматом выдержанного бренди с нежно цветочными и ванильными, четко выраженными тонами дуба.

0.5 л

ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Вино столовое красное сухое. Изготавливается из винограда сортов Саперави и Ркацители, возделываемых в регионе Восточной Грузии. Вино экстрактивное, с сортовым ароматом, на вкус гармоничное с приятной терпкостью.

Рекомендуется подавать при температуре 16-18°С к мясным блюдам, дичи и сырам.

2 л

ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Вино столовое красное полусладкое. Изготавливается из винограда сортов Саперави и Ркацители, возделываемых в Грузии. Цвет темно-рубиновый. Вино заслуженно является одним из самых известных Грузинских вин благодаря своему утонченному и многогранному букету с преобладающими нотками физалиса и кизила.

Рекомендуется к мясным блюдам с кисло-сладким соусом, легким закускам, фруктам и десертам. Температура сервировки 16-18° С.

2 л

ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Вино столовое сухое белое. Изготавливается из винограда сорта Ркацители, возделываемого в регионе Кахетия Восточной Грузии. Вино имеет светло-соломенный цвет, прекрасный плодовый букет, мягкий, тонкий вкус и неповторимым аромат.

Рекомендуется к мясным и рыбным блюдам.

2 л

ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Вино столовое белое полусладкое. Изготавливается из винограда сорта Ркацители, возделываемого в Алазанской долине Кахетии. Вино имеет соломенный цвет, букет чистый, свойственный этим сортам, вкус мягкий, свежий, гармоничный.

Рекомендуется подавать при температуре 15-16°С к сырам, кондитерским изделиям и как аперитив.

2 л

GIORGOBA

Phone: +7 (903) 6640118; (+995) 597 97 99 84

Address: Georgia, Telavi district,
village Jughaani.

Email: info@giorgoba.ge
iraklis2007@rambler.ru

www.giorgoba.com