

# KHVANCHKARA



# WINERY



In the end of the 19th century a great idea came to Prince Kipianis' mind to halt the fermentation of a dry red wine Aleksandrouli by chilling it and retaining some sugars in it.

The ruby colored, light body, semi-sweet wine attracted immediate attention of winemaking experts both in Georgia and abroad. Kipiani's Wine earned the Grand Prix in Ostend (Belgium) in 1903.

In 1927, authorities decided to build a wine factory at the site of Prince Kipiani's wine cellar to produce semi sweet wine for Kremlin leaders. The wine acquired its name - Khvanchkara - after the name of place of its origin (village Khvanchkara).

For the last three centuries this divine liquor has been considered as a flagship of Georgian wines.

LTD Khvanchkara continues the story and tradition of Georgian winemaking in the village of Khvanchkara in the cellar where the history of Khvanchkara's name started from.

---

В конце 19 века у князя Кипиани возникла великолепная идея, остановить брожение сухого красного вина Александровули путем её охлаждения и сохранения в нём некоторого количества сахара.

Лёгкое, полусладкое вино рубинового цвета сразу привлекло внимание Грузинских и зарубежных знатоков виноделия. В 1903 году «Кипиановское вино» получило гран-при в Бельгийском Остенде.

В 1927 году властями было принято решение, построить винодельню на территории винного погреба князя Кипиани для производства полусладкого вина предназначенного для Кремлевских руководителей. Вино получило своё название «Хванчкара» по месту его происхождения (село «Хванчкара»).

Три века этот божественный напиток считается одним из флагманов Грузинских вин. ООО «Хванчкара» продолжает историю и традиции Грузинского виноделия в селе «Хванчкара», в том же погребе, где родилась история названия «Хванчкара».



Khvanchkara

Red Semi-sweet Wine

Khvanchkara is an appellation-controlled natural semi-sweet Georgian red wine made from the unique indigenous grape varieties, Aleksandrouli and Mujuretuli. It has been produced at the Khvanchkara Winery since 1927, using ancient methods. It exhibits a deep ruby color, harmonious, velvety, delicate taste with pleasant sweetness, fruity tones and varietal aroma.

Best serve at : +14°-16°C

Хванчкара

Красное полусладкое вино

Вино изготовлено по традиционной технологии из винограда сорта Александровули и Муджуретули. Высокое качество вина обусловлено уникальными условиями и богатыми традициями грузинского виноделия.

Вино характеризуется красивым темно-рубиновым цветом, доминируют тона малины и миндаля, которые прекрасно сочетаются с природной сладостью и кислотностью, и придают вину свежесть и нежный концентрированный вкус. Идеально подходит в качестве аперитива, замечательно сочетается с сыром, мясными блюдами.

Рекомендуется подавать охлаждённым при температуре: +14°-16°C.

## Aleksandrouli Red Dry Wine

The dry red wine Aleksandrouli is produced by mixing the grape varieties of Aleksandrouli and Mujuretuli which are cultivated in west Georgia, in the region of Racha. Aleksandrouli has rich bouquet with a pleasant aroma of raspberries and cherry. Aleksandrouli is best served with meat.

Serve at: +14-16 °C.

## Александровли

### Красное Сухое Вино

Красное сухое вино Александровли из сортов Александровли и Муджуретули, которые растут на склонах в западной Грузии, в регионе Рача. Для вина характерна ароматы малины и вишни, что придает вину пикантный букет. Рекомендуется употреблять с мясными блюдами.

Рекомендованная температура употребления от: +14-16°C.





## Saperavi Red Dry Wine

The dry red wine, Saperavi, is made from the Saperavi grape variety, grown in the Kakheti region of eastern Georgia. A powerfully, deeply-colored wine, expresses deep tones of ripe cherries and dark chocolate. Saperavi is full-bodied and rich, with supple tannins and a long, satisfying feels. Best served with meat dishes, barbeque, steak, and a variety of cheese.

Serve at: +15-18 °C

## Саперави

### Красное сухое вино

Сухое красное вино, изготовленное из виноградного сорта Саперави, культивируемого в регионе Кахетия. Отличается темным гранатовым цветом, ярко выраженным ароматом спелой вишни, лесных ягод. Полнотелое, мягкое вино с четко выраженными танинами. Характеризуется длительным послевкусием. Идеально подходит к мясным блюдам, шашлыку, стейку и сырному ассорти.

