

CHÂTEAU BUERA

WINE TOURS / ღვინის ტურები



At Château Buera we revive the ancient traditions of winemaking. Our tours offer you to get to know years-long tradition of winemaking and taste wines with a professional sommelier.

YOU CAN CHOOSE THE WINE TOUR YOU LIKE THE MOST:

- Château Buera Special Reserve Tour
- Buera Wines Tour
- Château Buera Dessert Wine Tour with Special Sparkling Wine
- Amber Wine Tour

The wine tours include a visit to the three-section cellar of Château Buera. Each section is dedicated to different processes and different types of wine are made here. You can follow each process during our sommelier-led wine tour.

During the wine tour you will get information on the following topics: 8000-year history of traditional Georgian technology, the history of the creation of Chateau Buera, classic and traditional wines, bottled method of making sparkling wine (méthode champenoise), aging wine in French oak barrels.

You also have the opportunity to walk in the vineyards of Château Buera, discover endemic varieties of Georgian wines and taste the highest quality local wine in the vineyard.

შატო ბუერაში მეღვინეობის უძველეს ტრადიციებს გთავაზობთ, ჩვენი ტურების საშუალებით თავად გაეცნოთ ღვინის დამზადების მრავალნაირ, უნიკალურ მეთოდს და დააგემოვნოთ ღვინო პროფესიონალ სომელიესთან ერთად.

შეგიძლიათ აირჩიოთ თქვენთვის სასურველი ღვინის ტური:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| ◦ სარუბერვო ღვინის ტური | ◦ სადესერტო ღვინის ტური |
| ◦ სტანდარტული ღვინის ტური | ◦ ქვევრის ღვინის ტური |

ყველა ღვინის ტური მოიცავს: შატო ბუერას სამგანყოფილებიანი მარნის დათვალიერებას - თითოეულ განყოფილებაში მიმდინარეობს განსხვავებული პროცესი და მზადდება სხვადასხვა ტიპის ღვინო, სწორედ ამ პროცესების ნახვას შეძლებთ ღვინის ტურის მიმდინარეობისას, რომელსაც წარუძღვება სომელიე.

ღვინის დამზადების ტრადიციული ქართული ტექნოლოგიის 8000 წლიანი ისტორია, შატო ბუერას შექმნის ისტორია, კლასიკური და ტრადიციული ღვინოები, ცქრილა ღვინის დამზადების ბოთლირებული მეთოდი (méthode champenoise), ფრანგულ მუხის კასრებში ღვინის დავარგება - ეს იმ თემების ჩამონათვალია, რომლებზეც მიიღებთ ინფორმაციას ღვინის ტურის მსვლელობისას.

თქვენ ასევე შესაძლებლობა გაქვთ გაისეირნოთ შატო ბუერას ვენახებში, აღმოაჩინოთ ქართული ვაზის ენდემური ჯიშები და ვენახებშივე დააგემოვნოთ ადგილობრივი წარმოების უმაღლესი ხარისხის ღვინო.





CHÂTEAU BUERA

SPECIAL RESERVE TOUR

THE GUEST CHOOSES 4 TYPES OF WINES FROM THE LISTED ONES:
(RECOMMENDATION: 2 QVEVRI WINE / 2 RED RINE)

◦ Rkatsiteli Qvevri Reserve 2019	(Amber Dry)
◦ Kisi Qvevri Reserve 2019	(Amber Dry)
◦ Mtsvane Qvevri Reserve 2019	(Amber Dry)
◦ Saperavi Classic Reserve 2018	(Red Dry)
◦ Cabernet Sauvignon Classic Reserve 2019	(Red Dry)
◦ Merlot Classic Reserve 2019	(Red Dry)

