



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

Tokaji Organikus Furmint „Zomborka” 2022

TERMŐHELY - TALAJ

Mezőzombor - Zomborka dűlő

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

A viszonylag száraz telet, kevésbé csapadékos tavasz követte. Ezt követően egy rég nem látott száraz nyár köszöntött be, több hóhullámmal. A nyár folyamán az organikus növényvédelem eszközeivel erősítettük a szőlő kondícióját, amely így a mélyre nyúló gyökereinek köszönhetően csak kevesebb jelét mutatta szárazságstressznek. Örömmel tapasztaltuk, hogy a szőlő a nagy szárazság ellenére is megőrizte a savait. Ehhez valószínűleg a vízhiány okozta kisebb fürttömeg is hozzájárult.

SZÜRET

Szeptember elején tökéletesen érett, egészséges szőlőfürtöket szedtünk a száraz, organikus Furmint borunk elkészítéséhez.

TECHNOLÓGIA

A mustot 500 literes tölgyfahordókban erjesztettük 14-16 °C-on. Ugyanezekben a hordókban érleltük 4 hónapon keresztül finomseprőn, időközönként felkeverve.

Palackozás időpontja: 2023.01.30.

FAJTÁK

100% Furmint

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színében halvány szalmasárga. Illatában a hordós érlelésre jellemző jegyek mellett, visszafogott sós, zöldalmás jegyek érezhetőek. Kóstoláskor elsőként sós és sárgalmás jegyek fedezhetőek fel. Határozott savas lecsengésében pedig a hordós érlelés jegyei dominálnak.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

11 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Fűszeres vagy füstölt húskételekhez, illetve tenger gyümölcseihez ajánljuk.

ANALITIKA

Szárazsági fok: száraz

Alkoholtartalom: 13,5 %

Cukortartalom: 6,8 g/l

Titrálható savtartalom: 8,6 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