



Rebsorte: Busuioacă de Bohotin

Weinsorte: Halbtrockene Rosen

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10 °C

Alkoholgehalt %: 12,5

Gesamtsäure (g/l): 7.2

Restzucker (g/l): 13



DOMENIILE
AVEREȘTI

Kräuter, Busuioacă de Bohotin , halbtrockener Roséwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Die Kräuterkollektion offenbart uns den unbestreitbaren Wert aromatischer Weine aus rumänischen Sorten und enthüllt feine, zarte Aromen aromatischer Pflanzen, verstärkt durch eine einzigartige Frische. Die Vielfalt der Kollektion, die Originalität der Mischungen, die lebendigen Aromen – all das wurde mit Blick auf den Geschmack und die Erwartungen derjenigen entwickelt, die authentische rumänische Werte entdecken möchten, die in einem modernen Stil als Referenz neu interpretiert werden. Schon bei der ersten Verkostung wird Ihnen klar, warum diese Selektion den Namen Herb trägt.

Weinlese

Die Trauben wurden mit einem Zuckergehalt von mindestens 210 g/l geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben wurden manuell geerntet, anschließend ohne Keltern entrappt und bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Der resultierende Ravac-Most wurde 32 Stunden lang durch Schwerkraft geklärt. Die Gärung erfolgte 20 Tage lang bei kontrollierten Temperaturen in Edeltanks.

Weinphilosophie

In der Kräuterkollektion finden Sie Busuioacă für jeden Geschmack: einzigartig, aromatisch und einfach zu genießen.

Verkostungsnotizen

Intensiver Roséwein, besticht durch seine dominanten Aromen von Basilikum ergänzt durch Noten von Muskat. Der frische Geschmack mit subtilen Noten von Kirschen und süßen Äpfeln endet in einem zarten Abgang mit Rosennoten. Es ist ein raffinierter und unvergesslicher Wein mit einem lebendigen und delikaten Charakter.

Kulinarische Vereinigungen

Passt zu Käse und gebackenen oder gegrillten Hühnchengerichten.

HERB: Köstliche Weine mit einzigartigen Aromen!



Rebsorte: Fetească Neagră und Busuioacă de Bohotin

Weinsorte: Trockener Rotwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 12-14°C

Alkoholgehalt %: 14,5

Gesamtsäure (g/l): 4,87

Restzucker (g/l): 0,36



DOMENIILE
AVEREȘTI

Kräuter, Fetească Neagră und Busuioacă de Bohotin , trockener Rotwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Die Kräuterkollektion offenbart uns den unbestreitbaren Wert aromatischer Weine aus rumänischen Sorten und enthüllt feine, zarte Aromen aromatischer Pflanzen, verstärkt durch eine einzigartige Frische. Die Vielfalt der Kollektion, die Originalität der Mischungen, die lebendigen Aromen – all das wurde mit Blick auf den Geschmack und die Erwartungen derjenigen entwickelt, die authentische rumänische Werte entdecken möchten, die in einem modernen Stil als Referenz neu interpretiert werden. Schon bei der ersten Verkostung wird Ihnen klar, warum diese Selektion den Namen Herb trägt.

Weinlese

Die Trauben wurden mit einem Zuckergehalt von mindestens 195 g/l geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben wurden manuell geerntet, anschließend ohne Keltern entrappt und bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Bei der Sorte Busuioacă de Bohotin wurde die Mazeration 24 Stunden lang in rotierenden Tanks durchgeführt. Fetească Neagră Trauben wurden 10 Tage lang in Mazeratoren mazeriert, wobei die Temperatur zu Beginn leicht sank und gegen Ende leicht anstieg. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks.

Weinphilosophie

Fetească Neagră und Busuioacă de Bohotin bilden eine einzigartige Mischung. Durch die Kombination dieser beiden Sorten entsteht ein aromatischer Rotwein mit vollem und fröhlichem Geschmack, geprägt von rustikalen Noten.

Verkostungsnotizen

Rotwein mit explosiven Aromen von Beeren, ergänzt durch feine erdige Nuancen. Voller und fröhlicher Geschmack mit rustikalen Noten, die von frischen Früchten bis hin zu Marmeladentönen reichen. Fruchtiger Abgang, gut akzentuiert durch eine angenehme Säure

Kulinarische Vereinigungen

Es wird mit Kalbfleisch oder Spanferkel serviert.

HERB: Köstliche Weine mit einzigartigen Aromen!



Rebsorte: Muscat Ottonel und Sauvignon Blanc

Weinsorte: Trockener Weißwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt %:

Gesamtsäure (g/l):

Restzucker (g/l):



DOMENIILE
AVERESTI

Kräuter-, Muskat-Ottonel- und Sauvignon Blanc- Weisswein trocken, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Die Kräuterkollektion offenbart uns den unbestreitbaren Wert aromatischer Weine aus rumänischen Sorten und enthüllt feine, zarte Aromen aromatischer Pflanzen, verstärkt durch eine einzigartige Frische. Die Vielfalt der Kollektion, die Originalität der Mischungen, die lebendigen Aromen – all das wurde mit Blick auf den Geschmack und die Erwartungen derjenigen entwickelt, die authentische rumänische Werte entdecken möchten, die in einem modernen Stil als Referenz neu interpretiert werden. Schon bei der ersten Verkostung wird Ihnen klar, warum diese Selektion den Namen Herb trägt.

