



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint 2024

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával.

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

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 augusztus hónapban.

SZÜRET

Augusztus végén gondos válogatással egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, furmint borunk elkészítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A szőlőt egész fürtösen préseltük, majd a mustot organikus fájélesztővel, rozsdamentes acél tartályban erjesztettük és a bort tartályban érleltük. Palackozás időpontja: 2025.03.13.

FAJTÁK

100% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében halvány szalmasárga. Friss, üde illatában a zöldalmás jegyek mellett ásványosság fedezhető

fel. Ízvilágát szintén ásványos és zöldalmás karakter jellemzi, déli gyümölcsökkel fűszerezve.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

8-10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk halakhoz, tenger gyümölcseihez, könnyű nyári ételekhez.

ANALITIKA

Alkoholtartalom: 12 %

Cukortartalom: 8,5 g/l

Titrálható savtartalom: 6,6 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