



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



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection □ Busuioacă de Averești □干玫瑰酒, 0.75 升 - DOC Huși

Huși葡萄园 | 2025

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 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

浓郁的干罗勒香气与花香交织融合。口感以白色水果为主, 并带有玫瑰花瓣和粉红葡萄柚的细腻层次。余味优雅, 略带辛香。糖分浓度和高酸度相得益彰, 既保留了葡萄品种特有的香气, 又满足了干型葡萄酒爱好者的需求。

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。

挑选钻石: 生活的乐趣!