



葡萄品种: Busuioacă de Bohotin

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 摄氏度

酒精 %: 12.5

总酸度 (克/升): 7.2

残糖 (克/升): 十三



DOMENIILE
AVEREȘTI

香草 □ Busuioacă de Bohotin □ 半干玫瑰红酒, 0.75 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

香草系列向我们展示了罗马尼亚品种芳香葡萄酒不可否认的价值，并展现了芳香植物的精致香气，并带有独特的新鲜度。该系列的多样性、混合物的独创性、充满活力的香气，所有这些都是根据那些想要发现以现代风格重新诠释的正宗罗马尼亚价值观的人的品味和期望而设计的。从第一次品尝开始，您就会明白为什么该系列产品被称为 Herb □

葡萄采摘

收获的葡萄含糖量至少为 210 克/升。

酿酒

葡萄是手工采摘的，然后去梗而不压碎，并在低温下浸渍。将得到的拉瓦克葡萄汁用重力法澄清 32 小时。发酵在受控温度下的不锈钢罐中进行 20 天。

葡萄酒哲学

在香草系列中，您会发现适合每个人的 Busuioacă □ 独特，芳香且易于享用。

品酒笔记

浓郁的桃红葡萄酒，以罗勒香气为主，并带有麝香味，令人印象深刻。口感清新，带有淡淡的樱桃和甜苹果的味道，最后以玫瑰香味结束细腻的余味。这是一款精致而令人难忘的葡萄酒，具有活泼而细腻的特质。

烹饪协会

适合搭配奶酪、烤鸡或烤鸡菜肴。

HERB □ 风味独特的美味葡萄酒！



葡萄品种: Fetească Neagră和Busuioacă de Bohotin

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“Huși” - 完全成熟时采摘

建议饮用温度: 12-14°C

酒精 %: 14.5

总酸度 (克/升): 4.87

残糖 (克/升): 0.36



DOMENIILE
AVEREȘTI

香草 Herb Fetească Neagră和Busuioacă de Bohotin 干红葡萄酒，0.75 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

香草系列向我们展示了罗马尼亚品种芳香葡萄酒不可否认的价值，并展现了芳香植物的精致香气，并带有独特的新鲜度。该系列的多样性、混合物的独创性、充满活力的香气，所有这些都是根据那些想要发现以现代风格重新诠释的正宗罗马尼亚价值观的人的品味和期望而设计的。从第一次品尝开始，您就会明白为什么该系列产品被称为 Herb。

葡萄采摘

收获的葡萄含糖量至少为195克/升。

酿酒

葡萄是手工采摘的，然后去梗而不压碎，并在低温下浸渍。对于Busuioacă de Bohotin品种，浸渍过程在旋转罐中进行 24 小时。Fetească Neagră葡萄在浸渍机中浸渍 10 天，开始时温度略有下降，结束时温度略有上升。发酵在不锈钢罐中进行。

葡萄酒哲学

Fetească Neagră和Busuioacă de Bohotin形成了一种独特的混合物。这两个品种的结合创造出了芳香浓郁、口感醇厚、愉悦的红葡萄酒，具有质朴的气息。

品酒笔记

红酒带有浓郁的浆果香气，并带有细腻的泥土气息。口感饱满愉悦，带有质朴的味道，从新鲜水果到果酱色调。果味回味，酸味宜人。

烹饪协会

它与小牛肉或乳猪一起食用。

HERB 风味独特的美味葡萄酒！



葡萄品种: 奥托奈麝香葡萄酒和长相思葡萄酒

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 %:

总酸度 (克/升):

残糖 (克/升):



DOMENIILE
AVEREȘTI

香草、麝香奥托奈和长相思干白葡萄酒，0.75 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2023

量纲描述

香草系列向我们展示了罗马尼亚品种芳香葡萄酒不可否认的价值，并展现了芳香植物的精致香气，并带有独特的新鲜度。该系列的多样性、混合物的独创性、充满活力的香气，所有这些都是根据那些想要发现以现代风格重新诠释的正宗罗马尼亚价值观的人的品味和期望而设计的。从第一次品尝开始，您就会明白为什么该系列产品被称为 Herb。

