



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Szamorodni 2020

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 újratervezve, 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

A csapadékos januári és februári hónapot követően gyorsan tavaszodott. A megszokottnál 10-14 nappal korábban indult a vegetáció, mely az egész év során végig kísérte a szőlő növekedését. A forró nyár után korai szüretnek néztünk elébe.

SZÜRET

Novemberben szüreteltük az alapanyagot kizárólag kézzel. A szőlőfürtöket ezután ládákban szállítottuk a borászatba.

FAJTÁK

90% Furmint, 7% Zéta, 3% Kövérszőlő

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Egészfürtös préselést követően tartályban erjedt fajélesztős beoltás után, majd 500 literes zempléni tölgyfahordókba fejtettük, amelyekben még 12 hónapig érleltük.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színe szalmasárga. Illata komplex, melyben a körte és a sárgabarack élénk jegyei mellett enyhe fűszeresség figyelhető meg.

Ízben érett sárgabarack és körte dominálnak, melyet akácméz és érett gyümölcsös jegyek egészítenek ki. A hosszú tölgyfahordós érlelés jellegzetes jegyeit szépen közvetíti a bor. Jó érlelési potenciállal rendelkező desszertbort, hosszú, krémes lecsengéssel és harmonikus sav-cukor egyensúllyal.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

9-10 °C

ÉTELPAROSÍTÁS

Fogyasztása érlelt sajtokhoz, távol-keleti pikáns ételekhez, aperitifként és önmagában ajánlott.

ANALITIKA

Szárazsági fok: édes

Alkoholtartalom: 11 %

Cukortartalom: 127,7 g/l

Titrálható savtartalom: 7,79 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