



WINNICA TURNAU SZLACHETNY ZBIÓR 2023

OPIS WINA

Szlachetny Zbiór powstaje dzięki specyficznym warunkom w winnicy. Późno zebrane grona solarisa, dzięki porannym mgłom i ciepłym jesiennym dniom, pokrywają się szlachetną pleśnią, czyli Botrytis cinerea. Narusza ona skórkę winogron, pozbawiając je części wody. Owoce stają się przez to bardziej skoncentrowane w cukry i kwasy organiczne. Wino fermentuje do niskiego poziomu alkoholu, a większość cukru zostaje w postaci naturalnej słodyczy. Kwasowość balansuje tę słodycz, co sprawia, że Szlachetny Zbiór jest przyjemny w picu i świetnie sprawdza się jako towarzysz jedzenia. Pachnie miodem akacjowym i syropem z brzoskwini, co konsekwentnie wyczuwalne jest w ustach. Dochodzi do tego smak słodkiej gruszki i nutka mandarynki. Kwasowość utrzymuje cukier w ryzach cytrusowym posmakiem i nadaje winu lekkości.

AROMATY WINA

miód akacjowy, owoce tropikalne

SMAK WINA

słodka gruszka, nutka mandarynki, limonka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

sery, pasztety, desery

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 111 g/l **kwasowość:** 9,3 g/l **zawartość alkoholu:** 8,5%

ODMIANY WINOGRON

solaris

WINIFIKACJA

Winogrona w części pokryte botrytisem. Fermentacja w stali nierdzewnej.

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.