

Exuberant Blanc

Struguri: Fetească Regală, Sauv. Blanc, Tămâioasă Rom.

An de recoltă: 2017

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demisec - 10,32 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,55 g/l



Particularități de vinificație

Strugurii albi din trei familii nobile – Fetească Regală, Sauvignon Blanc și Tămâioasă Românească – s-au regăsit pentru a crea acest vin demisec fin. Datorită solului și a climei din zona Dealu Mare, Crama Budureasca obține vinuri albe cu arome florale și minerale. Procesul de fermentație se desfășoară la temperaturi de 14-15°C timp de două săptămâni.



Note de degustare

Culoarea și gustul sunt lipsite de stridențe. Nuanța galben pai se armonizează pe deplin cu aroma de lămâie, iar gustul proaspăt și persistent ne amintește de florile și fructele dintr-o vară exotică de demult.



Asocieri cu preparate culinare

Partener de nădejde pentru preparate din pește, pui, legume, fructe de mare sau ciuperci.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

