



DOMENIILE
AVEREȘTI

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

Weinberg Huși | 2024

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 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 %: 14.7

Gesamtsäure (g/l): 5.17

Restzucker (g/l): 1.2

Diamantauswahl: Die Freude am Leben!