



Odmiana winogron: Zghihară Huși

Rodzaj wina: Suchy biały

Region winiarski: Mołdawia

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

Zalecana temperatura serwowania: 6-8°C

Zawartość alkoholu %: 12,9

Kwasowość całkowita (g/l): 7,82

Cukier resztkowy (g/l): 0,8



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Zghihară de Huși , Wino białe wytrawne, 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

Choć jest to autentyczna rumuńska odmiana o głębokich korzeniach historycznych, Zghihara de Huși w nowej interpretacji enologicznej autorstwa Domeniile Averesti ujawnia jej wyjątkowe cechy. Wino to emanuje intensywną harmonią i charakteryzuje się silną osobowością, co sprawia, że ten „szlachetny dzikus” jest doskonałym wyborem zarówno na uroczyste posiłki, jak i ciepłe letnie wieczory nad morzem.

Notatki degustacyjne

Wino o jasnożółtej barwie, niemal „przezroczyste”. Zapach jest świeży, z aromatami siana i polnych kwiatów, uzupełniony subtelnymi nutami zielonej papryki i kopru włoskiego. W smaku wyczuwalne owocowe nuty zielonego jabłka i agrestu, lekko roślinne, dobrze zrównoważone przyjemną kwasowością. Finisz jest krótki do średniego, z nutą cytrusową i lekką gorzyczką, pozostawiającą ślady pestek moreli.

Stowarzyszenia kulinarne

Wino w 100% rumuńskie, które doskonale komponuje się z daniami z ryb, skorupiaków, owoców morza, serem Telemea, zacuscą, wędzonymi rybami i daniami warzywnymi, ale z powodzeniem może towarzyszyć również kielbaskom Pleșcoi.

Regala: Wina z osobowością!