



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Verjus 2024

TERMŐHELY - TALAJ

Tarcal - Ugar dűlő

Talaja barna erdőtalaj, melyben mészfoltok találhatóak.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

Legalább 40 éves szőlőültetvény. 1,8 illetve 3,5 méteres sortávolsággal és 1,2 méter tőtávolsággal. A tőkén 2 rügyes rövidcsapos metszést alkalmazunk. A tőketerhelés 1 kg.

ÉVJÁRAT

2024 tavaszán a hirtelen felmelegedésnek köszönhetően a szőlők az előző évek átlagához képest két héttel korábban fakadtak. Július végéig meleg és csapadékos, Észak-Olaszországra jellemző időjárás jellemezte a Tokaji borvidéket, melyet aszály követett az augusztus hónapban.

SZÜRET

Augusztus elején, 2 héttel a tényleges szüret előtt éretlen, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a verjus készítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A szőlőt bogyózás után pneumatikus présben dolgoztuk fel, áztatás nélkül acél tartályba került, az elkövetkező két napban leszűrtük és pasztörözés nélkül töltöttük. Ez a zöld szőlőlé kénmentes technológiával készült.

FAJTÁK

90% Furmint, 10% Hárslevelű

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Kellemes, illatában a zöldalma és éretlen körte aromái dominálnak. Kóstoláskor szintén zöldalmás jegyek fedezhetők fel a nagyon korai szüretre jellemző savérzettel párosulva.

VERJUS FELHASZNÁLÁSI JAVASLATA:

Citrom, lime és ecet helyett is használható, frissítő, ropogós savasságot kölcsönöz mindennek amibe belekerül. Ajánljuk dresszینگekbe, öntetekbe, pácokba és legfőképpen limonádéba, koktélokba, teába. Meghálálja a kísérletezést. Felbontás után hűtőben tárolandó.

ANALITIKA

Alkoholtartalom: 0 %

Cukortartalom: 50,0 g/l

Titrálható savtartalom: 28,3 g/l

