

Moët Hennessy

TÜRKİYE

2024

ŞAMPANYA



★ 1. ADIM

Şişeyi buz ile dolu bir buz kovalasına yerleştirin



★ 2. ADIM

Buz kovalasından çıkardığınız şişeyi kuru bir bez ile silin.



★ 3. ADIM

Şişeyi sipariş eden müşteriye logosu önde olacak şekilde gösterin.



★ 4. ADIM

Şişenin ağız kısmındaki folyoyu dikkatlice çıkarın.



★ 5. ADIM

Baş parmağınız mantarda sabitken mantarın etrafındaki teli gevşeterek çıkarın.



★ 6. ADIM

Şişeyi tabanından kavrayarak mantarı çevirmeden
şişeyi çevirin. Yavaşça mantarı çıkarın.



★ 8. ADIM

Servisi tamamlamadan önce müşterinin
onay vermesini bekleyin. Bu esnada şişeyi
müşteri etiketini görecek şekilde tutun.



★ 7. ADIM

Müşterinin kadehini doldurmadan önce
az bir miktar servis ederek tadım yaptırın.



★ 9. ADIM

Eğer müşteri şişenin servisinin yapılmasını onaylarsa
öncelikle kadın misafirlerden başlayarak servis edin,
en son ürünü ilk tadan misafire servis yapın.
Bardağın üçte ikisini doldurun.



★ 10. ADIM

Şişeyi logosu görünür olacak şekilde
buz kovaşına yeniden yerleştirin.

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

Genel Bilgi : 1896 yılında yaratılmış olan bu şampanya; parlak meyvemsiliği, baştan çıkarıcı tadı ve zarif olgunluğuyla eşsiz bir tarz benimsemiştir. Üretimi için 100 farklı baz şarabı gereklidir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Epernay

Üzüm : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Olgunlaşma : 24 ay mahzende olgunlaştırılır. Maya alınıp şişe kapatıldıktan sonra en az 3 ay da şişede dinlendirilir.

Aroma : Zarafet ve lüksü birleştiren beyaz etli meyvelerin (armut, şeftali, elma) muhteşem uyumu; bol kabarcıklarla cezbedici yeşil elma, turuncgillerin ve beктаşı üzümü birlikteliğinin yumuşak canlılığını bir araya getirir.

Yemek Eşleşmesi : Suşi, deniz tarağı, istiridye, beyaz balıklar, beyaz etler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 20 - 37.5 - 75 - 150 - 300





MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Genel Bilgi : Moët & Chandon Rosé Impérial parlak meyvemsiliği, zarif olgunluğuyla öne çıkan eşsiz aromaları ile spontane, göz alıcı ve baştan çıkarıcı bir tarza sahiptir. Ana üzüm seleksiyonu Pinot Noir'dir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Epernay

Üzüm : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Olgunlaşma : 21 ay mahzende olgunlaştırılır.

Aroma : Kırmızı meyveler, dağ çileği, ahududu ve kirazın canlılığında büyüleyen bir lezzet. Floral notaların bir tutam biberle muhteşem harmonisi. Şeftalinin sertliği ve böğürtlenin sulu yoğunluğu hafif mentol notasının tazeliği ile harmanlanıyor.

Yemek Eşleşmesi : Kırmızı etler, hindi, taze keçi peyniri ve mozzarella en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 20 - 37.5 - 75 - 150





MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE

Genel Bilgi : Her Moët & Chandon Grand Vintage şampanyasının doğası gereği eşi benzeri yoktur. Moët & Chandon'un şampanya bölgesindeki en geniş bağ arazisine sahip olması asemblaj için muazzam bir meyve çeşitliliği sağlar. Grand Vintage'lar sadece en iyi yıllarda ve sadece o yılın üzümleri ile üretilir. Grand Vintage şampanyalar uzun süre yıllandırılmış ve ender ürünlerdir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Epernay

Üzüm : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Olgunlaşma : En az 7 sene mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Taze beyaz çiçeklerin ilk ipuçları, taze ceviz, fındık, armut, beyaz şeftali ve nektarin aromaları ile taze meyve notaları eşlik eder, kaşmış kadar yumuşak, pembe greyturt, bir miktar iyot ile uzun bitişlidir.

Yemek Eşleşmesi : Istakoz, istiridye, kalkan balığı, fener balığı, deniz tarağı ve havyar en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75



MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ

Genel Bilgi : Her Moët & Chandon Grand Vintage şampanyasının doğası gereği eşi benzeri yoktur. Grand Vintage'lar sadece en iyi yıllarda ve sadece o yılın üzümleri ile üretilir. Grand Vintage Rosé şampanyalar uzun süre yıllandırılmış ender ürünlerdir. Pinot Noir dominedir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Epernay

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Olgunlaşma : En az 7 sene mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Yoğun bir frenk üzümü buketi, hafif baharat notaları, ahududu, olgun meyveler ve çilek dokunuşu ile ipeksi bir bitiş sağlar.

Yemek Eşleşmesi : Hindi, dana bonfile, beyaz balık, kırmızı meyveler, yumuşak peynirler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75





MOËT & CHANDON N.I.R

Genel Bilgi : Üzümlerden almış olduğu aromayı kadehte cömertçe yansıtır. Yoğun ve pürüzsüz yapıdadır. Işıklı şişe özelliği ile gece hayatında göz alıcı karakterini yansıtır. Pinot Noir domine bir üründür. Tercihe göre buzlu ya da buzsuz tüketilebilir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Epernay

Üzüm : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Olgunlaşma : 18 ay mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Olgun meyvenin yoğunluğu, hindistan cevizi ve karamel notalarıyla dengelidir. Uzun bitişiyile damakta iz bırakmaktadır.

Yemek Eşleşmesi : Kırmızı orman meyveleri en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75





MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

Genel Bilgi : Serinletici özelliği ile buzlu tüketilen ilk şampanyadır. Tazelik hissi verir. Pinot Noir üzümü dominedir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Epernay

Üzüm : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Olgunlaşma : 18 ay mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Taze meyve salatası, karamel, ayva jölesi notaları ile tazelik hissi verir. Zencefil ve greyfurt notalarının ferahlığı ile uzun bitişlidir.

Servis sunumu : Kadeh içerisine buz, nane, lime, salatalık, çilek, taze zencefil eklenerek tüketilmesi tavsiye edilir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75 - 150 - 300

Eşleştirin : Yoğun dokulu olgun ve çiğ meyveler, ateşsiz pişirilmiş marine lezzetler, egzotik çeşniler (hindistan cevizi sütü, misket limonu), meyve jelatin bazlı gıdalar, yoğun yağ içermeyen hafif tempura tarzı yemekler, meyve suşisi, taze peynirler, salata ve doğal şekerli ürünler (meyve, vb.)

Eşleştirmeyin : Çok fazla kırmızı renkli ve fazla olgunlaşmış meyveler, kompostolar, kavrulmuş et, aşırı yağlı yemekler, yağlı kızartmalar, yoğun deniz tatları ya da yoğun asit oranı olan yemekler.





MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ

Genel Bilgi : Serinletici özelliği ile buzlu tüketilen ilk şampanyadır. Tazelik hissi verir. Pinot Noir üzümü dominedir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Epernay

Üzüm : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Olgunlaşma : 18 ay mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Belirgin yaz meyvelerinin hakimiyeti, pembe greyfurt notasının kendine has kokusuyla damakta uzun bitişlidir.

Servis sunumu : Kadeh içerisine buz, nane, lime, salatalık, çilek, böğürtlen eklenerek tüketilmesi tavsiye edilir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75





Veuve Clicquot



VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

Genel Bilgi : Pek çok konuda öncü ve cesur olan Madame Clicquot'un şampanya evinin temel ilkesi 'her zaman tek kalitede, hep en iyi kalitede' şampanyalar üretmektir. Şampanya evinin imza referansı olan bu ürün 1877 yılında üretilmeye başlanmıştır. Aromatik yoğunluk, tazelik ve ipeksiliğin muhteşem dengesidir. Pinot Noir dominedir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Olgunlaşma : 3 yıl mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Beyaz meyveler, kuru üzüm, vanilya, tatlı çörek ve üzümden gelen meyvemsi aromalar belirgindir. İlk yudumda kendine has ferahlığı tümüyle oraya çıkarken sonrasında bir meyve senfonisi ile son buluyor.

Yemek Eşleşmesi : Kabuklu deniz ürünleri, soslu balıklar, suşi ve yumuşak kabuklu yengeç en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75 - 150





VEUVE CLICQUOT ROSÉ

Genel Bilgi : Veuve Clicquot, 1818 yılında roze şampanya yaratmak için beyaz ve kırmızı şarapları harmanlayan ilk şampanya evidir. Veuve Clicquot Rosé, kırmızı meyvelerin tam gövdeli ve lezzetli harmanını yaratma arzusunun bir sonucudur. Pinot Noir dominedir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Olgunlaşma : 3 yıl mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Taze kırmızı meyve notaları sonrasında yerini tatlı bisküviye bırakır. Meyve harmonisi bitişinde çilek ve kiraz aroması baskın bir iz bırakır.

Yemek Eşleşmesi : Füme balıklar, karides, ördek, şarküteri tabağı, kırmızı orman meyveleri en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75





LA GRANDE DAME VEUVE CLICQUOT

Genel Bilgi : 1972 yılında evin iki yüzüncü yıl dönümünü kutlamak için lanse edilen La Grande Dame, hem Madame Clicquot'un başarısına hem de Veuve Clicquot'un eşsiz grand-cru bağlarına ithafen üretilmiştir. La Grande Dame'in tarzını; tazelik, ipeksilik, zarafet ve yoğun mineralli olarak tanımlayabiliriz. Pinot Noir dominedir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay

Olgunlaşma : 10 yıl mahzenlerde yıllandırılan bu nadir şampanya yüksek oranda yıllanma potansiyeline sahiptir.

Aroma : Beyaz şeftali, bergamot gibi mükemmel meyvelerle keskin bir mineralite; tatlı çörek, nugat, kayısı, vanilya ve hint yasemini dokunuşlarıyla da iştahlı bir hal alır.

Yemek Eşleşmesi : Kalkan balığı, kabuklu deniz ürünleri, trüf mantarı, istiridye en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75





VEUVE CLICQUOT RICH

Genel Bilgi : Miksoloji için yaratılmış buz ile servis edilen tatlı bir şampanyadır. Pinot Noir dominedir. Farklı lezzetler ile sunulup çok yüksek oranda tazelenme hissi verir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Olgunlaşma : 3 yıl mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Canlı ve turuncgil aromaları taze meyveler ile eşleştğinde ferah ve kremli bir bitiş ile dengeli bir şölen yaratır.

