DOMENIILE AVEREŞTI

DIEM, Fetească Regală 半干白葡萄酒，0.75 升 – DOC-CMD Huși

Huși葡萄园 | 2025

葡萄品种: Fetească Regală

葡萄酒类型: 半干白

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℃

酒精 %: 12

总酸度（克/升）: 7.05

残糖 (克/升): 5.5

量程描述

DIEM系列葡萄酒的设计灵感源自罗马尼亚国宝库中的杰作之一——布涅什蒂Averești的黄金王冠。该系列传承了这片拥有两千多年历史和酿酒传统的土地的精髓，甄选罗马尼亚佳酿，为您带来一份珍贵的当代遗产。

葡萄采摘

葡萄采用人工采摘，含糖量至少为 210 克/升。

酿酒

葡萄去梗后低温浸渍，然后冷压榨。葡萄汁经重力沉淀澄清后，在温控不锈钢罐中进行发酵。通过冷却终止酒精发酵，从而保留了葡萄中的部分天然糖分。年轻的葡萄酒储存在不锈钢罐中，以保持其新鲜度和香气。

葡萄酒哲学

DIEM 以当代的诠释汇集了罗马尼亚葡萄栽培的三个代表性品种——Fetească Fetească Albă Fetească Regală和Fetească Neagră Feteasca Regală因其花果香特征和平衡而脱颖而出。

品酒笔记

这款酒呈浅稻草黄色，泛着淡淡的绿色光泽，散发着野花、葡萄柚和苹果的香气。口感清新平衡，酸度适中，余味圆润宜人。回味悠长清爽，带有淡淡的果香。

烹饪协会

它与酸奶油玉米粥鸡肉、烤梭鲈配蔬菜、咸奶酪派或米饭蔬菜酿辣椒都很搭。

精选罗马尼亚葡萄酒。一份留给今天的珍贵遗产。

ZH © Domeniile Averești SA

DOMENIILE AVEREŞTI

DIEM, Fetească Albă □干白葡萄酒，0.75 升 – DOC-CMD Huși

Huși葡萄园 | 2025

葡萄品种: Fetească Albă

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℃

酒精 %: 12.5

总酸度（克/升）: 6.07

残糖 (克/升): 1.5

量程描述

DIEM系列葡萄酒的设计灵感源自罗马尼亚国宝库中的杰作之一——布涅什蒂Averești的黄金王冠。该系列传承了这片拥有两千多年历史和酿酒传统的土地的精髓，甄选罗马尼亚佳酿，为您带来一份珍贵的当代遗产。

葡萄采摘

葡萄采用人工采摘，含糖量至少为 210 克/升。

酿酒

葡萄去梗后低温浸渍，然后冷压榨。葡萄汁经重力沉降澄清后，在温控不锈钢罐中发酵。年轻的葡萄酒储存在不锈钢罐中，以保持其新鲜度和香气。

葡萄酒哲学

DIEM　以当代的诠释汇集了罗马尼亚葡萄栽培的三个代表性品种——Fetească Fetească Albă □ Fetească Regală和Fetească Neagră □ Feteasca Albă散发着精致、花香和果香的香气。

品酒笔记

这款酒呈浅稻草黄色，散发着金合欢花、桃子和梨子的精致香气。口感清新平衡，酸度与果香完美融合。余味干净持久，带有淡淡的花香和果香。

烹饪协会

它与鱼汤、烤鳟鱼、茄子沙拉或塞满奶酪和香草的西葫芦都很搭。

精选罗马尼亚葡萄酒。一份留给今天的珍贵遗产。

ZH © Domeniile Averești SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM Fetească Neagră Rosé半干桃红葡萄酒，0.75 升 – DOC-CMD Huși

Huși葡萄园 | 2025

葡萄品种: Fetească Neagră

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: 8-10°C

酒精 %: 11.7

总酸度（克/升）: 7.5

残糖 (克/升): 9.2

量程描述

DIEM系列葡萄酒的设计灵感源自罗马尼亚国宝库中的杰作之一——布涅什蒂Averești的黄金王冠。该系列传承了这片拥有两千多年历史和酿酒传统的土地的精髓，甄选罗马尼亚佳酿，为您带来一份珍贵的当代遗产。

葡萄采摘

葡萄采用人工采摘，含糖量至少为 210 克/升。

酿酒

葡萄去梗后，在低温下进行短暂浸渍，以充分萃取颜色和香气，然后冷压榨。葡萄汁经重力沉降澄清后，在温控不锈钢罐中进行发酵。通过冷却终止酒精发酵，从而保留了葡萄中的部分天然糖分。年轻的葡萄酒储存在不锈钢罐中，以保持其新鲜度和果香。

葡萄酒哲学

DIEM 以当代的诠释汇集了罗马尼亚葡萄栽培的三个代表性品种——Fetească Fetească Albă Fetească Regală和Fetească Neagră Fetească Neagră 酿造成桃红葡萄酒，展现出精致而果香的味道。

品酒笔记

这款酒呈明亮的鲑鱼粉色，散发着草莓、覆盆子和红醋栗的香气。口感清新平衡，酸度适中，质地柔顺。余味悠长，带有红色水果的芬芳。

烹饪协会

它与烤鸡配烤蔬菜、肉丸、羊奶酪或风箱奶酪配玉米粥都很搭。

精选罗马尼亚葡萄酒。一份留给今天的珍贵遗产。

ZH © Domeniile Averești SA

DOMENIILE AVEREŞTI

DIEM Fetească Neagră桃红，半干红葡萄酒，0.75升 – DOC-CMD Huși

Huși葡萄园 | 2025

葡萄品种: Fetească Neagră

葡萄酒类型: 半干红葡萄酒

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: 14-16°C

酒精 %: 13.9

总酸度（克/升）: 7.2

残糖 (克/升): 5.2

量程描述

DIEM系列葡萄酒的设计灵感源自罗马尼亚国宝库中的杰作之一——布涅什蒂Averești的黄金王冠。该系列传承了这片拥有两千多年历史和酿酒传统的土地的精髓，甄选罗马尼亚佳酿，为您带来一份珍贵的当代遗产。

葡萄采摘

葡萄采用人工采摘，含糖量至少为 230 克/升。

酿酒

葡萄去梗后，在温控不锈钢罐中进行浸渍和发酵，以萃取颜色、香气和单宁。浸渍后，葡萄被压榨。酒精发酵通过冷却终止，从而保留了葡萄中的部分天然糖分。年轻的葡萄酒储存在不锈钢罐中，以保持其新鲜度和果香。

葡萄酒哲学

DIEM 以当代的诠释汇集了罗马尼亚葡萄栽培的三个代表性品种——Fetească Fetească Albă Fetească Regală和Fetească Neagră Fetească Neagră 采用红色酿造，凸显了该品种的果香和辛辣特征。

品酒笔记

这款酒呈宝石红色，散发着李子干和樱桃的香气，并带有黑胡椒的辛香。口感果香浓郁，平衡和谐，质地柔顺，单宁融合得恰到好处。余味悠长，带有成熟水果和香料的芬芳。

烹饪协会

它与摩尔多瓦烤肉、玉米粥卷、羊肉熏牛肉或烤箱烤猪肉都很搭。

精选罗马尼亚葡萄酒。一份留给今天的珍贵遗产。

ZH © Domeniile Averești SA