150€ ——— PER PERSON

WINE SNACKS

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **GEORGIAN CHEESE BOARD:**
Meskhetian Cheese Tenili, Pressed Cheese Aged in Saperavi, Goat Cheese Bona, Aged Cheese Ashmelo, Muchli with Basil, Dried Fruit, Nuts, Honey, Kakhetian Sunflower Oil
- **EUROPEAN CHEESE BOARD:**
Gouda, Parmesan, Blue Cheese, Smoked Sulguni, Brie, Walnuts, Balsamic Vinegar
- **ANTIPASTO BOARD:**
Serrano Slices, Salami, Mixed Olives, Mouldy Cheese, Parmesan, Goat Cheese, Grissini
- **BRUSCHETTA:**
Melted Cheese with Capers, Parmesan, Sun-dried Tomatoes, Paprika
- **DESSERT BOARD:**
Nuts, Walnuts, Tkلامي, Churchkhela, Dried Prunes, Dried Apricots, Dried Apples, Honey, Dates

სტუმარი ირჩევს ჩამოთვლილი ღვინოებიდან
4 სახეობას:
(რაკომენდაცია: 2 ქვევრის ღვინო / 2 წითელი ღვინო)

- რქანითელი ქვევრი რეზერვი 2019 (ქარვისფერი მშრალი)
- ქისი ქვევრი რეზერვი 2019 (ქარვისფერი მშრალი)
- მწვანე ქვევრი რეზერვი 2019 (ქარვისფერი მშრალი)
- საფერავი კლასიკური რეზერვი 2018 (წითელი მშრალი)
- კაბერნე სოვინიონი კლასიკ. რეზერვი 2019 (წითელი მშრალი)
- მერლო კლასიკური რეზერვი 2019 (წითელი მშრალი)



01

სამსი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

- **ქართული ყველის დაფა:**
მესხური ყველი ტენილი, საფერავში დავარგებული პრესილი ყველი, თხის ყველი ბონა, დავარგებული ყველი აშშელო, მუჩლი ბაზილიკით, ჩირი, თხილი, თაფლი, კახური ზეთი
- **ევროპული ყველის დაფა:**
გაუდა, პარმეზანი, ლურჯი ყველი, შებოლილი სულგუნი, ბრი, ნიგოზი, ბალზამიკო
- **ანტიპასტოს დაფა:**
სერანოს სლაისი, სალიამი, შერეული ზეთისხილი, ობიანი ყველი, პარმეზანი, თხის ყველი, გრიზინები
- **ბრუსკატა:**
მდნარი ყველი კაპერსით, პარმეზანი, მზეზე გამომშრალი პამიდორი, პაპრიკა
- **ტაბილელის დაფა:**
თხილი, ნიგოზი, ტყლაპი, ჩურჩხელა, ქლიავის ჩირი, გარგრის ჩირი, ვაშლის ჩირი, თაფლი, ფინიკი

150ლ ————— 1 პერსონა

BUERA WINES TOUR

THE GUEST CHOOSES 4 TYPES OF WINES FROM THE LISTED ONES:

(RECOMMENDATION: 1 WHITE CLASSICAL WINE / 1 QVEVRI WINE / 2 RED WINE)

◦ Rkatsiteli Classic 2020	(White Dry)
◦ Krakhuna Classic 2021	(White Dry)
◦ Amber Qvevri Wine 2019	(Rkatsiteli, Kisi, Mtsvane)
◦ Saperavi Semi-Sweet 2021	
◦ Montepulciano Classic 2021	(Red Dry)
◦ Rosé Dry 2019	



WINE SNACKS

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **GEORGIAN CHEESE BOARD:**
Meskhetian Cheese Tenili, Pressed Cheese Aged in Saperavi, Goat Cheese Bona, Aged Cheese Ashmelo, Muchli with Basil, Dried Fruit, Nuts, Honey, Kakhetian Sunflower Oil
- **EUROPEAN CHEESE BOARD:**
Gouda, Parmesan, Blue Cheese, Smoked Sulguni, Brie, Walnuts, Balsamic Vinegar
- **ANTIPASTO BOARD:**
Serrano Slices, Salami, Mixed Olives, Mouldy Cheese, Parmesan, Goat Cheese, Grissini
- **BRUSCHETTA:**
Melted Cheese with Capers, Parmesan, Sun-dried Tomatoes, Paprika
- **DESSERT BOARD:**
Nuts, Walnuts, Tkłapi, Churchkhela, Dried Prunes, Dried Apricots, Dried Apples, Honey, Dates

