

# 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 Techniques of winemaking, 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 Georgian grape 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:

- სარეზერვო 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, ცქრიალა 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 Reserve 2019	(Red Dry)
◦ Saperavi Reserve 2020	(Red Dry)
◦ Cabernet Sauvignon Reserve 2019	(Red Dry)
◦ Merlot Reserve 2019	(Red Dry)
◦ Chardonnay Sauvignon Blanc Reserve 2020	(White Dry)
◦ Rkatsiteli Reserve 2020	(White Dry)
◦ Khikhvi Qvevri Reserve 2020	(Amber Dry)
◦ Réserve Rouge 2020	(Red Dry)

## WINE SNACK

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **MEAT BOARD:**  
Dried beef (cow), Dried meat (pork), Dried fillet (cow), Chorizo
- **CHEESE BOARD:**  
Aged cheese classic  
(Cow's milk)  
Aged cheese with cumin  
(Cow's milk)  
Aged cheese with truffles  
(Cow's milk)  
Aged cheese with wine  
(Cow's milk)
- **SEASONAL FRUIT BOARD**

150€ — PER PERSON

# სარეზერვო ღვინის ტური

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

- |                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| ◦ რქანთელი ქვევრი რეზერვი 2019        | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ ქისი ქვევრი რეზერვი 2019            | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ მწვანე ქვევრი რეზერვი 2019          | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ საფერავი რეზერვი 2019               | (წითელი მშრალი)     |
| ◦ საფერავი რეზერვი 2020               | (წითელი მშრალი)     |
| ◦ კაბერნე სოვინიონი რეზერვი 2019      | (წითელი მშრალი)     |
| ◦ მერლო რეზერვი 2019                  | (წითელი მშრალი)     |
| ◦ შარდონე-სოვინიონ ბლანი რეზერვი 2020 | (თეთრი მშრალი)      |
| ◦ რქანთელი რეზერვი 2020               | (თეთრი მშრალი)      |
| ◦ ხიხვი ქვევრი რეზერვი 2020           | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ წითელი რეზერვი 2020                 | (წითელი მშრალი)     |



## ხეხი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

### ◦ ხორცის დაფა:

საქონლის გამომშრალი ძეხვი, ღორის გამომშრალი ძეხვი, საქონლის გამომშრალიფილე, ჩორიზო

### ◦ ყველის დაფა:

დავარგებული ყველი კლასიკური  
(ძეხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ძირათი  
(ძეხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ტრუფელით  
(ძეხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ღვინით  
(ძეხვის ხდით დამზადებული)

### ◦ საზონური ხილის დაფა

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 2023    | (White Dry)      |
| ◦ Qvevri Wine 2020   | (Amber Dry)      |
| ◦ Saperavi 2022      | (Red Semi-Sweet) |
| ◦ Saperavi 2023      | (Red Dry)        |
| ◦ Montepulciano 2021 | (Red Dry)        |



## WINE SNACK

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **MEAT BOARD:**  
Dried beef (cow), Dried meat (pork), Dried fillet (cow), Chorizo
- **CHEESE BOARD:**  
Aged cheese classic  
(Cow's milk)  
Aged cheese with cumin  
(Cow's milk)  
Aged cheese with truffles  
(Cow's milk)  
Aged cheese with wine  
(Cow's milk)
- **SEASONAL FRUIT BOARD**

80€ — PER PERSON

# სტანდარტული ღვინის ბარი



## სტუმარი ირჩევს ჩამოთვლილი ღვინოებიდან 4 სახეობას:

(რეკომენდაცია: 1 თეთრი კლასიკური ღვინო / 1 ძველის ღვინო / 2 წითელი ღვინო)

- |                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| ◦ რქაწითელი 2023     | (თეთრი მშრალი)          |
| ◦ ქვევრის ღვინო 2020 | (ქარვისფერი მშრალი)     |
| ◦ საფერავი 2022      | (წითელი ნახევრადტკბილი) |
| ◦ საფერავი 2023      | (წითელი მშრალი)         |
| ◦ მონტეპულჩიანო 2021 | (წითელი მშრალი)         |

