



WINNICA TURNAU AMBRE 2023

OPIS WINA

Nietuzinkowe wino z kategorii win pomarańczowych ze względu na kolor, jaki zyskuje w procesie fermentacji. Do dłuższej maceracji na skórkach przeznaczone są winogrona odmiany johanniter, które są pełne agrestowych aromatów i delikatnej goryczki. Po kilku tygodniach fermentacji oddają one kolor i smak do wina, które następnie trafia na dojrzewanie do beczki. Ta z kolei wypukła lekko orzechowe nuty. Wino w ustach jest lekkie, z delikatnie zaznaczoną tanią. Ma smak dojrzałych jabłek z akcentem gryczanego miodu. Nietypowy charakter wina zaskakuje jeszcze bardziej w połączeniu z szarlotką lub brownie z odrobiną musu malinowego.

AROMATY WINA

orzechy włoskie, karmel, jałowiec

SMAK WINA

dojrzałe jabłko, miód

DO JAKICH POTRAW PASUJE

kuchnia japońska, drób, delikatne sery, piernik

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 5,1 g/l **kwasowość:** 6,2 g/l **zawartość alkoholu:** 9,0%

ODMIANY WINOGRON

johanniter

WINIFIKACJA

36 dni maceracji na skórkach. Dojrzewanie 10 miesięcy w nowych i używanych beczkach dębowych typu barrique.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

PIWI 23' srebro PIWI 20' duże złoto Cool Climate 20' złoto AWC 18' złoto AWC 19'srebro PIWI 18' duże złoto EnoExpo Wina i Cydry 18' srebro

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

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 dojrzewania owoców, co zwiększyło presję chorobową i wymusiło dużą selekcję zbiorową.