



Diamond Selection, Busuioaca de Averești , Wytrawne wino różowe, 0,75 l - DOC Husi

Winnica Huși | 2023

Opis zakresu

Diamond Selection 0,75 l od Domeniile Averești to najwyższej jakości selekcja win stworzona na bazie rumuńskich odmian winorośli, które najlepiej odnalazły się w winnicy Averești . Zghihara , Busuioaca (wino wytrawne, półśladkie i białe) oraz Feteasca Neagră zostały starannie wybrane i uszlachetnione w nowoczesnym stylu przez Averești , aby przekazać wszystkim naszą radość życia.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie rano do godziny 10:00, z wielką starannością, z wybranych działek, przy zawartości cukru 195 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowane bez miazdżenia i umieszczono w prasie w celu przeprowadzenia maceracji, która trwała 12 godzin w temperaturze 8-10 °C. Po dekantacji sklarowany moszcz przeniesiono do zbiorników ze stali nierdzewnej, gdzie podgrzano go do temperatury 16 °C, a następnie schłodzono do temperatury 12 °C. Fermentacja trwała około 21 dni.

Filozofia wina

AVEREȘTI to słowo-klucz, które oznacza nie byle jaką Busuioacă , lecz wyłącznie tę oryginalną, cieszącą się uznaniem specjalistów i amatorów od dziesięcioleci (niektórzy twierdzą nawet, że od stuleci). Winogrona Busuioacă znalazły tu najlepsze warunki glebowe i klimatyczne, aby wyrazić swój smak i aromat w wyjątkowy sposób - często naśladowany, ale nigdy nie dorównujący. Tutaj, w Averești , dzięki starannej uprawie kilku biotypów Busuioacă , rodzą się uwodzicielskie wina o świeżości, intensywności smaku i jakości aromatów, które wyznaczają standard dla tej odmiany.

Notatki degustacyjne

Intensywne aromaty suszonej bazylii uzupełnione nutami kwiatowymi. W smaku dominują białe owoce w delikatnej warstwie płatków róż i różowego grejpfruta. Eleganckie wykończenie z delikatnymi pikantnymi nutami. Koncentracja cukru i wysoka kwasowość tak dobrze się uzupełniają, że pozwalają na zachowanie specyficznych aromatów tej odmiany, a także spełniają wymagania miłośników wina wytrawnego.

Stowarzyszenia kulinarne

Połączenie z dojrzałymi lub tłustymi serami, a także z pikantniejszą mieszanką grillowanych owoców morza, doskonale dopełni chwile, gdy zdecydujesz się cieszyć niepowtarzalnym Busuioacă de Averești .

Odmiana winogron: Busuioacă de Bohotin

Rodzaj wina: Róża sucha

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa Pochodzenia „ Husi ” – Zbierane w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 8°C

Zawartość alkoholu %: 13,5

Kwasowość całkowita (g/l): 5,92

Cukier resztkowy (g/l): 3.5

Wybór diamentów: radość życia!



Odmiana winogron: Busuioacă de Bohotin

Rodzaj wina: Róże półstodkie

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa Pochodzenia „ Huși ” – Zbierane w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 8°C

Zawartość alkoholu %: 12.2

Kwasowość całkowita (g/l): 5,85

Cukier resztkowy (g/l): 38.4



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Busuioaca de Averesti , Półstodkie wino różowe, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2023

Opis zakresu

Diamond Selection 0,75 l od Domeniile Averesti to najwyższej jakości selekcja win stworzona na bazie rumuńskich odmian winorośli, które najlepiej odnalazły się w winnicy Averesti . Zghihara , Busuioaca (wino wytrawne, półstodkie i białe) oraz Feteasca Neagră zostały starannie wybrane i uszlachetnione w nowoczesnym stylu przez Averesti , aby przekazać wszystkim naszą radość życia.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie rano do godziny 10:00, z wielką starannością, z wybranych działek, przy zawartości cukru 230 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypkowano bez miazdżenia i umieszczono w prasie w celu przeprowadzenia maceracji, która trwała 12 godzin w temperaturze 8-10 °C. Po dekantacji sklarowany moszcz przeniesiono do zbiorników ze stali nierdzewnej, gdzie podgrzano go do temperatury 16 °C, a następnie schłodzono do temperatury 12 °C. Fermentacja trwała około 21 dni.

