



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Hárslevelű „Terézia” 2018

TERMŐHELY - TALAJ

Tarcal - Terézia dűlő

Talaja a lösz és a barna erdőtalaj optimális keveréke, amely riolit alapkőzetten, de perlit kúpon nyugszik. A területen mésznyomok is felbukkannak. A domb felső területeiről a lösz és a barna erdőtalaj lemosódott, a perlit került a felszínre, amely a művelés során folyamatosan aprózódik, mállik. A különböző talajok és kőzetek jelenléte rendkívül gazdag és változatos ásványi anyagokat biztosít a szőlő számára.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2005 és 2010 között lett újraterelítve, 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

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, aromikus, pezsgő alapborok számára.

SZÜRET

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

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A mustot 500 literes új tölgyfahordóban erjesztettük 16-18°C-on. Ugyanezekben a hordókban érleltük 6 hónapon keresztül finomseprőn.

Palackozás időpontja: 2019.08.05

FAJTÁK

100% Hárslevelű

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Kellemes, elsöre gyümölcsös aromái egyszerre idézik az édes mandarin citrusos és a vanília édeskés illatát, de a háttérben egy csepp virágméz és a hordós jegyek is felfedezhetők. A selymes kortyban az új tölgyfahordós érlelés jegyeit enyhe ásványosság egészíti ki. A közepesen hosszú lecsengésében a narancshéj és a szegfűszeg fűszeres aromái dominálnak.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Szárnyas és sertés sültnek kiváló kísérője lehet.

ANALITIKA

Szárassági fok: száraz

Alkoholtartalom: 13%

Cukortartalom: 5 g/l

Titrálható savtartalom: 5,7 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