



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое белое «Высокий берег. Рислинг-Шардоне»
Russian wine with Protected Geographical Indication (PGI) «Kuban» dry
white «Vysokiy Bereg». «Riesling-Chardonnay»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

«Высокий Берег. Рислинг-Шардоне» — сухое белое вино с ЗГУ «Кубань», созданное для тех, кто всегда в поиске нового вкусового опыта. Оно объединяет энергичную свежесть Рислинга и благородную округлость Шардоне, рождая гармонию, которая звучит современно и стильно, и станет уместным выбором для вечеринок под открытым небом, встреч с друзьями или лёгкого свидания. Оно органично впишется в ритм городской жизни, где ценят тренды, но остаются верными качеству.

Цвет сухого белого «Высокий Берег. Рислинг-Шардоне» светло-соломенный с легким зеленоватым отливом, словно солнечный луч, отражённый в ручье. Аромат наполнен аккордами луговых трав и зрелых фруктов, в которых можно уловить лёгкое дыхание летнего сада. Вкус живой и полный, играет свежестью, а затем развивается в долгом послевкусии, оставляя желание попробовать ещё. В гастрономическом сопровождении вино отлично сочетается с морепродуктами, севиче из рыбы, устрицами, лёгкими салатами с цитрусовыми заправками и мягкими сырами. Подаётся охлаждённым до 5–7 °C, чтобы подчеркнуть всю свежесть и яркость букета.

«Vysokiy Bereg. Riesling-Chardonnay» is a dry white wine with PGI «Kuban» created for those who are always in search of new taste experiences. It combines the energetic freshness of Riesling and the noble roundness of Chardonnay, creating a harmony that feels modern and stylish, making it an appropriate choice for open-air parties, get-togethers with friends, or casual dates. It will seamlessly fit into the rhythm of urban life, where trends are appreciated yet quality remains paramount.

The colour of the dry white «Vysokiy Bereg». Riesling-Chardonnay is light straw with a slight greenish tint, like a sunbeam reflected in a stream. The aroma is filled with notes of meadow herbs and ripe fruits, with the gentle breath of a summer garden. The palate is lively and full-bodied, playing with freshness before developing into a long aftertaste that leaves you wanting more. For food pairing, the wine pairs excellently with seafood, fish ceviche, oysters, light salads with citrus dressings, and soft cheeses. Serve chilled to 5–7 °C to emphasize the freshness and brightness of the bouquet.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 20+ в поисках нового и оригинального, в курсе трендов и новых направлений, интересуются и разбираются в винах, следят за лидерами мнений / Men and women 20+ who are in search of new and original experiences, are aware of trends and new directions, are interested in and knowledgeable about wines, and follow opinion leaders

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Яркая новинка в удобной и стильной упаковке для любителей выраженных сортовых признаков. Качественное сортовое вино по доступной цене / A vibrant new offering in convenient, stylish packaging for fans of pronounced varietal characteristics. A quality varietal wine at an affordable price

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Вечеринка, встреча с друзьями, open-эйр, корпоратив, клуб, свидание / Parties, get-togethers with friends, open-air, corporate events, club nights, dates

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

medium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое
«Высокий берег. Рислинг-Шардоне»
Russian wine with Protected Geographical Indication (PGI) «Kuban» dry white
«Vysokiy Bereg». «Riesling-Chardonnay»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский, Шардоне Riesling (Rhine), Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Trunk system (non-covering); trellis type: metal with a single wire tier (AZOS formation); galvanized trellis with three wire tiers; vertical shoot positioning (VSP)
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Рислинг Рейнский - 123,21 ц/га, Шардоне - 89,96 ц/га Riesling (Rhine) - 123,21 kg/ha; Chardonnay - 89,96 kg/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Рислинг Рейнский - 11 лет, Шардоне - 7 лет Riesling (Rhine) - 11 years; Chardonnay - 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Переработку винограда белых сортов Шардоне и Рислинг Рейнский производят по отдельности. Прессование винограда проходит в мягком режиме. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и купажирование с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. Processing of the white varieties Chardonnay and Riesling (Rhine) is carried out separately. Grapes are pressed using a gentle process. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18 °C. After fermentation, the wine is racked off the yeast sediment, blended, then given further protection of the wine material.

ВЫДЕРЖКА	Без выдержки в дубе No oak ageing
----------	--------------------------------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л ≤ 4.0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,0 ккал 74,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком From light straw to straw with a greenish hue
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов луговых трав и зрелых фруктов A combination of meadow herbs and ripe fruits
ВКУС TASTE	Вкус приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием The palate is pleasantly fresh and full-bodied, with a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °C 5-7 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62,
e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531.
Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62,
e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru

www.chateautamagne.ru



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,1 cm / h 29,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522784

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522781

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18