

Premium Fume

Struguri: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris

An de recoltă: 2017

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 2,97 g/l

Concentrație alcoolică: 13% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 6,89 g/l



Particularități de vinificație

Fiind un cupaj între Chardonnay, Sauvignon Blanc și Pinot Gris, acestui vin i s-a acordat foarte multă atenție în vederea obținerii echilibrului perfect. Numele cupajului este derivat de la aromele sale, similare cu fumul, provenite de la lemnul butoiului de stejar, în care vinul a fost maturat. Fume-ul a devenit unul dintre cele mai apreciate vinuri ale Cramei Budureasca nu doar datorită medaliilor internaționale câștigate, ci și a originalității sale.



Note de degustare

Culoare galben-verzuie, cu aromă exotică de fructul pasiunii și gust tipic cu accente intense de fructe tropicale, care încântă papilele gustative ale celor care îl degustă. Proaspăt și complex, cu arome de papaya, grapefruit și cu ușoare note de mușețel. Pe palatin este delicat, cu aciditate plăcută.



Asocieri cu preparate culinare

Ideal alături de fructe de mare, pui cu sparanghel sau branză de capră și oaie.



Temperatura ideală de servire

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

VIN PREMIAT INTERNAȚIONAL



Recolta 2016

BRONZ - Decanter World Wine Awards 2017



Recolta 2015

AUR - Decanter World Wine Awards 2016



Recolta 2015

ARGINT - Mondial de Bruxelles 2016



Recolta 2015

BRONZ - Int. Wine & Spirit Competition 2016



Recolta 2014

ARGINT - Berliner Wein Trophy 2015

Sunt afișate doar cele mai reprezentative medalii obținute de acest sortiment.

