



Cépage: Zghihară de Huși

Type de vin: Blanc sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée « Huși » - Cueilli à pleine maturité

Température de service recommandée: 6-8 °C

Alcool %: 12,9

Acidité totale (g/l): 7,82

Sucres résiduels (g/l): 0,8



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Zghihară de Huși , vin blanc sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2025

Description de la gamme

Du délicat et doux Busuioacă de Bohotin au vibrant Sauvignon Blanc, notre collection Royal est pleine de personnalité et prête à vous rafraîchir. Créés avec passion, nos vins offrent un profil fruité délicieux, une acidité équilibrée et une fraîcheur vivifiante, capturant l'essence de Huși - Averești .

Vendange

Les raisins ont été récoltés en 2 étapes, caractérisées par différents niveaux de maturité/maturation.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins ont été macérés à basse température et le pressurage a été effectué à froid. La fermentation du moût s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée.

Philosophie du vin

Bien qu'il s'agisse d'un cépage roumain authentique, aux racines profondes dans l'histoire, Zghihara de Huși , dans la nouvelle interprétation œnologique de Domeniile Averești , révèle ses qualités uniques. Le vin dégage une harmonie intense, caractérisée par une forte personnalité, qui fait de ce « noble sauvage » un choix parfait aussi bien pour les repas de fête que pour les chaudes soirées d'été au bord de la mer.

Notes de dégustation

Vin jaune citron pâle, presque "transparent". Il est frais, avec des arômes de foin et de fleurs sauvages, complétés par de subtiles nuances de poivron vert et de fenouil. Le goût révèle des notes fruitées de pomme verte et de groseille à maquereau, légèrement végétales, bien équilibrées par une agréable acidité. La finale est courte à moyenne, avec une note d'agrumes et légèrement amère, laissant des traces de noyaux d'abricot.

Associations culinaires

Un vin 100% roumain qui accompagne parfaitement les plats de poisson, les crustacés, les fruits de mer, le fromage Telemea, la zacuscă, le poisson fumé et les plats de légumes, mais peut également accompagner avec succès les saucisses de Pleșcoi.

Regala : des vins avec de la personnalité !