Servis sunumu : Kadeh içerisine buz, kereviz, salatalık, ananas, dolmalık biber, bergamot ya da earl grey çayları eklenerek servis edilir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75





VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ

Genel Bilgi : Miksoloji için yaratılmış buz ile servis edilen tatlı bir şampanyadır. Pinot Noir dominedir. Farklı lezzetler ile sunulup çok yüksek oranda tazelenme hissi verir. Roze şampanyanın kırmızı meyve tatları, Rich Rosé'de yeni ve heyecan verici noktaya ulaşır.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Olgunlaşma : 3 yıl mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Canlı ve çiçeksi aromaları taze meyveler ile eşleştğinde ferahlatıcı ve kremisi bitişi ile dengeli bir şölen yaratır.

Servis sunumu : Kadeh içerisine buz ve limon otu, zencefil dilimi, greyfurt kabuğu, lime kabuğu, aromalı çay yaprakları seçeneklerinden biri eklenerek servis edilir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75





Ruinart



RUINART BLANC DE BLANCS

Genel Bilgi : 1729 yılında kurulan Ruinart, %100 Chardonnay üzümünden üretilen Blanc de Blancs şampanyası ile evin simgesi olmuştur. Eşsiz aromatik tazeliğini, pürüzsüz tadıyla yansıtır.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Chardonnay

Olgunlaşma : 3-4 yıl mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Limon, ağaç kavunu, ananas, çarkıfelek meyvesi, zencefil, kakule, beyaz yasemin, ıhlamur, beyaz şeftali, biberimsi aromaları içerir. Narenciye ve tropikal notaları ile uzun bitişlidir.

Yemek Eşleşmesi : Deniz mahsulleri, deniz levreği, deniz çipurası, et tartar ve dil balığı en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 37.5 - 75





RUINART ROSÉ

Genel Bilgi : Ruinart ilk roze şampanyayı üreten şampanya evidir. Chardonnay'in tazeliği ve Pinot Noir'in kırmızı meyvensiliği ile benzersiz bir karaktere sahiptir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Chardonnay, Pinot Noir

Olgunlaşma : 3-4 yıl mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Taze kırmızı meyveler ve tropik meyvelerle az tanenli yapıya sahiptir. Dengeli bitişi ile damakta kadifemsi ve etkileyici bir bitiş sağlar.

Yemek Eşleşmesi : Kurutulmuş etler, az pişmiş somon balığı, suşi, istakoz, tataki, süt kuzusu, dana eti ve orman meyveleri en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 37.5 - 75





DOM RUINART BLANC DE BLANCS

Genel Bilgi : Şampanya evinin ana üzümü olan ve üzümlerin prensi olarak bilinen 'Chardonnay' bu ürün için sadece Grand Cru bağlarından sağlanır. Zarif notaları, saf ve taze bir bitiş sunar. Sadece aynı senenin üzümleri kullanıldığından 'Vintage' özelliğine sahiptir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Chardonnay (Grand Cru)

Olgunlaşma : 9 yıl mahzenlerde yıllandırılır. (Grand Cru üzümünün potansiyelini ortaya çıkarmak için zamana ihtiyacı vardır.)

Aroma : Kadifemsi ve mineralli notalar içerir. Ihlamur, akasya, taze meyve, limon, lime, yeşil elma, taze erik aromalarıyla vurgulanan ilkbahar notaları ile incir yaprağı, meyan kökü, çin çayı notalarının aromatikliği ile uzun bitişlidir.

Yemek Eşleşmesi : Somon füme, beyaz balıklar, havyar, kabuklu deniz ürünleri en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75



Dom Pérignon





DOM PÉRIGNON BLANC VINTAGE

Genel Bilgi : Şampanyanın manevi babası olarak bilinen Dom Pierre Pérignon 1608'den 1715'e kadar şampanya üretim metodlarının temel kurallarını inşa etti. Dom Pérignon yalnızca vintage'dır. Her bir vintage şampanya, tek bir yılda yetiştirilen en iyi Pinot Noir ve Chardonnay üzümleriyle üretilir. Dom Pérignon Blanc şampanya evinin imza ürünüdür.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Abbaye d'Hautvillers

Üzüm : Chardonnay, Pinot Noir

Olgunlaşma : Minimum 8 yıl mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Tropikal meyvelerin ıslıtlı tatlılığı, lime, limon, yeşil elma, yeşil mango, kavun, ananas, portakal kabuğu, mandalina, yasemin bitişiyile damakta iz bırakır.

Yemek Eşleşmesi : Bildircin, istiridye, ıstakoz, kabuklu deniz ürünleri, kalkan balığı, shetaki mantarı en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75 - 150 - 300





DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE

Genel Bilgi : Dom Pérignon Rosé, Chardonnay ve Pinot Noir'in mükemmel dengesi olduğundan çelişkili bir paradoks oluşturur. Gün ışığına ulaşması on yıldan fazla sürmesine rağmen, Dom Pérignon Rosé gençlik ve olgunluk, cömertlik ve kısıtlama arasındaki tüm paradoksları ifade etmeye cesaret ediyor.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Abbaye d'Hautvillers

Üzüm : Chardonnay, Pinot Noir

Olgunlaşma : 10 yıl mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Dolgun meyvemsi karakteri, baharat, kakao, kavrulmuş incir, kayısı, portakal notaları ile ön plana çıkar. Damakta iytolu yapısından dolayı kadifemsi belirgin bir iz bırakır.

Yemek Eşleşmesi : Somon füme, ton balığı, kaya balığı, çipura, istakoz kerevit, kuzu eti, antrikot ve ördek en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75 - 150





DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2 VINTAGE

Genel Bilgi : Mahzenlerde 15 yıla yakın zamana yayılan bir dönüşümden sonra; Dom Pérignon enerjisini genişletir ve Plénitude modunda parlak bir canlılığın zirvesine yükselir. Yeni irtifalara yükseldiğinde, daha geniş, daha derin, daha uzun, daha yoğun olan ikinci hayatına erişir.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Abbaye d'Hautvillers

Üzüm : Chardonnay, Pinot Noir

Olgunlaşma : 15 yıl mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Kristalize meyveler, marzipan, tatlı baharatlar ve taze kişniş notalarını içerir. Kremamsı yapısı ve meyvemsi aromasının belirginliği yüksek asiditesiyle birlikte damakta uzun bir bitiş sunar.

Yemek Eşleşmesi : Langustin, havyar, deniz levreği, istiridy, köri soslu tavuk en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75





KRUG

CHAMPAGNE



KRUG GRANDE CUVÉE

Genel Bilgi : 1843 yılından beri her yıl yeniden yaratılan tek prestij şampanyadır. Krug Grande Cuvée'nin her bir şişesini üretmek için yirmi yıldan daha uzun bir süre gerekir. Krug Grande Cuvée en az on farklı yılın 120 çeşit şarabı bir araya getirilerek elde edilen bir harmandır. Her yıl 400 şaraplık bir palletten seçilerek üretilir. Krug Grande Cuvée büyük oranda bireysel olarak tutulan rezerv şarapları içerir. Şişelerde bulunan Krug ID'yi okutarak her bir şişenin hikayesine ve şampanya ile eşleşecek müzik önerisine ulaşabilirsiniz.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Olgunlaşma : En az 8 yıl mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Olgun kuru meyve, turuncgillerin yanı sıra badem ezmesi, zencefilli çörek, çiçeksi aroma, fındıklı nuga, badem, çörek ve bal aromaları yoğun olarak hissedilmektedir.

Yemek Eşleşmesi : Tüf mantarı, kalkan balığı, havyar, istiridy, ızgara karides, parmesan peyniri ve baharatlı yemekler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75





KRUG VINTAGE

Genel Bilgi : Şampanya evinin kuruluşundan beri hayali; iklimin yıllık değişimlerinden bağımsız olarak her yıl sunabileceği en iyi şampanyayı yaratmaktır. Her Krug Vintage farklıdır, iyi bir yılın en iyi şaraplarının seçimi değil, o yılın hikayesini en iyi ifade eden şarapların seçimidir. Şişelerde bulundan Krug ID'yi okutarak her bir şişenin hikayesine ve şampanya ile eşleşecek müzik önerisine ulaşabilirsiniz.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Olgunlaşma : 12 yıl mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Taze yaz meyvelerinin yanı sıra, greyfurt, kızarmış kestane ve karamelize elmalı tart kadifemsi bitiş ile damakta iz bırakmaktadır.

Yemek Eşleşmesi : İstiridye, havyar, köri ve tarçın içeren yemekler, dana eti ve kuzu eti en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12

Ürün Skalası (cl) : 75





KRUG ROSÉ

Genel Bilgi : Krug her yıl yeniden yaratılabilecek bir roze şampanya hayalinden yola çıkıp beklenmedik ve cesur bir şampanya sunuyor. Şişelerde bulunan Krug ID'yi okutarak her bir şişenin hikayesine ve şampanya ile eşleşecek müzik önerisine ulaşabilirsiniz.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa - Reims

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Olgunlaşma : En az 8 yıl mahzenlerde yıllandırılır.

Aroma : Bal, turuncgil, kırmızı meyveler, çilek, ahududu şeftali ve puf böreği lezzetleri ön plana çıkar. Dengeli asiditeye sahip kuru meyve ve bal tatlarının yanı sıra damakta uzun ve kadifemsi bir bitişe sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Kaz ciğeri, av eti, beyaz etler ve kuzu eti en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE



ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

Genel Bilgi : Armand de Brignac, lüksü yeniden tanımlamak ve her türlü başarıyı temsil etmek için yaratıldı. Her sene sınırlı sayıda Armand de Brignac üretilmektedir (Yaklaşık 100.000 şişe). Her şişede üç farklı vintage harmanı bulunmaktadır. Böylece yeni şarapların tazeliği, rezerv şarapların derinliği ve zenginliği ile bir araya getirilerek kusursuz bir stil elde edilir. Elde edilen harman bir yıl boyunca Fransız meşe fıçılarında yaşlandırılır. Armand de Brignac şampanyaları sadece ilk sıkımdan elde edilen sıradan üretilir.



