



Rebsorte: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel und rumänischer Tămăioasa .

Weinsorte: Halbtrockener Weißwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 10-12°C

Alkoholgehalt %: 13.5

Gesamtsäure (g/l): 5.02

Restzucker (g/l): 12.9



DOMENILE
AVERESTI

Nativus, Cuvee de Averesti , Halbtrockener Weißwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2024

Bereichsbeschreibung

NATIVUS, eine Produktreihe, die, wie der Name schon sagt, den 100 % natürlichen Ausdruck des Averesti -Terroirs und die reichen Symbole der Cucuteni-Kultur darstellt.

Weinlese

Die Trauben wurden morgens manuell geerntet und hatten einen Zuckergehalt von 210 g/l.

Weinbereitung

Die geernteten Trauben wurden in die Presse gegeben, wo eine kurze Pressung bei geringem Druck durchgeführt wurde. Der Most wurde durch Schwerkraft in der Kälte dekantiert. Der Most wurde in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren.

Weinphilosophie

Die Stärke des Sauvignon Blanc wird durch die Aromen von Muscat Ottonel und Tamaioasa Romaneasca gemildert, und so erhalten wir einen ausgewogenen Wein mit hoher Säure, unterstützt durch einen Restzucker an der unteren Grenze des Halbtrockenen, aromatisch, mit einem langen Nachgeschmack. Es ist ein Wein, der ein besonderes Interesse an den Sinnen und eine tiefe Dankbarkeit für die Schönheit des Lebens weckt.

Verkostungsnotizen

Dieser blassgelbe Wein vereint die Stärke des Sauvignon Blanc mit den zarten Aromen von Muscat Ottonel und Tămăioasa Românească. Noten von Holunderblüte, Passionsfrucht und weißem Pfirsich verbinden sich mit Akzenten von Walnüssen, Aprikosen und Blütenhonig. Der Geschmack ist ausgewogen, mit angenehmer Säure und einem langen, samtigen Abgang, und bietet ein lebendiges und unvergessliches Geschmackserlebnis.

Kulinarische Vereinigungen

Mit Lachs, Venusmuscheln oder Sorbet.

NATIVUS: Der Ausdruck des Terroirs!