



WINES

ANIMALIENS

AnimAliens bietet junge, fruchtige Weine mit frischem und anhaltendem Charakter. Helle Weinedie den lebhaften und großzügigen Charakter der des moldawischen Bodens zum Ausdruck bringen.

Auf dem Etikett eines jeden Weins ist die Zeichnung eines Tieres, das zur lokalen Legende und Geschichte gehört, das in einer zeitgenössischen Tonart neu interpretiert wurde. Die bunten Symbole beschreiben Weinsträuße, die an Muster aus wertvollen traditionellen moldawischen Teppichen erinnern und Hommage an bestimmte Orte, Glaubensrichtungen oder historische Ereignisse.





FETEASCA REGALĂ FETEASCA ALBĂ

Mischung aus: Feteasca Regala 50% Feteasca Alba 50%

Klassifizierung: Trockener Weißwein

Erntejahr: 2021

Alkohol: 13,0 %

Verbrauchstemperatur: +10° ...+12°C

Verkostungsnotizen: Eine raffinierte leichte Mischung, die die eleganten Noten von Feteasca Regalã und Feteasca Alba umfasst. Diese attraktive Mischung wird Ihr Herz mit Noten von Akazienblüten, Stachelbeeren und Pomelo erobern.

Speiseempfehlung: Helles Fleisch, Fisch und leicht scharfe Speisen.



VIORICA FETEASCA ALBĂ

Mischung aus: Viorica 50%, Feteasca Albă 50%

Klassifizierung: Trockener Weißwein

Erntejahr: 2020

Alkohol: 13,0 %

Verbrauchstemperatur: +10° ...+12°C

Verkostungsnotizen: Ein Morgenwein, der Ihren Geschmack für das Leben weckt. Lebendige blumige Aromen von Linden und Scheinorangen. Eine fantastische Mischung aus Viorica und Feteasca Alba, die einen frischen Geschmack von Birne, Limette und Stachelbeeren bietet. Der Nachgeschmack ist lang und fruchtig.

Speiseempfehlung Seefisch, Salate und Käse.





PINOT GRIS SAUVIGNON BLANC

Cuvée aus:

Pinot Gris 50%, Sauvignon Blanc 50%

Klassifizierung:

Trockener Weißwein

Erntejahr:

2020

Alkohol:

13,0 %

Verbrauchstemperatur:

+10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen:

Ein Wein mit einem reichen Bouquet von Feldblumen, verbunden mit einem belebenden Geschmack von Stachelbeeren, grünen Äpfeln und Birnen. Der Nachgeschmack ist angenehm und bietet eine sensorische Kombination zwischen weißen Kirschen und einer leichten Zitrusnote.

Speiseempfehlung:

Weicher oder gereifter Käse.



PINOT NOIR, SAPERAVI, RARA NEAGRĂ- ROSE

Mischung aus: Pinot Noir 60 %, Saperavi 20 %, Rara Neagră 20 %

Einstufung: Trockener Roséwein

Erntejahr: 2021

Alkohol: 12,5 %

Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Ein eleganter Wein, der eine Kombination aus blumigen Noten und Erdbeeraromen mit einer schönen Farbe von antikem Rosa aufweist. Ein reichhaltiger Geschmack mit einer belebenden Säure, die eine leichte Süße hergibt. Der Nachgeschmack bringt Noten von Berberitze und Kornelkirschen.

Speiseempfehlung: Gegrillte Meeresfrüchte, Langusten und Bruschetta mit Pastete.





SAPERAVI

Sorte: Saperavi 100%

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2019

Alkohol: 14,0 %

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Ein zarter Wein mit schöner rubinroter Farbe, der schöne saftige Aromen von Maulbeeren, Brombeeren und Sauerkirschen vorhersagt, schön umrissen von weichen Tanninen.

Speisenpaarungen:

Wild, rotes Fleisch: Gegrillt oder halbroh, gut gewürzt.



