



WINNICA TURNAU HIBERNAL 2023

OPIS WINA

Hiberna to późno dojrzewająca odmiana białych winogron. Charakteryzuje się bardzo intensywnym zapachem i smakiem już w winnicy. Wino powstające z tego szczepu w Winnicy Turnau jest półwytrawne, bardzo aromatyczne i orzeźwiające. W zapachu przynosi akcenty białej herbaty, ziół i delikatnej mandarynki. Usta z wyższą kwasowością, niosą dużo cytrusowej rzeźkości, połączonej z posmakiem marakui i zielonego jabłka.

AROMATY WINA

biała herbata, mandarynka, zioła

SMAK WINA

cytrusy, zielone jabłko, marakuja

DO JAKICH POTRAW PASUJE

aperitif, ryby, makarony, białe mięso, sałatki

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 17,6 g/l **kwasowość:** 9,2 g/l **zawartość alkoholu:** 9,5%

ODMIANY WINOGRON

hibernal

WINIFIKACJA

Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze około 12 stopni.

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 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.