Filozofia wina

AVEREȘTI to słowo-klucz, które oznacza nie byle jaką Busuioacă , lecz wyłącznie tę oryginalną, cieszącą się uznaniem specjalistów i amatorów od dziesięcioleci (niektórzy twierdzą nawet, że od stuleci). Winogrona Busuioacă znalazły tu najlepsze warunki glebowe i klimatyczne, aby wyrazić swój smak i aromat w wyjątkowy sposób - często naśladowany, ale nigdy nie dorównujący. Tutaj, w Averesti , dzięki starannej uprawie kilku biotypów Busuioacă , rodzą się uwodzicielskie wina o świeżości, intensywności smaku i jakości aromatów, które wyznaczają standard dla tej odmiany.

Notatki degustacyjne

Świeże aromaty róży i bazylii. Apetyczny smak dojrzałych cytrusów i słodczy róży. Długie, niezapomniane zakończenie.

Stowarzyszenia kulinarne

Jest doskonałym deserem lub dodatkiem do nich, ale także towarzyszem potraw z sosami słodko-kwaśnymi lub pikantnymi.

Wybór diamentów: radość życia!



Odmiana winogron: Busuioacă de Bohotin

Rodzaj wina: Suchy biały

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa Pochodzenia „ Huși ” – Zbierane w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 8°C

Zawartość alkoholu %: 13,5

Kwasowość całkowita (g/l): 6,79

Cukier resztkowy (g/l): 1.6



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Busuioaca Blanc de Rose, Wino białe wytrawne, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2022

Opis zakresu

Diamond Selection 0,75 l od Domeniile Averești to najwyższej jakości selekcja win stworzona na bazie rumuńskich odmian winorośli, które najlepiej odnalazły się w winnicy Averești . Zghihara , Busuioaca (wino wytrawne, półsłodkie i białe) oraz Feteasca Neagră zostały starannie wybrane i uszlachetnione w nowoczesnym stylu przez Averești , aby przekazać wszystkim naszą radość życia.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie rano do godziny 10:00, z wielką starannością, z wybranych działek, przy zawartości cukru wynoszącej 210 g/l.

Winifikacja

Aby uzyskać białą winifikację Busuioacei , cały proces winifikacji przeprowadzono w niskich temperaturach. Świeżo zerwane winogrona przykryto suchym lodem, aby obniżyć ich temperaturę, a następnie pozostawiono w zimnie na 12 godzin (0 -1°C). Winogrona tłoczono w całości przez bardzo krótki czas.

Filozofia wina

AVEREȘTI to słowo-klucz, które oznacza nie byle jaką Busuioacă , lecz wyłącznie tę oryginalną, cieszącą się uznaniem specjalistów i amatorów od dziesięcioleci (niektórzy twierdzą nawet, że od stuleci). Winogrona Busuioacă znalazły tu najlepsze warunki glebowe i klimatyczne, aby wyrazić swój smak i aromat w wyjątkowy sposób - często naśladowany, ale nigdy nie dorównujący. Tutaj, w Averești , po raz pierwszy w Rumunii udoskonaliśmy białą Busuioacă .

Notatki degustacyjne

Egzotyczne aromaty owoców (marakui, papai, melona) otulone są zieloną bazylią. W smaku dominuje zielona bazylią, która zachwyca swoją jędrnością, przyjemną kwasowością i długim posmakiem.

Stowarzyszenia kulinarne

Jego egzotyczny aromat i zrównoważony smak doskonale komponują się z daniami z ryb i owoców morza. Doświadcz harmonii delikatnego smaku białego mięsa i bogactwa aromatów tego wina lub z pomocą tego wina przekształć deskę serów w wyrafinowane doznanie kulinarne.

Wybór diamentów: radość życia!



Odmiana winogron: Fetească Neagră

Rodzaj wina: Suchy czerwony

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa Pochodzenia „Huși” – Zbierane w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 14° C, dekanter (20'-30')

Zawartość alkoholu %: 14.6

Kwasowość całkowita (g/l): 5.32

Cukier resztkowy (g/l): 0,8



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Fetească Neagră Barrique, wytrawne czerwone wino, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2022

