



WINNICA TURNAU SEYVAL 2023

OPIS WINA

Seyval 2023 to wino stworzone z jednej z ciekawszych odmian, rosnących w polskich winnicach. Ten szczep świetnie przystosowuje się do warunków pogodowych i rodzi piękne, efektowne owoce. Poprowadzony w odpowiedni sposób seyval daje w Baniewicach wino bardzo eleganckie i filigranowe, z przyjemną harmonią cukru i kwasowości. Aromaty świeżych jabłek, ananasów plotą tu swoją historię z trawą cytrynową i polnymi kwiatami. W ustach prym wiedzie pomarańcza i grejfrut, dodając orzeźwienia do jabłkowego smaku.

AROMATY WINA

jabłka, ananasy, cytrusy

SMAK WINA

pomarańcza, grejpfrut, jabłko

DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, drób, owoce morza, sushi, sałatki, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 5,8 g/l

kwasowość: 8 g/l

zawartość alkoholu: 10,5%

ODMIANY WINOGRON

seyval blanc

WINIFIKACJA

Fermentacja i leżakowanie przez 2 miesiące na osadzie w kadzi stalowej.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

PIWI 24' - srebro
AWC Vienna 23' srebro

PIWI 20' srebro
PIWI 19' złoto
PAR WAI 18' - srebro

SPOT 17' złoto
PAR WAI 16' złoto

AWC Vienna 24' złoto
PIWI 22' złoto

Cool Climate 21' srebro
AWC Vienna 19' srebro
EnoExpo Wina i Cydrys 18' złoto

PAR 17' złoto
PIWI Winepreis 15' duże złoto

PIWI 23' srebro
EnoExpo 22' brąz

SPOT 20' brąz
PIWI Weinpreis 18' złoto
AWC 17' srebro

PIWI Weinpreis 16' złoto

TERROIR

Winnica Turnau położona jest w Baniewicach, w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Na wyjątkowość tego regionu wpływają masy powietrza z 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 zwięzłe i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

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 dojrzwania 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.