Türü	: Şampanya
Ülke - Bölge	: Fransa – Chigny Les Roses
Üzüm	: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Olgunlaşma	: En az 5 yıl mahzenlerde yıllandırılır.
Aroma	: Şeftali, kayısı, kırmızı dut, kristalize narenciye, portakal çiçeği ve tatlı çörek aromaları hissedilmektedir.
Yemek Eşleşmesi	: Deniz tarağı, istakoz ve bıldırcın ile tüketilmesi tavsiye edilen eşleşmelerdir.
Alkol Oranı	: %12.5
Ürün Skalası (cl)	: 75-150-300



ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSÉ

Genel Bilgi : Armand de Brignac, lüksü yeniden tanımlamak ve her türlü başıyırı temsil etmek için yaratıldı. Her sene sınırlı sayıda Armand de Brignac üretilmektedir (Yaklaşık 100.000 şişe). Her şişede üç farklı vintage harmanı bulunmaktadır. Böylece yeni şarapların tazeliği, rezerv şarapların derinliği ve zenginliği ile bir araya getirilerek kusursuz bir stil elde edilir. Elde edilen harman bir yıl boyunca Fransız meşe fıçılarında yaşlandırılır. Armand de Brignac şampanyaları sadece ilk sıkımdan elde edilen sıradan üretilir. Pembe rengini ve kırmızı meyve yoğunluğunu Pinot Noir üzümünün domine olmasına borçludur.

Türü : Şampanya

Ülke - Bölge : Fransa – Chigny Les Roses

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Olgunlaşma : En az 5 yıl mahzenlerde yllandırılır.

Aroma : Çilek, kuş üzümü , kiraz, çiçeksi ve tatlı badem aromaları hissedilmektedir.

Yemek Eşleşmesi : Trüf mantarı, dana eti, ördek confit ve somon balığı ile tüketilmesi tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75





ARMAND DE BRIGNAC DEMI SEC

Genel Bilgi : Armand de Brignac Demi Sec bir zamanlar sadece Fransa'daki şampanya evinin Chigny-Les-Roses ziyaretçileriyle paylaşılan bir meraklı. Demi Sec, en egzotik yiyeceklerle eşleşen daha tatlı bir detaylandırma sağlamak için yaratıldı. Üçlü bir bağ bozumunu harmanlamanın, yeni şarapların tazeliğini ve rezerv şaraplarımızın derinliğini ve zenginliğini bir araya getirerek üretildi. Armand de Brignac'ın hikayesi, şampyananın kendisi kadar eski köklere sahiptir ve on dört nesilden daha eski bir soydan gelmektedir. Şişelerin üzerindeki dış metal kaplama, şampanyayı ışık çarpmasının zararlı etkilerinden korur.



Türü : Şampanya



Ülke - Bölge : Fransa – Chigny Les Roses



Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier



Aroma : Yaban mersini, kristalize narenciye, pişmiş meyve aromalarına sahiptir.



Yemek Eşleşmesi : Kaz ciğeri, peynir veya hafif baharatlı yiyeceklerle ideal bir eşleşme. Ayrıca egzotik meyveler ve pişmiş tatlılar tavsiye edilen eşleşmelerdir.



Alkol Oranı : %12.5



Ürün Skalası (cl) : 75

KÖPÜKLÜ ŞARAP

KÖPÜKLÜ ŞARAP HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Üretim teknikleri şampanya ile benzer olmasına rağmen ‘Şampanya’ bölgesi dışında üretilirler. Her şampanya aynı zamanda bir köpüklü şarap iken her köpüklü şarap bir şampanya değildir. İtalyanlar köpüklü şaraplarını ‘prosecco’, İspanyollar ise ‘cava’ olarak adlandırır.

Chandon, Fransa’daki şampanya üretim tekniklerinin ve ustalığının farklı kıtalara taşınması ile üretilen prestij köpüklü şaraptır. Türkiye’de satışta olan Chandon Argentina dışında Brezilya, Kaliforniya, Avusturalya, Çin ve Hindistan’da da üretilmektedir.

MÜKEMMEL SERVİS

Köpüklü şarap şişesi güneş / ışıktan uzak, yatay olarak muhafaza edilmelidir.

Servis edilirlen 8-10°C’ye kadar soğutulmuş olması gerekir.

Köpüklü şarabın aromalarını açığa çıkarabilmesi ve tüm lezzetini yansıtabilmesi için geniş kadehte (beyaz şarap bardağı) tüketilmesi tavsiye edilir.



CHANDON



CHANDON BRÜT KÖPÜKLÜ ŞARAP

Genel Bilgi : Moët & Chandon evinin desteği ile şampanya yapım tekniklerinin ve ustalığının şampanya bölgesi dışında da keşfedilmesi ve geliştirilmesi için kurulan bir köpüklü şarap evidir. Chandon kurucuları "üzüm üretilecek en iyi toprakları bulmak için" dünyayı dolaşmaya başlar ve seyahatleri esnasında batı Arjantin'de ünlü bir şarapçılık bölgesi olan Mendoza'ya gelirler. Bu eşsiz topraklarda 1959'dan itibaren Chandon Arjantin üretilmeye başlar.

Türü : Köpüklü Şarap

Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza

Üzüm : Chardonnay, Pinot Noir

Olgunlaşma : 6 ay mahzende olgunlaştırılır. Maya alınıp şişe kapatıldıktan sonra en az 3 ay da şişede dinlendirilir.

Aroma : Yeşil elma, limon, armut, mineral ve meyvemsi notalar hissedilir. Beyaz şeftali ve ananas ile taze, zarif ve uzun bitişlidir.

Yemek Eşleşmesi : Suşi, deniz tarağı, ıstiridyeye, salatalar ve taze meyveler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75





CHANDON ROSÉ KÖPÜKLÜ ŞARAP

Genel Bilgi : Moët & Chandon evinin desteği ile şampanya yapım tekniklerinin ve ustalığının şampanya bölgesi dışında da keşfedilmesi ve geliştirilmesi için kurulan bir köpüklü şarap evidir. Chandon kurucuları "üzüm üretilecek en iyi toprakları bulmak için" dünyayı dolaşmaya başlar ve seyahatleri esnasında batı Arjantin'de ünlü bir şarapçılık bölgesi olan Mendoza'ya gelirler. Bu eşsiz topraklarda 1959'dan itibaren Chandon Arjantin üretilmeye başlar.

Türü : Köpüklü Şarap

Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Malbec

Olgunlaşma : 6 ay mahzende olgunlaştırılır. Maya alınıp şişe kapatıldıktan sonra en az 3 ay da şişede dinlendirilir.

Aroma : Ananas, armut, şeftali, elma ve dağ çileği gibi kırmızı meyvelerin ipeksi yapısıyla uzun bir bitişe sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Kırmızı etler, salatalar, taze keçi peyniri, mozzarella, kırmızı orman meyveleri en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 75





APERITIF

APERİTİF HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Latince aperire (açmak) fiilinden türeyen aperitif içkiler genelde yemekten önce alınan ve iştah açan içkilerdir. Alkol oranları genelde %20'nin altındadır. Meyve, ot ve baharat gibi lezzet vericilerle aromalandırılmış içkilerdir. Vermutlar, su katılarak alkolü düşürülen içkiler vb. aperitif kategorisinde değerlendirilir.



CHANDON GARDEN SPRITZ

Genel Bilgi : Chandon Garden Spritz olağanüstü köpüklü şaraplarımızdan esinlenerek benzersiz bir dönüşüm ile kendi ürettiğimiz bitter portakal likörümüz, bitkiler ve baharatlarla zenginleştirilerek üretilir. Chandon, spritz deneyimini geliştirmeyi ve zenginleştirmeyi hedeflemektedir. Yapay aroma ve renklendirici içermemektedir. Tatlı ve bitter arasında mükemmel bir denge sunar. Diğer spritzlere göre yarı yarıya daha az şeker içerir ve günün her saatinde tüketilebilir.

Türü : Aperitif

Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza

Üzüm : Pinot Noir, Chardonnay, Semillon

Aroma : Portakal, biberiye, baharat ve bitter lezzetleri ile keyifli bir aroma yelpazesine sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Bruschetta, focaccia, keçi peyniri, tapas, somon ve kuru etler tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Servis sunumu : Geniş şarap kadehi ya da balon kadehte kurutulmuş portakal dilimi, bir dal taze biberiye ve 4 adet buz ile servis edilir.

Alkol Oranı : %11.5

Ürün Skalası (cl) : 75 - 150





VOTKA

VOTKA HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Votka üretimi ilk olarak Polonya ve Rusya'nın geleneksel tahıl yetiştirilen bölgelerinde gerçekleşti. 'Votka' kelimesine bilinen ilk yazılı referans, Polonya'daki belgelere göre 1405'e kadar uzanır.

Lehçe bir kelime olan votka 'küçük su' anlamına gelir. Votka; çavdar, arpa, buğday, patates, üzüm, şeker pancarı gibi içeriklerden üretilir. Kullanılan ham madde, votkanın lezzetine ve kalitesine ciddi ölçülerde etki eder.

Polonya votkasının yasalarla belirlenmiş özellikleri vardır. Tahılın Polonya topraklarında yetiştirilmesinin yanı sıra tüm üretim sürecinin Polonya'da gerçekleşmesi gerekir. Su dışında ekstra bir katkı maddesi kullanılamaz.

MÜKEMMEL SERVİS

Sek, buzlu ya da kokteyl ile içilebilir. İçmeden önce soğutulmasına gerek yoktur. Ancak soğuk içilmek istendiğinde votkanın aroma ve lezzetini koruyabilmek için buzluk yerine buzdolabında soğutulması tavsiye edilir. 8-10°C'de soğutularak tüketilebilir.

The image features the Belvedere Vodka logo centered on a white horizontal band. The logo consists of the word "BELVEDERE" in a large, bold, black serif font, with "VODKA" in a smaller, black serif font directly below it. The background of the entire image is a repeating pattern of stylized, light green and beige geometric shapes, resembling a honeycomb or a series of interlocking triangles. The white band is flanked by thin, gold-colored horizontal lines.

BELVEDERE

VODKA



BELVEDERE PURE

Genel Bilgi : Belvedere herhangi bir katkı maddesi ve şeker ilavesi içermeyen doğal lezzet profillerini içeren votkadır. Üretiminde çavdar ve su kullanılır. 4 kere distile edilerek saf ve berrak tadım notalarına sahip bir votka elde edilir. Belvedere adını Varşova'daki Kraliyet 'Belweder' Sarayı'ndan almıştır ve 'güzel görünmek' anlamına gelmektedir. Belvedere Kosher sertifikasına sahiptir.

