



## Каков гусь!

В доме нужно держать и мясные закуски (с)

Тестовый набор из шести видов мясных снеков, которые подойдут к вину. Перепробовали много разных - выбрали то, что нам понравилось больше всего и решили предложить вам протестировать. Пожалуйста, напишите нам, понравилось или так себе.

### ГУСЬ СУШЕНЫЙ, РОССИЯ

Фронтмен ансамбля! В меру соленый, чуть сладковатый - напоминает выдержанный хамон с едва уловимым ореховым привкусом. Пробовали с насыщенным ширазом и не ошиблись.

### ОЛЕНИНА СУШЕНАЯ, РОССИЯ

Дичь дикая. Пахнет лесом и можжевельником. Во рту остается привкус пряностей и немного сладости. Пробовали с полусухим зинфанделем, чтобы эту сладость подчеркнуть. Все получилось.

### КРОЛИК СУШЕНЫЙ, РОССИЯ

Солоноватое и немного сливочное мясо с привкусом ореха кешью, которое прекрасно показало себя сначала с шардоне, а потом с белым полусухим пино-нуаром.

### КОЛБАСКИ ОСТРЫЕ, РОССИЯ

Для тех, кто любит пожирнее и посочнее - вкусы ярче, специи выразительней. Не просто закуска, а вполне себе еда. Завернули колбаску в ломтик маасдама, съели с бокалом шпетбургундера, повторили еще раз и наелись.

### БАРАНИНА СУШЕНАЯ, РОССИЯ

Пряное душистое мясо, в меру жирное - как раз для того, чтобы ощутить, что именно за мясо ешь. Запах баранины чувствуется, но на уровне аромата, который в удовольствие. Пробовали с кубанским каберне-совиньоном. Хорошо.

### ЧИПСЫ МЯСНЫЕ ОСТРЫЕ, РОССИЯ

Острые и пряные, но вполне элегантные чипсы. Острота ровная, поэтому букет прочих специй внятно различим, и во рту не остается ощущение пожара. Пробовали их с полусухим сидром, а в следующий раз замахнемся на полусладкий гевюрц.