

RIESLING PETER MERTEС

РИСЛИНГ ПЕТЕР МЕРТЕС



Вино белое полусухое

Район производства: Reihessen/Pfalz QbA

Сорта винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 10,5%

Остаточный сахар: 15 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-Рувей.

В хозяйстве Петер Мертес 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 разнообразными почвами: мергель, лесс, красный песчаник, сланец.

Пфальц – район с солнечным летом, мягкими зимами и разнообразными почвами.

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, с нотками белых цветов и спелых белых фруктов, легкие цитрусовые нотки.

Вкус: Приятный, гармоничный, с отличной кислотностью и легкой пряностью в финале.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с легкими овощными салатами, рыбой и птицей под пряными соусами. Температура подачи: 10-12 °С.