PINOT NOIR, SAPERAVI, RARA NEAGRĂ

Mischung aus: Pinot Noir 60 %, Saperavi 20 %, Rara Neagra 20 %

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2019

Alkohol: 14,0 %

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Ein delikater Wein mit weichen Noten von Pflaumen und Brombeeren. Der Nachgeschmack ist gut ausbalanciert und leicht würzig.

Speisenempfehlung: Ente, Rindfleisch, Pilze, gegrillter Thunfisch und Weichkäse.





FETEASCA NEAGRĂ MALBEC

Mischung aus: Feteasca Neagră 50 %, Malbec 50 %

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2019

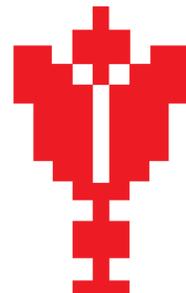
Alkohol: 14,5 %

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen:

Dieser Wein wurde durch die Mischung von Feteasca Neagra und Malbec Trauben, leicht und angenehm geboren. Er wird Sie mit Noten von Krokusblüten und einem reichen Geschmack von schwarzen Johannisbeeren, Maulbeeren und Wildkirschen überzeugen. Der Nachgeschmack ist fruchtig und leicht würzig.

Speiseempfehlung: Ente, Lamm, Kaninchen.



Classic

"Classic" umfasst die ausgewählten Weine von Castel Mimi, die nach der Philosophie "eine Rebe pro Flasche Wein" hergestellt werden, indem die Geräte der letzten Generation mit alten Traditionen kombiniert werden, da die meisten Weine in französischen Eichenfässern ausgebaut werden.

Diese Weine sind unser Aushängeschild, da sie bei einigen der renommiertesten internationalen Wettbewerbe zahlreiche Preise gewonnen haben und von den Verbrauchern weltweit geschätzt werden.



SÂNZIENELE

Mischung aus: Feteasca Albă 50%, Feteasca Regală 25%, Viorica 25%

Klassifizierung: Trockener Weißwein

Erntejahr: 2021

Alkohol: 13,5 %

Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Ein heller Wein mit tiefgründigem Blumenbouquet, das sich in einen erfrischenden Geschmack von grünen Äpfeln, Honig und Ananas übersetzt.

Speiseempfehlung: Fisch oder Meeresfrüchte.



CUCOANELE

Cuvée aus: Grauburgunder 50% Riesling 50%

Klassifizierung: Trockener Weißwein

Erntejahr: 2021

Alkohol: 13,0 %

Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Ein leichter und eleganter Wein, der zu Beginn Zitrusaromen zum Ausdruck bringt. Nach und nach entfalten sich Pfirsichnoten, gefolgt von Zitrusnoten und einer belebenden Säure.

Speiseempfehlung: Gerichte mit weißem Fleisch und Meeresfrüchte.





RARA NEAGRĂ ROSE

Sorte: Rara Neagră 100%

Klassifizierung: Trockener Roséwein

Erntejahr: 2021

Alkohol: 13,0 %

Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Ein schöner und delikater Wein, der aus einer der ältesten moldawischen Rebsorten hergestellt wird. Seine rosa-antik Farbe übersetzt sich in eine schöne Mischung aus Blumen- und Erdbeeraromen. Ein Geschmack voller Noten von roten Waldfrüchten und Granatapfel, mit einer schönen Säure und fruchtigem Abgang.

Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Langusten oder gegrillter Fisch.



UN CHARDONNAY FUDUL

Sorte: Chardonnay 100%

Klassifizierung: Trockener Weißwein

Erntejahr: 2019

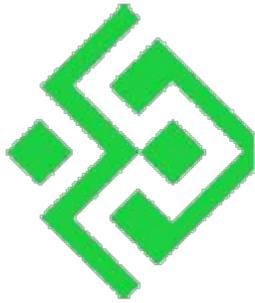
Alkohol: 13,0%

Reifung: mind. 6 Monate in französischen Eichenfässern

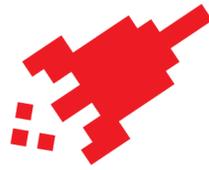
Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Der Wein zeichnet sich durch ein reiches Bouquet von Birnen, Melone, gebackenem Brot und Butter aus. Der Nachgeschmack ist langanhaltend und fruchtig.

