



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Roze, Brut Qualitätsschaumwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023



Rebsorte: Spätburgunder

Weinsorte: Brut Rosen

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte
Ursprungsbezeichnung „ Huși “

Empfohlene Serviertemperatur: 6-8°C

Alkoholgehalt %: 12.8

Gesamtsäure (g/l): 7

Restzucker (g/l): 12

Bereichsbeschreibung

Perfektioniert bei Domeniile Averesti : Speziell für einzigartige Events, herrlich wie ein Schaumwein, bieten wir Ihnen einen Wein, der so wunderbar ist wie Sie.

Weinlese

Die Trauben werden bei technologischer Reife mit einem Zuckergehalt von 170–180 g/l manuell geerntet. Die zweite Gärung wird kontrolliert und in unter Druck stehenden Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen durchgeführt, was die lebendige Säure und die charakteristischen frischen Aromen hervorhebt.

Weinbereitung

Die Herstellung von Schaumwein erfolgte in zwei unterschiedlichen Schritten. Im ersten Schritt wurde der Grundwein aus der französischen Rebsorte Pinot Noir gewonnen. Im zweiten Schritt erfolgt die eigentliche Sektherstellung. Hierzu wird die Fülllosagemischung bestehend aus Grundwein, ausgewählten Hefen und Zuckern zubereitet. Die Hauptgärung erfolgte prozesskinetisch kontrolliert mit dem Ziel einer vollständigen Vergärung der Zucker. Die zweite Gärung erfolgte über einen Zeitraum von 6 Wochen in unter Druck stehenden Edelstahltanks. Anschließend wurde der Wein gekühlt und zur Kohlendioxidintegration in einem Tank gelagert, bis das Produkt vor der isobaren Abfüllung gefiltert wurde. Während dieser Zeit wurde die durch den Gärprozess entstandene Feinhefe durch regelmäßiges Umrühren in der Weinmasse gehalten. (Batonage)

Weinphilosophie

Briant Rosé Brut ist ein bemerkenswerter Schaumwein, der gekonnt bei Domeniile Averesti hergestellt wird und Tradition, Innovation und das einzigartige Terroir der Region Huși vereint. Mit seinem lebendigen und eleganten Charakter vereint dieser Schaumwein Frische und Komplexität und bietet ein raffiniertes Erlebnis, perfekt für besondere Momente. Briant Rosé Brut ist nicht nur ein Wein, sondern eine besondere Wahl, die jeden Moment zu einem besonderen Anlass macht.

Verkostungsnotizen

Ein lebendiger Roséwein mit zarten Reflexen, der durch sein komplexes und raffiniertes Bouquet aus roten Früchten, wie Himbeeren und Erdbeeren, ergänzt durch florale Nuancen der Rose, auffällt. Der Geschmack ist frisch und ausgewogen, mit erfrischender Säure und einer samtigen Textur, und endet mit einem eleganten und anhaltenden Abgang. Die feine und anhaltende Perlage verleiht eine zarte Spritzigkeit und verstärkt die Frische und Raffinesse des Weins.

Kulinarische Vereinigungen

Es passt gut zu Meeresfrüchten, Hühnchen- oder Putensalaten, geräucherten Fischvorspeisen oder Gerichten auf Frischkäsebasis.

BRIANT: Weine für einzigartige Events!



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Alb, Qualitäts- Brut -Schaumwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023



Rebsorte:

Weinsorte: Brut

Weinregion: Moldau

Ursprungsbezeichnung: Kontrollierte
Ursprungsbezeichnung „ Huși “

Empfohlene Serviertemperatur: 6-8°C

Alkoholgehalt %: 12

Gesamtsäure (g/l): 6.4

Restzucker (g/l): 12

Bereichsbeschreibung

Perfektioniert bei Domeniile Averesti : Speziell für einzigartige Events, herrlich wie ein Schaumwein, bieten wir Ihnen einen Wein, der so wunderbar ist wie Sie.

Weinlese

Die Trauben werden bei technologischer Reife mit einem Zuckergehalt von 170–180 g/l manuell geerntet. Die zweite Gärung wird kontrolliert und in unter Druck stehenden Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen durchgeführt, was die lebendige Säure und die charakteristischen frischen Aromen hervorhebt.

Weinbereitung

Die Herstellung von Schaumwein erfolgte in zwei unterschiedlichen Schritten. Im ersten Schritt wurde der Grundwein aus der französischen Rebsorte Pinot Noir gewonnen. Im zweiten Schritt erfolgt die eigentliche Sektherstellung. Hierzu wird die Fülllosagemischung bestehend aus Grundwein, ausgewählten Hefen und Zuckern zubereitet. Die Hauptgärung erfolgte prozesskinetisch kontrolliert mit dem Ziel einer vollständigen Vergärung der Zucker. Die zweite Gärung erfolgte über einen Zeitraum von 6 Wochen in unter Druck stehenden Edelstahltanks. Anschließend wurde der Wein gekühlt und zur Kohlendioxidintegration in einem Tank gelagert, bis das Produkt vor der isobaren Abfüllung gefiltert wurde. Während dieser Zeit wurde die durch den Gärprozess entstandene Feinhefe durch regelmäßiges Umrühren in der Weinmasse gehalten. (Batonage)

Weinphilosophie

Briant Alb – Brut White Sparkling Wine spiegelt die Handwerkskunst der Weine aus Averesti Domänen und das einzigartige Terroir der Region Huși wider. Dieser Schaumwein besticht durch Eleganz und Frische und bietet eine bemerkenswerte Komplexität. Briant Brut Alb ist nicht nur ein Wein, sondern eine erlesene Wahl, perfekt für jeden besonderen Anlass, die jeden Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Verkostungsnotizen

Strohgelber Wein mit leuchtend goldenen Reflexen, beeindruckt durch sein ausdrucksstarkes Bouquet von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Der Geschmack ist frisch und raffiniert, mit lebendiger Säure und einer samtigen Textur, umhüllt von einem langen und zarten Abgang. Die feine und anhaltende Perlage intensiviert die Frische des Weines.

Kulinarische Vereinigungen

Es passt perfekt zu Gerichten wie gegrilltem Fisch, Meeresfrüchtesalat, Käse (Gouda) und Entenbrust. Als Dessert schmeckt er hervorragend mit Pfirsichtörtchen oder Zitronenmousse.

Briant – Eleganz, die jedem Moment einen Hauch von Feierlichkeit verleiht.