

Premium Fumé

Struguri: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris

An de recoltă: 2020

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 4,10 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: D.O.C - C.M.D.

Aciditate totală: 6,30 g/l



Particularități de vinificație

Creat din struguri albi culeși din cele mai bune parcele ale viilor Budureasca, acest asamblaj unic îmbină cele trei soiuri într-un uimitor echilibru. Numele vinului amintește de lemnul afumat al baricului de stejar în care o parte din vin a fost lăsată să fermenteze până la atingerea maturității depline. Fumé-ul a devenit rapid nu doar unul dintre cele mai râvnite vinuri ale Cramei Budureasca, ci și unul din vinurile românești cu cele mai multe medalii cucerite de-a lungul anilor la marile competiții internaționale.



Note de degustare

Se revarsă în pahar cu o splendidă culoare galben pai cu reflexii aurii, eliberând treptat note ce amintesc de senzații văratice și flori de migdal, cu arome dominate de fructe tropicale, pere coapte și vanilie de Madagascar. Gustul elegant se remarcă prin tușele de stejar afumat și conduce către un final lung și armonios, cerând parcă o nouă înghițitură.



Asocieri cu preparate culinare

Companionul cel mai potrivit pentru preparate pe bază de carne de pui, paste cu sos alb și fructe de mare.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2019

89 Puncte - Wine
Enthusiast 2021



Recolta 2019

AUR - Sakura Japan
Women Wine Awards
2021



Recolta 2019

AUR - Berliner Wein
Trophy 2020



Recolta 2018

AUR - Asia Wine Trophy
2019



Recolta 2017

BRONZ - International
Wine Challenge 2018

Budureasca

