DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Regală , Półwytrawne białe wino, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Winnica Huși | 2025

Opis zakresu

Zainspirowana Złotym Diademem Książęcym z Bunești Avereşti , jednym z arcydzieł rumuńskiego skarbca, kolekcja DIEM oddaje obecnie wartości ziemi słynącej od ponad dwóch tysiącleci z historii i tradycji winiarskiej. Wyselekcjonowane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie, przy zawartości cukru minimum 210 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano i macerowano w niskiej temperaturze, a następnie tłoczono na zimno. Moszcz klarowano poprzez dekantację grawitacyjną, a następnie fermentowano w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze. Fermentację alkoholową zatrzymano poprzez schłodzenie, co pozwoliło zachować część naturalnych cukrów winogron. Młode wino przechowywano w zbiornikach ze stali nierdzewnej, aby zachować jego świeżość i wyrazisty aromat.

Filozofia wina

DIEM skupia trzy reprezentatywne odmiany rumuńskiej uprawy winorośli – Fetească Albă , Fetească Regală i Fetească Neagră – we współczesnej interpretacji. Feteasca Regală wyróżnia się kwiatowo-owocowym charakterem i równowagą.

Notatki degustacyjne

Wino ma jasnosłomkową barwę z zielonkawymi refleksami, z aromatami polnych kwiatów, grejpfruta i jabłek. Smak jest świeży i zrównoważony, z dobrze zaznaczoną kwasowością i przyjemną krągłością. Posmak jest trwały i orzeźwiający, z owocowymi akcentami.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z kurczakiem ze śmietaną i polentą, pieczonym sandaczem z zielonymi warzywami, słonym sernikiem lub papryką faszerowaną ryżem i warzywami.

Odmiana winogron: Fetească Regală

Rodzaj wina: Półwytrawne białe

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): 7.05

Cukier resztkowy (g/l): 5.5

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Albă , Wino białe wytrawne, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Winnica Huși | 2025

Opis zakresu

Zainspirowana Złotym Diademem Książęcym z Bunești Avereşti , jednym z arcydzieł rumuńskiego skarbca, kolekcja DIEM oddaje obecnie wartości ziemi słynącej od ponad dwóch tysiącleci z historii i tradycji winiarskiej. Wyselekcjonowane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie, przy zawartości cukru minimum 210 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano i macerowano w niskiej temperaturze, a następnie tłoczono na zimno. Moszcz klarowano poprzez dekantację grawitacyjną, a następnie fermentowano w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze. Młode wino przechowywano w zbiornikach ze stali nierdzewnej, aby zachować jego świeżość i wyrazisty aromat.

Filozofia wina

DIEM skupia trzy reprezentatywne odmiany rumuńskiej uprawy winorośli – Fetească Albă , Fetească Regală i Fetească Neagră – we współczesnej interpretacji. Feteasca Albă ma delikatny, kwiatowo-owocowy profil.

Notatki degustacyjne

Jasnożółte wino o słomkowej barwie, z delikatnymi aromatami kwiatów akacji, brzoskwiń i gruszek. W smaku świeże i zrównoważone, z dobrze zintegrowaną kwasowością i wyraźnie zaznaczonymi nutami owocowymi. Posmak jest czysty i trwały, z akcentami kwiatowymi i owocowymi.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z solanką rybną, grillowanym pstrągiem, sałatką z bakłażana lub cukinią faszerowaną serem i ziołami.

Odmiana winogron: Fetească Albă

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 %: 12,5

Kwasowość całkowita (g/l): 6.07

Cukier resztkowy (g/l): 1,5

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Półwytrawne wino różowe, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Winnica Huși | 2025

Opis zakresu

Zainspirowana Złotym Diademem Książęcym z Bunești Avereşti , jednym z arcydzieł rumuńskiego skarbca, kolekcja DIEM oddaje obecnie wartości ziemi słynącej od ponad dwóch tysiącleci z historii i tradycji winiarskiej. Wyselekcjonowane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie, przy zawartości cukru minimum 210 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano i poddano krótkiej maceracji w niskiej temperaturze w celu delikatnej ekstrakcji koloru i aromatów, a następnie tłoczono na zimno. Moszcz klarowano poprzez dekantację grawitacyjną, a następnie fermentowano w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze. Fermentację alkoholową zatrzymano poprzez schłodzenie, co pozwoliło zachować część naturalnych cukrów winogron. Młode wino przechowywano w stalowych kadziach, aby zachować jego świeżość i owocowy charakter.

Filozofia wina

DIEM skupia trzy reprezentatywne odmiany rumuńskiej uprawy winorośli – Fetească Albă , Fetească Regală i Fetească Neagră – we współczesnej interpretacji. Winifikowane jako różowe Fetească Neagră ma delikatny i owocowy wyraz.

Notatki degustacyjne

Jasnoróżowe wino o łososiowym kolorze z aromatami truskawek, malin i czerwonej porzeczki. Smak jest świeży i zrównoważony, z dobrze zaznaczoną kwasowością i miękką teksturą. Posmak jest trwały, z akcentami czerwonych owoców.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z grillowanym kurczakiem z pieczonymi warzywami, klopsikami, serem owczym lub serem miechowym z polentą.

Odmiana winogron: Fetească Neagră

Rodzaj wina: Róże półsuche

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 8-10°C

Zawartość alkoholu %: 11.7

Kwasowość całkowita (g/l): 7.5

Cukier resztkowy (g/l): 9.2

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Półwytrawne wino czerwone, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Winnica Huși | 2025

Opis zakresu

Zainspirowana Złotym Diademem Książęcym z Bunești Avereşti , jednym z arcydzieł rumuńskiego skarbca, kolekcja DIEM oddaje obecnie wartości ziemi słynącej od ponad dwóch tysiącleci z historii i tradycji winiarskiej. Wyselekcjonowane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

Zbiór winogron

Winogrona zbierano ręcznie, przy zawartości cukru minimum 230 g/l.

Winifikacja

Winogrona odszypułkowano, a następnie macerowano i fermentowano w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze, aby wydobyć kolor, aromat i taniny. Po maceracji winogrona poddano tłoczeniu. Fermentację alkoholową zatrzymano poprzez schłodzenie, co pozwoliło zachować część naturalnych cukrów winogron. Młode wino przechowywano w stalowych kadziach, aby zachować jego świeżość i owocowy charakter.

Filozofia wina

DIEM skupia trzy reprezentatywne odmiany rumuńskiej uprawy winorośli – Fetească Albă , Fetească Regală i Fetească Neagră – we współczesnej interpretacji. Winifikowana na czerwono Fetească Neagră podkreśla owocowy i pikantny charakter tej odmiany.

Notatki degustacyjne

Rubinowoczerwone wino z aromatami suszonych śliwek i wiśni, uzupełnione nutami czarnego pieprzu. W smaku owocowe i zrównoważone, o miękkiej teksturze i dobrze zintegrowanych taninach. Posmak trwały, z akcentami dojrzałych owoców i przypraw.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z mołdawską tochiturą, sarmale z polentą, pastrami z owcy lub pieczoną wieprzowiną.

Odmiana winogron: Fetească Neagră

Rodzaj wina: Półwytrawne czerwone

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 14-16°C

Zawartość alkoholu %: 13.9

Kwasowość całkowita (g/l): 7.2

Cukier resztkowy (g/l): 5.2

Wybrane rumuńskie wina. Cenne dziedzictwo na dziś.

PL © Domeniile Avereşti SA