DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Regală , Halbtrockener Weißwein, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Weinberg Huși | 2025

Rebsorte: Fetească Regală

Weinsorte: Halbtrockener Weißwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt %: 12

Gesamtsäure (g/l): 7.05

Restzucker (g/l): 5,5

Bereichsbeschreibung

Inspiriert vom Goldenen Fürstendiadem aus Bunești Avereşti , einem der Meisterwerke des rumänischen Schatzes, verkörpert die DIEM-Kollektion die Werte eines Landes, das seit über zwei Jahrtausenden für seine Geschichte und Weinbautradition bekannt ist. Ausgewählte rumänische Weine. Ein kostbares Erbe für die Gegenwart.

Weinlese

Die Trauben wurden von Hand geerntet und wiesen einen Zuckergehalt von mindestens 210 g/l auf.

Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und bei niedriger Temperatur mazeriert, anschließend kaltgepresst. Der Most wurde durch Schwerkraftabsetzung geklärt und dann in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die alkoholische Gärung wurde durch Kühlung gestoppt, wodurch ein Teil des natürlichen Zuckers der Trauben erhalten blieb. Der Jungwein wurde in Edelstahltanks gelagert, um seine Frische und sein Aroma zu bewahren.

Weinphilosophie

DIEM vereint drei repräsentative Sorten des rumänischen Weinbaus – Fetească Albă , Fetească Regală und Fetească Neagră – in einer zeitgemäßen Interpretation. Feteasca Regală zeichnet sich durch seinen blumig-fruchtigen Charakter und seine Ausgewogenheit aus.

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in einem hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen und duftet nach Wildblumen, Grapefruit und Äpfeln. Am Gaumen ist er frisch und ausgewogen, mit einer gut eingebundenen Säure und einer angenehmen Rundheit. Der Nachhall ist anhaltend und erfrischend mit fruchtigen Noten.

Kulinarische Vereinigungen

Es passt gut zu Hühnchen mit Sauerrahm und Polenta, gebackenem Zander mit Gemüse, salzigem Käsekuchen oder mit Reis und Gemüse gefüllten Paprika.

Ausgewählte rumänische Weine. Ein wertvolles Erbe für die Gegenwart.

DE © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Albă , trockener Weißwein, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Weinberg Huși | 2025

Rebsorte: Fetească Albă

Weinsorte: Trockener Weißwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt %: 12,5

Gesamtsäure (g/l): 6.07

Restzucker (g/l): 1,5

Bereichsbeschreibung

Inspiriert vom Goldenen Fürstendiadem aus Bunești Avereşti , einem der Meisterwerke des rumänischen Schatzes, verkörpert die DIEM-Kollektion die Werte eines Landes, das seit über zwei Jahrtausenden für seine Geschichte und Weinbautradition bekannt ist. Ausgewählte rumänische Weine. Ein kostbares Erbe für die Gegenwart.

Weinlese

Die Trauben wurden von Hand geerntet und wiesen einen Zuckergehalt von mindestens 210 g/l auf.

Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und bei niedriger Temperatur mazeriert, anschließend kaltgepresst. Der Most wurde durch Schwerkraftabsetzung geklärt und dann in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Jungwein wurde in Edelstahltanks gelagert, um seine Frische und sein Aroma zu bewahren.

Weinphilosophie

DIEM vereint drei repräsentative Sorten des rumänischen Weinbaus – Fetească Albă , Fetească Regală und Fetească Neagră – in einer zeitgemäßen Interpretation. Feteasca Albă offenbart ein zartes, blumiges und fruchtiges Profil.

Verkostungsnotizen

Ein hell strohgelber Wein mit zarten Aromen von Akazienblüten, Pfirsichen und Birnen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und ausgewogen mit gut eingebundener Säure und ausgeprägten Fruchtnoten. Der Abgang ist rein und anhaltend mit floralen und fruchtigen Nuancen.

Kulinarische Vereinigungen

Es passt gut zu Fischlake, gegrillter Forelle, Auberginensalat oder mit Käse und Kräutern gefüllten Zucchini.

Ausgewählte rumänische Weine. Ein wertvolles Erbe für die Gegenwart.

