



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Late Harvest „Andante” 2023

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Zomborka dűlő

Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával. Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. A dűlő felső harmadáról a barna erdőtalaj már lekopott és csupán a riolittufa málladék maradt, amely rendkívül gazdag ritka nyomelemekben.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1999 és 2002 között lett újraterelítve, 1,8 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 párás 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 tudunk készíteni.

SZÜRET

Az erősen botrytises fürtöket október végén szüreteltük, melyek a hosszú párás időjárás miatt alapos válogatást igényeltek a szedőktől.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A botrytizálódott fütrészletek enyhe zúzása után, a töppedt szemek kétórás áztatása következett. Ezt követően préseltük, majd néhány hónapon át tölgyfa hordóban érleltük.

Palackozás időpontja: 2024. április 16.

FAJTÁK

100% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Az Andante egy igazi kerek bor, melyet rendkívül jó sav-cukor aránya tesz felejthetlenné. A már-már aszúhoz illő 157 g/l maradékcukor egy élénk savérzettel egészül ki ebben a világos sárgásszínű borban. Illatában az almás-körtés jellegű aromák, ízében a törökmézes ízvilág és az ásványos jelleg vegyül a hordós érlelés jegyeivel, melyeket a hosszú elegáns lecsengés tesz teljessé.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Desszertekhez és aszalt gyümölcsökhöz kiváló választás, de egy omlós kacsamell vagy egy szaftos libamáj kíséreljeként is varázslatos kulináris élményt nyújt.

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 10,5%

Cukortartalom: 157,3 g/l

Titrálható savtartalom: 8 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