



## GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

### Tokaji 6 puttonyos Aszú 2013

#### TERMŐHELY - TALAJ

##### *Mezőzombor - Galambos dűlő*

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

##### *Tarcal - Terézia dűlő*

Talaja a lösz és a barna erdőtalaj optimális keveréke, amely riolit alapkőzeten, de perlit kúpon nyugszik.

#### 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

2013 egy nehezen induló évjárat volt. Későn tavaszodott, márciusban tartós hóesés, májusban hűvös idő és sok csapadék volt jellemző. Az elhúzódó virágzás során sok apró "madárkás" bogyó született. Június közepétől beköszöntött az igazi nyár, forró száraz napok következtek. A szőlő behozta a tavaszi lemaradását. Szeptember elejére beértek a muskotályfürtök, majd ezt követően a száraz borok alapanyagai is. A kedvező szeptemberi időjárásnak köszönhetően elindult az aszúsodás a fürtökön. Sok és kiváló minőségű aszúszemet sikerült begyűjteni.

#### SZÜRET

Sok és kiváló minőségű aszúszemet sikerült begyűjteni. November 1 és 15 között szüreteltük.

#### FAJTÁK

Furmint 100%

#### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

24 órás áztatás után fajlesztővel tartályban erjesztettük. Egyik felét új, másik felét másod- vagy harmadtöltésű tölgyfa hordóban érleltük 20 hónapon keresztül.

Palackozás időpontja: 2016. április 7.

#### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében halvány szalmasárga. Illatában a kandírozott narancshéj és a birsalma lekvár keveredik, enyhe őszibarackkal vegyülve. Ízben mézes finoman citrusos jelleggel, majd az őszibarack is megjelenik, a végét pedig kis törökméz teszi izgalmassá. Ez a bor már ebben a „fiatal” állapotában is páratlan élményt nyújt, de ízgazdagsága az évek múlásával folyamatosan bővülni fog.

#### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11 °C

#### ÉTELPÁROSÍTÁS

Desszertek és libamáj tökéletes párja lehet, de komplexitása miatt - egy jól kiválasztott mártással - akár nehezebb húsok mellé is megfelelő párosítás lehet.

#### ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 11,1%

Cukortartalom: 197 g/l

Titrlálható savtartalom: 8,1 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