Türü : Votka

Ülke - Bölge : Polonya - Żyrardów

Tahıl : Çavdar (%100 Dankowskie çavdarı)

Aroma : Kremamsı, yumuşak, kadifemsi bir yapıya sahiptir. Beyaz biber, Brezilya cevizi, badem notaları ile içimi yumuşak ve kolay votkadır.

Tüketim Tavsiyeleri : 8-10 derecede soğutulmuş olarak sek, soğutmadan tek buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 5 - 70 - 175 - 300 - 600





BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE LAKE BARTEZEK

Genel Bilgi : Polonya'nın Bartezek gölü kıyılarında soğuk iklimde yetiştirilen özel çavdarlardan usta bir zanaatkarlıkla filtrelenmeden üretilen prestij serisi votkadır. Kosher sertifikasına sahiptir.

Türü : Votka

Ülke - Bölge : Polonya - Żyrardów

Tahıl : Çavdar (%100 Dankowskie çavdarı)

Aroma : Bu bölgede yetiştirilen çavdar eşsiz bir aromaya ulaşarak bisküvi notaları ile birlikte tezat oluşturacak şekilde mentol, taze kesilmiş çimen ve çavdar ekmeği tatları verir. Orta gövdeli ve yumuşak içimlidir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu ya da kokteyller en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70





BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE SMOGÓRY FOREST

Genel Bilgi : Polonya'nın en yoğun ormanlık bölgesinde, yumuşak Atlantik ikliminde yetiştirilen ve geç hasat edilen çavdarlar kullanılarak üretilir. Sadece Smogory Ormanlık bölgesinde yetişen nadir çavdarlardan usta bir zanaatkarlıkla filtrelenmeden üretilen prestij serisi votkadır. Kosher sertifikasına sahiptir.

Türü : Votka

Ülke - Bölge : Polonya - Żyrardów

Tahıl : Çavdar (%100 Dankowskie çavdarı)

Aroma : Çavdarların yetiştirilme döneminin uzun olması ve yetiştiği iklimin etkisi ile tat olarak yumuşak ve krem si vanilya notaları ile birlikte badem ve fıstık aromaları verir. Tam gövdeli ve nispeten sert bir yapıya sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu ya da kokteyller en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 5 - 70 - 175 - 300 - 600





BELVEDERE 10

Genel Bilgi : Kuzeydoğu Polonya'daki tek bir tarlada yetiştirilen organik elmas çavdarından üretilmektedir. 1910'da damıtım evinin ilk kurulduğu dönemde kullanılan votka yapım sürecinden esinlenilmiştir. Her yıl küçük partiler halinde üretilen Belvedere 10, benzersiz ve pürüzsüzlük hissi yaratmak için ustalıklarla üretilir. Votkamızın dokusunu, derinliğini ve boyutlarını yükseltmek için dört kez damıtılır. Belvedere 10 sıvının benzersiz tatlarının birleşmesine izin vermek ve gelişmiş kadifemsi pürüzsüz bir yüzey oluşturmak için ON ay dinlendirilen ilk ve tek votkadır.

Türü : Votka

Ülke - Bölge : Polonya - Żyrardów

Tahıl : Çavdar (Organik Elmas Çavdarı)

Aroma : Hindistan cevizi, kakao, vanilya, karamel, yeşil kahve, limon ve kremi aromalara sahip olduğundan dolayı yumuşak içimlidir.

Tüketim Tavsiyeleri : 8-10 derecede soğutulmuş olarak sek ya da soğutulmadan buzlu bir bardakta veya kokteyllerin yanı sıra uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70



TEKILA

TEKİLA HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Tekila, Guadalajara bölgesinin yaklaşık yetmiş kilometre kuzaybatısında yer alan Jalisco eyaletine bağlı bir şehirdir. Tekila, 'Mavi Agave' adı verilen, (Agave Tequilana Azul veya yerli halkın verdiği isimle Maguey) herkesin bir tür kaktüs zannettiği ama zambakgiller (Liliaceae) ailesine ait bir bitkiden yapılmaktadır.

Bizdeki adı Sabır Otu veya Tekila Sabrı olarak geçmektedir. Mavi agavenin olgunlaşma süresi yaklaşık 8 ila 10 yıldır. Tekila bölgesindeki kırmızı volkanik topraklar, mavi agave yetiştirmek için çok uygundur ve burada her yıl 300 milyondan fazla bitki hasat edilir.

Tekila üretiminde sadece agave kullanılırsa '%100 Agave' olarak belirtilmelidir. Agave hasatında çalışan uzman işçilere Jimador deniyor. Jimadorlar, bitkinin sivri yapraklarını 'coa' adı verilen özel bir bıçakla keserek merkezde bulunan meyveyi ortaya çıkarırlar. Bu kısma 'piña' denir. İlk Tekila içkisini Aztekler 'Octi' ve 'Pulque' olarak isimlendirip kullanmışlardır. Tekila, sadece Meksika'da üretilen yerel bir içkidir.

Tekila çeşitleri;
Blanco/Plata (White/Silver): Renksiz.
Oro/Joven (Gold/Young): Yeni damıtılmış ve renklendirilmiş.
Reposado (Aged): En az iki ay meşe fıçıda bekletilmiş.
Anejo (Extra Aged): En az bir yıl, en fazla üç yıl meşe fıçıda yıllandırılmış.
Anejo Cristalino (Blend): En az bir yıl, en fazla üç yıl meşe fıçıda yıllandırılmış.
Extra Anejo (Ultra Aged): En az üç yıl meşe fıçıda yıllandırılmış.

MÜKEMMEL SERVİS

Sek, buzlu ya da kokteyl ile içilebilir. İçmeden önce isteğe göre soğutulabilir. Ancak soğuk içilmek istendiğinde aroma ve lezzetini koruyabilmek için buzluk veya buzdolabında 8-10°C'ye kadar soğutulması tavsiye edilir.





VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO

Genel Bilgi : Volcan de mi Tierra, Mayıs 2017’de LVMH ile Gallardo ailesi arasındaki işbirliğinden doğdu ve sıra dışı bir tekila yaratma arzusuyla başladı. Volcan de mi Tierra, adını Meksika’nın Jalisco bölgesindeki ‘Volcan de Tequila’ ismindeki gerçek bir yanardağdan alıyor. 200.000 yıl önce tekila yanardağı patladı ve Jalisco bölgesinin toprağını, topografyasını şekillendirdi. Volcan de mi Tierra fabrikası, bu inanılmaz zengin volkanik toprakta mavi agave alanlarıyla çevrili yanardağın eteklerinde bulunur. %100 mavi agaveden üretilmektedir.



Türü : Tekila - Blanco



Ülke - Bölge : Meksika - Jalisco



Bitki : %100 Mavi Agave



Aroma : Pişmiş ananas, taze jalapeño biberi, deniz tuzu, narenciye, kiraz, armut, şeftali notaları ile yoğun bir aromaya sahiptir.



Tüketim Tavsiyeleri : Buzlu, sek veya kokteyl olarak uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.



Alkol Oranı : %40



Ürün Skalası (cl) : 70



VOLCÁN DE MI TIERRA REPOSADO

Genel Bilgi : Volcan de mi Tierra Reposado, Meksika'nın Jalisco bölgesinde bulunan gerçek bir yanardağına saygı duruşunda bulunur ve adını alır. El Volcan de Tequila 200.000 yıl önce tekila yanardağı patladı ve tüm bölgeyi şekillendirdi. Patlaması bölgeyi zengin volkanik toprakla kapladı ve bölgeyi mavi agave bitkisinin büyümesi için ideal hale getirdi. Volcan Reposado katkı maddesi, şeker ve renklendirici içermeyen yumuşak ve zengin bir lezzet içermektedir.

Türü : Tekila - Reposado

Ülke - Bölge : Meksika - Jalisco

Bitki : %100 Mavi Agave

Yaş : 6 ay ile 1 yıl

Aroma : Frenk üzümü, kırmızı elma, ananas, olgunlaşmış şeftali gibi meyvemsi notaları, kuruyemiş ve kuru meyvelerle birleştiren Volcan Reposado çiçek ve bal notaları ile pürüzsüz aromalara sahip.

Tüketim Tavsiyeleri : Buzlu, sek veya kokteyl olarak uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Yemek Eşleşmesi : Hafif acılı beyaz etler, marine edilmiş balıklar tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70





VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO REPOSADO

Genel Bilgi : Volcan de mi Tierra Reposado, Meksika'nın Jalisco bölgesinde bulunan gerçek bir volkanik dağ olan 'Volcan de Tequila'dan almıştır. 200.000 yıl önce tekila yanardağı patlayarak Jalisco bölgesinin topraklarını ve topografyasını şekillendirdi. Bu patlama, bölgeyi zengin volkanik toprakla kapladı ve bölgeyi mavi agavenin büyümesi için ideal hale getirdi. Yanardağın külü, tekilamıza kendine özgü tadı veren bazalt ve demir bakımından zengin bir toprak yarattı. Şişemizi tasarlarken şişenin tabanına da ikonik yanardağını ekliyoruz. %100 mavi agaveden yapılan bu tekila, Añejo ve Extra Añejo'nun karışımından üretilmektedir. Yaşlandırması, Fransız meşe fıçısı, viski ve konyak fıçılarında yapılmaktadır.

Türü : Tekila - Añejo Cristalino

Ülke - Bölge : Meksika - Jalisco

Bitki : %100 Mavi Agave

Yaş : 12 - 36 ay

Aroma : Karamel, tütün ve bitter çikolatanın yoğun lezzetleriyle ağızda ipeksi bir kalıcılık bırakır.

Tüketim Tavsiyeleri : Buzlu, sek veya kokteyl olarak uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Yemek Eşleşmesi : Fırınlanmış beyaz etler, creme brulee, çikolata ve fındık en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70





VOLCÁN DE MI TIERRA X.A.

