



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Must 2024

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Galambos dűlő

Talaja jellemzően barna erdőtalaj, azonban előfordulnak benne löszfoltok. Az alapkőzet riolit, amely szinte teljesen fedett riolit tufával.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1999 és 2010 között lett újraterelítve, 1,8 illetve 2 méteres sortávolsággal és 0,8 méter tőtávolsággal a modern szőlőtermesztés irányelvei szerint. A tőkén 10-12 rügyes szálvesszős metszést alkalmazunk. A tőketerhelés 2 kg.

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 augusztus hónapban.

SZÜRET

Augusztus közepén egészséges szőlőfürtöket szedtünk a must készítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A szőlőt bogyózás után pneumatikus présben dolgoztuk fel, áztatás nélkül acél tartályba került, az elkövetkező két napban leszűrtük és pasztörözés nélkül töltöttük.

FAJTÁK

100% Sárgamuskotály

FELHASZNÁLÁSI JAVASLATA:

Koktélok, limonádék, mustfröccs kiváló alapanyaga, de önmagában is kellemes üdítőital. Felbontás után hűtőben tárolandó.

ANALITIKA

Alkoholtartalom: 0 %

Cukortartalom: 184 g/l

Titrálható savtartalom: 9,5 g/l



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK – WINE ESTATE

H - 3915 Tarcsl, Terézia kert 9.

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

degenfeld@degenfeld.hu • www.grofdegenfeld.com