



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint „Zomborka” 2018

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

A csapadékos januári és februári hónapot követően gyorsan tavaszodott. A megszokottnál 10-14 nappal korábban indult a vegetáció, mely az egész év során végig kísérte a szőlő növekedését. A forró nyár után korai szüretnek néztünk elébe. 2018 különösen jó évjárat a száraz, aromatikusan pezsgő alapborok számára.

SZÜRET

A szüret meglehetősen előretolódott. A gombás megbetegedések szempontjából a száraz évnél köszönhetően biztonságos év volt 2018. Tökéletesen érett, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz boraink elkészítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A mustot 500 literes új tölgyfahordókban erjesztettük 14-16 °C-on. Ugyanezekben a hordókban érleltük 7 hónapon keresztül finomseprőn, időközönként felkeverve.

Palackozás időpontja: 2019.06.24

FAJTÁK

100% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában a hordós érlelésre jellemző jegyek mellett citrusos aromák érezhetőek, enyhén mézes és vaníliás jegyekkel fűszerezve.

Kóstoláskor elsőként citrusos, limos jegyek fedezhetőek fel, de az újfahordós érlelés által a szegfűszeg, dohány és vanília fűszeres jegyei is gazdagítják a bort.

A finomseprős érlelésnek köszönhető krémes, telt kortyhoz kellemes savérzet társul.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

12-14 °C

ÉTELPAROSÍTÁS

Fűszeres vagy füstölt húskételekhez, illetve tenger gyümölcseihez ajánljuk.

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 13 %

Cukortartalom: 4,8 g/l

Titrálható savtartalom: 7 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