

Avincis Vila Dobru?a 2019

Dr?g??ani - Dr?g??ani - Roemenië



domein

Avincis is het domein van Valeriu en Cristiana Stoica. Ze komen helemaal niet uit de wijnwereld: Valeriu is professor in de rechten en is nog minister van justitie geweest. Cristiana is gespecialiseerd in internationale arbitrage. Samen runnen ze een advocatenpraktijk in Boekarest. De klik kwam er toen Cristiana na de val van het communisme het landgoed van haar grootouders in Dr?g??ani terug kon opeisen. Het huis en de bijhorende wijngaarden waren in erbarmelijke staat, maar ze geloofden in het potentieel van de regio en droomden ervan om het landgoed weer uitstraling te geven. Tussen 2007 en 2011 werden 40 ha wijngaarden opnieuw aangeplant, het huis in neo-romaanse stijl gerenoveerd en werd er een hypermoderne kelder gebouwd. De dagelijkse leiding is in handen van een competent team: landbouwingenieur Gheorghe Lixandru, Frans oenoloog Ghislain Moritz en marketingspecialiste Angela Prado, een Columbiaanse die studeerde in Frankrijk. Samen verwezenlijken ze de renaissance van dit wijndomein, een prachtige aanwinst voor de regio.

<http://www.avincis.ro>

omschrijving

Dit is de frisse, droge instapwijn van Avincis. De feteasc? regal? en de pinot gris geven de volheid en het fruit, terwijl de t?măioas? româneasc? met zijn delicate muskaataroma's voor een geurig karakter zorgt. De zuren zijn rijp en zacht. 'Vila Dobru?a' is de naam van het landhuis op het domein.

wijngaard

De druiven zijn afkomstig van de eigen wijngaarden. De bodem is klei- en kalkhoudend en diep. De jaarlijkse neerslag is 580 mm. Het onkruid wordt ingeploegd, er worden geen herbiciden en geen kunstmest gebruikt.

kelder

De druiven worden manueel geplukt, met een selectie in de wijngaard en bij aankomst in de kelder. Het persen gebeurt pneumatisch, in het geval van de t?măioas? zelfs onder beschermende atmosfeer om de fragiele aroma's te beschermen. De gisting gebeurt in inox bij lage temperatuur. De verdere rijping is eveneens op inox.

druivensoorten

feteasc? regal?
pinot gris = grauburgunder
t?măioas? româneasc?

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, vis, gepocheerd,