Genel Bilgi : 200.000 yıl önce tekila yanardağı patlayarak Jalisco Bölgesi'nin topraklarını ve topografyasını şekillendirdi. Bu patlama, bölgeyi zengin volkanik toprakla kapladı ve bölgeyi mavi agavenin büyümesi için ideal hale getirdi. Yanardağın külü, tekilamıza kendine özgü tadı veren bazalt ve demir bakımından zengin bir toprak yarattı. Volcan X.A, kendine özgü ve benzersiz üretim tarzını sergileyen Volcan de mi Tierra'nın nihai ifadesidir. X.A harmanlama sanatını, Tekila dünyasına getiren "Ekstra Yaşlar" anlamına gelir. Şişemizi tasarlarken, şişenin tabanına da ikonik yanardağı ekliyoruz. %100 mavi agaveden yapılan Volcan X.A Reposado, Anejo ve Extra Anejo'nun karışımından üretilen pürüzsüz, kadifemsi ilk ve tek tekiladır. Volcan X.A, herhangi bir katkı maddesi ve şeker ilavesi içermeyen doğal lezzet profillerini içeren yaşılandırılmış eşsiz bir tekila karışımından üretilir.

Türü : Tekila - Reposado, Anejo, Extra Anejo

Ülke - Bölge : Meksika - Jalisco

Yaş : 3+ yıl

Bitki : %100 Mavi Agave

Aroma : Volcan X.A vanilya, karamel, kuru meyve ve baharat notaları gibi tatlı aromaların mükemmel dengesini ortaya koyuyor.

Tüketim Tavsiyeleri : Buzlu bir bardakta veya iyi soğutulmuş, sek olarak tüketilmesi önerilmektedir.

Yemek Eşleşmesi : Baharatlı yemekler, ızgara etler, deniz ürünleri ve çikolatalı tatlılar ile önerilmektedir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70 - 175



ROM

ROM HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Küba'nın romla ilişkisi, zengin toprağı ve sıcak güneş sayesinde 1515 yılına kadar uzanır. 19. yüzyılda, Kübalılar şeker kamışından damıtarak romun potansiyelini keşfetmeye başladılar. 1860-70'lerde Hispanik tarzı romun temelleri atıldı ve Santiago, Havana ve Matanzas gibi şehirlerde üretim başladı. Bu hafif, içimi kolay rom tarzı bugün hala Küba'da en popüler olanıdır. Küba'da şeker endüstrisinin modernizasyonu gerçekleşmediği için, melasın kalitesi fabrikadan üretilen hamsaya bağlıdır. Rom, şeker kamışı, şeker kamışı şurubu, şeker kamışı melası veya diğer şeker kamışı yan ürünlerinin fermente edilmiş suyundan damıtılarak elde edilen, genellikle %96'dan az alkol içeren, tat, aroma ve özellikler açısından genellikle rom olarak tanımlanan alkollü içkidir. Küba romu, şekerden değil, zengin mineraller ve şekerler içeren, kalın ve koyu bir şuruptan olan pekmezden yapılır. Sonuç olarak, melas daha az işlenmiş ve rafine edilmemiş olduğundan daha ham ve daha zengin bir profilde olur. Küba'da üretilen pekmez, dünya genelindeki tipik %45'lik içeriğin aksine, %54-62 arası nihai şeker içeriğiyle en zengin ve yoğun melaslardan biridir. Kaşifler, dünya ticaret yollarını açmak ve şeker kamışı yetiştirmek için mükemmel tropik iklime sahip Karayip Adalarını keşfetmeye başladılar. İtalyan kaşif Kristof Kolomb, 12 Ekim 1492'de şimdiki Bahamalar'da karaya çıkarak öncüler arasında yer aldı. 1700'lere gelindiğinde, Jamaika, Brezilya ve Barbados'ta üretilen bu içki dünya çapında popüler hale geldi. "DOP" olarak kısaltılan Denominación de Origen Protegida, hammaddeden harmanlamaya kadar üretim sürecinin tamamının Küba topraklarında gerçekleştiğini garanti eden bir sınıflandırma sistemidir.

MÜKEMMEL SERVİS

Sek buzlu bir bardakta ya da kokteyllerde içilebilir. İçmeden önce soğutulmasına gerek yoktur. Soğuk içilmek istendiğinde ise, Küba romlarının aroma ve lezzetlerini koruyabilmek için buzluk yerine buzdolabında 8-10°C'ye kadar soğutulması tavsiye edilir.

EMINENTE





EMINENTE

Genel Bilgi : Eminente alışılmadık şekli ile timsaha benzeyen Isla del Cocodrilo adlı bir adanın kalbinden çıkan yeni bir Küba romudur. En genç Kübalı Maestro Ronero (Rum Master) César Martí tarafından hayal edilen Eminente ilhamını 19.yüzyıl Küba eaux-de-vie'sinden alan zengin ve tam gövdeli bir romdur. Eminente çikolata notaları ve bir miktar is ile taze ve kremi uzun bir bitişe sahiptir. Uzman César Martí 19. yüzyıl tarzı Küba romundan esinlenerek günümüzün bilgi ve teknolojisini kullanarak Eminente Ron de Cuba, Reserva 7 YO'ı üretti.

Türü : Rom

Ülke : Küba

Yaş : 7

Bitki : Melas (şeker kamışı)

Aroma : Kavrulmuş kahve, badem, kakao, tütün, kuru erik, vanilya, karamel, kuru meyve ve baharat notaları gibi tatlı aromaların mükemmel dengesini ortaya koyuyor.

Tüketim Tavsiyeleri: Buzlu bir bardakta, iyi soğutulmuş sek olarak veya kokteyller ile tüketilmesi önerilmektedir.

Yemek Eşleşmesi : Izgara etler, mozzarella, kuru etler, ceviche, kızarmış tavuk, morina balığı, elmalı tart ve çikolatalı tatlılar ile önerilmektedir.

Alkol Oranı : %41.3

Ürün Skalası (cl) : 70





KONYAK

KONYAK HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Konyak bölgesindeki şarapçılık, 3. yüzyılda Roma İmparatorluğuna kadar dayanmaktadır. 13. yüzyılda bölgede erken bir şarap ticareti başladı ve şaraplar bozulmasın diye damıtılarak 'yanmış şarap - brendi'ye dönüştürüldü. Sonrasında çift damıtım ve meşe fiçilerinde en az 2 yıl olgunlaştırılması ile konyak üretilmeye başlandı.

1909 yılında ise konyak sadece belirlenmiş bir alanda, Fransa'nın batısındaki 'Konyak' bölgesinde üretilmeye başlandı. Bu bölgede dünya bağlarının yaklaşık %1'ini temsil eden 75.000 hektarlık bağ bulunmaktadır. Hennessy, bölgedeki sadece 'Ugni Blanc' üzümünden konyak üretmektedir.

Kurallara göre üzümlerin bölgeden hasat edilmesi ile birlikte tüm damıtım, yaşlandırma işlemlerinin Konyak bölgesinde yapılması gerekir. Şeker ilave edilmez, iki kere damıtım yapılması gerekir, Fransız meşe fiçilerinde en az 2 sene yaşlandırılmalıdır ve alkol oranının en az %40 olması gerekir.

MÜKEMMEL SERVİS

Sek, buzlu, bir miktar su eklenerek ya da kokteyllerde içilebilir. Şişeyi dik olarak, güneş görmeyen ve nem olmayan bir alanda oda sıcaklığında muhafaza edebilirsiniz.



Hennessy



HENNESSY VS

Genel Bilgi : 1765 yılından beri dünyanın en popüler konyacı olan Hennessy VS (Very Special) ekspresyonu için kullanılan eaux-de-vie (yaşam suyu) harmanları 3 ile 5 yıl meşe fıçılarında yıllandırılır.

Türü : Konyak

Ülke - Bölge : Fransa - Cognac

Üzüm : Ugni Blanc

Aroma : Kavrulmuş badem, kahverengi şeker, çiçeksi, vanilya ve kuru meyve notaları ile zarif ve yumuşak içimlidir.

Tüketim Tavsiyeleri : Balon konyak bardağında sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 5 - 35 - 70





HENNESSY VSOP

Genel Bilgi : Hennessy VSOP (Very Superior Old Pale) 1817 yılında George IV. isteği üzerine 5 ile 8 yıl meşe fıçılarında yıllandırılan eaux-de-vie (yaşam suyu) harmanlarını kullanarak üretilmeye başlamıştır.

Türü : Konyak

Ülke - Bölge : Fransa - Cognac

Üzüm : Ugni Blanc

Aroma : Vanilya, tarçın, kızarmış ekmek, baharat, tütün ve meyveli notaları ile zarif ve kadifemsi bir tadı vardır.

Tüketim Tavsiyeleri : Balon konyak bardağında sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70





HENNESSY XO

Genel Bilgi : 20 ile 30 yıl yıllandırılan en az 100 farklı eaux-de-vie harmanından üretilen zengin içerikli bir konyak olan Hennessy XO (Extra Old) Maurice Hennessy tarafından 1870 yılında arkadaş çevresi için üretildi. XO; 'ekstra olgunlaştırılmış' anlamına gelir. İkonik şişe, bağda piramit şeklinde duran üzüm salkımlarından ilham alınarak tasarlanmıştır.

Türü : Konyak

Ülke - Bölge : Fransa - Cognac

Üzüm : Ugni Blanc

Aroma : Tarçın, biber, vanilya, meşe, kuru meyve, çikolata ve bal notaları ile kadifemsi ve uzun bir bitişe sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Henness XO; damakta sürekli gelişen bir tadı keşfettirir. Üç farklı içim önerisi vardır. Konyak bardağında sek, konyak bardağında tek büyük buzlu ya da şarap kadehinde bol buzlu tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70





HENNESSY PARADIS

Genel Bilgi : Maurice Fillieux tarafından 1979'da yaratılan ipeksi dokusu ile bilinen Hennessy Paradis 50 ile 130 yıl boyunca yıllandırılmış 100 eaux-de-vie'den yaratılan özel bir harmandır. Bu konyanın bir senfoni gibi hoş ve bütün bir lezzet deneyimi sunmasında yaratıcısının bir müziksever olmasının da etkisi vardır. Yaratılan bu harman bir lezzet senfonisini andırmaktadır.

Türü : Konyak

Ülke - Bölge : Fransa - Cognac

Üzüm : Ugni Blanc

Aroma : Kurutulmuş gül, hanımeli, beyaz çiçekler, kuru meyveler, baharat notaları, yer mantarı ve bal aromaları ile zarif ve kadifemsi bir bitişi vardır.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek içilmesi tavsiye edilir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 70 - 150





viski

VİSKİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Viski, fermente tahıldan damıtılmış ve meşe fiçılarda yaşlandırılmış alkollü bir içecektir. İskoç lehçesinde ‘yaşam suyu’ anlamına gelen ‘uisge beatha’ kelimesinden gelmektedir. İskoçya’da damıtılan en eski belgelenmiş kayıt 1494’ten gelmektedir.

