



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Szamorodni Selection 2024

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

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 augusztusi hónapban.

SZÜRET

Október közepén szüreteltük az alapanyagot kizárólag kézzel. A szőlőfürtöket ezután ládákból szállítottuk a borászatba.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Tartályban erjedt fajélesztős beoltás után. Erjedést követően 500 literes zempléni tölgyfahordókba fejtettük, amelyekben még 6 hónapig érleltük.

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 másodszor kapható ez a nem mindennapi borkülönlegesség.

Egyediségét már az illatában rejülő egzotikus, aromák is jelzik. Érezhető az ananász, aszalt sárgabarack és repce méz is.

Ízében felfedezhető a repce méz, melyet lecsengésében sárgabarack jelleg követ. Igazi csemege különleges alkalmakra.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

9-10 °C

ÉTELPAROSÍTÁS

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

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 10,5 %

Cukortartalom: 129,7 g/l

Titrálható savtartalom: 7,12 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