



## WINNICA TURNAU CLASSIQUE BRUT

### OPIS WINA

Wino powstało wyjątkową metodą drugiej fermentacji w butelce, która nazywana jest również metodą tradycyjną (méthode traditionnelle). W ten sposób powstają wina musujące w regionie Szampanii. W zapachu zdradza delikatnie maślane nuty. Usta pełne są intensywnego musowania, które uwypukla grejfrutową goryczkę i nadaje chrupkiego jabłkowego finiszu.

### AROMATY WINA

cytrusy, nuty owocowego sadu

### SMAK WINA

dojrzała brzoskwinia

### DO JAKICH POTRAW PASUJE

aperitif, białe mięso, ryby, makarony, gęszina, sałatki, paszety

### PARAMETRY WINA

**cukier resztkowy:** 12,1 g/l      **kwasowość:** 6,6 g/l      **zawartość alkoholu:** 11,0%

### ODMIANY WINOGRON

m.in. 50% riesling, 20% johanniter, 15% seyval blanc

### WINIFIKACJA

Druga fermentacja w butelce. Dojrzewanie 32 miesięcy na osadzie. Dosage na bazie Wina Lodowego.

### NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024- BRONZE

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2023- BRONZE

### 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

Wino z kilku roczników - non vintage (NV).