İskoçya’da yaklaşık 136 single malt damıtım evi bulunmaktadır. Geleneksel viski üretimi yapılan bölgeler; Speyside, Highlands, Lowlands, Islay, Islands, Campbeltown.

İskoç malt viskisinin üretim şartları şu şekildedir; İskoçya’da tek bir viski evinde üretilmiş olmalıdır. Sadece su, maltlanmış arpa ve mayadan üretilmelidir. Bakır imbiklerden iki kez damıtılmalıdır. İskoçya’da meşe fiçılarında en az 3 yıl olgunlaştırılmalıdır ve en az %40 alkol oranında şişelenmiş olmalıdır.

MÜKEMMEL SERVİS

Sek, buzlu, bir miktar su eklenerek ya da kokteyllerde içilebilir. Şişeyi dik olarak, güneş görmeyen ve nem olmayan bir alanda oda sıcaklığında muhafaza edebilirsiniz.



GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YO

Genel Bilgi : İskoçya'nın en yüksek imbiklerinde iki kez distile edilip Amerika Missouri ormanlarında yetişen meşe ağacından üretilen ex-burbon fiçilerinde on yıl boyunca yllandırılır. Glenmorangie, İskoç Galcesi'nde 'huzur vadisi' anlamına gelir. Benzersiz lezzeti, markanın kendine ait saf kaynak suyundan gelir.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Highland

Yaş : 10

Tahıl : Arpa

Aroma : Olgun şeftali, vanilya, portakal, meşe ve narenciye aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %40

Ürün Skalası (cl) : 35 - 70





GLENMORANGIE LASANTA 12 YO SHERRY CASK FINISH

Genel Bilgi : On sene boyunca ex-burbon fıçılarında yıllandırıldıktan sonra İspanya'nın Jerez bölgesinden gelen Oloroso ve PX şeri tatlı şarap fıçılarında da iki sene ekstra yıllandırılarak üretilir. Bu süreçte viski yumuşak bir doku kazanır ve tatlı bir aromaya sahip olur. İskoç dilinde Lasanta 'sıcaklık ve tutku' anlamına gelir.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Highland

Yaş : 12

Tahıl : Arpa

Aroma : Çikolata, fındık, zencefil, baharat, portakal, kuru üzüm, anason ve bal aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %43

Ürün Skalası (cl) : 70





GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 14 YO PORT CASK FINISH

Genel Bilgi : On sene boyunca ex-burbon fıçılarında yıllandırıldıktan sonra dört sene Portekiz'deki şarap evlerinden özenle seçilmiş Porto şarap fıçılarında yıllandırılır. Quinta Ruban 'nehir ve yakut' anlamına gelir.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Highland

Yaş : 14

Tahıl : Arpa

Aroma : Çikolata, mentol, ceviz, gül, Türk lokumu, Sevilla portakalı, kuru üzüm, bal ve baharat aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %46

Ürün Skalası (cl) : 70





GLENMORANGIE NECTAR D'OR SAUTERNES CASK FINISH

Genel Bilgi : On sene boyunca ex-burbon fıçılarında yıllandırıldıktan sonra Fransa'nın ünlü ve antik şarap üreten şaraphanelerinden özenle seçilmiş, tatlı Sauternes şarap fıçılarında da ekstra iki sene yıllandırılır.



Türü : Single Malt Viski



Ülke - Bölge : İskoçya - Highland



Tahıl : Arpa



Aroma : Zencefil, muskat, kavrulmuş badem, limon, bal, vanilya, limonlu tart, portakal kabuğu ve hindistan cevizi aromalarına sahiptir.



Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.



Alkol Oranı : %46



Ürün Skalası (cl) : 70



GLENMORANGIE 18 YO

Genel Bilgi : On beş sene boyunca ex-burbon fıçılarında yllandırıldıktan sonra viskinin %30'u üç yıl İspanyol Oloroso tatlı şeri şarap fıçılarında yllandırılır.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Highland

Yaş : 18

Tahıl : Arpa

Aroma : Bal, portakal, kuru incir, hurma, kuru meyve ve is aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek ve buzlu en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %43

Ürün Skalası (cl) : 70





GLENMORANGIE SIGNET

Genel Bilgi : Yüksek sıcaklıklarda kavrulmuş, Cadboll Bölgesi'nden gelen 'çikolata maltı arpası' gibi eşsiz ve değerli arpadan üretilir. Bu özel arpa viskiye olağanüstü lezzet, derinlik ve zenginlik katar. Glenmorangie Signet 175 yılda yapılmış doğanın bir şaheseri tek malt viskiler serisinin eşsiz bir örneğidir.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Highland

Tahıl : Arpa

Aroma : Zengin tatlılık, acı mocha, büyüleyici baharat, portakal kabuğu, kahve ve çikolata notaları ile geniş aroma yelpazesine sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek ve buzlu en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %46

Ürün Skalası (cl) : 70





GLENMORANGIE GRAND VINTAGE 1998

Genel Bilgi : Limitli sayıda üretim ile piyasaya sürülen prestij ürünüdür. Bu özel seri için, üç farklı fiçıdan gelen viski kullanılmıştır. Bunlar ex-burbon, oloroso şeri ve grand cru kırmızı Bordeaux şarap fiçileridir. Bu fiçilerde ekstra yıllandırılarak üretilmiştir.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Highland

Yaş : 23

Tahıl : Arpa

Aroma : Şaşırtıcı derecede parfümsü olan bu viski meyvemsi gül, yasemin, karanfil, kırmızı olgun meyveler, nane şekeri, zencefil aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek ve buzlu en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %43

Ürün Skalası (cl) : 70



The Ultimate
ISLAY SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



ARBEG WEE BEASTIE

Genel Bilgi : Bu yeni single malt tarzi, damıtım evinin cesur, deneysel tarafını sergilemektedir ve serinin en genç viskisisdir. Küçük canavar anlamına gelen 'Wee Beastie' ex-burbon fıçısı ve Oloroso tatlı şeri fıçılarında yıllandırılır.



Türü : Single Malt Viski



Ülke - Bölge : İskoçya - Islay



Tahıl : Arpa



Aroma : Vanilya, armut, karabiber, Türk kahvesi, çam reçinesi, rezene, anason, yeşil elma, deri, çikolata, füme et, okaliptus ve tuz aromalarına sahiptir.



Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.



Alkol Oranı : %47.4



Ürün Skalası (cl) : 70





ARDBEG 10 YO

Genel Bilgi : İkinci kez kullanılan ex-burbon fıçılarında on yıl
yıllandırılır. Kildalton Sahili'nde üretilen bu single malt, herhangi bir soğuk
filtreleme olmadan şişelenir. Karmaşık ve yoğun isli karakteri vardır.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Islay

Yaş : 10

Tahıl : Arpa

Aroma : Yoğun is, fırınlanmış ananas, bal mumu, limon,
turbo, bitter çikolata, mentol, karabiber, kahve, anason, kavrulmuş badem,
kremsi cappuccino ve kızarmış marshmallow aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok
tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %46

Ürün Skalası (cl) : 70





ARDBEG AN OA

Genel Bilgi : İsmi İskoçya'daki Oa yarımadasından alır. Ex-burbon fıçısı, yeni meşe fıçısı, Pedro Ximénez tatlı şeri şarap fıçılarında yıllandırılmaktadır.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Islay

Tahıl : Arpa

Aroma : Portakal, ıslı çay, sütlü çikolata, anason, mentol, vanilya, karamel, meşe, hindistan cevizi ve baharat aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %46.6

Ürün Skalası (cl) : 70





ARDBEG UIGEDAIL

Genel Bilgi : 'Oog-a-dal' şeklinde okunan Uigeadail, İskoç dilinde 'karanlık, gizemli yer' anlamına gelmektedir. Uigeadail ismini, yoğun turbalı suya sahip Uigeadail Gölü'nden alır. Bu göl, dağın yukarısındaki damıtma tesisinin su kaynağını oluşturur. Uigeadail yıllandırılmasını Ex-burbon ve Oloroso tatlı şeri fiçilerinde tamamlar. 7 yılda 4 kez yılın en iyi viskisi seçilmiştir.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Islay

Tahıl : Arpa

Aroma : Espresso, mentol, lime, kuru meyve, esmer şeker ve bal aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek ve buzlu en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %54.2

Ürün Skalası (cl) : 70



ARDBEG CORRYVRECKAN

Genel Bilgi : Corryvreckan adını, Islay adasına komşu bir ada olan Jura'nın hemen kuzeyindeki denizde bulunan dünyanın en büyük ikinci girdabından alır. Yeni Fransız meşe fıçılarında ve ex-burbon fıçılarında yıllandırılır.

Türü : Single Malt Viski

Ülke - Bölge : İskoçya - Islay

Tahıl : Arpa

Aroma : Kahve, çikolata, çıtır deniz yosunu, frenk üzümü, vanilya, baharat, karanfil, yaban mersini, is ve mentol aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek ve buzlu en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %57.1

Ürün Skalası (cl) : 70





WHISTLEPIG 10 YO RYE WHISKEY

Genel Bilgi : Whistlepig Amerika'da premium segmentte en çok satan çavdar viskisi. Whistlepig geçmişten öğrenilecek çok şey olmasına rağmen viski için en iyi dönemin önümüzde olduğuna inanıyor ve sürekli yeni şeyler deneyip çavdar viskisinin potansiyelini ortaya çıkarmak için kendisini zorluyor. 150 yıllık yenilenmiş bir mandıra ahırında bulunan markanın fabrikasında dünyaca ünlü Baş Damıtımcı Dave Pickerell tarafından tasarlanan bakır imbiklerde haftanın yedi günü damıtım yapılıyor. Whistlepig 10 YO Rye Whiskey, Amerikan yeni meşe fıçılarında 10 yıl yaşlandırılarak üretilir. Cüretkar deneyler neticesinde başarıyla gerçekleştirilen nadir ve özenle üretilen çavdar viskisidir.

