



Odmiana winogron: Sauvignon Blanc

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 %: 13.9

Kwasowość całkowita (g/l): 6.37

Cukier resztkowy (g/l): 13



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Sauvignon Blanc, Wino półwytrawne białe, 0,75 l - DOC Huși

Winnica Huși | 2025

Opis zakresu

Od delikatnej i słodkiej Busuioacă de Bohotin po żywe Sauvignon Blanc – nasza królewska kolekcja jest pełna charakteru i gotowa, by Cię odświeżyć. Tworzone z pasją, nasze wina oferują zachwycający owocowy profil, zrównoważoną kwasowość i orzeźwiającą świeżość, oddając istotę regionu Huși - Averesti .

Zbiór winogron

Zbiór winogron odbywał się w 2 etapach, charakteryzujących się różnym stopniem dojrzałości.

Winifikacja

Winogrona zbierano ręcznie. Winogrona macerowano w niskich temperaturach, a tłoczenie odbywało się na zimno. Fermentacja moszczu odbywała się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.

Filozofia wina

Półwytrawne Sauvignon Blanc to świeże i wyraziste wino, w którym kwiatowe i owocowe aromaty harmonijnie przeplatają się z dyskretną słodyczą i orzeźwiającą kwasowością. Przyjazny i zrównoważony styl, stworzony na chwile relaksu i wieczory z bliskimi.

Notatki degustacyjne

Słomkowo-żółte wino o intensywnym i świeżym nosie, zdominowanym przez kwiatowe nuty jaśminu i delikatne akcenty roślinne. Smak jest zrównoważony i orzeźwiający, wzmocniony żywą kwasowością i delikatnym owocowym profilem. Posmak jest świeży i trwały, z delikatnymi nutami zielonego jabłka i cytrusów.

Stowarzyszenia kulinarne

Doskonale komponuje się z daniami z białego mięsa, owocami morza, rybami i grillowanymi warzywami, a także ze świeżymi sałatkami i młodymi serami. Podawane schłodzone, to idealny wybór na relaksujące posiłki i chwile spędzone z bliskimi.

Regala: Wina z osobowością!