80€ ——— PER PERSON



სტანდარტული ღვინის ტური

სტუმარი ირჩევს ჩამოთვლილი ღვინოებიდან 4 სახეობას:

(რაკომენდაცია: 1 თეთრი კლასიკური ღვინო / 1 ქვევრის ღვინო / 2 წითელი ღვინო)

- რქაწითელი კლასიკური 2020 (თეთრი მშრალი)
- კრახუნა კლასიკური 2021 (თეთრი მშრალი)
- ქარვისფერი ქვევრის ღვინო 2019 (რქაწითელი, ქისი, მწვანე)
- საფერავი ნახევრადტკბილი 2021
- მონტეპულჩიანო კლასიკური 2021 (წითელი მშრალი)
- ვარდისფერი მშრალი 2019



ხამსი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

- **ქართული ყვალის დაფა:**
მესხური ყველი ტენილი, საფერავში დავარგებული პრესილი ყველი, თხის ყველი ბონა, დავარგებული ყველი აშმელო, მუჩლი ბაზილიკით, ჩირი, თხილი, თაფლი, კახური ზეთი
- **ევროპული ყვალის დაფა:**
გაუდა, პარმეზანი, ლურჯი ყველი, შებოლილი სულგუნი, ბრი, ნიგოზი, ბალზამიკო
- **ანტიპასტოს დაფა:**
სერანოს სლაისი, სალიამი, შერეული ზეთისხილი, ობიანი ყველი, პარმეზანი, თხის ყველი, გრიზინები
- **ბრუსკატა:**
მდნარი ყველი კაპერსით, პარმეზანი, მზეზე გამომშრალი პამიდორი, პაპრიკა
- **ტაკილელის დაფა:**
თხილი, ნიგოზი, ტყლაპი, ჩურჩხელა, ქლიავის ჩირი, გარგრის ჩირი, ვაშლის ჩირი, თაფლი, ფინიკი

80ლ ————— 1 პერსონა

AMBER WINE TOUR



120ლ ——— PER PERSON



TASTING INCLUDES ALL LISTED WINES:

- Rkatsiteli Qvevri Reserve 2019 (Amber Dry)
- Kisi Qvevri Reserve 2019 (Amber Dry)
- Mtsvane Qvevri Reserve 2019 (Amber Dry)
- Amber Qvevri Wine 2019 (Rkatsiteli, Kisi, Mtsvane)

WINE SNACKS

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **GEORGIAN CHEESE BOARD:**
Meskhetian Cheese Tenili, Pressed Cheese Aged in Saperavi, Goat Cheese Bona, Aged Cheese Ashmelo, Muchli with Basil, Dried Fruit, Nuts, Honey, Kakhetian Sunflower Oil
- **EUROPEAN CHEESE BOARD:**
Gouda, Parmesan, Blue Cheese, Smoked Sulguni, Brie, Walnuts, Balsamic Vinegar
- **ANTIPASTO BOARD:**
Serrano Slices, Salami, Mixed Olives, Mouldy Cheese, Parmesan, Goat Cheese, Grissini
- **BRUSCHETTA:**
Melted Cheese with Capers, Parmesan, Sun-dried Tomatoes, Paprika
- **DESSERT BOARD:**
Nuts, Walnuts, Tkلامي, Churchkhela, Dried Prunes, Dried Apricots, Dried Apples, Honey, Dates



ტური მოიცავს ყველა ჩამოთვლილი ღვინის დეგუსტაციას:

