



Аур де Баланешть 3 года

Цвет

Коньяк янтарного цвета и отблесками красного золота.

Аромат

Богатый и комплексный букет поражает гармоничным балансом смолистых и шоколадных нот, которые являются изюминкой восхитительной души этого благородного коньяка.

Вкус

Тонкие ценители и знатоки по достоинству оценят мягкий ванильный вкус с оттенками сочных молдавских фруктов, оставляющим нежное послевкусие.

Характеристики

Температура сервировки: 19-21°C

Крепость: 40%

Объем: 250 мл

Количество в коробке: 20

Класс коньяка: VS, VSOP, XO

Выдержка: не менее 3 лет

Сорт винограда: Алиготе, Шардоне, Савиньон, Фетяскэ, Ркацетели

Энергетическая ценность: 174ккал.

Срок годности: 2 года с даты розлива.

Коньяк Аур де Баланешть – один из самых продаваемых коньяков в России. И это не случайно. Аур де Баланешть – яркая звезда в коллекции оригинальных коньяков Дома Молдавский Стандарт. Коньяк назван с глубокой признательностью к золотой душе многих династий виноградарей, проживающих под знаменитой горой Баланешть и создающих с любовью высококачественные вина и коньяки

Мастера букетов изготавливают его по классической технологии из выдержанных коньячных спиртов, выработанных на французском оборудовании и выдерживают в дубовых бочках не менее семи лет.

Легенда

Название коньяка «Аур де Баланешть» переводится как “золото Баланешты” — самого высокого пика в Молдавии. Каждая бутылка украшена изображением белого аиста с гроздью винограда в клюве. Это не просто дизайнерское решение, а запечатленная давняя местная легенда. Некогда, в дни осады турками молдавской крепости, защитники, попавшие в заточение, остались отрезаны от запасов пищи и воды. Их силы были на исходе, и они уже готовились к скорой гибели. Но, внезапно, из-за холмов стали прилетать прекрасные белые птицы, каждая из которых несла в клюве спелую гроздь сочного винограда. Птицы спасли людей и придали им силы для победы. Именно отдавая дань этому народному сказанию, профессионалы компании “Молдавский стандарт” решили украсить этикетку изображением белоснежного аиста.

Гастрономические сочетания

По словам французов, он доставит истинное удовольствие, если его пить из классических бокалов тюльпановидной формы, наслаждаясь мягким цветочно-ванильным послевкусием.