DE © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, halbtrockener Roséwein, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Weinberg Huși | 2025

Rebsorte: Fetească Neagră

Weinsorte: Halbtrockene Rosen

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt %: 11.7

Gesamtsäure (g/l): 7,5

Restzucker (g/l): 9.2

Bereichsbeschreibung

Inspiriert vom Goldenen Fürstendiadem aus Bunești Avereşti , einem der Meisterwerke des rumänischen Schatzes, verkörpert die DIEM-Kollektion die Werte eines Landes, das seit über zwei Jahrtausenden für seine Geschichte und Weinbautradition bekannt ist. Ausgewählte rumänische Weine. Ein kostbares Erbe für die Gegenwart.

Weinlese

Die Trauben wurden von Hand geerntet und wiesen einen Zuckergehalt von mindestens 210 g/l auf.

Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und einer kurzen Mazeration bei niedriger Temperatur unterzogen, um Farbe und Aromen schonend zu extrahieren. Anschließend wurden sie kaltgepresst. Der Most wurde durch Schwerkraftabsetzung geklärt und dann in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die alkoholische Gärung wurde durch Kühlung gestoppt, wodurch ein Teil des natürlichen Zuckers der Trauben erhalten blieb. Der Jungwein wurde in Edelstahltanks gelagert, um seine Frische und Fruchtigkeit zu bewahren.

Weinphilosophie

DIEM vereint drei repräsentative Sorten des rumänischen Weinbaus – Fetească Albă , Fetească Regală und Fetească Neagră – in einer zeitgemäßen Interpretation. Als Rosé vinifiziert, offenbart Fetească Neagră einen zarten und fruchtigen Ausdruck.

Verkostungsnotizen

Ein leuchtend lachsrosafarbener Wein mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Der Geschmack ist frisch und ausgewogen, mit einer gut definierten Säure und einer geschmeidigen Textur. Der Nachhall ist anhaltend mit Nuancen roter Früchte.

Kulinarische Vereinigungen

Es passt gut zu gegrilltem Hähnchen mit gebackenem Gemüse, Fleischbällchen, Schafskäse oder Balgkäse mit Polenta.

Ausgewählte rumänische Weine. Ein wertvolles Erbe für die Gegenwart.

DE © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Halbtrockener Rotwein, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Weinberg Huși | 2025

Bereichsbeschreibung

Inspiriert vom Goldenen Fürstendiadem aus Bunești Avereşti , einem der Meisterwerke des rumänischen Schatzes, verkörpert die DIEM-Kollektion die Werte eines Landes, das seit über zwei Jahrtausenden für seine Geschichte und Weinbautradition bekannt ist. Ausgewählte rumänische Weine. Ein kostbares Erbe für die Gegenwart.

Weinlese

Die Trauben wurden von Hand geerntet und wiesen einen Zuckergehalt von mindestens 230 g/l auf.

Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt, mazeriert und in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren, um Farbe, Aromen und Tannine zu extrahieren. Nach der Mazeration wurden die Trauben gepresst. Die alkoholische Gärung wurde durch Kühlung gestoppt, wodurch ein Teil des natürlichen Zuckers erhalten blieb. Der Jungwein wurde in Edelstahltanks gelagert, um seine Frische und Fruchtigkeit zu bewahren.

Weinphilosophie

DIEM vereint drei repräsentative Sorten des rumänischen Weinbaus – Fetească Albă , Fetească Regală und Fetească Neagră – in einer zeitgemäßen Interpretation. Der rot vinifizierte Fetească Neagră unterstreicht den fruchtigen und würzigen Charakter der Sorte.

Verkostungsnotizen

Rubinroter Wein mit Aromen von Pflaumen und Kirschen, abgerundet durch Noten von schwarzem Pfeffer. Der Geschmack ist fruchtig und ausgewogen, mit geschmeidiger Textur und gut eingebundenen Tanninen. Der Nachhall ist anhaltend mit Anklängen von reifen Früchten und Gewürzen.

Kulinarische Vereinigungen

Es passt gut zu moldawischer Tochitura, Sarmale mit Polenta, Schafspastrami oder im Ofen gebackenem Schweinebraten.

Rebsorte: Fetească Neagră

Weinsorte: Halbtrockenes Rot

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 14-16°C

Alkoholgehalt %: 13.9

Gesamtsäure (g/l): 7.2

Restzucker (g/l): 5.2

Ausgewählte rumänische Weine. Ein wertvolles Erbe für die Gegenwart.

DE © Domeniile Avereşti SA