



葡萄品种: Busuioacă de Bohotin

葡萄酒类型: 干玫瑰

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记“Husi” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 8 ° 摄氏度

酒精 %: 13.5

总酸度 (克/升): 5.92

残糖 (克/升): 3.5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection □ Busuioaca de Averești □ 干玫瑰红酒, 0.75 升 - DOC Husi

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

Domeniile Averești 的 Diamond Selection 0.75 升葡萄酒是专门为罗马尼亚品种而设的优质葡萄酒, 这些品种在 Averești 葡萄园中得到了最好的体现 □ Zghihara □ Busuioaca □ 酿造干型、半甜型和白葡萄酒) 和 Feteasca Neagră 均经过 Averești 的精心挑选, 并以现代风格加以诠释, 向每个人传达我们生活的乐趣。

葡萄采摘

葡萄是从精选的地块中精心手工采摘的, 每天早上 10 点前进行, 含糖量为 195 克/升。

酿酒

葡萄未经破碎就去梗, 放入压榨机进行浸渍过程, 浸渍过程持续 12 小时, 温度为 8-10°C □ 倾析后, 将澄清的葡萄汁转移到不锈钢罐中, 加热至 16°C □ 然后冷却至 12°C □ 发酵持续约 21 天。

葡萄酒哲学

AVEREȘTI 这个词不仅代表任何 Busuioacă □ 还代表原始的 Busuioacă □ 几十年来 (有人甚至说是几个世纪) 它一直受到专家和业余爱好者的认可。这里的 Busuioacă 葡萄拥有最佳的土壤和气候条件, 以独特的方式表达其味道和香气——经常被模仿, 但从未被超越。在这里, 在 Averești □ 通过精心培育几种 Busuioacă 生物型, 诞生了诱人的葡萄酒, 其新鲜度、浓郁的口感和香气的质量为该品种设定了参考标准。

品酒笔记

干罗勒的浓郁香气与花香交相辉映。口感以白色水果为主, 夹杂一层精致的玫瑰花瓣和粉红葡萄柚的味道。余味优雅, 略带辛辣味。糖分浓度和高酸度相得益彰, 不仅能保留该品种独特的香气, 还能满足干葡萄酒饮用者的需求。

烹饪协会

与成熟或肥腻的奶酪相结合, 以及与更辣的烤海鲜相结合, 将完美地补充您选择享受独特的 Busuioacă de Averești 时刻。

挑选钻石: 生活的乐趣!



葡萄品种: Busuioacă de Bohotin

葡萄酒类型: 半甜玫瑰

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记“Husi” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 8 ° 摄氏度

酒精 %: 12.2

总酸度 (克/升) : 5.85

残糖 (克/升): 38.4



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection □ Busuioaca de Averești □ 半甜玫瑰红酒, 0.75 升 - DOC Husi

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

Domeniile Averești 的 Diamond Selection 0.75 升葡萄酒是专门为罗马尼亚品种而设的优质葡萄酒, 这些品种在 Averești 葡萄园中得到了最好的体现 (Zghihara □ Busuioaca □ 酿造干型、半甜型和白葡萄酒) 和 Feteasca Neagră 均经过 Averești 的精心挑选, 并以现代风格加以诠释, 向每个人传达我们生活的乐趣。

葡萄采摘

葡萄是从精选地块精心手工采摘的, 每天早上 10 点前进行, 含糖量为 230 克/升。

酿酒

葡萄未经破碎就去梗, 放入压榨机进行浸渍过程, 浸渍过程持续 12 小时, 温度为 8-10°C 倾析后, 将澄清的葡萄汁转移到不锈钢罐中, 加热至 16°C 然后冷却至 12°C 发酵持续约 21 天。

葡萄酒哲学

AVEREȘTI 这个词不仅代表任何 Busuioacă □ 还代表原始的 Busuioacă □ 几十年来 (有人甚至说是几个世纪) 它一直受到专家和业余爱好者的认可。这里的 Busuioacă 葡萄拥有最佳的土壤和气候条件, 以独特的方式表达其味道和香气——经常被模仿, 但从未被超越。在这里, 在 Averești □ 通过精心培育几种 Busuioacă 生物型, 诞生了诱人的葡萄酒, 其新鲜度、浓郁的口感和香气的质量为该品种设定了参考标准。

品酒笔记

玫瑰和罗勒的清新香气。成熟柑橘和玫瑰的甜味令人垂涎欲滴。余味悠长, 令人难忘。

烹饪协会

它是极好的甜点或配菜, 也是酸甜或辣味酱汁菜肴的搭配。

挑选钻石: 生活的乐趣!



葡萄品种: Busuioacă de Bohotin

葡萄酒类型: 干白

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记“Husi” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 8° 摄氏度

酒精 %: 13.5

总酸度 (克/升): 6.79

残糖 (克/升): 1.6



Diamond Selection □ Busuioaca Blanc de Rose □ 干白葡萄酒, 0.75 升 - DOC Husi

Huși 葡萄园 | 2022

量程描述

Domeniile Averești 的 Diamond Selection 0.75 升葡萄酒是专门为罗马尼亚品种而设的优质葡萄酒，这些品种在 Averești 葡萄园中得到了最好的体现 □ Zghihara □ Busuioaca □ 酿造干型、半甜型和白葡萄酒) 和 Feteasca Neagră 均经过 Averești 的精心挑选，并以现代风格加以诠释，向每个人传达我们生活的乐趣。

