葡萄品种: 黑皮诺

葡萄酒类型: Brut玫瑰

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记" Huși "

建议饮用温度: 6-8℃

酒精 %: 12.8

总酸度（克/升）: 7

残糖 (克/升): 12

Briant Roze□优质Brut起泡酒，0.75 升 - DOC Huși

Huși葡萄园 | 2023

量程描述

在 Domeniile Averești尽善尽美：专为独特的活动而设计，如起泡酒般美妙，我们为您提供与您一样美妙的葡萄酒。

葡萄采摘

葡萄在技术成熟时采用手工采摘，含糖量为170-180克/升。二次发酵在加压不锈钢罐中进行控制，使用精选酵母，突出了鲜明的酸度和独特的新鲜香气。

酿酒

起泡酒的生产分为两个不同的阶段。第一阶段，基酒采用法国黑皮诺葡萄品种。第二阶段，开始真正生产起泡酒。为此，准备了由基酒、精选酵母和糖组成的混合酒。主发酵在过程动力学方面以受控的方式进行，目的是使糖完全发酵。第二次发酵在加压不锈钢罐中进行，为期六周。随后，将葡萄酒冷却并储存在罐中以进行二氧化碳整合，直到产品经过过滤后再进行恒压装瓶。在此期间，通过定期搅拌，将发酵过程中产生的细小酵母保留在酒浆中。（灌桶）

葡萄酒哲学

Briant Rosé Brut是一款非凡的起泡酒，由 Domeniile Averești精心酿造，融合了传统、创新和Huși地区独特的风土。这款起泡酒具有活泼而优雅的特质，融合了新鲜度和复杂性，提供精致的体验，非常适合特殊时刻□ Briant Rosé Brut不仅仅是一款葡萄酒，更是一种让每个时刻都变成特殊场合的特殊选择。

品酒笔记

这是一款充满活力的粉红葡萄酒，反射出精致的光泽，其复杂而精致的红色水果香气（如覆盆子和草莓）引人注目，并带有玫瑰的花香。口感清新而平衡，具有清爽的酸度和天鹅绒般的质感，并具有优雅而持久的余味。细腻持久的气泡增添了精致的泡腾，增强了葡萄酒的新鲜度和精致度。

烹饪协会

它与海鲜、鸡肉或火鸡沙拉、熏鱼开胃菜或新鲜奶酪菜肴搭配极佳。

BRIANT□适合独特活动的葡萄酒！

ZH © Domeniile Averești SA

葡萄品种:

葡萄酒类型: Brut

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记" Huși "

建议饮用温度: 6-8°C

酒精 %: 12

总酸度（克/升）: 6.4

残糖 (克/升): 12

DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Alb 优质Brut起泡酒 0.75 升 - DOC Huși

Huși葡萄园 | 2023

量程描述

在 Domeniile Averești尽善尽美：专为独特的活动而设计，如起泡酒般美妙，我们为您提供与您一样美妙的葡萄酒。

葡萄采摘

葡萄在技术成熟时采用手工采摘，含糖量为170-180克/升。二次发酵在加压不锈钢罐中进行控制，使用精选酵母，突出了鲜明的酸度和独特的新鲜香气。

酿酒

起泡酒的生产分为两个不同的阶段。第一阶段，基酒采用法国黑皮诺葡萄品种。第二阶段，开始真正生产起泡酒。为此，准备了由基酒、精选酵母和糖组成的混合酒。主发酵在过程动力学方面以受控的方式进行，目的是使糖完全发酵。第二次发酵在加压不锈钢罐中进行，为期六周。随后，将葡萄酒冷却并储存在罐中以进行二氧化碳整合，直到产品经过过滤后再进行恒压装瓶。在此期间，通过定期搅拌，将发酵过程中产生的细小酵母保留在酒浆中。（灌桶）

葡萄酒哲学

Briant Alb - Brut白起泡酒体现了Averești Domains 酿酒厂的精湛技艺和Huși地区独特的风土。这款起泡酒口感优雅、新鲜，具有非凡的复杂性 Briant Brut Alb 不仅仅是一款葡萄酒，更是一种精致的选择，适合任何特殊场合，让每个时刻都成为难忘的体验。

品酒笔记

稻草黄色的葡萄酒泛着明亮的金色光泽，其浓郁的柑橘和白花香气令人印象深刻。口感清新精致，酸度活泼，质地柔滑，余味悠长细腻。细腻而持久的气泡增强了葡萄酒的新鲜度。

烹饪协会

它与烤鱼、海鲜沙拉、奶酪（高达奶酪）和鸭胸等菜肴完美搭配。至于甜点，搭配桃子挞或柠檬慕斯非常美味。

Briant——优雅让每一刻都充满欢乐的气氛。