



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

კახური

კახური, თეთრი მშრალი ღვინო მზადდება რქანითელისა და კახური მწვანე ჯიშის ყურძნისგან ქვევრში დურდობე დადულებით. ხასიათდება ქარვისფერი სრული შეფერვით, ხილის არომატით, სასიამოვნო სიმწკლარტით, ხავერდოვნებითა და ჰარმონიულობით. სიმაგრე 10,5-15,5%, ტიტრული მჟავიანობა - 5-6 გ/დმ³. „კს“ 1948-იდან უშვებენ კახეთის რეგიონის ღვინის პირველადი გადამუშავების ქ-ნები. საერთაშ. კონკურსებზე მიღებული აქვს ერთი ვერცხლის და ერთი ბრინჯაოს მედალი. 2013 პოლონეთში, „ენოექსპოს“ გამოფენაზე, დაჯილდოვდა მეორე ვერცხლის მედლით.

ბ. კალანდაძე
