



WINNICA TURNAU JOHANNITER 2023

OPIS WINA

Johanniter to odmiana rodząca podłużne, duże grona, o muśniętej słońcem skórce, pełnej piegów. Ta zadziorna aparycja łączy się w kieliszku z elegancją i delikatnością. W roczniku 2023 w nosie odnaleźć można jabłka, cytrusy, brzoskwinie i subtelne nuty miodu. W ustach harmonia występuje pod postacią akcentów dojrzałych słodkich jabłek i cytrusowej kwasowości. Żywe, pełne owocu i lekkie półsłodkie wino.

AROMATY WINA

jabłka, cytrusy, brzoskwinie

SMAK WINA

dojrzałe słodkie jabłka, cytrusowa kwasowość

DO JAKICH POTRAW PASUJE

sery, sushi, pasztety, desery

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 32,2 g/l

kwasowość: 7,8 g/l

zawartość alkoholu: 8,5%

ODMIANY WINOGRON

johanniter

WINIFIKACJA

Fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w temperaturze 12 stopni C.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

PIWI 23' złoto

PIWI 21 srebro

SPOT 22' złoto

EnoExpo 22' srebro

PIWI 20' srebro

PIWI 19 - złoto

SPOT 19' wyróżnienie

PIWI Weinpreis 18' złoto

Enoexpo 18' srebro

AWC 18' srebro

PIWI 17' złoto

PAR WAI 17- złoto

AWC Vienna 16' - srebro

PIWI Winepreis 16' srebro

PAR WAI 16' srebro

PIWI weinpreis 15' 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. 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.

