



WINNICA TURNAU PERLE 2023

OPIS WINA

Perlé 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 resztkowy: 21,9 g/l **kwaskowość:** 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

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.