



Odmiana winogron: Busuioacă de Bohotin

Rodzaj wina: Róże półsłodkie

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 10-12°C

Zawartość alkoholu %: 11.1

Kwasowość całkowita (g/l): 8,92

Cukier resztkowy (g/l): 43



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Busuioacă de Averesti, Półsłodkie wino różowe, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2025

Opis zakresu

NATIVUS to seria, która, jak sama nazwa wskazuje, stanowi w 100% naturalny wyraz terroir Averesti i bogatej symboliki kultury Cucuteni.

Zbiór winogron

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

Winifikacja

Zebrane winogrona wprowadzono do prasy, gdzie przeprowadzono krótkie tłoczenie przy niskim ciśnieniu. Moszcz zdekantowano grawitacyjnie na zimno. Moszcz fermentował w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.

Filozofia wina

Historia Busuioacei bohocińskiej ginie w mrokach dziejów. Mówi się, że ma tysiące lat, że było winem Stefana Wielkiego, że początkowo było go bardzo mało, tylko kilkadziesiąt beczek, że produkowano bardzo mało wina i wypuszczano je tylko na specjalne okazje, co uczyniło je niezapomnianym, niesamowitym. Oferujemy Państwu niezapomniane wrażenia z degustacji tego wina i delektowanie się aromatami, które zachwyciły ważne osobistości rumuńskiej historii i kultury, a także nie tylko.

Notatki degustacyjne

Intensywne różowe wino Busuioacă de Bohotin zachwyca żywym i złożonym aromatem, w którym dominują nuty bazylii, kwiatów polnych, róż i dojrzałych owoców cytrusowych. Wino ma słodko-kwaśny smak, przyjemną konsystencję i długotrwały finisz, który podkreśla jego wyjątkowy i wyrafinowany charakter.

Stowarzyszenia kulinarne

Dobrze komponuje się z potrawami i deserami o smaku słodko-kwaśnym i/lub pikantnym: ciastami, ciastkami i ciasteczkami.

NATIVUS: Wyraz Terroir!