葡萄采摘

葡萄是从精选的地块中精心手工采摘的，每天早上 10 点前进行，含糖量为 210 克/升。

酿酒

为了获得白色的 Busuioacei □ 整个酿酒过程都在低温下进行。刚采摘的葡萄被干冰覆盖以降低其温度，然后在寒冷中放置 12 小时 □ 0 -1°C □ 葡萄在很短的时间内被压榨成完整的葡萄。

葡萄酒哲学

AVEREȘTI 这个词不仅代表任何 Busuioacă □ 还代表原始的 Busuioacă □ 几十年来 (有人甚至说是几个世纪) 它一直受到专家和业余爱好者的认可。这里的 Busuioacă 葡萄拥有最佳的土壤和气候条件，以独特的方式表达其味道和香气——经常被模仿，但从未被超越。在这里，在 Averești □ 我们首次在罗马尼亚培育出白色的 Busuioacă □

品酒笔记

它的异国水果香气 (百香果、木瓜、甜瓜) 被绿色罗勒包裹着。品酒笔记显示，这款酒以绿罗勒为主，其坚实度、宜人的酸度和持久的回味令人着迷。

烹饪协会

其异国情调的香气和均衡的口感与鱼类和海鲜菜肴完美搭配。体验白肉的细腻口感和此款葡萄酒的浓郁香气之间的和谐，或借助此款葡萄酒将奶酪拼盘变成精致的烹饪体验。

挑选钻石：生活的乐趣！



Diamond Selection Feteasca Neagra Barrique 干红葡萄酒，0.75 升 - DOC Husi

Huși 葡萄园 | 2022

量程描述

Domeniile Averești 的 Diamond Selection 0.75 升葡萄酒是专门为罗马尼亚品种而设的优质葡萄酒，这些品种在 Averești 葡萄园中得到了最好的体现（Zghihara 和 Busuioaca 酿造干型、半甜型和白葡萄酒）和 Feteasca Neagră 均经过 Averești 的精心挑选，并以现代风格加以诠释，向每个人传达我们生活的乐趣。

葡萄采摘

葡萄是从精心挑选的地块中手工采摘的，地块的特点是基质为沙质，夹杂着石头和石灰岩，朝向东南。10 月中旬收获的葡萄含糖量为 230 克/升。

酿酒

葡萄未经破碎就去梗并装入浸渍机，在浸渍机中严密监控浸渍和发酵过程 12 天。酒精发酵和苹果酸乳酸发酵在不锈钢容器中完成，并在罗马尼亚橡木桶中陈化至少 6 个月。

葡萄酒哲学

这款 Fetească Neagră 葡萄酒以其优雅、独特的风格令人惊叹，其香气甚至能够让最挑剔的口味的人心生愉悦。每次品尝都是一种享受，尤其是在经过 20-30 分钟的醒酒之后，在 14 摄氏度的温度下饮用时。

品酒笔记

红酒，采用正宗的罗马尼亚品种 Fetească Neagră 酿造，带有香草和巧克力的味道。口感以梅子和樱桃为主，余味优雅，略带辛辣味。

烹饪协会

非常适合搭配烤肉或烧烤肉类、各种奶酪和冷盘的开胃菜（zahana 菜肴或排骨）。

葡萄品种: 黑人女孩

葡萄酒类型: 干红

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记“Huși” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 14°C 冰水器 (20'-30')

酒精 %: 14.6

总酸度 (克/升): 5.32

残糖 (克/升): 0.8

挑选钻石：生活的乐趣！



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection □ Zghihara de Averesti □ 干白葡萄酒，0.75 升 - DOC Husi

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

Domeniile Averesti 的 Diamond Selection 0.75 升葡萄酒是专门为罗马尼亚品种而设的优质葡萄酒，这些品种在Averesti葡萄园中得到了最好的体现 □ Zghihara □ Busuioaca □ 酿造干型、半甜型和白葡萄酒) 和 Feteasca Neagră 均经过Averesti的精心挑选，并以现代风格加以诠释，向每个人传达我们生活的乐趣。

葡萄采摘

葡萄是从精选的地块中精心手工采摘的，每天早上 10 点前进行，含糖量为 195 克/升。

酿酒

葡萄在低温下浸渍24小时。随后，葡萄在未压碎的情况下被去梗并放入压榨机。在 12°C 的温度下，通过重力倾析自然澄清葡萄汁。澄清的葡萄汁在不锈钢罐中使用精选酵母进行发酵。

葡萄酒哲学

Zghihara是一种正宗的罗马尼亚品种，其历史始于根瘤蚜虫入侵之前的许多世纪。它的名字本身就表明它属于摩尔多瓦地区，更准确地说是Huși □ 因为当我们提到这个品种时，我们只能说它是 zghihăt (zglobiu/ 欢快的)，它不仅以其简单而吸引人，而且还凭借我们在酿酒过程中精心获得的精致而吸引人。

品酒笔记

白葡萄酒，采用正宗的罗马尼亚品种Zghihara de Huși酿造，开瓶后会散发出茉莉花和茴香的次要香气，随后会散发出该品种的主要香气：青苹果和醋栗。酸度较高，与醇厚清爽的口感完美融合。

烹饪协会

此款葡萄酒可在一天中的任何时间享用。它是理想的开胃菜，并且与鱼类菜肴、海鲜、白肉以及软熟奶酪拼盘完美搭配。它也非常适合素食和沙拉。

葡萄品种: Huși Zghihară

葡萄酒类型: 干白

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记“ Huși ” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 8-10°C

酒精 %: 12

总酸度 (克/升) : 6.07

残糖 (克/升): 0.3

挑选钻石：生活的乐趣！