



## GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

### Organikus Narancsbor 2023

#### TERMŐHELY - TALAJ

##### *Tarcal - Terézia dűlő*

Talaja a lösz és a barna erdőtalaj optimális keveréke, amely riolit alapkőzetten, de perlit kúpon nyugszik. A területen mésznyomok is felbukkannak. A domb felső területeiről a lösz és a barna erdőtalaj lemosódott, a perlit került a felszínre, amely a művelés során folyamatosan aprózódik, mállik. A különböző talajok és kőzetek jelenléte rendkívül gazdag és változatos ásványi anyagokat biztosít a szőlő számára.

#### SZŐLŐÜLTETVÉNY

2005 és 2010 között lett újraterelítve, 2 méteres sortávolsággal és 0,8 méter tőtávolsággal a modern szőlőtermesztés irányelvei szerint. A tőkén 2 rügyes rövidcsapos metszést alkalmazunk. A tőketerhelés 1,5 kg. Az összes szőlőültetvényünk 2009 óta organikus művelés alatt áll.

#### ÉVJÁRAT

2023-ban a hűvös, szeszélyes tavasznak köszönhetően a szőlők az előző évek átlagához képest pár nappal később fakadtak. A virágzást követően egész nyáron hektikus, rendkívül páras időjárás jellemezte a borvidéket, ami kihívás elé állította a növénytermesztőket. A néha szokatlanul hideg hajnali időjárás lassú érést biztosított a szőlők számára. Az ősz során rekordmeleg indián nyár köszöntött be, hónap végi heves esőzésekkel. A páradús, esős időjárásnak hála a botritisz is korán és nagy területen fejlődött, így ebben az évjáratban jelentős mennyiségű édes bort is tudtunk készíteni.

#### SZÜRET

Októberben tökéletesen érett, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, organikus narancsborunk elkészítéséhez.

#### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A fehér borszőlőt vörösboros technológiával, héjon erjesztve készítjük 5 hónapot hordóban érlelve a préselést követően.

Palackozás időpontja: 2024.02.21.

#### FAJTÁK

100% Hárslevelű

#### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Aranyszínű, illatában almás bor. Ízében enyhén vaníliás, sós karakterű, mely krétás, köves jegyekkel egészül ki. Közepesen hosszú lecsengését az almás ízvilág tesz teljessé.

#### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

10 °C

#### ÉTELPÁROSÍTÁS

Grill sülték, köményes vagy currys ízvilágú ételek, kemény sajtok, továbbá citrom vagy lime ízesítésével készült ételek kiváló kísérője lehet.

#### ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 13%

Cukortartalom: 4,4 g/l

Titrálható savtartalom: 4,3 g/l



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK - WINERY

H - 3915 Tarcal, Terézia kert 9.

Tel.: + 36 47 380-173 • Fax: + 36 47 380-149

degenfeld@degenfeld.hu • www.grofdegenfeld.com