Türü : Çavdar Viskisi

Ülke - Bölge : Amerika - Kanada

Yaş : 10

Tahıl : Çavdar

Aroma : Portakal kabuğu, karamel, anason, tütün, vanilya, nane, çavdar ekmeği ve baharat aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %50

Ürün Skalası (cl) : 70





WHISTLEPIG 12 YO RYE WHISKEY

Genel Bilgi : Whistlepig'in Vermont'da bulunan 500 dönümlük çiftlik arazisinde kendi fiçılarımızı üretiyoruz. Bu viski Amerikan yeni meşe fiçısı, Sauternes, Madeira ve Porto şarap fiçılarında yıllandırılarak üretilmiştir. 12 yıl olgunlaştırılan çavdar viskisinde elde edilen sonuç; hoş bir tatlılıkla yuvarlanmış bol baharat notaları ile bir lezzet senfonisi.

Türü : Çavdar Viskisi

Ülke - Bölge : Amerika - Kanada

Yaş : 12

Tahıl : Çavdar

Aroma : Çavdar ekmeği, baharat, kayısı, erik, kuru üzüm, hurma, bal, bitter çikolata, meyve, karamel ve vanilya aromalarına sahiptir.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek, buzlu, kokteyl veya uzun içimli içkiler en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %43

Ürün Skalası (cl) : 70





WHISTLEPIG 15 YO RYE WHISKEY

Genel Bilgi : Bu ürün Amerikan yeni meşe ve Vermont meşe fiçılarında 15 yıl yaşlandırılarak üretilmektedir. Wine Enthusiast tarafından 97 puan almış ender bir viskidir. Meşe fiçılarının ağaç dokusu ile bütünleşmiş karakter profili, birinci sınıf olgunlaştırılmış çavdarımızı tanımlayan zengin aromayı derinleştirir. Dolgun, iddialı ve meşeden almış olduğu aromaları içeren bir bitiş ile %100 çavdarın saf bir ifadesidir.

Türü : Çavdar Viskisi

Ülke - Bölge : Amerika - Kanada

Yaş : 15

Tahıl : Çavdar

Aroma : Zengin karamel, vanilya , meşe, yenibahar, pişmiş portakal, deri ve tütün notaları ile kremi ve derin aromaya sahip.

Tüketim Tavsiyeleri : Sek ve buzlu en çok tavsiye edilen tüketim çeşitleridir.

Alkol Oranı : %46

Ürün Skalası (cl) : 70





ŞARAP

ŞARAP HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Şarabın kökleri yazılı kayıtlardan önce gelir. Şarabın ilk defa Gürcistan, Ermenistan, Türkiye ve Rusya'yı kapsayan Güney Kafkasya bölgesinde üretildiği bilinmektedir. Daha sonrasında şarap yapım teknikleri Yunanistan'a taşınıyor ve Yunanlılar bu işi geliştiriyor.

MÜKEMMEL SERVİS

Beyaz şarapların yaklaşık 8-10°C'de tüketilmesi önerilmektedir.
Kırmızı şarapların ise yaklaşık 14-18°C'de tüketilmesi önerilmektedir.
Şişeyi yatay olarak, güneş görmeyen ve titreşimden uzak bir yerde
10-15°C'de muhafaza etmeniz tavsiye edilir.

TERRAZAS
DE
LOS ANDES



TERRAZAS RESERVA MALBEC

Genel Bilgi : Bölgenin en büyük özelliği farklı yüksekliklerde bağların olmasıdır. Böylece her bağın toprak ve rakım farklılıkları benzersiz lezzetlerde üzüm yetişmesini sağlar. Terrazas, şaraplarında farklı karakterlerdeki bu üzümlerden muhteşem bir harmoni yaratır. Fransız meşe fıçılarında 12 ay, sonrasında da şişede en az 6 ay daha olgunlaştırılıp üretilir. Ortalama 1200 metre rakımdaki üzümlerden üretilir.



Türü : Kırmızı Şarap



Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza



Üzüm : Malbec



Aroma : Kırmızı orman meyveleri, olgun siyah kiraz, erik, karabiber, çikolata ve baharat aromalarına sahiptir.



Yemek Eşleşmesi : Özellikle ızgara kırmızı et, av etleri, olgun peynirler ve domates soslu makarna en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.



Alkol Oranı : %13.5



Ürün Skalası (cl) : 75 - 150



TERRAZAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Genel Bilgi : Üç farklı bağda belirli rakımları ve toprakları yansıtan benzersiz aromalara sahip üzümlerin harmanından oluşmaktadır. Bağlar ortalama 1100 metre rakımda yer almaktadır. Fransız meşe fıçılarında 12-14 ay olgunlaştırıldıktan sonra şişede en az 6 ay daha olgunlaştırılarak üretilir.



Türü : Kırmızı Şarap



Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza



Üzüm : Cabernet Sauvignon



Aroma : Yoğun baharat, yaban mersini, karabiber ve bögürtlen aromalarına sahiptir.



Yemek Eşleşmesi : Izgara kırmızı et ve av eti en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.



Alkol Oranı : %14.5



Ürün Skalası (cl) : 75



TERRAZAS GRAND MALBEC

Genel Bilgi : Bu şarap Malbec üzümünün en güçlü ifaddelerinden biridir. Özenle seçilen üç farklı bölgedeki bağların yüksek rakımlardaki farklı toprak yapısı ve iklim şartlarında yetişen üzüm çeşitliliğinin muhteşem harmonisini sunar. Bağlar ortalama 1200 metre rakımda yer almaktadır. Fransız meşe fıçılarında 12 ay olgunlaştırıldıktan sonra, en az 12 ay şişede olgunlaştırılır.

Türü : Kırmızı Şarap

Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza

Üzüm : Malbec

Aroma : Baharat, vişne, nar, kırmızı meyve, beyaz biber aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Izgara kırmızı et, av eti, güveç, güçlü aromalı ve yaşlı peynirler, karabiber ve hardal gibi baharatların olduğu yemekler ve siyah yer mantarı en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %14

Ürün Skalası (cl) : 75





TERRAZAS SINGLE VINEYARD MALBEC

Genel Bilgi : Mendoza'nın en eski üzüm bağları olan Los Compuertas'da sadece 44 hektarlık eski üzüm bağlarında yetiştirilen üzümlerden üretilir. Bölge ikonik şarapları ile ünlüdür. Bu bağ 1070 metre rakımda yer almaktadır. Bu şarap 16-18 ay Fransız meşe fıçılarında olgunlaştırılarak üretilir.

Türü : Kırmızı Şarap

Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza

Üzüm : Malbec

Aroma : Olgunlaşmış meyve, böğürtlen, erik ve marmelatın tatlı karakteri ile birlikte karabiber, defne ve tarçının zarif notalarını içeren aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Izgara etler, kuzu eti, yavaş pişirilmiş sığır eti ve olgun füme peynirler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %14

Ürün Skalası (cl) : 75





TERRAZAS RESERVA CHARDONNAY

Genel Bilgi : Mendoza'nın Uco Valley bölgesinde ortalama rakımları 1400 metre olan bağlarda yetişen üzümlerden üretilmektedir. Bu bağlar, chardonnay üzümünün ideal olgunlaşma koşullarını sağlayacak optimum yüksekliklerdedir. 6 ay Fransız meşe fıçılarında olgunlaştırıldıktan sonra en az 3 ay da şişede yllandırılarak üretilir.

Türü : Beyaz Şarap

Ülke - Bölge : Arjantin - Mendoza

Üzüm : Chardonnay

Aroma : Limon, yeşil elma, beyaz şeftali, armut, ananas taze meyve, beyaz gül, fındık ve vanilya aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Deniz ürünleri içeren makarna, baharatlı yağlı balıklar ve beyaz etlerin yanı sıra keçi peyniri ve peynir fondüleri en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %14

Ürün Skalası (cl) : 75



CLOUDY BAY
NEW ZEALAND



JAMES
SUCKLING



The Real Review
BOB Campbell MW

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

Genel Bilgi : Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough topraklarının tazeliğini, canlılığını ve karakterini ifade ediyor. Sauvignon Blanc'ın %7'si Fransız meşe fıçılarında olgunlaştırıldıktan sonra üretilir. Cloudy Bay, 2020 yılında 'Drinks International' tarafından yayınlanan 'Dünyanın En Beğenilen Şarap Markaları' listesinde ilk 10 içerisinde yer almıştır.

Türü : Kırmızı Şarap

Ülke - Bölge : Yeni Zelanda - Marlborough

Üzüm : Sauvignon Blanc

Aroma : Limon, yeşil elma, çarkıfelek meyvesi gibi mineral açıdan yüksek aromalara sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Kabuklu deniz mahsülleri, suşi, somon ve yeşil salatalar en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %13

Ürün Skalası (cl) : 75





CLOUDY BAY CHARDONNAY

Genel Bilgi : %100 Chardonnay üzüminden elde edilen bu şarap, Marlborough bölgesindeki 7 bağdan elde edilir. Fransız meşe fıçılarında 11 ay boyunca olgunlaştıktan sonra üretilmektedir.



Türü : Beyaz Şarap



Ülke - Bölge : Yeni Zelanda - Marlborough



Üzüm : Chardonnay



Aroma : Olgun şeftali, kavrulmuş fındık, meşe, limonotu, yeşil elma, baharat ve çiçeksi aromalara sahiptir.



Yemek Eşleşmesi : Deniz mahsülleri, beyaz ve az pişmiş kırmızı etler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.



Alkol Oranı : %13.5



Ürün Skalası (cl) : 75



THE REAL REVIEW
TONI PATERSON MW

CLOUDY BAY TE KOKO

Genel Bilgi : Sancerre / Graves tarzı eski dünya şarapları ile eşdeğer bir şaraptır. Bölgede sadece 4 blokta hasat edilen üzümlerden yapılmaktadır. Fransız meşe fıçılarında 18 ay boyunca olgunlaştırılır.



Türü : Beyaz Şarap



Ülke - Bölge : Yeni Zelanda - Marlborough



Üzüm : Sauvignon Blanc



Aroma : Limonotu, lime, yeşil elma, şeftali, tost ekmeği, meşe ve tropikal meyve aromalarına sahiptir.



Yemek Eşleşmesi : Uzak doğu mutfak, ıstiridye, ıstakoz, diğer kabuklular ve deniz mahsulleri en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.



Alkol Oranı : %14



Ürün Skalası (cl) : 75

CLOUDY BAY PINOT NOIR

Genel Bilgi : Pinot Noir yıllandıkça daha yumuşak bir hale gelir ve hafif baharatlı olur. Cloudy Bay Pinot Noir, Fransız meşe fıçılarında 11 ay yıllandırıldıktan sonra üretilir.

