



WINNICA TURNAU JOHANNITER 2023

OPIS WINA

Johanniter to odmiana rodząca podłużne, duże grona, o muśniętej słońcem skórcie, 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.

POŁOŻENIE WINNICY

Gleby utworzone przez morenę czołową w typie: gleby piaszczysto-gliniaste i gliniaste, średniozwięzłe, kamieniste, średnio przepuszczalne. Bardzo korzystne dla odmiany, ich struktura zapewnia dostateczną ilość wody i powietrza oraz szybkość nagrzewania się.

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.