



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji 6 puttonyos Aszú Selection 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.

FAJTÁK

88% Hárslevelű, 7% Furmint, 4% Kövérszőlő, 1% Sárgamuskotály

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az aszúszemeket egyesével szedtük és a tartálytérben hűtött, 700 literes, úszófedeles tartályokban gyűjtöttük, szüreti ciklusonként

elkülönítve. Majd csigaszivattyúval feltártuk és 24 óráig áztattuk a présben, erjedő alapborral. Préseléskor a présfrakciókat külön választottuk, a legjobb frakciókat 300 literes újfahordókban erjesztettük, majd érleltük 2,5 évig.

A házasítás során borászunk csak a legszebb hordókat válogatta ebbe a tételbe, a komplexitást szem előtt tartva.

Palackozás időpontja: 2020.07.06.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében élénk citromsárga. Illatában aszalt sárgabarack, citrusok és hordós, fűszeres aromák jellemzik. Ízben is visszatérnek az aszalt sárgabarack és a citrus jegyek, mint az édes mandarin, de fellelhető benne a mazsola, a füge és a datolya egzotikus ízvilága is. Rendkívül komplex, krémes, telt korty végtelenül hosszú lecsengéssel. Fialtal kora ellenére is páratlan élményt nyújt a fogyasztása, de izgazdagsága az évek múlásával még inkább kiteljesedik.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Desszertek és libamáj tökéletes párja.

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 10,5 %

Cukortartalom: 255 g/l

Titrálható savtartalom: 8,3 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