



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 g/l **kwasowość:** 7 g/l **zawartość alkoholu:** 11,0%

ODMIANY WINOGRON

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

WINIFIKACJA

Druga fermentacja w butelce. Dojrzewanie 28 miesięcy na osadzie. Dosage na bazie Wina Lodowego.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

DECANTER WORLD WINE AWARDS - 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).