



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!