



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Zghihara de Averești 干白葡萄酒，0.187升 - D.O.C.封面

福喜葡萄园 | 2023年



描述 范围

NATIVUS 顾名思义，该系列代表 Averești 风土和符号 100% 自然表达 丰富的库库泰尼文化。

葡萄园 - 葡萄

葡萄于早上精心采摘，含糖量为 195 克/升。

酿酒

葡萄在早上收获并放入压榨机中，进行长时间的低压压榨。葡萄汁的倒出是在寒冷的重力作用下完成的。葡萄汁在不锈钢罐中在受控温度下发酵，获得的新酒将保存在优质酵母沉积物中直到三月，以获得更多的结构和体积。

葡萄酒的哲学

兹吉哈拉是一个非凡的品种，是一个具有强烈个性的野性贵族，扎根于胡斯的土地数千年。结合酿酒师的精湛技艺，诞生了这款前所未有的葡萄酒。

品酒笔记

这是一款带有宜人但低调的青苹果、酸橙和醋栗香气的葡萄酒

烹饪协会

完美的开胃酒，也是鱼类和海鲜菜肴的绝佳伴侣。

藤蔓品种: Zghihara de Husi

酒型: 干白

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地名称“Husi” - 完全成熟时采摘

推荐饮用温度: 8-10°C

酒精 %: 12

总酸度 (克/升): 6.07

残糖 (克/升): 0.3

NATIVUS 风土的表达！



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Rose de Averești 干玫瑰酒 0.187 l - D.O.C.封面

福喜葡萄园 | 2023年



描述 范围

NATIVUS 顾名思义，该系列代表 Averești 风土和符号 100% 自然表达 丰富的库库泰尼文化。

葡萄园 - 葡萄

葡萄于早上精心采摘，含糖量为 195 克/升。

酿酒

葡萄在早上收获并放入压榨机中，进行长时间的低压压榨。葡萄汁的倒出是在寒冷的重力作用下完成的。葡萄汁在不锈钢罐中在受控温度下发酵。

葡萄酒的哲学

近年来，桃红葡萄酒因其口味和适应性而变得非常受欢迎，无论季节和烹饪搭配如何。这款来自梅洛的桃红葡萄酒即使是在炎热的夏日、晚餐时或俱乐部的夜晚品尝，冬天在壁炉前品尝它始终是一个合适的选择。

品酒笔记

淡粉色葡萄酒 Nativ Rosé de Averești 结合了桃红葡萄酒的精致酒体和梅洛的浓郁香气。花香与浆果的细微差别和谐地融合在一起，创造出一款富有表现力、个性令人难忘的桃红葡萄酒。均衡的酸度增强了风味，并带来清新精致的余味。

烹饪协会

适合与家禽搭配蔬菜、海鲜搭配芳香蔬菜、水果甜点。

藤蔓品种: Merlot Roze

酒型: 干玫瑰

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地名称“Husi” - 完全成熟时采摘

推荐饮用温度: 8-10°C

酒精 %: 12

总酸度 (克/升): 6.37

残糖 (克/升): 5.1

NATIVUS 风土的表达！



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Feteasca Neagra de Averești 干红葡萄酒 0.187 l - D.O.C.封面

福喜葡萄园 | 2023年



藤蔓品种: Feteasca Neagra

酒型: 干红

葡萄酒产区: 摩尔达维亚

原产地名称: 受控原产地名称“Husi” - 完全成熟时采摘

推荐饮用温度: 12-14°C

酒精 %: 14.5

总酸度 (克/升): 5.17

残糖 (克/升): 1.4

描述 范围

NATIVUS 顾名思义，该系列代表 Averești 风土和符号 100% 自然表达 丰富的库库泰尼文化。

葡萄园 - 葡萄

当种子成熟时，葡萄的含糖量为 240 克/升，由手工采摘。

酿酒

葡萄在早上采摘并放入压榨机中浸渍。浸渍进行15天并稍微冷却。在浸渍发酵即将结束时，当葡萄酒被转移到发酵罐时，也称为苹果酸乳酸发酵。

葡萄酒的哲学

最著名的罗马尼亚葡萄品种在这款葡萄酒中体现了阿韦雷什蒂风土的典型特征。从葡萄园到瓶子，没有一个细节是偶然的，我们的目标是创造一款令人难忘的葡萄酒，尊重其品种和产地。

品酒笔记

Feteasca Neagră 是一款带有红宝石色反射的深红色葡萄酒，以其复杂的李子 magiun 和樱桃蜜饯的香气而引人注目，并以细腻的烟熏色调为背景。味道呈现出质朴的味道，这是生长在寒冷地区的红葡萄的特征，以红色浆果和黑樱桃为主。气味中带有轻微的黑胡椒味，这是高海拔地区红葡萄酒的典型气味

烹饪协会

适合搭配辣肉 protzapuri zahana 菜肴、排骨。

NATIVUS 风土的表达！