



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Late Harvest „Fortissimo” 2024

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. 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

2024 tavaszán a hirtelen felmelegedésnek köszönhetően a szőlők az előző évek átlagához képest két héttel korábban fakadtak. Július végéig meleg és csapadékos, mediterrán időjárás jellemezte a Tokaji borvidéket, melyet aszály követett az augusztusi hónapban.

SZÜRET

A botritiszes fürtöket szeptember közepén kézzel szüreteltük.

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A mustot tartályban erjesztettük szelektált élesztőkkel 14-16 °C-on. Az érlelést ugyanígy, acél tartályban végeztük.

FAJTÁK

65 % Hárslevelű, 35 % Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében szalmasárga. Illatában könnyed, török mézes és virágos aromák dominálnak. Kóstolásakor ásványos, savas lecsengéssel találkozhatunk.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11°C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Aperitifnek és gyümölcsös édességek, valamint libamáj mellé kiváló.

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 11 %

Cukortartalom: 75,2 g/l

Titrálható savtartalom: 5,66 g/l



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK – WINE ESTATE

H - 3915 Tarcal, Terézia kert 9

Tel.: + 36 47 380-173 • Fax: + 36 47 380-149

degenfeld@degenfeld.hu • www.grofdegenfeld.com