

ERDENER TREPPCHEN RIESLING «GROSSES GEWÄCHS» TROCKEN MEULENHOF ЭРДЭНЕР ТРЕППХЕН РИСЛИНГ «ГРОСЕС ГЕВЕХС» ТРОКЕН МЁЛЕНХОФ



Вино белое сухое

Район производства: Mosel / Prädikatswein

Сорт винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 12%

Остаточный сахар: 8,6 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 Эрденер Треппхен 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:

Сбор урожая проводится исключительно вручную трижды – собираются только самые спелые и качественные ягоды.

Далее ягоды слегка давят и мягко отжимают. Длительная ферментация (4 месяца) проводится в стальных чанах. Готовое вино еще несколько недель выдерживается на осадке – для придания объема и сложности ароматов. Потенциал хранения вина – 10 лет



Органолептические характеристики:

Цвет: красивый, соломенно-жёлтый.

Аромат: интенсивный, с преобладающими нотками спелых персиков, айвы, желтых яблок, груш, а также легкими минерально-кремниевыми оттенками.

Вкус: Приятный, гармоничный, с отличной кислотностью и продолжительным персиково-айвовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с легкими овощными салатами, рыбой и птицей под пряными соусами, филе телятины, беконом и ризотто со спаржей. Температура подачи: 8-10 °С.