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