



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint Pezsgő Extra Brut 2022

TERMŐHELY – TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

A Mádi-medence déli bejáratánál egy előhegy összefoglaló neve a Galambos, amely számos kisebb dűlőből tevődik össze. Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne lösz foltok. Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával. A domb 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

A viszonylag száraz telet, kevésbé csapadékos tavasz követte. Ezt követően egy rég nem látott száraz nyár köszöntött be, több hóhullámmal. A nyár folyamán az organikus növényvédelem eszközeivel erősítettük a szőlő kondícióját, amely így a mélyre nyúló gyökereinek köszönhetően csak kevesebb jelét mutatta szárazságstressznek. Örömmel tapasztaltuk, hogy a szőlő a nagy szárazság ellenére is megőrizte a savait. Ehhez valószínűleg a vízhiány okozta kisebb fürttömeg is hozzájárult.

SZÜRET

A pezsgő alapanyagát augusztus végén szüreteltük.

FAJTÁK

100% Furmint

KÉSZÍTÉS - ÉRLELÉS

Az alapbort tartályban erjesztettük, majd palackba töltöttük a második erjesztésre. A palackba kerülést követően, degorzsálás előtt 2 évig érleltük a bort, hogy a finom seprőből kinyert értékes anyagokkal gazdagodjon. Degorzsálás időpontja: 2025.05.15.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színe halványsárga. Illatában zöldalmás jegyek mellett a tradicionális pezsgőkészítésre jellemző élesztős aromákat fedezhetünk fel benne. Amikor belekóstolunk, ízében citrusos és zöldalmás jegyek fedezhetők fel.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSEKLET

8 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Aperitifként, vagy előételként felszolgált füstölt pisztráng mellé kiváló választás.

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 12 %

Cukortartalom: 0,7 g/l

Titrálható savtartalom: 8,3 g/l



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK - WINERY

H - 3915 Tarcsl, Terézia kert 9.

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

degenfeld@degenfeld.hu • www.grofdegenfeld.com