

ALCOHOLFREE SWEET PETER MERTEС

БЕАЛКОГОЛЬНОЕ СЛАДКОЕ ПЕТЕР МЕРТЕС



Вино красное сладкое безалкогольное

Страна: Германия

Сорта винограда: ассамбляж красных сортов

Содержание алкоголя: 0,5%

Остаточный сахар: 54 г/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:

На первом этапе производится классическое (тихое и алкогольное) вино. Затем проводится фильтрация и собственно деалкоголизация вина посредством вакуумной дистилляции. Эта современная технология позволяет практически полностью удалить спирт, максимально сохраняя вкус, аромат вина, и полезные вещества в нем.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий гранатовый.

Аромат: Насыщенный аромат красных ягод.

Вкус: Округлый, мягкий, наполненный фруктовыми оттенками, с приятной сладостью в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо подойдет к мясным закускам, молодым сырам и десертам, особенно с шоколадными. Температура подачи: 14- 16 °С.