



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!