## ხეხი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

### ◦ ხორცის დაფა:

საქონლის გამომშრალი ძეხვი, ღორის გამომშრალი ძეხვი, საქონლის გამომშრალიფილე, ჩორიზო

### ◦ ყველის დაფა:

დავარგებული ყველი კლასიკური  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ძირათი  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ტრუფელით  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ღვინით  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

### ◦ საზონური ხილის დაფა

80ლ — 1 კერსონა

# QVEVRI WINE TOUR



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

(RECOMMENDATION: 3 AMBER WINE / 1 RED QVEVRI WINE )

◦ Rkatsiteli Qvevri Reserve 2019	(Amber Dry)
◦ Kisi Qvevri Reserve 2019	(Amber Dry)
◦ Mtsvane Qvevri Reserve 2019	(Amber Dry)
◦ Qvevri Wine 2020	(Amber Dry)
◦ Khikhvi Qvevri Reserve 2020	(Amber Dry)
◦ Rkatsiteli Qvevri 2022	(Amber Dry)
◦ Kisi Qvevri 2022	(Amber Dry)
◦ Khikhvi Qvevri 2022	(Amber Dry)
◦ Saperavi Qvevri 2022	(Red Dry)



## WINE SNACK

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **MEAT BOARD:**  
Dried beef (cow), Dried meat (pork), Dried fillet (cow), Chorizo
- **CHEESE BOARD:**  
Aged cheese classic  
(Cow's milk)  
Aged cheese with cumin  
(Cow's milk)  
Aged cheese with truffles  
(Cow's milk)  
Aged cheese with wine  
(Cow's milk)
- **SEASONAL FRUIT BOARD**

120€ — PER PERSON



# ქვევრის ღვინის ტური

**სტუმარი ირჩევს ჩამოთვლილი ღვინოებიდან 4 სახეობას:**  
(რაკომენდაცია: 3 ქარვისფერი ღვინო / 1 ქვევრის წითელი ღვინო)

- |                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| ◦ რქაწითელი ქვევრი რეზერვი 2019 | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ ქისი ქვევრი რეზერვი 2019      | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ მწვანე ქვევრი რეზერვი 2019    | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ ქვევრის ღვინო 2020            | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ ხიხვი ქვევრი რეზერვი 2020     | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ რქაწითელი ქვევრი 2022         | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ ქისი ქვევრი 2022              | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ ხიხვი ქვევრი 2022             | (ქარვისფერი მშრალი) |
| ◦ საფერავი ქვევრი 2022          | (წითელი მშრალი)     |



## სახსი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

### ◦ სორცის დაფა:

საქონლის გამომშრალი ძეხვი, ღორის გამომშრალი ძეხვი, საქონლის გამომშრალიფილე, ჩორიზო

### ◦ ყველის დაფა:

დავარგებული ყველი კლასიკური  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ძირათი  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ტრუფელით  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ღვინით  
(ძიხვის ხდით დამზადებული)

### ◦ საზონური ხილის დაფა

120ლ — 1 პერსონა

# DESSERT WINE TOUR WITH SPECIAL SPARKLING WINE

---

## TASTING INCLUDES ALL LISTED WINES:

- |                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| ◦ Sparkling Wine Brut 2020 | (Méthode Champenoise) |
| ◦ Orbeluri 2021            | (Rosé Dry)            |
| ◦ Saperavi 2022            | (Red Semi-Sweet)      |



## WINE SNACK

(GUEST CAN CHOOSE ONE OF THE OPTIONS)

- **MEAT BOARD:**  
Dried beef (cow), Dried meat (pork), Dried fillet (cow), Chorizo
- **CHEESE BOARD:**  
Aged cheese classic  
(Cow's milk)  
Aged cheese with cumin  
(Cow's milk)  
Aged cheese with truffles  
(Cow's milk)  
Aged cheese with wine  
(Cow's milk)
- **SEASONAL FRUIT BOARD**

