



**Rebsorte:** Busuioacă de Bohotin

**Weinsorte:** Trockene Rose

**Weinregion:** Moldau

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

**Empfohlene Serviertemperatur:** 8°C

**Alkoholgehalt %:** 13.3

**Gesamtsäure (g/l):** 7.2

**Restzucker (g/l):** 2.51



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești, trockener Roséwein, 1,5 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2024

### Bereichsbeschreibung

Diamond Selection Magnum (1,5 l) umfasst 4 Weine: unseren berühmten Weißwein aus Zghihară, zwei Weine, die durch die Vinifizierung der beliebten Sorte Busuioacă in trockener und halbtrockener Form auf die einzigartige Art von Domeniile Averești gewonnen werden, und, da wir auch stolz auf unsere ebenso geschätzten und erfolgreichen Rotweinsorten sind, finden wir in der Kollektion auch einen runden, eleganten und völlig einzigartigen Cabernet Sauvignon.

### 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 Keltern 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 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 entstehen durch den sorgfältigen Anbau mehrerer Busuioacă Biotypen verführerische Weine, die durch ihre Frische, Geschmacksintensität und Aromaqualität den Maßstab für diese Sorte setzen.

### Verkostungsnotizen

Intensive Aromen von getrocknetem Basilikum, ergänzt durch blumige Noten. Geschmacklich dominiert von weißen Früchten – in einer zarten Schicht aus Rosenblüten 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 aus reifem oder fettem Käse sowie einer Mischung aus gegrillten Meeresfrüchten rundet die Momente perfekt ab, in denen Sie das unverwechselbare Busuioacă de Averești genießen möchten.

**Diamantauswahl: Die Freude am Leben!**