

GEWURTSTRAMINER PETER MERTES ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ПЕТЕР МЕРТЕС



Вино белое полусладкое

Район производства: Reihessen/Pfalz QbA

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Содержание алкоголя: 10,5%

Остаточный сахар: 32 г/л

Объем производства: 15000 бутылок



Петер Мертеc является семейной компанией, которая занимается производством вина начиная с 1924 года. Все началось с покупки виноделом Петером Мертеcем собственных виноградников в одном из самых знаменитых винодельческих регионов Германии - Мозель-Саар-Рувер.

В хозяйстве Петер Мертеc чтут традиции виноделия. Философия компании заключается в создании широкого ассортимента высококачественного сложного вина на любой вкус.

Терруар:

Виноград для производства данного вина поступает из районов Рейнхессен и Пфальц.

Рейнхессен - характеризуется мягким климатом и разнообразием почв: мергель, лесс, красный песчаник, сланец.

Пфальц - район, расположенный к югу от Рейнхессена; характеризуется солнечным летом, мягкими зимами и разнообразием почв.

Винификация и выдержка вина:

Производство характеризуется тщательным контролем на всех этапах: оценка степени зрелости винограда, машинный сбор с тщательным отбором ягод. Винификация в стальных чанах, фильтрация и стабилизация, проведение необходимых лабораторных и органолептических анализов в авторизованной лаборатории, розлив в бутылки.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с золотистым отблеском.

Аромат: Интенсивный и богатый, с яркими нотами меда, экзотических фруктов (личи) и специй (корица, имбирь).

Вкус: Мощный и насыщенный, с выраженными нотками тропических фруктов и отличным балансом сладости и кислотности.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо подойдет к блюдам с ярким вкусом: острым и пряным блюдам азиатской и мексиканской кухни, сырам. Температура подачи: 10 - 12 °C.