



DOMENIILE
AVEREȘTI

钻石精选霞多丽橡木桶干白葡萄酒，0.75升 - DOC Huși

Huși葡萄园 | 2025

量程描述

专注于正宗罗马尼亚葡萄品种的“钻石精选”系列迈入全新篇章。生活之乐的表达方式多种多样，因此该系列现已将目光投向两款国际标杆品种：霞多丽和赤霞珠。这两款葡萄酒在罗马尼亚橡木桶中精心陈酿，完美诠释了“阿维雷什蒂酒庄”[Domenii Averești]的优雅、雄心和精湛工艺——它们个性鲜明、层次丰富、口感精致，专为值得庆祝的时刻而生。

葡萄采摘

霞多丽葡萄于清晨时分，在朝向东南、土壤为黏土石灰岩的地块上，由人工精心采摘。这种土壤有利于葡萄积累细腻的香气，并保持其天然酸度。采摘时，葡萄已达到最佳工艺成熟度，糖分含量约为195克/升，以求在香气清新度、品种复杂性和橡木桶陈酿潜力之间达到和谐平衡。

酿酒

采摘的葡萄被轻柔地放入压榨机，进行短暂的低压压榨，以获得清澈细腻的葡萄汁。葡萄汁在低温下依靠重力沉淀，并在温控不锈钢罐中进行酒精发酵，随后进行苹果酸-乳酸发酵，以平衡酸度并使酒体结构更加和谐。葡萄酒在罗马尼亚橡木桶中陈酿至少6个月，与酒泥接触，并定期进行搅桶，遵循酒泥陈酿法，以发展酒体、复杂性和精致度，凸显香草、奶油和香料的优雅香气，同时保留霞多丽品种特有的清新感和平衡感。陈酿结束后，葡萄酒直接从橡木桶装瓶，不经任何其他中间处理，以保持其纯正的风味和自然表达。

葡萄酒哲学

霞多丽是国际上最具表现力和优雅气质的葡萄品种之一，在阿维雷什蒂酒庄[Domeniile Averești]它得到了最地道的诠释，这得益于波德戈里亚胡什[Podgoria Huși]的风土特色以及在罗马尼亚橡木桶中耐心陈酿。这款霞多丽经过精心酿造和陈酿，逐渐展现出其复杂性，清新爽口的酸度与香草、奶油和精致香料的细腻香气完美融合。这是一款酒体饱满、口感精致的葡萄酒，专为那些欣赏优雅、深邃和纯正风味之间平衡之美的人士而打造。

品酒笔记

金黄色的酒体，泛着明亮的光泽。香气复杂而浓郁，散发着成熟黄色水果、白色花朵以及罗马尼亚橡木、香草和精致香料的微妙气息，这些气息在橡木桶陈酿过程中逐渐形成。口感饱满、柔滑、优雅，酸度平衡得恰到好处，凸显了葡萄的成熟风味。奶油般的质地和黄油般的香气令人愉悦地萦绕于舌尖，带来悠长而精致的余韵，并带有香草和精致糕点的芬芳。

烹饪协会

霞多丽橡木桶葡萄酒与鱼类和海鲜菜肴、清淡酱汁的白肉、奶油意面和成熟奶酪堪称绝配。其丝滑的口感和优雅的香草与奶油香气，使其成为悠闲用餐、享用精致佳肴和进行愉快交谈的理想之选，也是与亲朋好友共度特殊时刻和美好回忆的完美伴侣。

葡萄品种: 霞多丽

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 %: 13.6

总酸度 (克/升): 6.22

残糖 (克/升): 0.5

挑选钻石：生活的乐趣！