



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Muscat Blanc 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 8-10 rügyes szálvesszős metszést alkalmazunk. A tőketerhelés 2 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 savéret. A heves szeptember eleji esőzések hatására nagy felületen botrytis.

SZÜRET

Szeptember elején technológiailag érett szőlőfürtöket szedtünk a félszáraz, organikus Muscat Blanc borunk elkészítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A bogózott-zúzott cefrét egy óra áztatás után pneumatikus tankprésben préseltük, organikus fajlesztővel, rozsdamentes acéltartályban erjesztettük és erjedést követően palackokba töltöttük.

FAJTÁK

100% Muscat Blanc

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében halvány szalmasárga. Illatában bodzavirág fedezhető fel, mely citrusos, mentás jegyekkel egészül ki. Kóstoláskor citrusos ízvilág dominál, ásványos lecsengéssel.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Kiváló aperitif, illetve saláták, zöldfűszeres szárnyasok tökéletes kísérője lehet. Nyári esték nélkülözhetetlen kelléke.

ANALITIKA

Szárazsági fok: félszáraz

Alkoholtartalom: 10,5 %

Cukortartalom: 14,4 g/l

Titrálható savtartalom: 7,9 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