

EISWEIN PETER MERTEС

АЙСВАЙН ПЕТЕР МЕРТЕС

Вино белое сладкое



Аппелласьон: Reihessen/Pfalz QbA
Сорта винограда: Рислинг, Сильванер, Мюллер-Тургау, Граубургундер
Содержание алкоголя: 10,5%
Остаточный сахар: 144,8 г/л



Петер Мертеc является семейной компанией, которая занимается производством вина начиная с 1924 года. Все началось с покупки виноделом Петером Мертеcом 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:

Рейнхессен характеризуется мягким климатом и разнообразными почвами: мергель, лесс, красный песчаник, сланец.

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

Винификация и выдержка вина:

Айсвайн - достаточно редкая категория вина, виноград для производства которого собирается с наступлением первых заморозков. По сложившейся традиции виноград собирается ночью, либо ранним утром при температуре окружающей среды ниже -7 °С. Собранные в таких условиях замороженные ягоды подвергаются ферментации и благодаря тому, что сахар, в отличие от воды, не замерзает, получается более концентрированное сусло, дающее в итоге напиток со сладким, почти медовым вкусом. Это сусло, именуемое виноделами "Золото ночи" (по-немецки "Nachtgold"), и дало название данному вину.

Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный золотистый.

Аромат: интенсивный, с нотами спелых экзотических фруктов и цветочного меда, сухофруктов.

Вкус: сладкий, медовый, с гармоничным балансом между кислотностью и сахаром. Обладает продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо на аперитив и с десертами, с голубыми сырами.

Температура подачи: 12-14 °С