



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint 2023

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

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 felületen fejlődött, így ebben az évjáratban jelentős mennyiségű édes bort is tudtunk készíteni.

SZÜRET

Szeptember elején gondos válogatással egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, furmint borunk elkészítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A szőlőt egész fürtösen préseltük, majd a mustot organikus fajélesztővel, rozsdamentes acél tartályban erjesztettük és a bort tartályban érleltük.

Palackozás időpontja: 2024.01.24.

FAJTÁK

100% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében halvány szalmasárga. Friss, üde illatában az alma és körte gyümölcsös jegyei ásványossággal egészülnek ki. Ízvilágára ásványos karakter jellemző, déli gyümölcsökkel fűszerezve. A kedves kortynak a ropogós savak adnak egyensúlyt.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

8-10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk halakhoz, tenger gyümölcseihez, könnyű nyári ételekhez.

ANALITIKA

Alkoholtartalom: 12,0 %

Cukortartalom: 6,3 g/l

Titrálható savtartalom: 5,7 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