



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, gęsina, sałatki, pasztety

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 11 g/l

kwasowość: 6,1 g/l

zawartość alkoholu: 11,0%

ODMIANY WINOGRON

riesling 50%, johanniter 25%, seyval blanc 25%

WINIFIKACJA

Druga fermentacja w butelce. Dojrzewanie 40 miesięcy na osadzie. Dosage na bazie Wina Lodowego.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024- BRONZE

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2023- BRONZE

TERROIR

Winnica Turnau położona jest w Baniewicach, w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Na wyjątkowość tego regionu wpływają masy powietrza znad Atlantyku i Morza Bałtyckiego oraz bliskość Odry. Wszystkie te czynniki kształtują klimat z długim okresem wegetacyjnym, ciepłymi latami i łagodnymi zimami. Takie warunki sprzyjają uprawie wymagających szczepów, umożliwiając osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej kwasowości. Nasz region charakteryzuje się bogatą siecią starorzeczy, łagodnie falującymi wzgórzami morenowymi i bogactwem fauny i flory. Winnica położona jest na morenowym wzniesieniu, na którym dominują gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwarte i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Wino z kilku roczników - non vintage (NV).