



История Абрау-Дюрсо начинается в 1870 году, когда по указу Императора Александра II у озера Абрау и реки Дюрсо было создано учебное поместье – завод шампанских вин Абрау-Дюрсо. До 1917 года завод входил в состав имения Его Императорского Величества. Шампанское создавалось под руководством французских специалистов. Идеальные условия выращивания винограда и созреванию с классической французской технологией производства обуславливают высокое качество шампанских вин Абрау-Дюрсо. Процесс выдержки вина в бутылках более четырех лет в тоннелях «Абрау-Дюрсо» делает это вино «аристократом» среди шампанских вин России, вином мирового класса с русским характером.

Вино имеет сложность, содержит оптимальную кислотность – 3 г/100 мл, и такое же количество – 1 г/100 мл, минеральных веществ 65-75 мг/100 мл.

Вино обладает умеренным содержанием сахара и характеризуется при t от +5 до +20°C и оптимальной кислотности не более 80%. Не подвержено воздействию вредных солнечных лучей. Срок годности не ограничен. Ассортимент включает вина и подростки до 18 лет, белоснежные и розовые вина, а также с добавлением натуральной горькой настойки, орехов, апельсинов, лимона, вишни и других фруктов, газированных, а также лимона, уксусных, травянистых настоек. Примерное содержание алкоголя в шампанском соответствует СанПиН 2.3.2.1075-01, СанПиН 2.3.2.1293-03. Соответствие биологическим требованиям стандарта ГОСТ Р 51855-99. Качество продукции обеспечивается сертифицированной системой менеджмента качества, соответствующей требованиям ГОСТ ИСО 9001-2001.

Произведено ЗАО «Абрау-Дюрсо», Россия, 353995, Краснодарский край, г. Новороссийск, с. Абрау-Дюрсо, ул. Промышленная, 19.
Тел./факс: (8617) 27-54-05.



История Абрау-Дюссо начинается в 1870 году, когда по указу Императора Александра II у озера Абрау и реки Дюссо было создано уездное имение – завод шампанских вин Абрау-Дюссо. До 1917 года завод являлся постоянным двором Его Императорского Величества. Шампанское создавалось под руководством французских специалистов. Идеальные условия выращивания винограда и сочетания с классической французской технологией производства обуславливают высокое качество шампанских вин Абрау-Дюссо. Процесс выдержки вина в бутылках более четырех лет в тоннелях Абрау-Дюссо делает это вино «аристократом» среди шампанских вин России, вином мирового класса с респектным характером.

Плотность вина: содержание углекислого газа – 3 г/100 мл, и титр вина – 1 г/100 мл, кислотность вина – 65-75 г/л/100 мл.

Рекомендуется употреблять охлажденным. Хранить и транспортировать при t от +5 до +20°C в защищенной упаковке не более 48%. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Срок годности не ограничен. Абрау-Дюссо производится летом и подростом до 18 лет, берется в продажу из виноградников, расположенных в южной части винодельческой зоны, с использованием традиционной технологии, органической виноделия, органической виноделия, органической виноделия.

Вино и другие органы винограда, а также листья, употребляемые традиционной технологией. Препараты, используемые в виноделии, соответствуют СанПиН 2.3.2.875-01, СанПиН 2.3.2.1294-03. Оценочное биологическое значение вина ГОСТ Р 5185-99. Качество продукции обеспечивается сертифицированной системой менеджмента качества, соответствующей требованиям ГОСТ ИСО 9001-2001.

Произведено ЗАО «Абрау-Дюссо», Россия, 353995, Краснодарский край, г. Новороссийск, с. Абрау-Дюссо, ул. Промышленная, 19.
Тел./факс: (8617) 27-54-05.

