



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Szamorodni Selection 2017

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

A Mádi-medence déli bejáratánál egy előhegy összefoglaló neve a Galambos, amely számos kisebb dűlőből tevődik össze. Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne lösz foltok. Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával. A domb felső harmadáról a barna erdőtalaj már lekopott és csupán a riolittufa málladék maradt, amely rendkívül gazdag ritka nyomelemekben.

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 10-12 rügyes szálvesszős metszést alkalmazunk. A tőketerhelés 2 kg. Az összes szőlőültetvényünk 2009 óta organikus művelés alatt áll.

ÉVJÁRAT

A szeptemberi csapadék majdnem tökéletesen illeszkedett a legszebb álmainkhoz. A száraz borok alapanyagát gondos válogatással kellett szednünk, mert már korán megjelent a botrytis a területek többségén. Viszont a szőlő minősége nem hagyott kívánnivalót maga után.

SZÜRET

Október végén szüreteltük az alapanyagot kizárólag kézzel. A szőlőfürtöket ezután ládákban szállítottuk a borászatba.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Tartályban erjedt fajélesztős beoltás után. Erjedést követően 500 literes zempléni tölgyfahordókba fejtettük, amelyekben még 12 hónapig érleltük. Palackozás időpontja: 2019.07.11

FAJTÁK

100% Muscat Blanc

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Ez a páratlan bor csak limitált szériában és igen ritka évjáratokban készül, a Gróf Degenfeld Szőlőbirtok életében pedig most először kapható ez a nem mindennapi borkülönlegesség.

Egyediségét már az illatában rejülő egzotikus, fűszeres aromák is jelzik, emellett érezhető az ananász és egy cseppnyi liliumvirág is.

Ízében felfedezhető az édes muskotályszőlő és az érett sárgadinnye, melyet lecsengésében a törökméz és egy kis szegfűszeges jelleg követ. Igazi csemege különleges alkalmakra.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

9-10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Fogyasztása érlelt sajtokhoz, távol-keleti pikáns ételekhez, aperitifként és önmagában ajánlott.

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 11 %

Cukortartalom: 120,8 g/l

Titrálható savtartalom: 6,26 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