



WINNICA TURNAU RIESLING 2022

OPIS WINA

Riesling to szlachetna odmiana winorośli, znana na całym świecie i mająca różne oblicza w zależności od klimatu, w jakim dojrzewa. Rok 2022 w Baniewicach dopieścił winogrona nie tylko letnim słońcem i dojrzałością, ale dzięki chłodniejszym, jesiennym nocom zahartował aromatyczność i mineralność wina, które powstało w tym roczniku. Fermentacja w dużej, drewnianej kadzi pozwoliła na intensywny rozwój, zanim wino trafiło do butelek. Mimo jabłkowej młodości, nie brak mu nut kwiatowych i delikatnego, tropikalnego akcentu. Wyraźną, grejfrutową kwasowość zaokrągla miodowa otoczka, a w ustach pozostaje przyjemny, gruszkowy posmak.

AROMATY WINA

gruszka, miód, kwiaty

SMAK WINA

grejfrut, gruszka, jabłko

DO JAKICH POTRAW PASUJE

drób, owoce morza, miękkie sery, makarony

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 5,8 g/l **kwasowość:** 6,7 g/l **zawartość alkoholu:** 11,5%

ODMIANY WINOGRON

riesling

WINIFIKACJA

Fermentacja i leżakowanie w dużych dębowych beczkach niewypalanych (2400L i 4800L) przez okres 11,5 miesiąca. Czas dojrzewania na osadzie 5 miesięcy.

POŁOŻENIE WINNICY

Gleby utworzone przez morenę czołową w typie: gleby piaszczysto-gliniaste i gliniaste, średniozwięzłe, kamieniste, średnio przepuszczalne. Bardzo korzystne dla odmiany, ich struktura zapewnia dostateczną ilość wody i powietrza oraz szybkość nagrzewania się.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2021/2022 była śnieżna z dużą ilością mroźnych dni. Przedwiośnie nie obfitowało w opady i cała wiosna raczej należała do suchych, ale nie opóźniło to wegetacji. Przymrozki wiosenne nie nastąpiły. Lato było ciepłe, ale i deszczowe. Jesień była sucha, z umiarkowaną temperaturą. Zbiory trwały dość długo, szczególnie dojrzewanie najpóźniejszych odmian.