



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Busuioacă de Averești , trockener Roséwein, 0,75 l – DOC Huși

Weinberg Huși | 2025

Bereichsbeschreibung

Die Diamond Selection 0,75 l von Domeniile Averești ist eine Premium-Auswahl an Weinen, die rumänischen Rebsorten gewidmet sind, die im Terroir Averești ihren vollen Ausdruck finden. Zghihara , Busuioaca (trocken, halbtrocken und weiß) und Feteasca Neagră wurden sorgfältig ausgewählt und im modernen Averești Stil veredelt, um unsere Lebensfreude mit allen zu teilen.

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 Kelnern 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 florale Noten. Am Gaumen dominieren weiße Früchte, untermalt von zarten Rosenblüten und rosa Grapefruit. Eleganter Abgang mit leicht würzigen Nuancen. Die Zuckerkonzentration und die hohe Säure ergänzen sich so perfekt, dass sie die sortentypischen Aromen bewahren und gleichzeitig den Ansprüchen von Liebhabern trockener Weine 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.

Rebsorte: Busuioacă de Bohotin

Weinsorte: Trockene Rose

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „ Huși “ – 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!