Speiseempfehlung: Fisch oder Meeresfrüchte.



ISTERIE



Mischung aus:

Cabernet Sauvignon 70 %, Merlot 5 %, Malbec 5 %, Pinot Noir 5 %, Saperavi 5 %, Feteasca Neagră 5 %, Rara Neagră 5 %

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2018

Alkohol: 14,5 %

Reifung: mind. 6 Monate in französischen Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Ein noch nie da gewesener Verschnitt aus sieben Rebsorten. Er ist eine Hommage an den kreativen Geist des Winzers. Sein wunderschönes Bouquet verführt den Verkoster mit Aromen von reifen Pflaumen, Wildkirschen und Regenbogenrosa. Im Geschmack bietet der Wein Noten von Maulbeeren, Brombeeren und Lakritze. Der Körper ist voll, mit würzigen Tanninen, die durch eine schöne Säure ausgeglichen werden.

Speiseempfehlung: Rindersteak, Schweinerippchen, gereifter Hartkäse



FRAȚI

Mischung aus: Merlot 50 %, Malbec 50 %

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2018

Alkohol: 15,0 %

Reifung: mind. 6 Monate in französischen Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

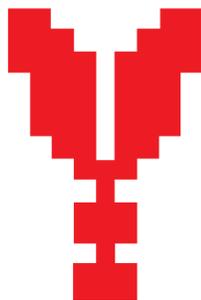
Verkostungsnotizen: Ein runder und zarter Wein mit lebhaften Aromen von getrockneten Pflaumen und Arten. Am Gaumen zeigt er sich saftig mit Aromen von Sauerkirschen und Himbeeren, mit einem Hauch von dunkler Schokolade im Nachgeschmack und angenehmen Tanninen.

Speiseempfehlung: Gerichte mit Enten- oder Putenfleisch, mit gegrilltem Gemüse, gut gewürzt





RARA NEAGRA



Sorte: Rara Neagră 100%

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2018

Alkohol: 14,5 %

Reifung: mind. 6 Monate in französischen Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Ein zarter Wein mit verführerischer rubinroter Farbe. Die Aromen sind hell und bieten Empfindungen von Krokusblüten, Sauerkirschen und geräucherten Pflaumen. Am Gaumen entdecken Sie einen wunderbar fruchtigen Charakter mit weichem Körper, seidigen Tanninen und schöner Mineralität.

Speisenempfehlungen: Schweinesteak, Rinderschnitzel, Lamm BBQ



Limited Edition

„**Limited Edition**“ umfasst die ausgewählten Weine von Castel Mimi, die nach dem Grundsatz "eine Weinrebe pro Philosophie, eine Weinrebe pro Flasche Wein" und durch Geräte der letzten Generation mit alten Traditionen kombiniert, die meisten der Weine wurden nämlich in französischen Eichenfässern ausgebaut. Diese Weine sind unser Aushängeschild, denn sie haben zahlreiche Preise bei einigen der renommiertesten internationalen Wettbewerben gewonnen und werden von den Verbrauchern geschätzt.





VIORICA DE BULBOACA

Sorte: Viorica 100%

Klassifizierung: Demidry Weißwein

Erntejahr: 2021

Alkohol: 13,0 %

Restzuckergehalt: 15 g/l

Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Eine authentische moldauische Sorte. Seine schöne gelbe Heufarbe entfaltet ein unglaublich frisches Aroma von grünen Äpfeln und reifen Aprikosen, während der Nachgeschmack eine angenehme Säure hat.

Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Langusten oder gegrillter Fisch.



