



Diamond Selection Magnum Busuioacă de Averești 干玫瑰红酒, 1.5 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 2023

量程描述

Diamond Selection Magnum (1.5 升) 包含 4 种葡萄酒：产自 Zghihară 的著名白葡萄酒，两种以 Domeniile Averești 的独特方式酿造深受喜爱的 Busuioacă 品种的干型和半干型葡萄酒，并且由于我们以同样价值和成功的红葡萄酒品种为傲，因此在该系列中，我们还发现了圆润、优雅、独一无二的赤霞珠。

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。口味以白色水果为主，并带有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

成熟或肥腻的奶酪以及烤海鲜的混合物将完美地补充您选择享受独特的 Busuioacă de Averești 美食的时刻。

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 "Huși" - 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

挑选钻石：生活的乐趣！



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection Magnum □ Busuioacă de Averești □ 半干玫瑰红酒，1.5 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

Diamond Selection Magnum (1.5 升) 包含 4 种葡萄酒：产自 Zghihară 的著名白葡萄酒，两种以 Domeniile Averești 的独特方式酿造深受喜爱的 Busuioacă 品种的干型和半干型葡萄酒，并且由于我们也以同样有价值 and 成功的红葡萄酒品种为傲，因此在该系列中，我们还发现了圆润、优雅、独一无二的赤霞珠。

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

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

干罗勒和粉红葡萄柚的浓郁香气，并带有花香。口感以白色水果为主，并伴有一层精致的玫瑰花瓣味。余味优雅，略带辛辣味。

烹饪协会

可与烤鲑鱼或金枪鱼鞑靼搭配。

葡萄品种: Busuioacă de Bohotin

葡萄酒类型: 半干玫瑰

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地标记“Huși” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 8 ° 摄氏度

酒精 %: 12.5

总酸度 (克/升): 7.2

残糖 (克/升): 十三

挑选钻石：生活的乐趣！



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection Magnum □ Zghihară de Averești □干白葡萄酒，1.5 升 - DOC Huși

Huși葡萄园 | 2023

量程描述

Diamond Selection Magnum (1.5 升) 包含 4 种葡萄酒：产自 Zghihară 的著名白葡萄酒，两种以 Domeniile Averești 的独特方式酿造深受喜爱的 Busuioacă 品种的干型和半干型葡萄酒，并且由于我们也以同样有价值 and 成功的红葡萄酒品种为傲，因此在该系列中，我们还发现了圆润、优雅、独一无二的赤霞珠。

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 zghihăț (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 Zghihară de Huși 酿造，散发出茉莉花和茴香的次要香气，随后是该品种的主要香气：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！



葡萄品种: 赤霞珠
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“Huşi” - 完全成熟时采摘
建议饮用温度: 16°C [冰水器 (20'-30')]
酒精 %: 14.4
总酸度 (克/升): 5.16
残糖 (克/升): 1.6



Diamond Selection Magnum 赤霞珠, 干红葡萄酒, 1.5 升 - DOC Huşi

Huşi 葡萄园 | 2019

量程描述

Diamond Selection Magnum (1.5 升) 包含 4 种葡萄酒: 产自 Zghihară 的著名白葡萄酒, 两种以 Domeniile Averesti 的独特方式酿造深受喜爱的 Busuioacă 品种的干型和半干型葡萄酒, 并且由于我们也以同样有价值 and 成功的红葡萄酒品种为傲, 因此在该系列中, 我们还发现了圆润、优雅、独一无二的赤霞珠。

葡萄采摘

葡萄是从精心挑选的地块中手工采摘的, 该地块的特点是基岩为沙质, 带有石头和石灰石, 朝向东南。

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罐中完成。在罗马尼亚橡木桶中进行陈化至少 6 个月。陈酿期过后, 葡萄酒直接从桶转移到瓶中, 无需任何其他中间过程。

葡萄酒哲学

这是一款圆润、优雅、独一无二的赤霞珠葡萄酒, 散发着黑巧克力和浆果的香气, 令人愉悦。这款葡萄酒香气浓郁, 可以满足挑剔的口味, 每次品尝都是一种享受, 尤其是在 16 摄氏度的温度下, 经过 20-30 分钟的醒酒之后。

品鉴笔记

浓郁的黑醋栗香气, 带有香草和木材的味道。口味以黑巧克力、咖啡、香草为主。余味优雅悠长, 带有香料的味道。

烹饪协会

搭配红肉菜肴或黑巧克力和浆果蛋糕。

挑选钻石: 生活的乐趣!