



WINNICA TURNAU JOHANNITER 2022

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 2022 w nosie odnaleźć można cytrusy, brzoskwinie i subtelne nutki miodu. W ustach harmonia występuje pod postacią pomarańczowej słodyczy i limonkowej kwasowości. Żywe, pełne owocu i lekkie półsłodkie wino.

AROMATY WINA

cytrusy, brzoskwinie, miód

SMAK WINA

pomarańcz, limonka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

sery, sushi, pasztety, desery

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 40,4 g/l **kwasicowość:** 7,1 g/l **zawartość alkoholu:** 9,5%

ODMIANY WINOGRON

johanniter

WINIFIKACJA

Fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w temperaturze 12-14 stopni C.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - GOLD

POLSKIE KORKI 2022 - ZŁOTO

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2021 - SILVER

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.