ROSE DE BULBOACA

Mischung aus: Pinot Noir 50%, Rara Neagră 50%

Klassifizierung: Trockener Roséwein

Erntejahr: 2021

Alkohol: 12,5 %

Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Ein eleganter Wein mit blumigen Aromen, der einen weichen und delikaten Geschmack von roten Waldfrüchten und frische Zitrusnoten im Nachgeschmack bringt.

Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Langusten oder gegrillter Fisch





ROȘU DE BULBOACA

Ausverkauft

Mischung aus: Cabernet Sauvignon 45 %, Merlot 30 %, Malbec 20 %, Saperavi 5 %

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2018

Alkohol: 15,0 %

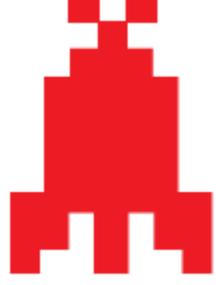
Reifung: mind. 12 Monate in französischen Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Geschmacksnoten:

Eine unvergleichliche Mischung. Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit charmanten violetten Reflektionen. Der Wein hat ein blumiges Bouquet und öffnet sich mit Noten von Pflaumen, gefolgt von Zimt und anderen Gewürzen.

Speiseempfehlung: Gut gewürzte Wildgerichte



SFĂDITELE

Mischung aus: Feteasca Neagră 50%, Rara Neagră 50%

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2018

Alkohol: 15,0 %

Reifung: mind. 12 Monate in französischen Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Sein duftendes Bouquet bietet fruchtige Noten von Kirschen und Krokusblüten. Am Gaumen öffnet sich der Wein mit feinen Nuancen von Himbeeren, Johannisbeeren und würzigen Tanninen. Der Nachgeschmack ist lang und fruchtig.

Speiseempfehlung: Schweinerippchen, Lamm- oder Thunfischsteak.





SAPERAVI



Sorte: Saperavi 100%

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2017

Alkohol: 13,5 %

Reifung: mind. 12 Monate in französischen Eichenfässern

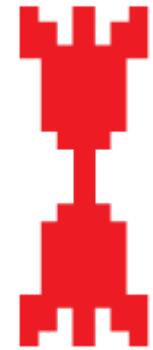
Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Ein schöner rubinroter Wein, der Sie mit seinem würzig-blumigen Bouquet verführen wird. Diese Aromen übersetzen sich in einen reichen Geschmack von Sauerkirschen, Brombeeren und Johannisbeeren mit einer schönen Säure. Seine samtige Struktur liefert einen Nachgeschmack von Rosinen und geräucherten Früchten.

Speiseempfehlung: Wild, scharfes Essen, Rindfleisch und gegrilltes Gemüse. gut gewürzte Wildgerichte



MALBEC



Sorte: Malbec 100%

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2017

Alkohol: 14,0 %

Reifung: mind. 18 Monate in französi: Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Ein intensiver Wein mit leuchtenden violetten Schattierungen, der Sie mit seinem delikaten Bouquet von Himbeeren und Zimt umarmen wird. Am Gaumen zeigt der Wein seinen reichhaltigen, edlen Körper, mit köstlichen Noten von Brombeeren, Johannisbeeren und dunkler Schokolade.

Speiseempfehlung: Gegrilltes rotes Fleisch oder Schweinefleisch.

THE GOVERNOR

“Der Gouvernor” ist eine Serie von Premiumweinen, die das Andenken an den Gründer von Castel Mimi ehrt. Jeder Wein verdankt seine edlen Aromen und seinen raffinierten Geschmack der hervorragenden Ernte des Jahres 2018, das als eines der besten Jahre in der Region gilt. Die Trauben wurden von Hand in den Weinbergen des Dorfes Speia in der Nähe des Flusses Nistru geerntet und ausgewählt. Die Weinberge verfügen über ein einzigartiges Kleinklima und Böden, die aus Tschernozem, Sand und Schotter bestehen. Die Weine wurden in französischen Barriques der Spitzenqualität Radoux Omega in limitierter Auflage ausgebaut. Die Etiketten haben ein exklusives Vintage-Design, das die Papier- und Tintenmerkmale der zaristischen Währung aus der Zeit, als Constantin Mimi lebte, nachahmt.

