



**Odmiana winogron:** Busuioacă de Bohotin

**Rodzaj wina:** Róża sucha

**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):** 5,92

**Cukier resztkowy (g/l):** 3,5



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești , Wytrawne wino różowe, 1,5 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2023

### Opis zakresu

Diamond Selection Magnum (1,5 l) obejmuje 4 wina: nasze słynne białe z Zghihară , dwa wina uzyskane w wyniku winifikacji uwielbianej odmiany Busuioacă na wytrawne i półwytrawne, w unikalny sposób Domeniile Averești , a także, ponieważ jesteśmy dumni również z czerwonych odmian, które są równie cenione i udane, w kolekcji znajdziemy również okrągłe, eleganckie, całkowicie wyjątkowe Cabernet Sauvignon.

### Zbiór winogron

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

### Winifikacja

Winogrona odszypułkowano 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 dojrzałych lub tłustych serów, a także miks grillowanych owoców morza, doskonale uzupełni chwilę, gdy zdecydujesz się skosztować niepowtarzalnego Busuioacă de Averești .

**Wybór diamentów: radość życia!**



Odmiana winogron: Busuioacă de Bohotin

Rodzaj wina: Róże półsuche

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 8°C

Zawartość alkoholu %: 12,5

Kwasowość całkowita (g/l): 7.2

Cukier resztkowy (g/l): 13



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești , wino różowe półsuche, 1,5 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2023

### Opis zakresu

Diamond Selection Magnum (1,5 l) obejmuje 4 wina: nasze słynne białe z Zghihară , dwa wina uzyskane w wyniku winifikacji uwielbianej odmiany Busuioacă na wytrawne i półwytrawne, w unikalny sposób Domeniile Averești , a także, ponieważ jesteśmy dumni również z czerwonych odmian, które są równie cenione i udane, w kolekcji znajdziemy również okrągłe, eleganckie, całkowicie wyjątkowe Cabernet Sauvignon.

### Zbiór winogron

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

### Winifikacja

Winogrona odszypułkowano bez miażdżenia 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 i różowego grejpfruta, uzupełnione nutami kwiatowymi. W smaku dominują białe owoce w delikatnej warstwie płatków róż. Eleganckie wykończenie z delikatnymi pikantnymi nutami.

### Stowarzyszenia kulinarne

Podawaj z grillowanym łososiem lub tatarskim z tuńczyka.

Wybór diamentów: radość życia!



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Diamond Selection Magnum, Zghihară de Averești , Wino białe wytrawne, 1,5 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2023

### Opis zakresu

Diamond Selection Magnum (1,5 l) obejmuje 4 wina: nasze słynne białe z Zghihară , dwa wina uzyskane w wyniku winifikacji uwielbianej odmiany Busuioacă na wytrawne i półwytrawne, w unikalny sposób Domeniile Averești , a także, ponieważ jesteśmy dumni również z czerwonych odmian, które są równie cenione i udane, w kolekcji znajdziemy również okrągłe, eleganckie, całkowicie wyjątkowe Cabernet Sauvignon.

### 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!



Odmiana winogron: Cabernet Sauvignon

Rodzaj wina: Suchy czerwony

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 16° C, dekantator (20'-30')

Zawartość alkoholu %: 14.4

Kwasowość całkowita (g/l): 5.16

Cukier resztkowy (g/l): 1.6



DOMENIILE  
AVERESTI

## Diamond Selection Magnum, Cabernet Sauvignon, Wytrawne czerwone wino, 1,5 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2019

### Opis zakresu

Diamond Selection Magnum (1,5 l) obejmuje 4 wina: nasze słynne białe z Zghihară, dwa wina uzyskane w wyniku winifikacji uwielbianej odmiany Busuioacă na wytrawne i półwytrawne, w unikalny sposób Domeniile Averesti, a także, ponieważ jesteśmy dumni również z czerwonych odmian, które są równie cenione i udane, w kolekcji znajdziemy również okrągłe, eleganckie, całkowicie wyjątkowe Cabernet Sauvignon.

### Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie ze starannie wyselekcjonowanej działki, która charakteryzowała się piaszczystym podłożem z domieszką kamienia i wapienia oraz ekspozycją południowo-wschodnią.

### Winifikacja

Winogrona odszypułkowano bez miazdżenia i umieszczono w maceratorach, gdzie przez 12 dni uważnie monitorowano proces maceracji i fermentacji. Fermentacja alkoholowa i jabłkowo-mlekowa odbywała się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Dojrzwianie odbyło się w beczkach z rumuńskiego dębu przez okres co najmniej 6 miesięcy. Po zakończeniu okresu dojrzwiania wino przelewano bezpośrednio z beczki do butelki, bez żadnych pośrednich procesów.

### Filozofia wina

Okrągły, elegancki, zupełnie wyjątkowy Cabernet Sauvignon, który zachwyca aromatami gorzkiej czekolady i jagód. Mocne i aromatyczne, jest to wino, które zaspokoi nawet najbardziej wymagające gusta, sprawiając, że degustacja za każdym razem będzie przyjemnością, zwłaszcza gdy jest serwowane w temperaturze 16 stopni Celsjusza, po wcześniejszym napowietrzeniu przez 20-30 minut.

### Notatki degustacyjne

Wyraziste aromaty czarnej porzeczki z nutami wanilii i drewna. W smaku dominują nuty gorzkiej czekolady, kawy i wanilii. Elegancki, długi finisz z nutami przypraw.

### Stowarzyszenia kulinarne

Podawane z daniami z czerwonego mięsa lub z gorzkim ciastem czekoladowym i jagodami.

Wybór diamentów: radość życia!