- რქაწითელი ქვევრი რეზერვი 2019 (ქარვისფერი მშრალი)
- ქისი ქვევრი რეზერვი 2019 (ქარვისფერი მშრალი)
- მწვანე ქვევრი რეზერვი 2019 (ქარვისფერი მშრალი)
- ქარვისფერი ქვევრი ბლენდი 2019 (რქაწითელი, ქისი, მწვანე)

ხაზი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

- **ქართული ყველის დაფა:**
მესხური ყველი ტენილი, საფერავში დავარგებული პრესილი ყველი, თხის ყველი ბონა, დავარგებული ყველი აშმელო, მუჩლი ბაზილიკით, ჩირი, თხილი, თაფლი, კახური ზეთი
- **ევროპული ყველის დაფა:**
გაუდა, პარმეზანი, ლურჯი ყველი, შებოლილი სულგუნი, ბრი, ნიგოზი, ბალზამიკო
- **ანტიპასტოს დაფა:**
სერანოს სლამი, სალიამი, შერეული ზეთისხილი, ობიანი ყველი, პარმეზანი, თხის ყველი, გრიზინები
- **ბრუსკეტა:**
მდნარი ყველი კაპერსით, პარმეზანი, მზეზე გამომშრალი პამიდორი, პაპრიკა
- **ტაკილელის დაფა:**
თხილი, ნიგოზი, ტყლაპი, ჩურჩხელა, ქლიავის ჩირი, გარგრის ჩირი, ვაშლის ჩირი, თაფლი, ფინიკი

120ლ ——— 1 პერსონა

30



DESSERT WINE TOUR WITH SPECIAL SPARKLING WINE

TASTING INCLUDES ALL LISTED WINES:

- Sparkling Wine Brut 2019 (Méthode Champenoise)
- Orbeluri Rosé Dry 2021
- Saperavi / Merlot Rose Dry 2019
- Saperavi Semi-Sweet 2021



200€ ——— PER PERSON

WINE SNACKS

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **DESSERT BOARD:**
Nuts, Walnuts, Tkapi, Churchkhela, Dried Prunes, Dried Apricots, Dried Apples, Honey, Dates
- **CHERRY & ALMOND TART WITH ICE CREAM**
- **BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM**

ტური მოიცავს ყველა ჩამოთვლილი ღვინის დეგუსტაციას:

- ცქრიალა ღვინო ბრუტი 2019 (Méthode Champenoise)
- ორბელური ვარდისფერი მშრალი 2021
- საფერავი/მერლო ვარდისფერი მშრალი 2019
- საფერავი ნახევრად ტკბილი 2021



70

ხამსი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

- **ტკბილეულის დაფა:**
თხილი, ნიგოზი, ტყლაპი, ჩურჩხელა, ქლიავის ჩირი, გარგრის ჩირი, ვაშლის ჩირი, თაფლი, ფინიკი
- **ალუბლისა და ნუხის ტარტი ნაყინით**
- **ბრაუნი ვანილის ნაყინით**

სტუმარს შეუძლია ნებისმიერ ტურს დაამატოს სასურველი ღვინო სადეგუსტაციოდ:

- სტანდარტული ღვინოებიდან
1 სადეგუსტაციო პორციის დამატება - 10 ლ
- სარეზერვო ღვინოებიდან
1 სადეგუსტაციო პორციის დამატება - 20 ლ

THE GUEST CAN ALSO ADD THE DESIRED WINE TO THE TOUR FOR TASTING:

- The price of 1 tasting portion to be added from Buera wines is - 10 GEL
- The price of 1 tasting portion to be added from the reserve wines is - 20 GEL

200ლ ————— 1 პერსონა



RESERVE A WINE TOUR AT CHÂTEAU BUERA AT YOUR CONVENIENCE

Sommelier@lopotaresort.com
+995 32 2 400 400

Napareuli, 2200, Telavi, Kakheti, Georgia
www.chateaubuera.com



chateaubuera