

# MULLER-THURGAU PETER MERTEС

## МЮЛЛЕР-ТУРГАУ ПЕТЕР МЕРТЕС



**Вино белое полусладкое**

**Район производства:** Pfalz QbA

**Сорта винограда:** 100% Мюллер-Тургау

**Содержание алкоголя:** 10%

**Остаточный сахар:** 45 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. Дважды - в 1995 и 1996 годах - вина от Peter Mertes занимали первые места на международном ежегодном салоне «Интердринк».

### **Терруар:**

Пфальц - район, расположенный к югу от Рейнхессена и простирающийся вплоть до границы с французским Эльзасом. Характеризуется солнечным летом, мягкими зимами и разнообразием почв.

### **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:** Тонкий с ароматами цветов бузины и мускатного ореха.

**Вкус:** Приятный и элегантный, освежающий, с тонкими нотами спелых персиков и белых цветов.

### **Гастрономические рекомендации:**

Приятный и элегантный, освежающий, с тонкими нотами спелых персиков и белых цветов. Температура подачи: 10-12 °C