

ERDENER TREPPCHEN RIESLING SPÄTLESE TROCKEN MEULENHOF ЭРДЭНЕР ТРЕППХЕН РИСЛИНГ ШПЕТЛЕЗЕ ТРОКЕН МЁЛЕНХОФ



Вино белое сухое

Район производства: Mosel / Prädikatswein

Сорт винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 12%

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 Шмитге, 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 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 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.

Потенциал хранения вина: 10 и более лет



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-жёлтый, с зеленоватым отблеском.

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

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

Гастрономические рекомендации:

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