



Soi de viță de vie: Busuioacă de Bohotin

Tip Vin: Roze Demidulce

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8-10°C

Alcool %: 13.2

Aciditate totală (g/l): 5.1

Zahăr Rezidual (g/l): 34



DOMENIILE
AVEREȘTI

Clasic, Busuioacă de Bohotin, Vin Roze Demidulce, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

La Averești, ne-am propus să redăm Podgoriei Huși renumele bine meritat. Cu respect pentru rodul pământului și istoria locului, producem sub colecția "Clasic" o selecție de vinuri din cele mai apreciate soiuri. Gama include patru vinuri vinificate în demi-dulce: Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească, Fetească Neagră și un Roze.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați în 2 etape, caracterizate de niveluri diferite de coacere/maturare.

Vinificație

Strugurii au fost macerat, i la temperaturi scăzute, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

Filosofia vinului

Busuioacă de Bohotin, soiul standard al Domeniilor Averești, unul dintre cele mai iubite vinuri din România datorită aromei sale impresionante îl veți găsi în această colecție vinificat în varianta demidulce pentru a-l putea savura împreună cu prietenii sau alături de tradiționale plăcinte românești sau cozonac.

Note de degustare

Vin roz-somon, cu un parfum elegant de trandafiri și un gust fructat, având note de căpșuni și frăguțe. Aciditatea bine echilibrată conferă vinului o prospețime plăcută, iar postgustul lung și aromat se încheie cu nuanțe delicate de pere coapte și busuioc.

Asocieri culinare

Perfect pentru deserturi cu fructe, brânzeturi și preparate ușor condimentate, fiind ideal pentru mese și întâlniri sociale.

Clasic: Vinuri Inconfundabile din Podgoria Huși!



Soi de viță de vie: Roze

Tip Vin: Roze Demidulce

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8-10°C

Alcool %: 13.2

Aciditate totală (g/l): 5.1

Zahăr Rezidual (g/l): 34



Clasic, Roze, Vin Roze Demidulce, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

La Averești, ne-am propus să redăm Podgoriei Huși renumele bine meritat. Cu respect pentru rodul pământului și istoria locului, producem sub colecția "Clasic" o selecție de vinuri din cele mai apreciate soiuri. Gama include patru vinuri vinificate în demi-dulce: Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească, Fetească Neagră și un Roze.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați în 2 etape, caracterizate de niveluri diferite de coacere/maturare.

Vinificație

Strugurii au fost macerat, i la temperaturi scăzute, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

Filosofia vinului

Culoarea roze îi definește caracterul impetuos. Este pur și simplu un vin care satisface toate gusturile.

Note de degustare

Vin roz-somon, cu un parfum atrăgător de petale de trandafiri și flori de câmp, completat de arome proaspete de căpșuni și frăguțe. În gust, se simt note fructate de zmeură și cireșe, cu o aciditate bine integrată care conferă echilibrul perfect. Postgustul este lung, cu accente delicate de nectarine și busuioc.

Asocieri culinare

Savurați-l la sosurile picante, în special curry, preparate din carne de pasăre, salate de fructe sau ca desert.

Clasic: Vinuri Inconfundabile din Podgoria Huși!



Soi de viță de vie: Tamaioasa Romaneasca

Tip Vin: Alb Demidulce

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 8-10°C

Alcool %: 12.7

Aciditate totală (g/l): 6.37

Zahăr Rezidual (g/l): 27



DOMENIILE
AVEREȘTI

Clasic, Tamaioasa Romaneasca, Vin Alb Demidulce, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2022

Descrierea Gamei

La Averești, ne-am propus să redăm Podgoriei Huși renumele bine meritat. Cu respect pentru rodul pământului și istoria locului, producem sub colecția "Clasic" o selecție de vinuri din cele mai apreciate soiuri. Gama include patru vinuri vinificate în demi-dulce: Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească, Fetească Neagră și un Roze.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați în 2 etape, caracterizate de niveluri diferite de coacere/maturare.

Vinificație

Strugurii au fost macerat, i la temperaturi scăzute, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

Filosofia vinului

Tămâioasa Românească, un soi cultivat de peste 2 milenii este un soi românesc al cărui vin alb este aromat este vinificat în demidulce atât pentru a aplica aromele de tei și salcâm, dar și pentru a oferi o experiență plăcută celui care alege acest vin.

Note de gustare

Vin de culoare chihlimbărie, cu arome îmbietoare de pepene galben, iasomie și soc. Gustul este plăcut și lung, cu nuanțe subtile de miez de nucă și miere polifloră, oferind o experiență complexă și echilibrată.

Asocieri culinare

Perfect pentru preparate din carne, alături de legume caramelizate. Se potrivește excelent cu deserturi pe bază de fructe, cozonaci sau plăcinte.

Clasic: Vinuri Inconfundabile din Podgoria Husi!



Soi de viță de vie: Fetească Neagră

Tip Vin: Rosu Demidulce

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 14-16°C

Alcool %: 14.7

Aciditate totală (g/l): 4.87

Zahăr Rezidual (g/l): 18.6



DOMENIILE
AVEREȘTI

Clasic, Fetească Neagră, Vin Roșu Demidulce, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

La Averești, ne-am propus să redăm Podgoriei Huși renumele bine meritat. Cu respect pentru rodul pământului și istoria locului, producem sub colecția "Clasic" o selecție de vinuri din cele mai apreciate soiuri. Gama include patru vinuri vinificate în demi-dulce: Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească, Fetească Neagră și un Roze.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați în 2 etape, caracterizate de niveluri diferite de coacere/maturare.

Vinificație

Strugurii au fost macerat, i la temperaturi scăzute, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

Filosofia vinului

Feteasca Neagră demidulce este un vin seducător care poate să facă deliciul serilor de iarnă, în fața focului, în compania celor dragi

Note de degustare

Vin roșu demidulce, de culoare intensă, cu arome de magiun și note discrete de cireșe coapte. Gustul este aromat și echilibrat, având o dulceață plăcută. Postgustul este lung și rămâne consistent, cu o senzație plăcută de fructe coapte.

Asocieri culinare

Potrivit pentru a fi savurat alături de preparate din carne roșie și deserturi cu cacao.

Clasic: Vinuri Inconfundabile din Podgoria Husi!