葡萄品种 霞多丽

葡萄酒类型 Brut白葡

葡萄酒产区 摩尔达维亚

原产地名称 受控标产地标记" HușI "

建议饮用温度 6-8°C

酒精 % 12.8

总酸度（克/升） 7

残糖（克/升） 12

AVERESTI

Briant Roze玫瑰Brut起泡酒，0.75 升 - DOC Huși

Huși葡萄园 2023

基酒概述
由 Domeniile Averești 匠心打造，专为独特的高品质设计，确保品质稳定的，我们为您提供与众一样支持的葡萄酒。

葡萄采摘
葡萄在完成精细采收于上采摘，含糖量为170-180克/升。二次发酵在加压不锈钢罐中进行约两周，使用酵母菌株，突出了新鲜的酸度和微妙的烘焙香气。

酿造
经过精心生产分为两个不同阶段的过程。第一阶段，葡萄采用压制技术将葡萄破碎，第二阶段，开始真正生产起泡酒。为此，添加了白酒酒，橙色酵母和酵母的混合物。主发酵在过程的大罗尔温以受控的方式进行。日时处理酵母之后发酵，第二次发酵在加压不锈钢罐中进行，为期六周。随后，将葡萄酒与酵母细胞分离进行三项优调整步，此例产品经过过滤后消进行轻压装瓶。在此期间，通过记录维护，将发酵过程中产生的每小酵母细胞都会保留中。

成熟
葡萄酒外干
Briant Rosé Brut是一款共巧妙起泡酒，由 Domeniile Averești的精心酿造，融合了特殊，创新和Huși地区独特的风土，这款起泡酒具有活泼清新的特质，融合了新鲜度和复杂性，提供感官的体验。非常适合特殊时刻或Briant Rosé Brut 不仅仅是一款葡萄酒，更是一种正与可预想变成特殊与活的特殊选择。

品酒笔记
这是一款充满活力的新红葡萄酒，反映出感官的光泽，其复杂的感官的色泽与多个（加强这个新形容）引人注目。并带有诱惑的花香，口感的新活平衡，具有透彻的酸度和风味感的新感，并具有优雅结构与的余味，精酿特点的气息增添了感官的复杂。增强了葡萄酒的新感官和感官。

烹饪协会
它与海鲜、烤肉或光鸡沙拉，是出开胃菜或新鲜酸菜感搭配组合。

BRIANT完成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 感动之地区	
原产地名称 受控原产地标记产 Husi™	
建议饮用温度 6-8°C	
酒精 % 12	
总酸度（克/升） 4.4	
残糖（克/升） 12	

AVERESTI

Briant Alb 优质Brut起泡酒0.75 升 - DOC Husi

Husi葡萄园 2023

基酒概述
由 Domeniile Averești 庄园打造 - 专为独特的活动设计，确起泡酒概况的，我们为您提供与众一样支持的葡萄酒。

葡萄采摘
葡萄在完全成熟时采用手工采摘，含糖量为210-240克/升。二次发酵在加压不锈钢罐中进行约两周，使用酵母菌株，特别增强香味。完全了解用的酸度和保持的新鲜香气。

酿酒
起泡酒生产分为两个不同的阶段。第一阶段，葡萄采用选用成熟葡萄酒。第二阶段，开始添加生产配型酒。为此，添加了葡萄酒、橙色酵母和酵母的混合物。主发酵在过程的大罗马温以受控的方式进行。日时处理酸化主发酵。第二次发酵在加压不锈钢罐中进行，为期六周。随后，将葡萄酒与新年轻葡萄中进行二氧化碳混合，此类产品经过过滤后再进行包装装瓶。在此期间，通过记录保持，将发酵过程中对产生的每小酵母细胞保存在原处。

成熟
葡萄酒外字
Briant Alb - Brut白起泡酒体现了Averești Domeniu 葡萄广种精酒技艺和Husi地区独特的风土。这款起泡酒口感轻盈、新鲜，具有良好的支持性 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，它每个时刻都成为难忘的体验。

品酒笔记
经过淡色的葡萄酒还会带有绿色的光泽。优质感的柑橘和白花香气与入口后起泡后，口感的新鲜感，酸度活泼，果味柔滑，回味悠长精致。橡酸的给予入口之时带来了葡萄酒的新鲜度。

烹饪协会
它与烤鱼、海鲜沙拉、奶酪（温过的酸）和鸭鹅等菜肴完美搭配。至于甜点，搭配果子蛇或柑橘基底非常美味。

Briant——仅需让每一刻都充满欢乐的气氛。

ZH © Domeniile Averești SA