



Rebsorte: Huși Zghihară

Weinsorte: Trockener Weißwein

Weinregion: Moldau

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

Empfohlene Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt %: 12

Gesamtsäure (g/l): 6.15

Restzucker (g/l): 0,5



## Z.indi, Huși Zghihară , Mit Wildhefe vinifiziert, Trockener Weißwein, 0,75 l - DOC Huși

Weinberg Huși | 2023

### Bereichsbeschreibung

Z.INDI ist wild, einzigartig, echt, schön und direkt, oder so sehen wir es.

### Weinlese

Die für die Produktion dieser Weinsorte ausgewählten Parzellen weisen kalkhaltige Skelettböden auf, sind nach Südosten ausgerichtet und weisen eine Neigung von 2 – 3 Grad auf, was nur minimale Eingriffe in die Reben ermöglichte. Die Trauben wurden von Hand geerntet und hatten einen Zuckergehalt von 195 g/l.

### Weinbereitung

Um die natürliche Mikroflora zu erhalten, wurden die Trauben an kühlen Morgen geerntet, nachdem der Tau verschwunden war und ohne starke Sonneneinstrahlung. Sie gingen mit einer Temperatur von 15–16 Grad Celsius direkt in den Verarbeitungsprozess. Der Most wurde in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 16–18 Grad Celsius vergoren.

### Weinphilosophie

Zghihara ist eine authentische rumänische Sorte, deren Geschichte viele Jahrhunderte zurückreicht, sogar vor der Reblaus-Invasion. Sein Name spiegelt die Verbindung mit der Region Moldawien wider, insbesondere mit Huși , wo diese Sorte als fröhlich beschrieben wird. Er besticht durch seine Authentizität, aber auch durch seine Einzigartigkeit unter den alten rumänischen Sorten. Wir haben uns entschieden, das komplexe Potenzial der Sorte durch Z.Indi zu demonstrieren und einen neuen Ausdruck hervorzuheben, der insbesondere von ihrer „wilden“ Seite profitiert. Mit einheimischen Hefen vinifiziert (spontane Mikroflora, einzigartig in der Region, in der die Sorte angebaut wird) ist Z.indi wild, einzigartig, echt, schön und direkt – so sehen wir das zumindest. Überzeugen Sie sich selbst durch Ausprobieren.

### Verkostungsnotizen

Blasse zitronengelbe Farbe, fast durchsichtig. Der Geruch ist blumig (Heu, Wildblumen), gipfelt jedoch in einem vollen und erfrischenden Geschmack, in dem Sie fruchtige Noten von grünem Apfel und Stachelbeere spüren, die Hauptnoten der Sorte. Der Nachgeschmack ist kurz bis mittel, mit einem zitronigen und leicht bitteren Abgang.

### Kulinarische Vereinigungen

Es eignet sich hervorragend als Vorspeise und passt gut zu Gerichten der neorumänischen Küche.

**Z.INDI: wild, einzigartig, echt! Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie es aus!**