Türü : Kırmızı Şarap

Ülke - Bölge : Yeni Zelanda - Marlborough

Üzüm : Pinot Noir

Aroma : Zarif tanenli bu şarap; kiraz, yabani çilek, kırmızı meyve, baharat ve hafif meşe aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Kuzu ve av etleri dışında genç kremisi peynirler en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %13.5

Ürün Skalası (cl) : 75





CLOUDY BAY TE WAHI

Genel Bilgi : Te Wahi, Maori'deki yerel dilde 'Yer' anlamına gelir. Cloudy Bay Te Wahi, Yeni Zelanda'nın Güney Adası'nın küçük ama çok saygın bir bölgesi olan Central Otago'da iki üzüm bağında üretilen %100 Pinot Noir üzümünden yapılmaktadır. 14 ay büyük Fransız meşe fıçılarında olgunlaştıktan sonra %35'i yeni Fransız meşe fıçılarına aktarılır.

Türü : Kırmızı Şarap

Ülke - Bölge : Yeni Zelanda - Central Otago

Üzüm : Pinot Noir

Aroma : Baharat, yaban çileği, menekşe, kiraz, karabiber ve kırmızı orman meyveleri aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Ağır ateşte pişirilmiş kuzu eti, trüf mantarlı makarnalar, sote edilmiş yer mantarları en çok tavsiye edilen eşleşmelerdir.

Alkol Oranı : %13.5

Ürün Skalası (cl) : 75



ROZE ŞARAP HAKKINDA GENEL BİLGİLER

1936 yılında kurulan Château Minuty Matton-Farnet aile şirkettir.

Château Minuty'nin üzüm bağları, Saint-Tropez Körfezi'ne bakan Gassin ve Ramatuelle köylerinin yamaçlarında bulunur. Ilıman bir deniz ikliminden yararlanır, batıdan doğuya 200 km'den fazla uzanan Minuty bağları üç bölüme yayılmaktadır. Château Minuty, Matton-Farnet ailesinin dört nesli tarafından üretilmekte ve yönetilmektedir. 2022'de dördüncü nesli temsil eden Anne-Victoire Matton Minuty'deki şarap üretiminin başına geçti. Minuty, Yüksek Çevresel Değer (HVE) sertifikası ile üretilir, sürdürülebilir tarım uygulamalarıyla uyumludur ve üç nesil şarap yetiştiricisi tarafından uygulanmaktadır.

HVE Sertifikasyon, sürdürülebilir üretimi geliştirmenin önemli bir yolu ve sorumlu tarıma yönelik küresel yaklaşımın bir parçasıdır. Şarabın gövdesini ortaya çıkaran, kırmızı şarapta tanenleri ipeksi ve sulu yapan, keskin beyaz şaraba pürüzsüz bir görünüm veren, bir rozedden beklediğiniz havadar hissi hapseden, çiçeksi notaları ve tuzlu notaları dengeleyen, meyvemsi aromaları baharatlı olanlarla eşleştiren bir tutarlılık hissi. Minuty, gözler için bir şölen olan, sade ve zamansız şişe tasarımları ile zariftir. Provence'ta 1955 yılında Cru Classé unvanını alan ilk üçten biridir.

14. yüzyıla kadar 'rosé' terimi şarabın rengiyle ilişkilendirilmedi. İlk kez 1300 civarında İrlandalı Jofroi de Waterford tarafından 'Segré de Segrez' adlı eserinde alıntılanan kelime, unutuldu ve ardından üç yüzyıl sonra 1680'de Pierre Richelet'in Fransızca sözlüğünde yeniden ortaya çıktı.

MÜKEMMEL SERVİS

Roze şarapları 8-10°C derece arasında soğutarak tüketilmesi önerilmektedir. Şişeyi yatay olarak güneş görmeyen ve titreşimden uzak bir yerde muhafaza edilmesi tavsiye edilir.



MINUTY

SAS



MINUTY M

Genel Bilgi : M roze vintage ile ilgili her şey dengesine ve canlılığına kilitlenir. Jean-Etienne ve François Matton, zarif aromaları için öncelikle Grenache'yi, tazeliği için Cinsault'u ve karmaşıklığı için Syrah'ı kullanıyor; bu nedenle düşük şekerli, az alkollü olmasıyla kolay içimlidir. Minuty M, keskin meyvelerden tropikal meyve notalarına kadar uzanan yoğun aromalarıyla anında bir hit olur. Ferahlatıcı, lezzetli ve çimensi notalarla damakta canlı ve hafiftir.



Türü : Roze Şarap

Ülke - Bölge : Fransa - Côtes de Provence

Üzüm : Grenache, Cinsault, Syrah

Aroma : Frenk üzümü, portakal kabuğu, beyaz şeftali, lime ve greyfurt aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Her türlü atıştırmalık, tapas, kraker, sebze cipsi, mozzarella peyniri, kızartmalar, salatalar ve kabuklu deniz ürünleri ile tavsiye edilir.

Alkol Oranı : %13

Ürün Skalası (cl) : 70



MINUTY PRESTIGE

Genel Bilgi : Bu şarabımız 25 yıla aşkın bir süre önce Jean-Etienne ve François Matton, heyecan verici aromalar ve hafif lezzetin mükemmel eşleşmesiyle daha geniş bir Provence roze sever kitlesine, imza bir şarap getirmek istediklerinde ortaya çıktı. Buradaki fikir, içenlere neşeli bir deneyim yaşatmak ve Provence bölgesinde üretilen roze şarapları sergilemektir.

Türü : Roze Şarap

Ülke - Bölge : Fransa - Provence

Üzüm : Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault

Aroma : Greyfurt, frenk üzümü, kan portakalı ve ahududu gibi taze meyve aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Deniz ürünleri, tuzlu ıstiridye, salyangoz, balık ceviche, suşi, ızgara balıklar veya atıştırmalık ile tavsiye edilir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 70





CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR

Genel Bilgi : İlk olarak 2009 yılında, yapımcılar şaraphanenin imzası olan ince lezzeti ve yoğun aromalarını bir sonraki seviyeye taşımak istediklerinde ortaya çıktı. Rüyaı gerçeğe dönüştürmek için, Rose et Or'daki Chateau Minuty lezzetini yakalamak için, üzümler ustalıkla harmanlandı. Üzümler, mükemmel bir şekilde olgunlaştıklarında elle toplanır, Grenache üzümleri şarabın gövdesini yoğunlaştırmak için karışımın %80'ini oluşturur.



Türü : Roze Şarap



Ülke - Bölge : Fransa - Provence



Üzüm : Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren



Aroma : Narenciye, beyaz çiçekler, armut, greyfurt, gül ve beyaz şeftali aromalarına sahiptir.



Yemek Eşleşmesi : Kabuklu deniz ürünleri, Asya mutfağı, suşi ve aperitif yemekler ile tavsiye edilir.



Alkol Oranı : %12.5



Ürün Skalası (cl) : 70



CHÂTEAU MINUTY 281

Genel Bilgi : Chateau Minuty'den birinci sınıf ve olağanüstü zarif cuvée Chateau Minuty 281, Côtes de Provence'ın başlangıç noktası Grenache ve Syrah üzümlerden oluşur. Elbette Chateau Minuty 281, Côtes de Provence'ı belirleyen yalnızca bölgenin toprağı değildir. Bu Fransız şarabı, kelimenin tam anlamıyla, kendisini son derece etkileyici bir şekilde sunan bir Eski Dünya şarabı olarak tanımlanabilir. Grenache ve Syrah üzümlerinin sıcak iklimin etkisi altında gelişmesi, hasat edilen ürünün olgunlaşmasında da önemli bir etkiye sahiptir. Bu, diğer şeylerin yanı sıra, özellikle iyi olgunlaşmış üzümlere ve şaraptaki oldukça yüksek alkol içeriğine de yansır. Optimum olgunluk noktasında, elle hasat edildikten sonra üzümler hızla şarap imalatathanesine nakledilir. Chateau Minuty 281, ortalama asma yaşı 25 olan Grenache asmasından üretilir ve Chateau Minuty'nin denizin esintisinin bir yansımasıdır. 2015 yılından itibaren üretilen Chateau Minuty 281, şişe boynu için kullanılan mavi Pantone numarasına atıfta bulunularak isimlendirildi.

Türü : Roze Şarap

Ülke - Bölge : Fransa - Côtes de Provence

Üzüm : Grenache, Syrah, Rolle

Aroma : Yoğun narenciye, tropikal meyveler, frenk üzümü, beyaz şeftali, baharat ve beyaz biber aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Istakoz, deniz tarağı, risotto, Pekin ördeğı ve köri soslu yemekler ile tavsiye edilir.

Alkol Oranı : %12.5

Ürün Skalası (cl) : 70



CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU GALOUPET CRU CLASSÉ ROSÉ

Genel Bilgi : Château Galoupet Cru Classé Rosé'nin tutkusu, şaraplarının kalitesi konusunda da aynı derecede yüksek bir tutkuya, Provence'ta sürdürülebilirliğin yeni öncüsü olmaktır. Tarımsal ve ekolojik uygulamalarla desteklenen 360° çevre dostu bir yaklaşımı benimser. Provence'ın biyolojik çeşitliliğini koruma ve besleme yükümlülüğümüz var ve bu hedefe ulaşmak için en iyi ekolojik uygulamaların ve iyi ortak tarım anlayışının bir kombinasyonunu kullanıyoruz. Mayıs 2023'te organik sertifikasına sahip şarap evi üretimini organik olarak yapmaktadır.

Türü : Roze Şarap

Ülke - Bölge : Fransa - Provence

Üzüm : Grenache, Tibouren, Syrah, Rolle, Cinsault, Sémillon

Aroma : Narenciye kabuğu, yoğun mineral, badem, kayısı ve beyaz şeftali ile zarif bir roze aromalarına sahiptir.

Yemek Eşleşmesi : Izgara balıklar, soslu kümes etleri, aperitif, Akdeniz mutfağı, çikolatalı ve meyveli tatlılar ile tüketilmesi önerilmektedir.

Alkol Oranı : %14

Ürün Skalası (cl) : 70



The background of the image features a repeating pattern of the Moët Hennessy 'M' logo in a light beige color. The pattern is composed of large, stylized 'M' characters that are slightly offset from each other, creating a textured, three-dimensional effect. The pattern is centered horizontally and vertically, with the text 'Moët Hennessy' and 'TÜRKİYE 2024' overlaid in the center.

Moët Hennessy

TÜRKİYE

2024