



WINNICA TURNAU AMBRE 2022

OPIS WINA

Ambre 2022 to kolejna edycja nietuzinkowego wina, które powstaje z białych owoców johannitera, macerowanych na skórkach podczas fermentacji. Kolor i taniny przechodzą do niego w sposób naturalny, a charakteru i trwałości nabiera dzięki dojrzewaniu w drewnie. Pachnie suszonymi owocami, herbatą i jarzębiną z akcentami świeżych orzechów włoskich. Przebija się lekko ziołowa nuta, która wyczuwalna jest także w ustach. Smak gorzkiego jabłka, delikatnie ściągające taniny i goryczka skórki cytrynowej tworzą harmonię wraz z wyraźną kwasowością. Mimo niespotykanych smaków i aromatów, wino ma lekką strukturę i dobrze komponuje się z jedzeniem.

AROMATY WINA

orzechy włoskie, herbata, jarzębina

SMAK WINA

gorzkie jabłko, zioła, skórka cytrynowa

DO JAKICH POTRAW PASUJE

kuchnia japońska, drób, delikatne sery, piernik

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 5,1 g/l **kwasowość:** 5,5 g/l **zawartość alkoholu:** 12,5%

ODMIANY WINOGRON

johanniter

WINIFIKACJA

26 dni maceracji na skórkach. Dojrzewanie 11 miesięcy w używanych beczkach akacjowych typu barrique.

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 2021/2022 była śnieżna z dużą ilością mroźnych dni. Przedwiośnie nie obfitowało w opady i cała wiosna raczej należała do suchych, ale nie opóźniło to wegetacji. Przymrozki wiosenne nie nastąpiły. Lato było ciepłe, ale i deszczowe. Jesień była sucha, z umiarkowaną temperaturą. Zbiory trwały dość długo, szczególnie dojrzewanie najpóźniejszych odmian.