Температура употребления : +15-18 °C

## Kindzmarauli

### Red Semi-sweet Wine

An appellation-controlled naturally semi-sweet red wine, Kindzmarauli, is made from Saperavi grape variety, grown in Kvareli, Kindzmarauli micro-zone of the Kakheti region in eastern Georgia. This deeply ruby colored wine boasts an intense, juicy attack with flavors of wild berries and dark chocolate. With a surprising balance of velvety tannins and blackberry-raspberry-mulberry flavors, it has a fresh, crisp, harmonious finish. Best served with white meat dishes, fish, cold desserts, chocolate and fruits.

Serve at: +10-12 °C.

## Киндзмараули

### Красное полусладкое вино

Красное полусладкое вино место происхождения, изготовлено из виноградного сорта Саперави, культивируемого в районе Кварели, контролируемой микро-зоне Киндзмараули, Кахетия. Характеризуется темно-гранатовый цветом, ярко выраженным сортовым букетом, особенно тонами лесных ягод. На вкус бархатный, гармоничный, с приятным балансом кисло-сладкого и танинов. Идеально подходит к белому мясу, рыбным блюдам, холодному десерту, шоколадным изделиям, фруктовому ассорти.

Температура употребления: +10-12 °C

"გაუმარტოს გლეხების მარტვენას.  
ჩის ნამდ და ღვდამიწის მოსავალს!"  
ჩაფაღლი ერისთავი





## Alazani Valley Red Semi-sweet Wine

The semi-sweet red wine, Alazani Valley, is made from the Saperavi grape variety, cultivated in the region of Kakheti. It exhibits a bright ruby color and fresh fruit aromas of cherries and blackberries. Alazani Valley is soft and easy to drink, with a delightful balance of fruitiness and freshness. Best served with white meat dishes, fish, fruits and desserts.

Serve at : +10-12 °C.

## Алазанская Долина Красное полусладкое вино

Полусладкое красное вино, изготовлено из культивируемого в Кахети виноградного сорта Саперави. Характеризуется гранатовым цветом. Имеет ярко выраженный аромат лесных ягод. На вкус мягкий, с приятным кисло-сладким балансом. Идеально подходит к белому мясу, рыбным блюдам, фруктам и десерту.

Температура употребления: +10-12 °C

## Tsinandali

### Dry White Wine

An appellation-controlled dry white wine -Tsinandali is made from Rkatsiteli and Kakhuri Mtsvane grape varieties grown in the controlled Tsinandali micro-zone, located in the east Georgian region of Kakheti. The wine is characterized by pale straw color, aromas and flavors of rich yellow fruits and citrus. Medium-bodied, harmonious and balanced, the wine has soft acidity and a gentle fruitiness. Best served as an aperitif, with appetizers such as, Pkhali, or with light poultry dishes, salads and fish.

Serve at: +9-11 °C.

## Цинандали

### Сухое белое вино

Белое сухое вино место происхождения, изготовлено из виноградных сортов Ркацители и Кахури Мцване, культивируемых в контролируемой микро-зоне Цинандали, Кахетия. Имеет светло-соломенный цвет, богатый фруктовый букет с цитрусовыми тонами. Вкус – гармоничный, сбалансированный. Подходит к «пхали» (блюдо из овощей или трав), блюдам из птичьего мяса, салатам и рыбе.

Температура употребления: +9-11 °C





## Rkatsiteli Dry White Wine

The dry white wine, Rkatsiteli, is made from the Rkatsiteli grape variety and is cultivated in the region of Kakheti, in eastern Georgia. The wine has a pale straw color, with a subtle sent of apricots and honey. It is harmonious on the palate, with a hints of citrus. Best served with white and poultry meat dishes, seafood, salads, vegetables and unsalty cheese.

Serve at : +9-11 °C.

---

## Ркацители Сухое белое вино

Сухое белое вино Ркацители, изготовлено из виноградного сорта Ркацители, культивируемого в регионе Кахетия. Характеризуется светло-соломенным цветом, легкими цитрусовыми тонами и приятным, гармоничным вкусом. Подходит к блюдам из птичьего мяса, морских продуктов, салатам, овощам и несоленым сортам сыра.

Температура употребления: +9-11 °C





Khvanchkara LTD