



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## 钻石精选 □ Busuioacă Blanc de Rose □ 干白葡萄酒， 0.75 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2024

### 量程描述

来自 Averești 酒庄的钻石精选 0.75 升装葡萄酒，精选罗马尼亚葡萄品种，展现 Averești 风土的最佳风采。我们精心挑选并以现代 Averești 风格酿造的 Zghihara □ Busuioaca □ 干型、半甜型和白葡萄酒）以及 Feteasca Neagră □ 旨在与大家分享我们对生活的热爱。

### 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

为了酿造出 Busuioacei 整个酿造过程都在低温下进行。新鲜采摘的葡萄用干冰覆盖以降低温度，然后在低温（0-1 °C）下放置 12 小时。葡萄整粒压榨，压榨时间极短。

### 葡萄酒哲学

阿韦雷什蒂 □ AVEREȘTI □ 是关键所在，它指的并非任何一种 Busuioacă 葡萄酒，而是正宗的布苏约阿卡，几十年来（有人甚至说是几个世纪以来）一直备受专家和爱好者的认可。这里的 Busuioacă 葡萄拥有最佳的土壤和气候条件，使其风味和香气以独特的方式展现出来——常被模仿，却从未被超越。在 Averești 我们首次在罗马尼亚酿造出了完美的白 Busuioacă □

### 品酒笔记

这款酒散发着异域水果（百香果、木瓜、甜瓜）的香气，并巧妙地融入了绿罗勒的芬芳。品尝时，绿罗勒的味道最为突出，酒体紧致，酸度宜人，余味悠长，令人回味无穷。

### 烹饪协会

它散发着异域风情，口感均衡，与鱼类和海鲜菜肴堪称绝配。您可以体验白肉的鲜嫩滋味与这款葡萄酒浓郁香气的完美融合，或者用这款葡萄酒将奶酪拼盘升级为一场精致的美食盛宴。

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“Huși” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 8 ° 摄氏度

酒精 %: 十三

总酸度 (克/升): 7.42

残糖 (克/升): 6.27

挑选钻石：生活的乐趣！