



## Diamond Selection, Cabernet Sauvignon Barrique, trockener Rotwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2019



**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon

**Weinsorte:** Trockener Rotwein

**Weinregion:** Moldau

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

**Empfohlene Serviertemperatur:** 16° C, Dekanter  
(20'-30')

**Alkoholgehalt %:** 14,5

**Gesamtsäure (g/l):** 4,74

**Restzucker (g/l):** 0,89

### 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 Cabernet-Sauvignon-Trauben wurden von Hand auf einer sorgfältig ausgewählten Parzelle gelesen. Diese zeichnet sich durch sandigen Boden mit Einschlüssen von Stein und Kalkstein sowie eine südöstliche Ausrichtung aus, die eine langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben begünstigt. Das Terroir trägt zur Entwicklung der Aromenkonzentration, der Struktur und der Eleganz der Tannine bei und prägt so den tiefen und ausdrucksstarken Charakter des Weins.

### Weinbereitung

Die Cabernet Sauvignon-Trauben wurden entrappt, aber nicht gequetscht, und in Mazeratoren gegeben. Dort wurde der Mazerations- und Gärprozess 12 Tage lang sorgfältig überwacht, um die sortentypische Farbe, die Aromen und die Tanninstruktur ausgewogen zu extrahieren. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgte in Edelstahltanks, um die Ausdruckskraft der Frucht und die Ausgewogenheit des Weins zu bewahren. Die Reifung in rumänischen Eichenfässern dauerte mindestens 6 Monate. Während dieser Zeit gewann der Wein an Komplexität, Tiefe und eleganten Noten von Gewürzen, Vanille und feinem Kakao. Nach der Reifezeit wurde der Wein ohne weitere Zwischenschritte direkt vom Fass in die Flasche umgefüllt, um seine Authentizität und seinen natürlichen Charakter zu bewahren.

### Weinphilosophie

Ein runder, eleganter, völlig einzigartiger Cabernet Sauvignon, der mit seinen Aromen von dunkler Schokolade und Beeren zu begeistern weiß. Kräftig und aromatisch ist dieser Wein, der selbst die anspruchsvollsten Geschmäcker zufriedenstellt und dessen Verkostung jedes Mal ein Hochgenuss ist, insbesondere aber, wenn er bei einer Temperatur von 16 Grad Celsius und nach einer vorherigen Belüftung von 20 bis 30 Minuten serviert wird.

### Verkostungsnotizen

Der Cabernet Sauvignon ist ein kraftvoller und eleganter Wein, der bei Domeniile Averești in einem raffinierten Stil neu interpretiert wird. Dieser unterstreicht sowohl die Ausdruckskraft der Rebsorte als auch den Charakter des Terroirs von Podgoria Huși. Die Reifung in rumänischen Eichenfässern verleiht ihm Tiefe, Struktur und Komplexität und formt einen Wein mit unverwechselbarer Persönlichkeit und bemerkenswerter Ausgewogenheit. Intensive Aromen von Waldbeeren, dunkler Schokolade und feinen Gewürzen verbinden sich harmonisch zu einem samtigen und anhaltenden Geschmack – ein Genuss für alle, die Rotweine mit Charakter, Eleganz und Tiefe schätzen. Bei der richtigen Temperatur genossen und vor dem Servieren leicht belüftet, entfaltet er seine ganze Finesse und Ausdruckskraft.

### Kulinarische Vereinigungen

Es passt hervorragend zu Gerichten mit rotem Fleisch, Wild oder gereiftem Käse, und seine intensiven Aromen ergänzen auf elegante Weise dunkle Schokolade und Desserts auf Beerenbasis.

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!