



Diamond Selection, Busuioaca de Averesti , trockener Roséwein, 0,75 l - DOC Husi

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Diamond Selection 0,75 l von Domeniile Averesti ist eine Premium-Weinauswahl, die rumänischen Sorten gewidmet ist, die im Weinberg Averesti ihren besten Ausdruck gefunden haben. Zghihara , Busuioaca (trocken, halbsüß und weiß vinifiziert) und Feteasca Neagră wurden von Averesti sorgfältig ausgewählt und in einem modernen Stil aufgewertet, um allen unsere Lebensfreude zu vermitteln.

Weinlese

Die Trauben wurden morgens bis 10 Uhr mit großer Sorgfalt von Hand aus ausgewählten Parzellen mit einem Zuckergehalt von 195 g/l gelesen.

Weinbereitung

Die Trauben wurden ohne Kellern entrappt und für den Mazerationsprozess in die Presse gegeben, der 12 Stunden bei einer Temperatur von 8–10 °C dauerte. Nach dem Dekantieren wurde der geklärte Most in Edelstahltanks umgefüllt, wo er auf 16 °C erhitzt und anschließend auf 12 °C abgekühlt wurde. Die Gärung dauerte ungefähr 21 Tage.

Weinphilosophie

AVEREȘTI ist das Schlüsselwort, das nicht irgendein Busuioacă bezeichnet, sondern nur das Original, das seit Jahrzehnten (manche sagen sogar seit Jahrhunderten) die Anerkennung von Spezialisten und Amateuren genießt. Die Busuioacă Trauben haben hier die besten Boden- und Klimabedingungen gefunden, um sich in Geschmack und Aroma auf einzigartige Weise auszudrücken – oft imitiert, aber nie erreicht. Hier in Averesti entstehen durch den sorgfältigen Anbau mehrerer Busuioacă Biotypen verführerische Weine, die durch Frische, Geschmacksintensität und Aromaqualität den Maßstab für diese Sorte setzen.

Verkostungsnotizen

Intensive Aromen von getrocknetem Basilikum, ergänzt durch florale Noten. Geschmacklich dominiert von weißen Früchten in einer zarten Schicht aus Rosenblättern und rosa Grapefruit. Eleganter Abgang mit leicht würzigen Noten. Zuckerkonzentration und hoher Säuregehalt ergänzen sich so gut, dass sie einerseits die sortenspezifischen Aromen bewahren, andererseits aber auch den Ansprüchen trockener Weintrinker gerecht werden.

Kulinarische Vereinigungen

Die Kombination mit reifem oder fettem Käse, aber auch mit einer würzigeren Mischung aus gegrillten Meeresfrüchten, rundet die Momente perfekt ab, in denen Sie sich für den Genuss des unverwechselbaren Busuioacă de Averesti entscheiden.

Rebsorte: Busuioacă de Bohotin

Weinsorte: Trockene Rose

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „ Husi “ – bei voller Reife geerntet

Empfohlene Serviertemperatur: 8°C

Alkoholgehalt: 13.5

Gesamtsäure (g/l): 5,92

Restzucker (g/l): 3.5

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!



Diamond Selection, Busuioaca de Averești , Halbsüßer Roséwein, 0,75 l - DOC Husi

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Diamond Selection 0,75 l von Domeniile Averești ist eine Premium-Weinauswahl, die rumänischen Sorten gewidmet ist, die im Weinberg Averești ihren besten Ausdruck gefunden haben. Zghihara , Busuioaca (trocken, halbsüß und weiß vinifiziert) und Feteasca Neagră wurden von Averești sorgfältig ausgewählt und in einem modernen Stil aufgewertet, um allen unsere Lebensfreude zu vermitteln.

Weinlese

Die Trauben wurden vormittags bis 10 Uhr mit großer Sorgfalt von Hand aus ausgewählten Parzellen bei einem Zuckergehalt von 230 g/l geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben wurden ohne Kelttern entrappt und für den Mazerationsprozess in die Presse gegeben, der 12 Stunden bei einer Temperatur von 8–10 °C dauerte. Nach dem Dekantieren wurde der geklärte Most in Edelstahltanks umgefüllt, wo er auf 16 °C erhitzt und anschließend auf 12 °C abgekühlt wurde. Die Gärung dauerte ungefähr 21 Tage.

Weinphilosophie

AVEREȘTI ist das Schlüsselwort, das nicht irgendein Busuioacă bezeichnet, sondern nur das Original, das seit Jahrzehnten (manche sagen sogar seit Jahrhunderten) die Anerkennung von Spezialisten und Amateuren genießt. Die Busuioacă Trauben haben hier die besten Boden- und Klimabedingungen gefunden, um sich in Geschmack und Aroma auf einzigartige Weise auszudrücken – oft imitiert, aber nie erreicht. Hier in Averești entstehen durch den sorgfältigen Anbau mehrerer Busuioacă Biotypen verführerische Weine, die durch Frische, Geschmacksintensität und Aromaqualität den Maßstab für diese Sorte setzen.

