



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint „Zomborka” 2024

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Zomborka dűlő

Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával. Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. A dűlő felső harmadáról a barna erdőtalaj már lekopott és csupán a riolittufa málladék maradt, amely rendkívül gazdag ritka nyomelemekben.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1999 és 2002 között lett újraterelítve, 1,8 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

Az augusztus utolsó napjaiban egészséges szőlőfürtöket szedtünk a dűlős borok készítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A mustot 500 literes tölgyfahordókban erjesztettük 14-16 °C-on. Ugyanezekben a hordókban érleltük 6 hónapon keresztül finomseprőn, időközönként felkeverve.

Palackozás időpontja: 2025.01.30.

FAJTÁK

100% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében halvány szalmasárga. Illatában a hordós érlelésre jellemző jegyek mellett almás aroma érezhető.

Ízében almás és ásványos jegyek dominálnak. Kóstoláskor közepes lecsengéssel találkozhatunk.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Remek választás csirke- és sertéshúsból készült fogások mellé.

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 13 %

Cukortartalom: 7,4 g/l

Titrálható savtartalom: 6,2 g/l



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK - WINERY

H - 3915 Tarcsl, Terézia kert 9.

Tel.: + 36 47 380-173 • Fax: + 36 47 380-149

degenfeld@degenfeld.hu • www.grofdegenfeld.com