

ZELLER SCHWARZE KATZ PETER MERTES ЦЕЛЛЕР ЧЕРНАЯ КОШКА ПЕТЕР МЕРТЕС



Вино белое полусладкое

Район производства: Mosel QbA

Сорта винограда: Рислинг, Мюллер-Тургау, Бахус

Содержание алкоголя: 8,5%

Остаточный сахар: 40 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-Руввер.

В хозяйстве Петер Мертес чтут традиции виноделия. Философия компании заключается в создании широкого ассортимента высококачественного сложного вина на любой вкус.

Терруар:

Одно из самых популярных немецких вин, пользующееся также большим спросом за границей.

Виноградники располагаются в северной части Мозеля.

Климат в этой местности довольно холодный, а почва отличается большей скудностью, с преобладанием сланца, богатого минералами. Такая почва хорошо подходит для выращивания Рислинга, который является здесь самым распространенным сортом винограда.

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-золотистый.

Аромат: Выразительный и гармоничный, с нотками персика и абрикоса.

Вкус: Приятный и сбалансированный, с тонами муската и сладких фруктовых цукатов.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с различными закусками, легкими овощными салатами, рыбой и птицей, а также сырами с плесенью. Температура подачи: 10-12 °С.