200 ₾ — PER PERSON

## 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 ₾
- The price of 1 tasting portion to be added from the reserve wines is - 20 ₾

# სადესერტო ღვინის ტური



## ტური მოიცავს ყველა ჩამოთვლილი ღვინის დეგუსტაციას:

- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| ◦ ცქრიალა ღვინო ბრუტი 2020 | (Méthode Champenoise)    |
| ◦ ორბელური 2021            | (ვარდისფერი მშრალი)      |
| ◦ საფერავი 2022            | (წითელი ნახევრად ტკბილი) |

## ხმსი

(სტუმარი ირჩევს სურვილისამებრ ერთ-ერთს)

### ◦ ხორცის დაფა:

საქონლის გამომშრალი ძეხვი, ღორის გამომშრალი ძეხვი, საქონლის გამომშრალიფილე, ჩორიზო

### ◦ ყველის დაფა:

დავარგებული ყველი კლასიკური  
(ძმხის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ძირათი  
(ძმხის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ტრუფელით  
(ძმხის ხდით დამზადებული)

დავარგებული ყველი ღვინით  
(ძმხის ხდით დამზადებული)

### ◦ საზონური ხილის დაფა

200ლ — 1 პერსონა

## სტუმარს შეუძლია ნებისმიერ ტურს დააბათოს სასურველი ღვინო სადეგუსტაციოდ:

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

## BUERA WINE BASKET

GRAB A BASKET OF YOUR CHOICE FILLED WITH OUR WINE, SNACKS, PICNIC BLANKET AND RELAX WHILE PICNICKING ON THE CHÂTEAU BUERA MEADOW

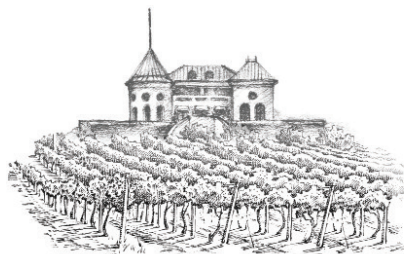
<p><b>STANDARD WINE BASKET</b> <b>90GEL</b> Any wine from a non-reserve line</p>	<p><b>RESERVE WINE BASKET</b> <b>150GEL</b> Any wine from a reserve line</p>	<p><b>BIG BASKET WINE</b> <b>150GEL</b> Any wine from both reserve and non-reserve lines</p>
<p><b>EACH BASKET WILL INCLUDE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Snacks (Gozinaki flakes, dried fruit chips, two types of chocolate bars, walnuts, shoti bread chips, breadsticks, churchkhela)</li> <li>◦ Wine glasses</li> <li>◦ Bottle opener</li> <li>◦ Picnic blanket</li> <li>◦ Water</li> </ul>		



## ბუერა ბასკეტი

აირჩიეთ თქვენთვის სასურველი კალათი ჩვენი ღვინით, ხაშხაშით, პლედით და განიტვირთეთ შატო ბუერას მდებარე მონაწილეობილი პიკნიკით

<p><b>სტანდარტული კალათი</b> <b>90 ლარი</b> ნებისმიერი ღვინო არასარებერვო ხაზიდან</p>	<p><b>სარებერვო კალათი</b> <b>120 ლარი</b> ნებისმიერი ღვინო სარებერვო ხაზიდან</p>	<p><b>დიდი კალათი</b> <b>150 ლარი</b> ნებისმიერი ღვინო როგორც სარებერვო, ასევე არასარებერვო ხაზიდან</p>
<p><b>სამივე სახის კალათში ასევე განთავსებულია:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ ხემსი (გოზინაკის ფირფიტები, ხილის ჩიფსები, 2 სახის შოკოლადის ფილა, ნიგოზი, შოთის ჩიფსები, გრიზინი, ჩურჩხელა)</li> <li>◦ ღვინის ყიქები</li> <li>◦ ღვინის გასახსნელი</li> <li>◦ პლედი</li> <li>◦ წყალი</li> </ul>		



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