

ERDENER TREPPCHEN RIESLING BEERENAUSLESE MEULENHOF ЭРДЭНЕР ТРЕППХЕН РИСЛИНГ БЕЕРЕНАУСЛЕЗЕ МЁЛЕНХОФ



Вино белое сладкое

Район производства: Mosel / Prädikatswein

Сорт винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 9%

Содержание сахара: 210 г/л

Объем бутылки: 0,375 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 Шмитте, 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.

Виноградник Эрдэнер Трепшхен является одним из лучших участков Мозеля; располагается на склоне, южной экспозиции, с уклоном 75 °, на котором растут не привитые лозы (на собственных корнях). В почвах преобладают голубые сланцы, с вулканическими вкраплениями.

Винификация и выдержка вина:

Для производства вина используется особый виноград, которого «коснулась» благородный грибок *Botrytis Cinerea*.

Ягоды тщательно отбирают, слегка давят и мягко отжимают. Ферментация проводится в небольших стальных чанах. Вино выдерживается в течение года в стальных емкостях при контролируемой температуре.

Потенциал хранения вина: 40 лет и более.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный желтый.

Аромат: интенсивный, яркий с преобладающими нотками переспелых абрикосов, айвового варенья, меда, инжира, жареного миндаля и карамболы.

Вкус: Приятный, гармоничный, с тонкой кислотностью и продолжительным фруктово-медовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer'10 – 91 балл;

Wine & Spirits Magazine'06– 90 баллов;

Wine Spectator'03 – 90 баллов.