



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！