



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Muscat Blanc pálinka 2024

PÁLINKÁNK TÖRTÉNETE

A Gróf Degenfeld Szőlőbirtok 2019-ben először készítette el termékcsaládjának legújabb tételét, mellyel egy régi álom vált valóra. A pálinka alapanyagául szolgáló aszúszemek 100%-ban saját tulajdonú, organikusan művelt területekről származnak.

Első kiadású pálinkánk limitált szériában készült, és kizárólag webshopunkban, valamint kastélyszállónk vinotékájában vásárolható meg.

TERMŐHELY - TALAJ

Galambos dűlő

ÉVJÁRAT

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

SZÜRET

Az aszúalapot képező botritiszmentes egészséges szőlőszemeket augusztus utolsó hetében, kézzel szüreteltük.

TECHNOLÓGIA

A sárgamuskotály szőlőt bogyózva dolgoztuk fel áztatás nélkül, majd ezt követően a színelt mustot irányítottan erjesztettük. A pálinka teltségének és krémességének érdekében a seprőt is felhasználásra került.

FAJTÁK

100% Sárgamuskotály

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában a rendkívül forró évjáratnak köszönhetően szőlős, mazsolás illatjegyek fedezhető fel.

A seprőnek köszönhetően krémes, szőlős ízvilágú elegáns pálinka.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Optimális fogyasztási hőmérséklet 18-20°C. Öblös, tulipán formájú, talpas pohárból kortyolgatva javasoljuk fogyasztását.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Kiváló digestív.

ANALITIKA

Alkoholtartalom: 42%



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