葡萄采摘

收获的葡萄含糖量至少为195克/升。

酿酒

葡萄是手工采摘的，去梗而不压碎，并在低温下浸渍。对于奥托奈麝香葡萄，浸渍过程在罐中持续 12 小时，而长相思葡萄则在压榨机中浸渍 6 小时。产生的葡萄汁通过重力澄清 36 小时。发酵在不锈钢罐中进行。

葡萄酒哲学

通过将长相思的草本香气与奥托奈麝香的麝香香气相结合，我们调配出了这款芳香浓郁、口感丰富的混合酒，非常适合夏日夜晚，以及搭配鱼类和海鲜的晚餐。

品酒笔记

淡黄色的葡萄酒，带有一种特殊的新鲜度，是Averesti微气候所特有的，奥托奈麝香葡萄酒的香气与黑醋栗的香气和谐地交织在一起。口感丰富且略带脆脆，带有中长柑橘味的余味，给味蕾带来温和的清凉感。它是一种均衡而芳香的混合物，其清新的复杂性令人愉悦。

烹饪协会

搭配海鲜和鱼类菜肴、白酱意大利面、意大利烩饭。

HERB 风味独特的美味葡萄酒！



葡萄品种: 罗马尼亚谭和长相思

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: 10-12 摄氏度

酒精 %:

总酸度 (克/升):

残糖 (克/升):



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herb Tam.Romaneasca 和 Sauvignon Blanc 半干白葡萄酒 0.75 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

香草系列向我们展示了罗马尼亚品种芳香葡萄酒不可否认的价值，并展现了芳香植物的精致香气，并带有独特的新鲜度。该系列的多样性、混合物的独创性、充满活力的香气，所有这些都是根据那些想要发现以现代风格重新诠释的正宗罗马尼亚价值观的人的品味和期望而设计的。从第一次品尝开始，您就会明白为什么该系列产品被称为 Herb

葡萄采摘

收获的葡萄含糖量至少为195克/升。

酿酒

葡萄是手工采摘的，去梗而不压碎，并在低温下浸渍。对于Tămăioasă Românească 品种，浸渍时间为 10 小时，对于 Sauvignon Blanc 品种，浸渍时间为 6 小时。葡萄汁在重力作用下经过 36 小时的澄清。发酵在不锈钢罐中进行。

葡萄酒哲学

通过将长相思的草本香气与奥托奈麝香的麝香香气相结合，我们调配出了这款芳香浓郁、口感丰富的混合酒，非常适合夏日夜晚，以及搭配鱼类和海鲜的晚餐。

品酒笔记

稻草黄色的葡萄酒，清新，带有接骨木果的香气和淡淡的花香。口感带有坚果和花蜜的味道，略带甜味，与宜人的酸度完美融合，赋予该款葡萄酒独特的个性。

烹饪协会

搭配白酱或冰糕中的肥鱼（黄油鱼）。

HERB 风味独特的美味葡萄酒！



葡萄品种: Busuioacă de Bohotin

葡萄酒类型: 半甜玫瑰

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 摄氏度

酒精 %: 12.2

总酸度 (克/升): 5.92

残糖 (克/升): 34.5



香草 Busuioacă de Bohotin 半甜玫瑰红酒, 0.75 升 - DOC Huși

Huși 葡萄园 | 2023

量程描述

香草系列向我们展示了罗马尼亚品种芳香葡萄酒不可否认的价值，并展现了芳香植物的精致香气，并带有独特的新鲜度。该系列的多样性、混合物的独创性、充满活力的香气，所有这些都是根据那些想要发现以现代风格重新诠释的正宗罗马尼亚价值观的人的品味和期望而设计的。从第一次品尝开始，您就会明白为什么该系列产品被称为 Herb

葡萄采摘

收获的葡萄含糖量至少为 230 克/升。

酿酒

葡萄是手工采摘的，然后去梗而不压碎，并在低温下浸渍。将得到的拉瓦克葡萄汁用重力法澄清 32 小时。发酵在受控温度下的不锈钢罐中进行 20 天。

葡萄酒哲学

在香草系列中，您会发现适合每个人的 Busuioacă 独特，芳香且易于享用。

品酒笔记

淡粉色葡萄酒，带有罗勒和葡萄柚的香气，并带有玫瑰的味道。酸度与酒体完美融合，带来完美的平衡。余味悠长、细腻、芳香，带有油桃和微量罗勒的味道。

烹饪协会

搭配酸甜的菜肴或甜点。

HERB 风味独特的美味葡萄酒！