



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 %: 14.5
总酸度 (克/升): 4.74
残糖 (克/升): 0.89



钻石精选赤霞珠橡木桶干红葡萄酒, 0.75升 - DOC Huşi

Huşi葡萄酒 | 2019

章程描述

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“阿维雷什酒庄”[Domenii Avereşti]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

赤霞珠葡萄采摘自精心挑选的地块，该地块土壤为沙质，并混有石块和石灰岩，朝向东南，有利于葡萄缓慢均匀地成熟。风土赋予了葡萄酒浓郁的香气、均衡的结构和优雅的单宁，造就了其深邃而富有表现力的个性。

酿造

赤霞珠葡萄去梗后不经压榨，直接放入浸渍器中，在12天内精心监控浸渍和发酵过程，以均衡地萃取该品种特有的色泽、香气和单宁结构。酒精发酵和苹果酸乳酸发酵均在不锈钢罐中进行，以保留果香的浓郁度和葡萄酒的平衡感。葡萄酒在罗马尼亚橡木桶中陈酿至少6个月，期间逐渐获得复杂度、深度以及优雅的香料、香草和优质可可香气。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，以保持其纯正的口感和天然特性。

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，可以满足最挑剔的口味，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

这款赤霞珠葡萄酒酒体饱满，优雅迷人。在阿维雷什酒庄[Domeniile Avereşti]它以精致的风格重新诠释了赤霞珠，既展现了葡萄品种的丰富表现力，又体现了波德戈里亚Huşi[Podgoria Huşi]产区的风土特色。在罗马尼亚橡木桶中陈酿，赋予了它深邃的层次感、结构感和复杂性，最终成就了一款个性鲜明、平衡感极佳的佳酿。浓郁的森林浆果、黑巧克力和精致香料的香气和谐交融，带来如天鹅绒般柔滑持久的口感，专为那些欣赏个性鲜明、优雅深邃的红葡萄酒的人士而打造。适饮温度适宜，并在饮用前略微醒酒，更能充分展现其精致与表现力。

烹饪协会

它与红肉菜肴、野味或成熟奶酪搭配极佳，其浓郁的风味与黑巧克力和浆果甜点相得益彰。

挑选钻石：生活的乐趣！