Weinlese

Die Trauben wurden mit einem Zuckergehalt von mindestens 195 g/l geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben wurden manuell geerntet, ohne Kelterung entrappt und bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Für die Rebsorte Muscat Ottonel erfolgte die Mazeration 12 Stunden in Tanks, für die Sauvignon Blanc-Trauben 6 Stunden in Pressen. Der entstandene Most wurde 36 Stunden lang durch Schwerkraft geklärt. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks.

Weinphilosophie

Durch die Kombination der Kräuternoten von Sauvignon Blanc mit den Muskatnoten von Muscat Ottonel haben wir diese aromatische, vollmundige Mischung geschaffen, die perfekt für Sommerabende zu einem Abendessen mit Fisch und Meeresfrüchten ist.

Verkostungsnotizen

Hellgelber Wein mit einer besonderen Frische, die typisch für das Mikroklima Averesti ist, wo sich die Noten von Muscat Ottonel harmonisch mit denen der schwarzen Johannisbeere verflechten. Der reichhaltige und leicht knackige Geschmack mit einem mittellangen, zitronigen Abgang bietet ein mildes, kühlendes Gefühl am Gaumen. Es ist eine ausgewogene und aromatische Mischung, die die Sinne mit ihrer frischen Komplexität erfreut.

Kulinarische Vereinigungen

Passt zu Meeresfrüchten und Fischgerichten, Pasta in weißer Sauce, Risotto.

HERB: Köstliche Weine mit einzigartigen Aromen!



Rebsorte: Rumänischer Tam und Sauvignon Blanc

Weinsorte: Halbtrockener Weißwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 10–12 °C

Alkoholgehalt %:

Gesamtsäure (g/l):

Restzucker (g/l):



Kräuter, Tam.Romaneasca und Sauvignon Blanc, halbtrockener Weißwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Die Kräuterkollektion offenbart uns den unbestreitbaren Wert aromatischer Weine aus rumänischen Sorten und enthüllt feine, zarte Aromen aromatischer Pflanzen, verstärkt durch eine einzigartige Frische. Die Vielfalt der Kollektion, die Originalität der Mischungen, die lebendigen Aromen – all das wurde mit Blick auf den Geschmack und die Erwartungen derjenigen entwickelt, die authentische rumänische Werte entdecken möchten, die in einem modernen Stil als Referenz neu interpretiert werden. Schon bei der ersten Verkostung wird Ihnen klar, warum diese Selektion den Namen Herb trägt.

Weinlese

Die Trauben wurden mit einem Zuckergehalt von mindestens 195 g/l geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben wurden manuell geerntet, ohne Kelterung entrappt und bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Bei der Sorte Tămăioasă Românească wurde eine Mazeration von 10 Stunden durchgeführt, bei Sauvignon Blanc von 6 Stunden. Der Most wurde 36 Stunden lang durch Schwerkraft dekantiert. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks.

Weinphilosophie

Durch die Kombination der Kräuternoten von Sauvignon Blanc mit den Muskatnoten von Muscat Ottonel haben wir diese aromatische, vollmundige Mischung geschaffen, die perfekt für Sommerabende zu einem Abendessen mit Fisch und Meeresfrüchten ist.

Verkostungsnotizen

Strohgelber Wein, frisch mit Aromen von Holunder und leichten floralen Nuancen. Im Geschmack zeigen sich Noten von Nüssen und Blütenhonig, leicht süßlich, gut ausbalanciert durch die angenehme Säure, die diesem Wein einen besonderen Charakter verleiht.

Kulinarische Vereinigungen

Dazu passt ein fetter Fisch (Butterfisch) in weißer Sauce oder Sorbet.

HERB: Köstliche Weine mit einzigartigen Aromen!



Rebsorte: Busuioacă de Bohotin

Weinsorte: Halbsüße Rosen

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10 °C

Alkoholgehalt %: 12,2

Gesamtsäure (g/l): 5,92

Restzucker (g/l): 34,5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Kräuter, Busuioacă de Bohotin , halbsüßer Roséwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023

Bereichsbeschreibung

Die Kräuterkollektion offenbart uns den unbestreitbaren Wert aromatischer Weine aus rumänischen Sorten und enthüllt feine, zarte Aromen aromatischer Pflanzen, verstärkt durch eine einzigartige Frische. Die Vielfalt der Kollektion, die Originalität der Mischungen, die lebendigen Aromen – all das wurde mit Blick auf den Geschmack und die Erwartungen derjenigen entwickelt, die authentische rumänische Werte entdecken möchten, die in einem modernen Stil als Referenz neu interpretiert werden. Schon bei der ersten Verkostung wird Ihnen klar, warum diese Selektion den Namen Herb trägt.

Weinlese

Die Trauben wurden mit einem Zuckergehalt von mindestens 230g/l geerntet.

Weinbereitung

Die Trauben wurden manuell geerntet, anschließend ohne Keltern entrappt und bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Der resultierende Ravac-Most wurde 32 Stunden lang durch Schwerkraft geklärt. Die Gärung erfolgte 20 Tage lang bei kontrollierten Temperaturen in Edeltanks.

Weinphilosophie

In der Kräuterkollektion finden Sie Busuioacă für jeden Geschmack: einzigartig, aromatisch und einfach zu genießen.

Verkostungsnotizen

Blassrosa Wein mit Aromen von Basilikum und Grapefruit, ergänzt durch Rosennoten. Die gut in den Körper des Weines integrierte Säure sorgt für die perfekte Balance. Der Nachgeschmack ist lang, zart und aromatisch, mit einem Abgang von Nektarinen und Spuren von Basilikum.

Kulinarische Vereinigungen

Dazu passen süß-saure Gerichte oder Desserts.

HERB: Köstliche Weine mit einzigartigen Aromen!