

# ALCOHOLFREE SWEET PETER MERTES

## БЕАЛКОГОЛЬНОЕ СЛАДКОЕ ПЕТЕР МЕРТЕС



**Вино белое сладкое безалкогольное**

**Страна:** Германия

**Сорта винограда:** ассамбляж белых сортов

**Содержание алкоголя:** 0,5%

**Остаточный сахар:** 49 г/л

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

Вина под маркой Peter Mertes экспортируются во многие страны мира. Они отличаются неизменным качеством, так как фирма строго контролирует все этапы производства вина. Уважая многовековые традиции, Peter Mertes отдает дань достижениям технического прогресса - все заводы компании оснащены первоклассным оборудованием для производства, хранения и розлива вина. Каждая бутылка обязательно проходит электронный контроль качества, который позволяет выявлять малейшие недостатки. В городе Бернкастеле (сердце региона Мозель-Саар-Рувер), где находится штаб-квартира фирмы «Петер Мертес», работает всемирно известный центр виноградного лечения с использованием вин от «Петера Мертеса». Винзаводы Peter Mertes выпускают более 250 марок рейнвейнов и мозельвейнов. И любое из этих вин доставит истинное наслаждение знатоку. Недаром дважды - в 1995 и 1996 годах - вина от Peter Mertes занимали первые места на международном ежегодном салоне «Интердринк».

### **Винификация и выдержка вина:**

На первом этапе производится классическое (тихое и алкогольное) вино. Затем проводится фильтрация и собственно деалкоголизация вина посредством вакуумной дистилляции. Эта современная технология позволяет практически полностью удалить спирт, максимально сохраняя вкус, аромат вина, и полезные вещества в нем.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Светло-соломенный.

**Аромат:** Интенсивные ноты сладких персиков, с тонкими цветочными оттенками.

**Вкус:** Свежий фруктовый, с приятной, гармоничной сладостью.

### **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо на аперитив, с различными закусками, легкими овощными салатами, печеночными котлетами и десертами. Температура подачи: 10- 12 °С.