

Premium Tămâioasă Românească

Struguri: Tămâioasă Românească

An de recoltă: 2019

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,98 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: D.O.C - C.M.D.

Aciditate totală: 6,71 g/l



Particularități de vinificație

Premium Tămâioasă Românească este fără îndoială unul dintre cele mai populare și premiate vinuri ale Cramei Budureasca, câștigător a numeroase premii internaționale la concursuri de renume. Pentru acest vin, oenologul a hotărât să vinifice strugurii de Tămâioasă Românească în sec, deoarece este un soi cu specificitate, care deține în mod natural o mare intensitate de arome, ce nu necesită să fie susținute de rest de zahăr.



Note de degustare

În pahar, vinul dezvăluie o culoare galben auriu, cu arome bazate pe flori de soc și note de fructul pasiunii. Un vin corpulent, cu gust plăcut, fructat și floral, completat de aciditatea proaspătă și finalul lung și în același timp bogat în intensitate.



Asocieri cu preparate culinare

Excelent alături de brânzeturi fine, preparate pe bază de carne de pui și gustări inspirate din bucătăria asiatică.



Temperatura ideală de servire

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



Recolta 2019

88 Puncte - Wine
Enthusiast 2021



Recolta 2019

AUR - Berliner Wein
Trophy 2020



Recolta 2019

AUR - Vinarium IWCB
2021



Recolta 2019

AUR - Int. Wine Contest
Bucharest 2020



Recolta 2019

BRONZ - Int. Wine &
Spirit Competition 2021

Budureasca