Verkostungsnotizen

Frische Aromen von Rose und Basilikum. Appetitanregender Geschmack von reifen Zitrusfrüchten und der Süße von Rosen. Langer, unvergesslicher Abgang.

Kulinarische Vereinigungen

Er eignet sich hervorragend als Dessert oder Beilage, aber auch als Begleiter zu Gerichten mit süß-sauren oder scharfen Saucen.

Rebsorte: Busuioacă de Bohotin

Weinsorte: Halbsüße Rosen

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „ Husi “ – bei voller Reife geerntet

Empfohlene Serviertemperatur: 8°C

Alkoholgehalt: 12.2

Gesamtsäure (g/l): 5,85

Restzucker (g/l): 38,4

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!



Rebsorte: Busuioacă de Bohotin

Weinsorte: Trockener Weißwein

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Huși“ – bei voller Reife geerntet

Empfohlene Serviertemperatur: 8°C

Alkoholgehalt: 13.5

Gesamtsäure (g/l): 6,79

Restzucker (g/l): 1.6



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Busuioaca Blanc de Rose, trockener Weißwein, 0,75 l – DOC Huși

Weinberg Huși | 2022

Bereichsbeschreibung

Diamond Selection 0,75 l von Domeniile Averești ist eine Premium-Weinauswahl, die rumänischen Sorten gewidmet ist, die im Weinberg Averești ihren besten Ausdruck gefunden haben. Zghihara, Busuioaca (trocken, halbsüß und weiß vinifiziert) und Feteasca Neagră wurden von Averești sorgfältig ausgewählt und in einem modernen Stil aufgewertet, um allen unsere Lebensfreude zu vermitteln.

Weinlese

Die Trauben wurden morgens bis 10 Uhr mit großer Sorgfalt von Hand aus ausgewählten Parzellen mit einem Zuckergehalt von 210 g/l gelesen.

Weinbereitung

Um weißen Busuioacei zu erhalten, wurde der gesamte Weinbereitungsprozess bei niedrigen Temperaturen durchgeführt. Die frisch gepflückten Trauben wurden zur Abkühlung mit Trockeneis bedeckt und anschließend 12 Stunden lang in der Kälte (0 -1 °C) gelagert. Die Trauben wurden nur sehr kurz im Ganzen gepresst.

Weinphilosophie

AVEREȘTI ist das Schlüsselwort, das nicht irgendeinen Busuioacă bezeichnet, sondern nur den ursprünglichen, der seit Jahrzehnten (manche sagen sogar Jahrhunderten) die Anerkennung von Spezialisten und Amateuren genießt. Die Busuioacă Trauben haben hier die besten Boden- und Klimabedingungen gefunden, um sich in Geschmack und Aroma auf einzigartige Weise auszudrücken – oft imitiert, aber nie erreicht. Hier in Averești haben wir zum ersten Mal in Rumänien einen weißen Busuioacă perfektioniert.

Verkostungsnotizen

Seine exotischen Fruchtaromen (Passionsfrucht, Papaya, Melone) werden von grünem Basilikum umhüllt. Geschmacksnoten: In diesem Wein dominiert grünes Basilikum, der durch seine Festigkeit, angenehme Säure und seinen langen Nachgeschmack besticht.

Kulinarische Vereinigungen

Seine exotischen Aromen und sein ausgewogener Geschmack ergänzen Fisch- und Meeresfrüchtegerichte perfekt. Erleben Sie die Harmonie zwischen dem zarten Geschmack von weißem Fleisch und den reichen Aromen dieses Weines oder verwandeln Sie eine Käseplatte mit Hilfe dieses Weines in ein raffiniertes kulinarisches Erlebnis.

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!



Diamond Selection, Fetească Neagră Barrique, trockener Rotwein, 0,75 l – DOC Huși

Weinberg Huși | 2022

Bereichsbeschreibung

Diamond Selection 0,75 l von Domeniile Averești ist eine Premium-Auswahl an Weinen, die rumänischen Sorten gewidmet sind, die im Weinberg Averești ihren besten Ausdruck gefunden haben. Zghihara, Busuioacă de Bohotin (trocken, halbsüß und weiß vinifiziert) und Feteasca Neagră wurden von Averești sorgfältig ausgewählt und in einem modernen Stil aufgewertet, um allen unsere Lebensfreude zu vermitteln.

