

WEHLENER SONNENUHR RIESLING KABINETT MEULENHOF ВЕЛЕНЕР ЗОННЕНУР РИСЛИНГ КАБИНЕТ МЁЛЕНХОФ



Вино белое сладкое

Район производства: Mosel Prädikatswein

Сорта винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 10%

Содержание сахара: 52 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:

Виноград собирается дважды и исключительно вручную. Ягоды тщательно отбирают, слегка давят и мягко отжимают. Ферментация (6-8 недель) проводится в небольших стальных чанах. Вино выдерживается в течение 6 месяцев в стальных емкостях при контролируемой температуре.

Потенциал хранения вина: 10-20 лет.



Оценки и рейтинги:

;Wine Spectator – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный.

Аромат: Интенсивный, с нотками спелых фруктов: персиков, маракуйи, переплетающийся с пряно-медовыми нюансами, а также оттенками спелых яблок и груш.

Вкус: Приятный, гармоничный, с отличной кислотностью и легкой пряностью в финале.

Гастрономические рекомендации:

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