

ASKANELI BROTHERS

История компании Askaneli Brothers (Братья Асканели) началась в маленьком селе Аскана в регионе Гурия, где винодел Антимоз, один из предков-основателей, занимался производством вина, реализуя его не только в Грузии, но и за ее пределами. В погребе, который он построил сам, вино хранилось в традиционных глиняных сосудах «квеври», самый старый из которых датирован 1880 годом.

Позднее, в 1998 году, братья Чхаидзе вернулись к деятельности своих предков, основав компанию Askaneli Brothers. На сегодняшний день, компания является одним из ведущих производителей грузинских вин, бренди и чачи. Собственные виноградники компании расположены в Кахети и Гурии.

Помимо деятельности, связанной с производством вина, компания вносит существенный вклад в спасение и сохранение культуры возделывания автохтонных сортов винограда и повышение уровня престижа грузинского виноделия в целом.

Подтверждением высокого качества продукции Askaneli Brothers, поставляемой в такие страны как Россия, Китай, США, Канада, Франция, Германия, Финляндия, Чехия, Казахстан и др., служат многочисленные награды, полученные на различных международных выставках.

За 20 лет своего существования компания Askaneli Brothers из небольшого семейного бизнеса превратилась в одно из самых успешных виноторговых предприятий в Грузии.

<http://www.askaneli.ge>



- Прекрасная репутация компании на мировом рынке.
- Классическое исполнение стиля грузинских вин.
- Широкая линейка вин, включающая вина, изготовленные по традиционному кахетинскому способу – выдержка в глиняных квеври в течение нескольких месяцев.
- Награды и высокие оценки от авторитетных международных критиков.

ASKANELI BROTHERS

KISI ASKANELI BROTHERS КИСИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



киси



Зона производства Кварели.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Блестящий бледно-соломенный цвет. Легкий аромат с оттенками айвы и желтых цитрусовых. Вкус атакует сочной свежестью, оттенками лимонов и молодой травы, дополняемых хорошей структурой и яркой минеральностью в сбалансированном послевкусии средней длины.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким сырам, зеленым салатам, блюдам из морепродуктов, к пхали из свежей зелени, холодной рыбе в маринаде из кинзы.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

КHIKHVI ASKANELI BROTHERS ХИХВИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



хихви



Зона производства Кварели.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Бледно-соломенный цвет. Утонченный аромат с оттенками желтых груш и яблок. Нежный освежающий вкус с оттенками садовых груш и струящейся текстурой в легком сочном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким сырам со сладким вкусом, теплым салатам, основным блюдам из белой рыбы и белого мяса с добавлением ароматных трав и пряностей, например к чахохбили из цыпленка или запеченному карпу с тархуном.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

TSOLIKAURI ASKANELI BROTHERS ЦОЛИКАУРИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



цоликаури



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Блестящий желто-соломенный цвет. Яркий аромат с оттенками спелых ананасов, айвы и белых цветов. Во вкусе раскрывается оттенками садовых цветов, дополняемых ментоловой свежестью и нежной шелковистой текстурой в легком финале.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким соленым сырам, зеленым салатам, основным блюдам из овощей, белой рыбы и белого мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к печеным баклажанам с орехами и шафраном, сациви из курицы с грецкими орехами и анисом.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

CHKHAVERI ASKANELI BROTHERS ЧХАВЕРИ БРАТЪЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



чхавери



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Золотисто-соломенный цвет. Пряный аромат с оттенками айвы и жимолости. Во вкусе атакует пряными оттенками белого перца и свежей айвы, дополняемыми покалывающей минеральностью и хорошей структурой в продолжительном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к мягким и полумягким соленым сырам, зеленым салатам, основным блюдам из овощей, белой рыбы, белого или розового мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к лобио с айвой и орехами, рагу из ягненка с чесноком и кинзой.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

ASKANELI BROTHERS

RKATSITELI QVEVRI ASKANELI BROTHERS РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



ркацители



Площадь виноградника: 20 га, зона производства Орташени (Болниси, Квемо Картли) на левом склоне реки Машавера.



Сбор урожая в конце сентября – начале октября. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение сула в другой квеври для последующей выдержки в течение 6 месяцев.



