



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint 2022

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. 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

A viszonylag száraz telet, kevésbé csapadékos tavasz követte. Ezt követően egy rég nem látott száraz nyár köszöntött be, több hóhullással. 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

Szeptember elején tökéletesen érett, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, furmint borunk elkészítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A szőlőt bogyózás után pneumatikus présben préseltük, majd a mustot organikus fajlesztővel, rozsdamentes acél tartályban erjesztettük és a bort tartályban érleltük.

Palackozás időpontja: 2022.10.28.

FAJTÁK

100% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében halvány szalmasárga. Friss, üde illatában érett almás jegyek mellett ásványosság fedezhető fel. Ízvilágára érett körtés jegyek és krémességgel párosuló ásványosság jellemző, melyet határozott savak kísérek.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk halakhoz, tenger gyümölcseihez, könnyű nyári ételekhez.

ANALITIKA

Alkoholtartalom: 13,5 %

Cukortartalom: 6,0 g/l

Titrálható savtartalom: 6,8 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