



**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):**



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## 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!**