



## GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

### Aszútörköly pálinka 2019

#### PÁLINKÁNK TÖRTÉNETE

A Gróf Degenfeld Szőlőbirtok 2019-ben először készítette el termékcsaládjának legújabb tételét, mellyel egy régi álom vált valóra. A pálinka alapanyagául szolgáló aszúszemek 100%-ban saját tulajdonú, organikusan művelt területekről származnak.

Első kiadású pálinkánk limitált szériában készült, és kizárólag webshopunkban, valamint kastélyszállónk vinotékájában vásárolható meg.

#### TERMŐHELY - TALAJ

Galambos dűlő

#### ÉVJÁRAT

Száraz tél után májustól csapadékosra fordult az időjárás. A növényvédelem emiatt nagy kihívásokat állított elénk, azonban a rövid, száraz időszakokban organikus eszközökkel sikerült megvédeni a szőlőt. A csapadékos időjárás végig kísérte a nyarat, ami augusztus végéig kitartott. 2019-es év kiváló száraz alapborokat tartogatott számunka, majd az indián nyár beköszöntével nagyon szép, botritiszes aszúszemeket szüretelhettünk.

#### SZÜRET

Az aszúalapot képező botritiszes szőlőszemeket november folyamán, kézzel szüreteltük.

#### TECHNOLÓGIA

Az alapanyag aszúalaporban áztatott, majd préselt aszútészta. Az aszú törkölyt saját seprőjével öntöttük fel, majd oxigéntől elzártan tároltunk. A modern technológiát alkalmazó pálínkafozdében finomító oszlopos főzővel egylépcsős lepárlást végeztünk, ahol az aszú zamatok, aromák megőrzése volt a cél. A desztillációt követően a főzőmester gondoskodott az elő- és utópárlat szakszerű leválasztásáról.

#### FAJTÁK

Furmint, Kövérszőlő

#### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában a kipréselt aszúszemeket idézi, miközben a mazsola és pörkölt dió illata is felsejlik. Kóstolás közben, a háttérben, jelen van a botritiszes jelleg, ugyanakkor az illatában is érződő pörkölt diós jegyek mellett a darált mákra hajazó ízvilág is felfedezhető. Komplex illat- és ízvilág jellemzi, ami harmonikusan illeszkedik a nem tolaakodó alkoholfokhoz. Elegáns és krémes. Hosszú lecsengésű, az egész szájat betöltő pálínka.

#### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Optimális fogyasztási hőmérséklet 18-20°C. Öblös, tulipán formájú, talpas pohárból kortyolgatva javasoljuk fogyasztását.

#### ÉTELPAROSÍTÁS

Kiváló digestív.

#### ANALITIKA

Alkoholtartalom: 42%



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