- Die Weine sind limitiert.
- Die Trauben wurden von Hand ausgewählt.
- Alle Weine wurden in französischen Barriques ausgebaut.
- jede Flasche ist mit einem speziellen Korken verschlossen, der eine optimale Reifung und eine kontinuierliche Entwicklung des Weines gewährleistet.
- Alle Weine haben das Potenzial, mindestens 5-10 Jahre in der Flasche zu reifen, wenn sie unter den richtigen Bedingungen gelagert werden
- Die Etiketten wurden von Hand gezeichnet. Der Entstehungsprozess dauerte etwa 2 Jahre.
- Eine Produktserie für diejenigen, die das Prestige des Weins erkennen und bereit sind, in ihn zu investieren, da der Wert ihrer Investition im Laufe der Zeit nur wachsen wird.





FIRST LADY ROSE

Mischung aus: Chardonnay 50%, Riesling 50%

Einstufung: Trockener Roséwein

Erntejahr: 2020

Alkohol: 13,0 %

Reifung: mind. 12 Monate Radoux Omega in limitierter Auflage in französischen Eichenfässern

Hinweis: Die erste gereifte Rose aus Moldawien

Verbrauchstemperatur: +10°C ...+12°C

Verkostungsnotizen: Ein charismatischer Rosé, hergestellt aus Feteasca Neagră, 12 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift, ohne Röstung. Die rosa Diamantfarbe enthüllt ein aromatisches Bouquet, das von Himbeer- und Erdbeernoten dominiert wird, mit einem feinen Hauch von Vanille. Der Körper ist rund und seidig, voll von Empfindungen roter Beeren in Verbindung mit einer angenehmen Säure. Der Nachgeschmack ist lang und frisch.

Speisenempfehlungen: Gerichte auf der Basis von Lachs, Nudeln mit Gemüse und gereiftem Käse.





THE GOVERNOR'S BLEND

Mischung aus: Cabernet Sauvignon 50 %, Feteasca Neagra 25 %, Saperavi 25 %

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr:

2018

Alkohol: 15,0 %

Reifung: mind. 16 Monate in französischen Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Geschmacksnoten:

Ein schöner Wein mit Noten von Pflaumen und Safran. Am Gaumen ist er komplex und bietet Empfindungen von Maulbeeren und Johannisbeeren. Der Nachgeschmack enthüllt allmählich Noten von Sorten, Kaffee und dunkler Schokolade.

Speiseempfehlung: Gegrilltes rotes Fleisch oder Schweinefleisch.



FETEASCA NEAGRĂ

Sorte: Feteasca Neagră 100%

Klassifizierung: Trockener Rotwein

Erntejahr: 2018

Alkohol: 15,0 %

Reifung:

Mindest. 16 Monate in französischen Eichenfässern

Verbrauchstemperatur: +15°C ...+18°C

Verkostungsnotizen: Ein satter rubinroter Wein mit verführerischen Aromen von Wildkirschen und trockenen Pflaumen. Der Geschmack ist komplex und fruchtig und bietet Empfindungen von Johannisbeere, Brombeere und Tabak. Der Nachgeschmack ist zart und wird unterstrichen von leicht würzigen Tanninen.

Speiseempfehlung: Fleischgerichte mit gegrilltem Gemüse.





**THE GOVERNOR'S BLEND
IN GESCHENKBOX**

Information:

Governor Blend ist erhältlich in Geschenkbox.



THE GOVERNOR'S BLEND

MAGNUM IN GESCHENKBOX

Flaschenvolumen: 1,5 l

Information:

Governor Blend ist in der Magnum-Version erhältlich. Der Kork ist für eine bessere Konservierung mit Was bedeckt.

