

# WEHLENER SONNENUHR RIESLING SPÄTLESE MEULENHOF ВЕЛЕНЕР ЗОННЕНУР РИСЛИНГ ШПЕТЛЕЗЕ МЁЛЕНХОФ



**Вино белое сладкое**

**Район производства:** Mosel / Prädikatswein

**Сорт винограда:** 100% Рислинг

**Содержание алкоголя:** 8,5%

**Остаточный сахар:** 75 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 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 Wehlener Sonnenuhr известен во всем мире как абсолютно высшее воплощение рислинга. Виноградник располагается на высоте 180 м над уровнем моря, на склоне холма, южной экспозиции, с уклоном 50°, на котором растут не привитые лозы (на собственных корнях). Почвы представлены голубым сланцем.

## **Винификация и выдержка вина:**

Сбор винограда проходит позже обычного на 10-14 дней. Сбор осуществляется вручную в 2-3 этапа. Ягоды тщательно отбирают, слегка давят и мягко отжимают. Ферментация (6-8 недель) проводится на осадке в стальных чанах. далее вино выдерживалось на осадке несколько недель. Ранее прерывание ферментации позволяет сохранить остаточный сахар.

Потенциал хранения вина: 20-30 лет



## **Оценки и рейтинги:**

Wine Spectator'11 – 91 балл;

Stephen Tanzer 11 – 90 баллов;

Wine & Spirits Magazine'09– 93 балла.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** яркий желтый, с золотистыми отблесками.

**Аромат:** интенсивный, с преобладающими нотками спелых персиков, желтых яблок, меда, айвового варенья, а также легкими минерально-кремниевыми оттенками.

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

## **Гастрономические рекомендации:**

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