Weinlese

Die Trauben wurden von Hand aus sorgfältig ausgewählten Parzellen geerntet, die sich durch einen sandigen Untergrund mit Einschlüssen von Stein und Kalkstein auszeichnen und nach Südosten ausgerichtet sind. Die Trauben wurden in der zweiten Oktoberdekade mit einem Zuckergehalt von 230 g/l geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben wurden ohne Zerkleinern entrappt und in Mazeratoren gefüllt, wo der Mazerations- und Fermentationsprozess 12 Tage lang genau überwacht wurde. Die alkoholische und malolaktische Gärung wurde in Edelstahlbehältern durchgeführt und die Reifung erfolgte für mindestens 6 Monate in rumänischen Eichenfässern.

Weinphilosophie

Diese Fetească Neagră überrascht mit ihrem eleganten, völlig eigenständigen Charakter, der mit seinen Aromen selbst die anspruchsvollsten Gaumen zu begeistern weiß. Es ist jedes Mal ein Genuss, ihn zu probieren, besonders aber, wenn er bei einer Temperatur von 14 Grad Celsius serviert wird, nachdem er 20–30 Minuten dekantiert wurde.

Verkostungsnotizen

Rotwein, gewonnen aus der authentischen rumänischen Sorte Fetească Neagră, mit Noten von Vanille und Schokolade. Geschmacklich dominiert von Pflaumen und Kirschen, eleganter Abgang, mit leicht würzigen Noten.

Kulinarische Vereinigungen

Passt gut zu gebackenem oder gegrilltem Fleisch, Antipasti mit verschiedenen Käsesorten und Aufschnitt, Zahana-Gerichten oder Schweinerippchen.

Rebsorte: Fetească Neagră

Weinsorte: Trockener Rotwein

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Huși“ – Bei voller Reife geerntet

Empfohlene Serviertemperatur: 14° C, Dekanter (20'-30')

Alkoholgehalt %: 14.6

Gesamtsäure (g/l): 5.32

Restzucker (g/l): 0,8

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Zghihara de Averești , Trockener Weißwein, 0,75 l - DOC Husi

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Diamond Selection 0,75 l von Domeniile Averești ist eine Premium-Weinauswahl, die rumänischen Sorten gewidmet ist, die im Weinberg Averești ihren besten Ausdruck gefunden haben. Zghihara , Busuioaca (trocken, halbsüß und weiß vinifiziert) und Feteasca Neagră wurden von Averești sorgfältig ausgewählt und in einem modernen Stil aufgewertet, um allen unsere Lebensfreude zu vermitteln.

Weinlese

Die Trauben wurden morgens bis 10 Uhr mit großer Sorgfalt von Hand aus ausgewählten Parzellen mit einem Zuckergehalt von 195 g/l gelesen.

Weinbereitung

Die Trauben wurden 24 Stunden lang bei niedriger Temperatur mazeriert. Anschließend wurden die Trauben ohne Keltern entrappt und in die Presse gegeben. Der Most wurde auf natürliche Weise durch Schwerkraftdekantierung bei einer Temperatur von 12 °C geklärt. Der geklärte Most wurde in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen vergoren.

Weinphilosophie

Zghihara ist eine authentische rumänische Sorte, deren Geschichte viele Jahrhunderte vor der Reblaus-Invasion beginnt. Schon sein Name weist auf seine Zugehörigkeit zur moldauischen Region hin, genauer gesagt Huși , denn wenn wir von dieser Sorte sprechen, können wir nur sagen, dass sie zghihăt (zglobiu/fröhlich) ist, sie überzeugt durch ihre Einfachheit, aber auch durch die Feinheit, die sie dank der Sorgfalt erlangt, mit der wir sie vinifizieren.

Verkostungsnotizen

Weißwein, gewonnen aus der authentischen rumänischen Sorte Zghihară de Huși , der mit sekundären Aromen von Jasmin und Fenchel beginnt, gefolgt von den primären Aromen der Sorte: grüner Apfel und Stachelbeeren. Hoher Säuregehalt, der sehr gut mit dem vollen und erfrischenden Geschmack harmoniert.

Kulinarische Vereinigungen

Dieser Wein kann zu jeder Tageszeit genossen werden. Er eignet sich hervorragend als Vorspeise und passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, hellem Fleisch sowie zu weichen, reifen Käseplatten. Auch für vegetarische Gerichte und Salate eignet es sich hervorragend.

Rebsorte: Huși Zghihară

Weinsorte: Trockener Weißwein

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „ Huși “ – bei voller Reife geerntet

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt: 12

Gesamtsäure (g/l): 6,07

Restzucker (g/l): 0,3

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!