



WINNICA TURNAU PERLE 2023

OPIS WINA

Perle z rocznika 2023 to kompozycja białych odmian winogron, dopełniona odrobiną bąbelków. Tym razem Perle ma w sobie trochę zaskakującej tropikalności, choć nie brakuje tu odniesienia do gruszkowego sadu. Eukaliptusowy akcent w zapachu dodaje orzeźwienia aromatom melona i cytrusów. Delikatna struktura oraz musowanie niosą w ustach smak soczystych pomarańczy i wczesnych gruszek. Chrupka kwasowość nie pozwala się tu znudzić i pozostaje na języku wraz z posmakiem marakuji.

AROMATY WINA

cytrusy, eukaliptus, melon, gruszka

SMAK WINA

marakuja, pomarańcza, gruszka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, drób, owoce morza, sushi, sałatki, grill

PARAMETRY WINA

cukier reszkowy: 21,9 g/l

kwasowość: 8,4 g/l

zawartość alkoholu: 9,0%

ODMIANY WINOGRON

chardonnay, seyval blanc, riesling

WINIFIKACJA

Fermentacja w kadzi stalowej. Delikatne dodanie dwutlenku węgla w kadzi ciśnieniowej.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - GOLD

POLSKIE KORKI 2023 - SREBRO

AWC VIENNA 2022 - SILVER

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2021 - TOP GOLD

TERROIR

Winnica Turnau położona jest w Baniewicach, w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Na wyjątkowość tego regionu wpływają masy powietrza znad Atlantyku i Morza Bałtyckiego oraz bliskość Odry. Wszystkie te czynniki kształtują klimat z długim okresem wegetacyjnym, ciepłymi latami i łagodnymi zimami. Takie warunki sprzyjają uprawie wymagających szczepów, umożliwiając osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej kwasowości. Nasz region charakteryzuje się bogatą siecią starorzeczy, łagodnie falującymi wzgórzami morenowymi i bogactwem fauny i flory. Winnica położona jest na morenowym wzniesieniu, na którym dominują gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwarte i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2022/2023 była mroźna z umiarkowaną pokrywą śnieżną. Początek wiosny był mroźny, ale wegetacja rozpoczęła się trochę wcześniej, niż w ostatnich latach. Maj był chłodny, ale suchy., na początku czerwca zaskoczyły przymrozki. Lato 2023 było bardzo deszczowe, szczególnie pod koniec dojrzewania owoców, co zwiększyło presję chorobową i wymusiło dużą selekcję zbiorową. Jesień była umiarkowanie ciepła, z dużymi opadami deszczu od połowy zbiorów. Zbiory rozpoczęły się terminowo, zimą szybko nadeszły minusowe temperatury, co dało nadzieję na szybki zbiór na Wino Lodowe.