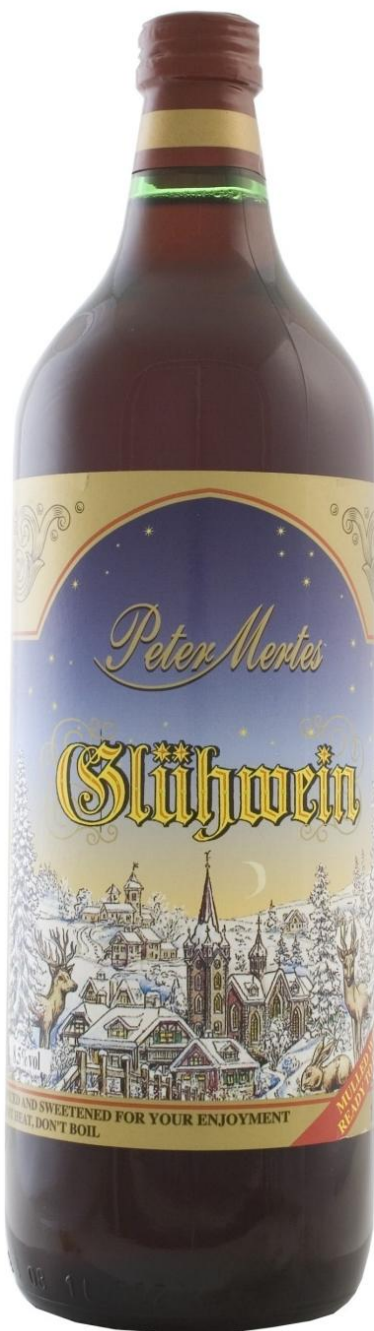


GLUHWEIN PETER MERTEС

ГЛИНТВЕЙН ПЕТЕР МЕРТЕС



Вино красное сладкое

Категория: Винный напиток (вино с добавлением специй)

Содержание алкоголя: 8,5%

Остаточный сахар: 80 г/л

Объем бутылки: 1 л

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.

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 Мертеc», работает всемирно известный центр виноградного лечения с использованием вин от «Петера Мертеcа». 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:

Создание основного купажа, состоящего из красного столового вина, виноградного сусла и инвертного сахара, в который после фильтрации и проведения необходимого лабораторного контроля добавляется ароматическая добавка, состоящая из различных специй (корица, гвоздика). После повторного контроля и дегустации глинтвейн разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: Сладкий и пряный с ярко выраженными нотами корицы и гвоздики.

Вкус: Очень приятный, фруктовый, с гармоничным балансом сладости и кислотности.

Гастрономические рекомендации:

Подавать хорошо подогретым с изюмом, орехами, выпечкой и имбирным печеньем. Температура подачи: 50-60°C.