GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Verjus 2026

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1999 és 2010 között lett újratelepítve, 1,8 illetve 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

A 2026-os évjárat szeszélyesen indult. A március végi rövid meleg periódust április elején erős fagyok követték, miközben a tavaszt párás időjárás kísérte. Az év során rendkívül kevés csapadék hullott, így rekordmértékű aszály alakult ki. A száraz körülmények hatására apró fürtök fejlődtek, a bogyókban pedig a szokásosnál is kevesebb lé maradt. Mindez ugyanakkor jó ízekkel párosult, így a nehéz évjárat kis mennyiségű, de koncentrált és karakteres termést adott.

SZÜRET

Július végén 3 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 pasztőrözés nélkül töltöttük, majd minimális hozzáadott kénnel tartósítottuk.

FAJTÁK

100% Furmint

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 dresszingekbe, öntetekbe, pácokba és legfőképpen limonádéba, koktélokba, teába. Meghálálja a kísérletezést.

Felbontás után hűtőben tárolandó.

ANALITIKA

Alkoholtartalom: 0 %

Cukortartalom: 58,0 g/l

Titrálható savtartalom: 29,0 g/l



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK – WINE ESTATE
H - 3915 Tarcal, Terézia kert 9.
Tel.: + 36 47 380-173 • Fax: + 36 47 380-149
degenfeld@degenfeld.hu • www.grofdegenfeld.com