Золотистый цвет с янтарными переливами. Яркий фруктовый аромат, с характерными оттенками айвы и печеного яблока. Гармоничный бархатистый вкус с хорошим балансом кислотности и приятной пикантной ноткой в послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к блюдам из жирной речной рыбы, цыпленку-табака, сациви, различного рода хачапури и шотис пури в сочетании с пряными овощными соусами и закусками.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

MANAVI ASKANELI BROTHERS МАНАВИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия
Манави ЗГУ



кахури мцване, ркацители



Зона производства в микронеоне Манави.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Блестящий светло-соломенный цвет, с оттенком зеленой травы. Тонкий аромат из оттенков свежих фруктов и цитрусовых. Элегантный вкус повторяет узнаваемые сортовые оттенки аромата, хорошая структура и безупречный баланс. Свежее продолжительное послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к легким мягким сырам без выдержки, зеленым салатам, блюдам из морепродуктов и белой рыбы.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке



ASKANELI BROTHERS

SAPERAVI PREMIUM ASKANELI BROTHERS САПЕРАВИ ПРЕМИУМ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация. Выдержка в дубовых бочках не менее 6 месяцев.



Темный гранатовый цвет. Насыщенный аромат раскрывается оттенками спелой сливы и лесных ягод, дополняемыми легкими ванильными нотами. Вкус мощный, гармоничный, с бархатистыми танинами и длительным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к блюдам из тушеного красного мяса, типа чанахи, баранине или говядине, приготовленной на гриле, остроуму лобио с гранатом.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке



SAPERAVI MUSCAT ASKANELI BROTHERS САПЕРАВИ МУСКАТ БРАТЯ АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави, мускат



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация. Выдержка в дубовых бочках не менее 6 месяцев.



Плотный рубиновый цвет с пурпурными бликами. Аромат с тонами темной черешни, граната и сливы, раскрывающийся оттенками ежевичного джема, полевых цветов, кураги и розового варенья. Насыщенный яркий вкус с бархатистыми танинами, плотной текстурой, приятной кислотностью и долгим фруктово-ягодным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к блюдам из красного мяса-гриль, в особенности к баранине, твердым острым сырам, густым мясным супам, например чечевичному супу с копченостями, харчо, люля-кебабу, хачапури.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 30-45 г/л



ASKANELI BROTHERS

KINDZMARAU LI ASKAN ELI BROTHERS КИНДЗМА РАУЛИ БРАТ ЪА АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛА ДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия
Киндзмараули ЗГУ



саперави



Виноград, выращен в Кварельском микрорайоне.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Глубокий рубиновый цвет. Аромат раскрывается яркими фруктовыми тонами сливы, черешни, ежевики и черной шелковицы. Гармоничный округлый вкус с мягкими танинами, бархатистой текстурой и обволакивающим сладостным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным салатам, например, куриному салату с тархуном, шпинатом и мацони, шашлыку, чахохбили из курицы, блюдам на основе мясного фарша, например домашним тефтелям, томленным в томатном соусе с мятой, пирогам, различным десертам, например вишневому тарту с миндальной корочкой.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

Сахар: 30-45 г/л

KHV ANCHKARA ASKAN ELI BROTHERS ХВАНЧКА РА БРАТ ЪА АСКАНЕЛИ ПОЛУСЛА ДКОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Рача
Хванчкара ЗГУ



александроули, муджуретули



Виноград выращен в микроне Хванчкара Амбролаурского района региона Рача.



Сбор урожая. Сортировка, отбор и гребнеотделение. Мягкое прессование. Терморегулируемая алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Стабилизация и фильтрация.



Глубокий рубиновый цвет с пурпурными бликами. Аромат наполнен тонами клубники, черники, ежевики, малины, граната, сухофруктов, поджаренных орехов. Богатый и насыщенный ягодный вкус, с великолепным балансом сладости и кислотности, и долгим, слегка вяжущим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к плотным мясным салатам, например салату с пряной говядиной, свежими овощами и соусом зеленый чили, горячим закускам, типа баклажан с помидорами и кинзой под сырной корочкой, жареным бараньим ребрышкам, блюдам на основе мясного фарша, например хинкали с острым соусом, овощным рагу, овечьим сыром.



Алкоголь: 12,5% об.

