

WINNICA TURNAU AMBRE 2025

OPIS WINA

Ambre 2025 to nietuzinkowe wino z kategorii win pomarańczowych ze względu na kolor, jaki zyskuje w procesie fermentacji. Winogrona białej odmiany johanniter zbierane są w późniejszym terminie, po tym jak jesienne słońce delikatnie je przesuszy. Owoce, które utraciły odrobinę wody, są zdecydowanie bardziej skoncentrowane i esencjonalne, a ich skórka staje się nieco ciemniejsza. Zamiast tradycyjnego wyciskania soku, nagniata się owoce, aby zaczęły uwalniać sok i taniny pod własnym ciężarem w kadzi. Tam rozpoczyna się fermentacja wraz z dwumiesięczną maceracją, czyli w kontakcie ze skórkami. Choć nie mają one tak intensywnych barwników, jak czerwone odmiany, to dzięki pektynom powodują, że kolor fermentującego wina ciemnieje w kierunku odcieni pomarańczy. Po fermentacji wino trafia do beczek, gdzie barwa staje się bursztynowo złota i utrwala się. Pobyt w beczce wpływa także na aromaty. Wino pachnie rozkrojoną szarą renetą i skórką cytrusową z nutką marcepanu. W ustach może zaskakiwać smakiem gorzkiej herbaty z cytryną i owocu rokitnika. Nietypowe cechy tego wina kierują je ku wytrawnym lub bardziej kwaskowym daniom, ale połączenie go z marchewkowym ciastem w kwaśnej polewie lub sernikiem baskijskim może okazać się strzałem w dziesiątkę.

AROMATY WINA

jabłko reneta, skórka cytrusowa, marcepan

SMAK WINA

czarna herbata, cytryna, owoc rokitnika

DO JAKICH POTRAW PASUJE

kuchnia japońska, drób, delikatne sery, piernik

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 6,6 g/l **kwasowość:** 5,8 g/l **zawartość alkoholu:** 10,5%

ODMIANY WINOGRON

johanniter

WINIFIKACJA

2 miesiące maceracji na skórkach. Leżakowanie przez 1 miesiąc w akacjowych beczkach 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 zwięzłe i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2024/2025 była ciepła z niewielką pokrywą śnieżną. Wiosna była sucha, brak wody na tym etapie nie był korzystny dla roślin. W kwietniu nastąpiły przymrozki, trwające ponad tydzień, gdy temperatura spadła do -6°C, powodując straty w późniejszych plonach. Maj był chłodny, co nie sprzyjało wegetacji. Kwitnienie rozpoczęło się na początku czerwca. W lipcu temperatury był bardzo wysokie, a do pierwszej połowy sierpnia utrzymywały się duże opady.

Wszelkie prawa zastrzeżone © WINNICA TURNAU. Kopiowanie możliwe tylko za pisemną zgodą.