

Презентация  
коллекции

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ

РИСЛИНГ

# Концепция серии

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ

Новые вина коллекции выпущены под торговой маркой «Высокий Берег» и в соответствии с её концепцией представляют популярный европейский сорт винограда, культивирующийся на Кубани и демонстрирующий высокие органолептические характеристики.

Общемировой тренд на популяризацию рислинга продолжает развиваться. Европейские страны (Германия, Австрия, Франция), а затем и страны Нового света задали моду на многогранный и противоречивый рислинг. Он может быть и преимущественно минеральным, с гудронными нотами, и удивительно свежим, с фруктово-цветочными нотами.

Располагая единственной в своем роде сырьевой базой виноградников, высаженных сортом «рислинг» на уникальных терруарах Кубани, а также современными технологиями европейского уровня, мы создали оригинальную серию из трёх сортовых вин, принципиально отличающихся по стилю:



летнее, лёгкое, эксцентричное и освежающее — вино с ЗГУ «Кубань»  
**«Высокий Берег. Рислинг»  
2019 белое сухое**



утончённое, изысканное, гастрономичное и увлекательное — выдержанное вино с ЗГУ «Кубань»  
**«Высокий Берег. Рислинг»  
2018 белое сухое**



озорное, молодое, яркое и взбалмошное — игристое вино с ЗГУ «Кубань»  
**«Высокий Берег. Рислинг»  
2019 белое брют**

Вина коллекции созданы с применением различных технологий с целью демонстрации многогранных характеристик сорта.

Можно по-разному относиться к винам из сорта «рислинг», но оставаться равнодушным невозможно!

# Описание серии

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ



## Ценовое позиционирование Medium+



## Целевая аудитория

### Портрет:

- Мужчины и женщины 25+
- Уровень дохода средний / выше среднего
- Новаторы, открытые экспериментам, следящие за модой, уверенные в себе и своём выборе, креативные и оригинальные

### Мотив:

Попробовать новое, удивиться и удивить знакомых, выделиться и быть ярким

### Повод:

- Вина серии будут уместны любому поводу.
- Игристое и тихое 2019 станут фаворитами любой вечеринки, open air, пикника и долгожданной встречи с друзьями.
- Выдержанное вино подойдёт для более сдержанного события: делового или семейного ужина, романтического свидания, светского раута и торжества.



## Каналы продаж

Off-trade: гипермаркеты, супермаркеты, алкотeki, энотеки, винотеки

On-trade: заведения категории B и выше



## Конкурентное окружение

Игристые вина представлены на рынке ограниченным ассортиментом моносортов



*Тихие  
без выдержки*



*Тихие  
выдержанные вина*



Вино с защищенным географическим  
указанием «Кубань» сухое белое

## «Высокий Берег. Рислинг» 12 % об.

Год урожая: 2019

Происхождение винограда: Анапский район

- Сорт винограда: Рислинг рейнский (возраст лоз 14 лет).
- Цвет от светло-соломенного до соломенного.
- Аромат типичный, сортовой, с легкими цветочными и фруктовыми нотами.
- Вкус свежий, лёгкий, гармоничный.
- Гастрономические сочетания: морепродукты, блюда из птицы, сёмга в икорном соусе, лазанья с грибами и сыром.
- Температура подачи: 10–12 °C

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ



Вино с защищенным географическим указанием  
«Кубань» выдержанное сухое белое

## «Высокий Берег. Рислинг» 11.5 % об.

Год урожая: 2018

Происхождение винограда: Анапский район

- Сорт винограда: Рислинг рейнский (возраст лоз 13 лет).
- Произведено в контакте с дубом и выдержано 12 месяцев.  
Цвет: от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного.
- Аромат: свежий фруктовые ноты с минеральным оттенком, гармонично сочетающиеся с благородным дубом.
- Вкус: полный, гармонирующий с букетом.
- Гастрономические сочетания: телятина, дичь, потроха, морепродукты, морская рыба, блюда с приправой карри.
- Температура подачи: 12–14 °C.



Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» брют белое

## «Высокий Берег. Рислинг» 11–13% об.

Год урожая: 2019

Происхождение винограда: Анапский район

- Сорт винограда: Рислинг рейнский (возраст лоз 14 лет).
- Цвет светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых.
- Аромат развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами.
- Вкус изысканный, поражает своей лёгкостью, свежестью и долгим минеральным послевкусием. Тонкая жемчужная пена и долгая игра создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента.
- Гастрономические сочетания: великолепный аперитив, прекрасное дополнение к лёгким блюдам из белого мяса и рыбы, салатам, фруктам, бисквитам.
- Температура подачи: 6–8 °C