Объем: 0,75 л в подарочной упаковке

Сахар: 30-45 г/л



ASKANELI BROTHERS

GRAND RESERVE RKATSITELI MTSVANE ASKANELI BROTHERS ГРАНД РЕЗЕРВ РКАЦИТЕЛИ МЦВАНЕ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Кахетия



ркацители, мцване



Зона производства на Западе Грузии. Микроклиматическая зона Санавардо.



Сбор урожая. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение суслу в другой квеври для последующей выдержки в течение не менее 6 месяцев.



Золотистый цвет с янтарными переливами. Аромат завораживает нотами спелой сочной айвы, меда акации и пряных оттенков ванили. Обволакивающее плотное во вкусе, с оттенками томленой груши, печеного яблока и смеси пряных оттенков специй. Мягкое фруктовое послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к выдержанным овечьим сырам, традиционным блюдам грузинской кухни, например хинкали с мясом домашней птицы и тыквой, пряному сациви, лобио. Станет отличным сопровождением к различным видам хачапури.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 2,7 г/л

GRAND RESERVE SAPERAVI ASKANELI BROTHERS ГРАНД РЕЗЕРВ САПЕРАВИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Кахетия



саперави



Зона производства на Западе Грузии.



Сбор урожая. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение суслу в другой квеври для последующей выдержки в течение не менее 6 месяцев.



Плотный пурпурно-гранатовый цвет. Интенсивный аромат раскрывается волной фруктово-пряных оттенков, нотами черной смородины и ежевичного джема с оттенками черного перца и сафьяна. Плотный обволакивающий вкус с тонами темных фруктов и ягод, хорошей структурой и длительным бархатистым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к твердым и полутвердым пикантным сырам, традиционным мясным блюдам грузинской кухни, например бухламе с баклажанами, томленой говядине со стручковой фасолью, чанахи из баранины, чахохбили из курицы с помидорами.



Алкоголь: 13% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 3,2 г/л

ASKANELI BROTHERS

DORA RKATSITELI QVEVRI ASKANELI BROTHERS ДОРА РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ БЕЛОЕ



Грузия, Квемо-Картли, Болниси



ркацители



Площадь виноградника: 20 га, зона производства Орташени (Болниси, Квемо Картли) на левом склоне реки Машавера.



Сбор урожая в конце сентября – начале октября. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение суслу в другой квеври для последующей выдержки в течение 6 месяцев.



Золотисто-янтарный цвет. Сложный аромат с оттенками печеной айвы, яблочного джема и цветущей мимозы. Во вкусе обволакивает плотной текстурой с оттенками белого и душистого перцев, дополняемыми легкими заигрывающими танинами и хорошей упругостью в продолжительном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +10°C...+12°C к полумягким соленым сырам, зеленым салатам, основным блюдам из овощей, белой рыбы, белого или розового мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к индейке, запеченной с чесноком и специями, классическим хинкали.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

(2017) Decanter Asia wine Awards: Silver

DORA SAPERAVI QVEVRI ASKANELI BROTHERS ДОРА САПЕРАВИ КВЕВРИ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ СУХОЕ КРАСНОЕ



Грузия, Квемо-Картли, Болниси



саперави



Площадь виноградника: 10 га, зона производства в районе села Хати (Болниси, Квемо Картли) на левом склоне реки Машавера на высоте 580-650 метров над уровнем моря.



Сбор урожая в конце сентября – начале октября. Вино изготавливают по традиционной кахетинской технологии. Прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. Снятие с мезги и перемещение суслу в другой квеври для последующей выдержки в течение 6 месяцев.



Пурпурно-гранатовый цвет. Пряный мощный аромат с оттенками черных слив, ежевики, табака и розмарина. Мощный сочный вкус с нотами пряных трав и черных ягод, дополняемыми плотной структурой и бархатистой текстурой сложных танинов в интригующем послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к твердым и полутвердым пикантным сырам, основным блюдам из красного мяса с добавлением ароматных трав и специй, например к каре ягненка на углях, ароматным люля-кебабам.



Алкоголь: 13% об.
Объем: 0,75 л

(2017) Asia Wine & Spirits Awards: Gold
(2017) Decanter Asia wine Awards: Silver
(2018) International Wine Challenge: Silver