



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Hárslevelű „Terézia” 2023

TERMŐHELY - TALAJ

Tarcal - Terézia dűlő

Talaja a lösz és a barna erdőtalaj optimális keveréke, amely riolit alapkőzetten, de perlit kúpon nyugszik. A területen mésznyomok is felbukkannak. A domb felső területeiről a lösz és a barna erdőtalaj lemosódott, a perlit került a felszínre, amely a művelés során folyamatosan aprózódik, mállik. A különböző talajok és kőzetek jelenléte rendkívül gazdag és változatos ásványi anyagokat biztosít a szőlő számára.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2005 és 2010 között lett újraterelítve, 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

2023-ban a hűvös, szeszélyes tavasznak köszönhetően a szőlők az előző évek átlagához képest pár nappal később fakadtak. A virágzást követően egész nyáron hektikus, rendkívül páras időjárás jellemezte a borvidéket, ami kihívás elé állította a növénytermesztőket. A néha szokatlanul hideg hajnali időjárás lassú érést biztosított a szőlők számára. Az ősz során rekordmeleg indián nyár köszöntött be, hónap végi heves esőzésekkel. A páradús, esős időjárásnak hála a botritisz is korán és nagy felületen fejlődött, így ebben az évjáratban jelentős mennyiségű édes bort is tudtunk készíteni.

SZÜRET

Októberben tökéletesen érett, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, organikus Hárslevelű borunk elkészítéséhez.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A mustot 500 literes tölgyfahordóban erjesztettük 16-18°C-on. Ugyanezekben a hordókban érleltük 5 hónapon keresztül finomseprőn.

Palackozás időpontja: 2024.04.16.

FAJTÁK

100% Hárslevelű

KÓSTOLÁSI JEGYZET

A hárslevelű mézes visszafogott illata mellett, az alma és a körte dominálnak. A krémes kortyban a tölgyfahordós érlelés jegyeit enyhe ásványosság egészíti ki. A közepesen hosszú lecsengésében trópusi gyümölcsös ízvilág fedezhető fel.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Szárnyas és sertés sülteknél kiváló kísérője lehet.

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 13 %

Cukortartalom: 6,6 g/l

Titrálható savtartalom: 5.1 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