



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji 5 puttonyos Aszú 2017

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával.

Tarcal - Terézia dűlő

Talaja a lösz és a barna erdőtalaj optimális keveréke, amely riolit alapkőzeten, de perlit kúpon nyugszik.

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 2 rügyes rövidcsapos metszést alkalmazunk. A tőketerhelés 1,5 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

A botritiszes aszú szemeket November közepén kézzel szüreteltük.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

24 órás aszúszem maceráció után, lassú préselés következett. Majd fájélesztővel tartályban erjesztettük. Másod- és harmadtöltésű tölgyfa hordóban érleltük 30 hónapon keresztül.

Palackozás időpontja: 2020.06.16.

FAJTÁK

62 % Furmint, 38% Muscat Blanc

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illata az aszalt kajsziarack mellett az akácmézes jegyeket hordozza, hordós fás jegyekkel. Ízében szintén visszatér az aszalt kajsziarack, amelyet szépen kiegyesítenek a fahéj, a szegfűszeg és a vanília aromák. Jó sav-cukor aránynak köszönhetően harmonikus ízvilág jellemzi, közepes lecsengéssel.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Kék sajtokhoz fogyasztva felejthetetlen gasztronómiai élményt nyújt.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11°C

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 11,5 %

Cukortartalom: 140,9 g/l

Titrálható savtartalom: 7,53 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