

WINNICA TURNAU PERLE 2025

OPIS WINA

Perle 2025 to delikatnie musujące wino z takich odmian jak seyval blanc, rieslig i chardonnay. W zapachu przenosi do sadu owocowego, gdzie dojrzewają soczyste gruszki i słodkie jabłka. W drugim nosie pojawia się akcent pomarańczy. Usta są żywe i pełne tropikalnych nut o smaku nektarynki i marakui. Delikatne bąbelki podkreślają słodycz, a cytrusowa kwasowość przyjemnie orzeźwia.

AROMATY WINA

jabłko, gruszka, pomarańcza

SMAK WINA

mandarynka, marakuja, nektarynka, cytryna

DO JAKICH POTRAW PASUJE

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

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 21,7 g/l **kwasowość:** 9,4 g/l **zawartość alkoholu:** 10,0%

ODMIANY WINOGRON

seyval blanc (60%), riesling (35%), chardonnay (5%)

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

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 zwięzłe i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2024/2025 była ciepła z niewielką pokrywą śnieżną. Wiosna była sucha, brak wody na tym etapie nie był korzystny dla roślin. W kwietniu nastąpiły przymrozki, trwające ponad tydzień, gdy temperatura spadła do -6°C, powodując straty w późniejszych plonach. Maj był chłodny, co nie sprzyjało wegetacji. Kwitnienie rozpoczęło się na początku czerwca. W lipcu temperatury był bardzo wysokie, a do pierwszej połowy sierpnia utrzymywały się duże opady.

Wszelkie prawa zastrzeżone © WINNICA TURNAU. Kopiowanie możliwe tylko za pisemną zgodą.