Opis zakresu

Diamond Selection 0,75 l od Domeniile Averesti to najwyższej jakości selekcja win stworzona na bazie rumuńskich odmian winorośli, które najlepiej odnalazły się w winnicy Averesti. Zghihara, Busuioacă de Bohotin (wino wytrawne, półsłodkie i białe) oraz Feteasca Neagră zostały starannie wybrane i uszlachetnione w nowoczesnym stylu przez Averesti, aby przekazać wszystkim radość życia.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie ze starannie wyselekcjonowanych działek, które charakteryzowały się piaszczystym podłożem z domieszką skał kamiennych i wapiennych oraz były skierowane na południowy wschód. Winogrona zbierano w drugiej dekadzie października, gdy zawartość cukru wynosiła 230 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano bez miazdżenia i umieszczono w maceratorach, gdzie przez 12 dni uważnie monitorowano proces maceracji i fermentacji. Fermentacja alkoholowa i jabłkowo-mlekowa odbyła się w stalowych zbiornikach, a dojrzewanie odbyło się w beczkach z rumuńskiego dębu przez co najmniej 6 miesięcy.

Filozofia wina

Fetească Neagră zachwyca swoim eleganckim, zupełnie wyjątkowym charakterem, który potrafi zachwycić swoimi aromatami nawet najbardziej wymagające podniebienia. Za każdym razem będzie to rozkosz dla podniebienia, zwłaszcza gdy poda się ją w temperaturze 14 stopni Celsjusza, po uprzednim dekantowaniu przez 20-30 minut.

Notatki degustacyjne

Czerwone wino, uzyskane z autentycznej rumuńskiej odmiany Fetească Neagră, z nutami wanilii i czekolady. W smaku dominują śliwki i wiśnie, finisz elegancki, z lekko pikantnymi nutami.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z pieczonym lub grillowanym mięsem, antipasti z różnymi serami i wędlinami, daniami zahana lub żeberkami wieprzowymi.

Wybór diamentów: radość życia!



Diamond Selection, Zghihara de Averesti , Wino białe wytrawne, 0,75 l - DOC Husi

Winnica Huși | 2023

Opis zakresu

Diamond Selection 0,75 l od Domeniile Averesti to najwyższej jakości selekcja win stworzona na bazie rumuńskich odmian winorośli, które najlepiej odnalazły się w winnicy Averesti . Zghihara , Busuioaca (wino wytrawne, półśładkie i białe) oraz Feteasca Neagră zostały starannie wybrane i uszlachetnione w nowoczesnym stylu przez Averesti , aby przekazać wszystkim naszą radość życia.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie rano do godziny 10:00, z wielką starannością, z wybranych działek, przy zawartości cukru 195 g/l.

Winifikacja

Winogrona macerowano w niskiej temperaturze przez 24 godziny. Następnie winogrona odszypułkowano, bez ich zgniatania, i umieszczono w prasie. Moszcz klarowano w sposób naturalny poprzez dekantację grawitacyjną w temperaturze 12°C. Sklarowany moszcz fermentowano w zbiornikach ze stali nierdzewnej z udziałem wybranych drożdży.

Filozofia wina

Zghihara to oryginalna rumuńska odmiana, której historia zaczyna się wiele wieków przed inwazją filoksery. Już sama nazwa wskazuje na jego przynależność do regionu mołdawskiego, a dokładniej Huși , gdyż o tym szczepie możemy powiedzieć tylko tyle, że jest zghihăt (zglobiu/ radosny). Urzeka on swoją prostotą, ale także wyrafinowaniem, jakie uzyskuje się dzięki starannej winifikacji.

Notatki degustacyjne

Wino białe, uzyskane z autentycznej rumuńskiej odmiany Zghihară de Huși , które otwiera się aromatami jaśminu i kopru włoskiego, po których przechodzą główne aromaty odmiany: zielonego jabłka i agrestu. Wysoka kwasowość doskonale komponuje się z pełnym i orzeźwiającym smakiem.

Stowarzyszenia kulinarne

Wino to można pić o każdej porze dnia. Doskonale nadaje się jako przystawka i świetnie komponuje się z daniami rybnymi, owocami morza, białym mięsem, a także z deskami dojrziałych, miękkich serów. Doskonale nadaje się również do dań wegetariańskich i sałatek.

Odmiana winogron: Zghihară Huși

Rodzaj wina: Suchy biały

Region winiarski: Mołdawia

Nazwa pochodzenia: Kontrolowana Nazwa Pochodzenia „ Huși ” – Zbierane w pełnej dojrzałości

Zalecana temperatura serwowania: 8-10°C

Zawartość alkoholu %: 12

Kwasowość całkowita (g/l): 6.07

Cukier resztkowy (g/l): 0,3

Wybór diamentów: radość życia!