



Diamond Selection, Chardonnay Barrique, trockener Weißwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2025



Rebsorte: Chardonnay

Weinsorte: Trockener Weißwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt %: 13.6

Gesamtsäure (g/l): 6.22

Restzucker (g/l): 0,5

Bereichsbeschreibung

Die Diamond Selection, die Linie für authentische rumänische Rebsorten, geht einen neuen Weg. Da sich Lebensfreude auf vielfältige Weise ausdrückt, erweitert die Kollektion ihr Angebot um zwei international renommierte Rebsorten. Chardonnay und Cabernet Sauvignon, geduldig in rumänischen Eichenfässern gereift, ergänzen die Linie als Ausdruck der Eleganz, des Anspruchs und der Handwerkskunst von Domenii Averești – Weine mit Charakter, Tiefe und Raffinesse, geschaffen für Momente, die es wahrlich zu feiern gilt.

Weinlese

Die Chardonnay-Trauben wurden in den frühen Morgenstunden sorgfältig von Hand gelesen. Sie stammen von Parzellen mit südöstlicher Ausrichtung und einem Ton-Kalkstein-Untergrund, der die Ansammlung feiner Aromen und den Erhalt der natürlichen Säure begünstigt. Die Lese erfolgte zum optimalen Zeitpunkt der technologischen Reife bei einem Zuckergehalt von ca. 195 g/l, um ein harmonisches Gleichgewicht zwischen aromatischer Frische, sortenspezifischer Komplexität und Ausbaupotenzial im Barrique zu erzielen.

Weinbereitung

Die geernteten Trauben wurden schonend in die Kelter gegeben und kurz bei niedrigem Druck gepresst, um einen klaren und delikaten Most zu gewinnen. Dieser wurde kalt und durch Schwerkraft abgezogen. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, gefolgt von der malolaktischen Gärung, die die Säure abrundete und für eine harmonische Textur sorgte. Die Reifung erfolgte mindestens sechs Monate lang in rumänischen Eichenfässern auf der Feinhefe mit regelmäßigem Bâtonage nach der Sur-lie-Methode. Dadurch entwickelten sich Körper, Komplexität und Finesse, wobei elegante Noten von Vanille, Butter und feinen Gewürzen hervorgehoben wurden, während gleichzeitig die für die Chardonnay-Rebe charakteristische Frische und Ausgewogenheit erhalten blieben. Nach der Reifezeit wurde der Wein ohne weitere Zwischenschritte direkt vom Fass in die Flasche umgefüllt, um seine Authentizität und seinen natürlichen Ausdruck zu bewahren.

Weinphilosophie

Chardonnay zählt zu den ausdrucksstärksten und elegantesten internationalen Rebsorten und findet bei Domeniile Averești eine authentische Interpretation, geprägt vom Terroir von Podgoria Huși und der geduligen Reifung in rumänischen Eichenfässern. Sorgfältig vinifiziert und ausgebaut, offenbart dieser Chardonnay nach und nach seine Komplexität und vereint Frische und lebendige Säure mit feinen Noten von Vanille, Butter und zarten Gewürzen. Ein großartiger und raffinierter Wein, geschaffen für all jene, die die Balance zwischen Eleganz, Tiefe und Authentizität zu schätzen wissen.

Verkostungsnotizen

Goldgelber Wein mit leuchtenden Reflexen. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von reifen gelben Früchten, weißen Blüten und feinen Nuancen von rumänischer Eiche, Vanille und edlen Gewürzen, die sich während der Fassreife entwickelt haben. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, samtig und elegant mit einer gut eingebundenen Säure, die die volle Reife der Trauben unterstreicht. Cremige Textur und buttrige Noten umhüllen den Gaumen angenehm und führen zu einem langen, raffinierten Abgang mit Anklängen von Vanille und feinem Gebäck.

Kulinarische Vereinigungen

Chardonnay Barrique harmonisiert hervorragend mit Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, hellem Fleisch in delikaten Saucen, cremigen Pastagerichten und reifem Käse. Seine samtige Textur und die eleganten Noten von Vanille und Butter machen ihn zum idealen Begleiter für genussvolle Mahlzeiten, raffinierte Gerichte und anregende Gespräche. Er ist auch die perfekte Wahl für besondere Momente und Erlebnisse im Kreise Ihrer Liebsten.

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!