



葡萄品种: Huși Zghihară

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 %: 12

总酸度 (克/升): 6.15

残糖 (克/升): 0.5



Z.INDI Huși Zghihară 用野生酵母酿造, 干白葡萄酒, 0.75 升 - DOC Huși

Huși葡萄酒 | 2023

量程描述

Z.INDI 是狂野的、独特的、真诚的、美丽的、直接的, 或者至少我们是这么认为的。

葡萄采摘

为生产这种类型的葡萄酒而选定的地块拥有钙质骨骼土壤, 朝向东南, 坡度为 2 - 3 度, 对葡萄藤的干预最少。葡萄为手工采摘, 含糖量为 195 克/升。

酿酒

葡萄是在凉爽的早晨收获的, 在露水散去之后, 不要暴露在强烈的阳光下, 以保存天然的微生物群落。它们在 15-16 摄氏度的温度下直接进入加工工序。葡萄汁在不锈钢罐中以 16-18 摄氏度的温度进行发酵。

葡萄酒哲学

Zghihară 是正宗的罗马尼亚品种, 其历史可以追溯到多个世纪以前, 甚至在根瘤蚜虫入侵之前。它的名字反映了与摩尔多瓦地区的联系, 尤其是与 Huși 的联系, 在那里这种品种被描述为令人欢欣鼓舞。它不仅以其真实性征服你, 还以其在罗马尼亚古老品种中的独特性征服你。我们选择通过 Z.INDI 展示该品种的复杂潜力, 强调一种特别利用其“野性”一面的新表达方式。使用当地酵母 (自发微生物群, 该品种生长地区所独有) 酿造的 Z.INDI 是狂野、独特、纯正、美丽和直接的, 或者至少我们是这么认为的。通过尝试来说服自己。

品鉴笔记

颜色呈淡柠檬黄色, 几乎透明。它的气味是花香 (干草、野花), 但最终形成了浓郁、清新的味道, 您可以感受到青苹果、醋栗的果香, 这是该品种的主要香气。余味短暂至中等, 带有柑橘味和略带苦味的口感。

烹饪协会

它是完美的开胃菜, 并且与新罗马尼亚菜肴完美搭配。

Z.INDI 狂野、独特、真诚! 尝试一下, 说服自己!