

RIESLING TROCKEN MEULENHOF

РИСЛИНГ ТРОКЕН МЁЛЕНХОФ



Вино белое сухое

Район производства: Mosel / Prädikatswein

Сорта винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 11,5%

Остаточный сахар: 5,1 г/л

Самое раннее упоминание о хозяйстве Мойленхоф датируется 2 марта 1337 года, когда имение было передано Рыцарю Конраду фон Лёшичу. В 1477 году граф Спонгейм передаёт имение в собственность цистерианскому монастырю Махерн. В то время там выращивалась кукуруза и находилась мельница. В 1802 году, в рамках секуляризации имение перешло в руки крестьян. Именно с этого года в Мойленхофе начали активно заниматься сельскохозяйственной деятельностью. В конце концов, торговец из Трира купил Мойленхоф на аукционе за 5 250 франков. В 1804 году имение было продано Иогану Йозефу и Бернарду Шмитге, и вот уже пятое поколение этой семьи владеет им по сей день.

Meulenhof входит в ТОП 100 виноделен Германии.

Терруар:

Долина Мозеля, один из старейших и именитых винодельческих регионов Германии, славится своим тёплым климатом. Река Рейн выступает в роли терморегулятора.

Виноградники располагаются на склонах холмов, южной и восточной экспозиции, с уклоном 35-50 °, на котором растут не привитые лозы (на собственных корнях). Почвы представлены голубым сланцем и песчаником.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается исключительно вручную. Ягоды тщательно отбирают, слегка давят и мягко отжимают. Ферментация (6-8 недель) проводится в небольших стальных чанах. Вино выдерживается в течение 6 месяцев в стальных емкостях при контролируемой температуре.

Потенциал хранения вина: 7 лет и более.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-жёлтый.

Аромат: интенсивный, с преобладающими нотками спелых желтых и зеленых яблок, а также легкими минерально-кремниевыми оттенками.

Вкус: Приятный, гармоничный, с отличной хрустящей кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с легкими овощными салатами, рыбой и птицей под пряными соусами. Температура подачи: 8-10 °С.

