



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint Pezsgő Extra Brut 2019

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 2002 között lett újraterelítve, 1,8 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

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 végigkísérte 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

A pezsgő alapanyagát szeptember első napjaiban szüreteltük. A szőlő minősége nem hagyott kívánnivalót maga után. Magas sav- és alacsony cukortartalommal tökéletes alapanyagot biztosított az évjárat a száraz furmint pezsgő készítéséhez.

FAJTÁK

100% Furmint

BORKÉSZÍTÉS - ÉRLELÉS

Az alapbort tartályban erjesztettük, majd palackba töltöttük a második erjesztésre. A palackba kerülést követően, degorzálás előtt 26 hónapig érleltük a bort, hogy a finom seprőből kinyert értékes anyagokkal gazdagodjon. Degorzálás időpontja: 2022.02.07.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színe halvány citromsárga. Illatában visszafogott, enyhe tokaji ásványosság jellemzi. A citrusos jegyek mellett a tradicionális pezsgőkészítésre jellemző kenyeres és élesztős aromákat fedezhetünk fel benne. Amikor belekóstolunk, ízében szintén az élesztős, illetve kenyérhéjas jegyek térnek vissza, majd lecsengésében zöldalma üdítő jelenlétét érezhetjük.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSEKLET

8 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Aperitifként, vagy előételként felszolgált füstölt pisztráng mellé kiváló választás.

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 12 %

Cukortartalom: 3,8 g/l

Titrálható savtartalom: 8 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