

# Premium Fume

Struguri: *Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris*

An de recoltă: 2018

Podgoria: *Dealul Mare*

Tip: *Sec - 3,80 g/l*

Concentrație alcoolică: *13,5% vol.*

Treaptă de calitate: *D.O.C - C.M.D.*

Aciditate totală: *7,90 g/l*



## Particularități de vinificație

*Creat din struguri de Chardonnay, Sauvignon Blanc și Pinot Gris, acestui vin i s-a acordat foarte multă atenție în vederea obținerii unui echilibru perfect. Numele este derivat de la aromele sale, similare cu fumul, provenite de la lemnul butoiului de stejar în care vinul a fost maturat. Fume-ul Premium a devenit unul dintre cele mai apreciate vinuri produse de Crama Budureasca datorită multiplelor distincții internaționale câștigate de-a lungul anilor.*



## Note de degustare

*Galben pai, cu nas exotic de fructe tropicale și note de stejar, care încântă papilele gustative ale celor care îl degustă. Gustul este proaspăt și complex, de vanilie și gutuie. Pe palatin se arată delicat, cu aciditate plăcută, iar postgustul se prezintă fin și consistent.*



## Asocieri cu preparate culinare

*Ideal alături de file de cod sau macrou, aripioare de pui cu sosuri picante, creveți la tigaie sau paste carbonara.*



## Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2017

BRONZ - International Wine Challenge 2018



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

