



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji 6 puttonyos Aszú 2017

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne lösz foltok. 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

Hosszú idő után újra igazi kontinentális januárunk volt. A hőmérő higanyszála sokszor csúszott a mínusz 10 °C alá, viszont a csapadék mennyisége nagyon alacsony volt. A tavaszi hőmérséklet csak lassan, fokozatosan emelkedett és még a május is jóval hűvösebb volt, mint azt az utóbbi pár évben megszoktuk. A szeptemberi csapadék kedvezően alakult. Már korán megjelent a nemes penész a területek többségén. A szőlő minősége nem hagyott kívánnivalót maga után.

SZÜRET

A sok, kiváló minőségű aszúszemet október és november folyamán gyűjtöttük.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az aszúszemeket 18 órán át áztattuk erjedő mustban fajélesztővel. Pneumatikus présben préseltük. Új magyar tölgyfahordóban erjesztettük, majd érleltük 30 hónapon keresztül.

Palackozás időpontja: 2020.07.21.

FAJTÁK

85% Hárslevelű, 15% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában fás fűszeres jegyek, citrusos gyümölcsökkel egészülnek ki. Ízében fellelhetőek a kandírozott, trópusi gyümölcsök, melyet lecsengésében törökméz és édes mandarin jegyek kísérnek. Gazdag ízvilág jellemzi, hosszú érlelési potenciállal.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11 °C

ÉTELPAROSÍTÁS

Desszertek és libamáj tökéletes párja lehet, de komplexitása miatt - egy jól kiválasztott mártással - akár nehezebb húsok mellé is megfelelő párosítás lehet.

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 11 %

Cukortartalom: 206,7 g/l

Titrálható savtartalom: 7,85 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