



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Late Harvest „Fortissimo” 2025

TERMŐHELY - TALAJ

Tarcal - Terézia dűlő

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

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 2010 között lett újraterelítve, 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

Az előző évekhez képest visszafogottan meleg, enyhén aszályos évjárat Tokajban. A nyár végi tartós hűvös éjszakáknak köszönhetően az átlagnál magasabb savérzet. A heves szeptember elejei esőzések hatására nagy felületen botrytis.

SZÜRET

A botritiszes fürtöket szeptember végén és október elején kézzel szüreteltük.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A mustot tartályban erjesztettük szelektált élesztőkkel 14-16 °C-on. Az érlelést ugyanígy, acél tartályban végeztük.

FAJTÁK

90 % Hárslevelű, 10 % Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében sötét szalmasárga. Illatában a repceméz, aszalt sárgabarack és az érett vilmos körte aromái dominálnak. Kóstolásakor a repceméz körtével egészen ki. A lecsengés során a Zomborka dűlő hűvös, ásványos karakterével találkozhatunk.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11°C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Aperitifnek és gyümölcsös édességek, valamint libamáj mellé kiváló.

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 11 %

Cukortartalom: 94,4 g/l

Titrálható savtartalom: 7,43 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