Karta techniczna wina

Trzebnik Pinot Noir

2024

Wino czerwone wytrawne



Charakter

Bardzo lekka budowa, wyraźne taniny, umiarkowana kwasowość.

W aromacie: wiśnia, żurawina, truskawka, kakao, wanilia, cynamon

Styl Trzebnik | Lekkie | Owocowe

Wino Pinot Noir 2024 Trzebnik to manifest nowego stylu winiarstwa ze Wzgórz Trzebnickich. To niezwykle zwiewne i jasne, czerwone wino, stworzone bez użycia beczki, które miało na celu w pełni oddać czystość owocu. Swoją wielowymiarowość zawdzięcza autorskiej, dwuetapowej maceracji jak i fermentacji. W kieliszku dominują rześkie aromaty wiśni, żurawiny i truskawki, które subtelnie dopełniają nuty kakao, wanilii oraz cynamonu.

Winifikacja

bez beczki

Najpierw pięć dni maceracji na zimno, potem trzy tygodnie fermentacji z maceracją w kadzi. Dojrzewanie w zbiornikach stalowych, bez beczki. Maceracją węglanową objęliśmy 3 % masy gron. Winogrona z parceli 17/2 w Głuchowie Dolnym.

Podawanie

Temperatura	Do potraw
15–17 °C	Pieczona kaczka, drób, dania z grzybami, grillowany łosoś, polędwiczki wieprzowe oraz sery typu brie i camembert

Parametry

Szczep	Rocznik	Kolor
Pinot Noir	2024	czerwone
Wytrawność	**Alkohol**	**Pojemność**
wytrawne	10,5 % obj.	750 ml
Cukier resztkowy	**Kwasowość ogólna**	**pH**
0,9 g/l	4,5 g/l	3,65

Cukier, kwasowość i pH według analizy laboratoryjnej z 4 listopada 2025 r.

Skład i wartość odżywcza

Etykieta elektroniczna (osobny dokument): www.e-qrwine.com/panel/label/index.html?uid=FSytvxfkLEQrMTOBZiRc

Producent

Wyprodukowane i butelkowane w Polsce przez: Daniel Malicki Company, Głuchów Dolny 5A, 55-106 Głuchów Dolny.

Zezwolenie nr B/303/2024, wydane przez Wójta Gminy Zawonia — sprzedaż napojów alkoholowych do spożycia poza miejscem sprzedaży.