



## GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

### Tokaji Organikus Hárslevelű 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 páras 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 tudunk készíteni.

#### SZÜRET

Szeptember közepén tökéletesen érett, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, organikus Hárslevelű borunk elkészítéséhez.

#### TECHNOLÓGIA

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

#### FAJTÁK

100% Hárslevelű

#### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Kellemes, illatában édes tónusú, melyben trópusi gyümölcsöket felfedezhetünk fel. Kóstoláskor az enyhe bodzavirág mellett mandulás ízvilággal is találkozhatunk. Tartalmas, kerek korty, komplex íz, melyet határozott sav és citrusos lecsengés jellemez.

#### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

10 °C

#### ÉTELPÁROSÍTÁS

Kifinomult ízvilágával, megfelelő párosítás lehet grillezett szárnyas és sertéshúsokkal, valamint balsamecetes, mézes öntettel készült salátákkal.

#### ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 12 %

Cukortartalom: 5,0 g/l

Titrálható savtartalom: 5,1 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