



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Hárslevelű 2025

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

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

SZÜRET

Szeptember elején 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

Halvány szalmasárga színe fényben zöldessárga reflexekkel kiegészülve érett szőlőre utal. Illatában először sárga almára és körtére emlékeztető jegyek jelennek meg, trópusi gyümölcsökkel (banán) kiteljesedve, háttérben ázott kő, kréta. Közepesen hosszú lecsengésében a gyümölcsök mellett hársfavirág és hársmez sejlik fel, gazdag köves ízvilággal. Rétegzett és ásványos.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

10 °C

ÉTELPAROSÍTÁS

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

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 12,5 %

Cukortartalom: 8,0 g/l

Titrálható savtartalom: 6,3 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