

Premium Fume

Struguri: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris

An de recoltă: 2018

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Sec - 3,80 g/l

Concentrație alcoolică: 13,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

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 vin și consistent.



Asocieri cu preparate culinare

Ideal alături de fructe de mare, pui cu sparanghel, paste în sos alb sau branză de capră.



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

