



# DEMETER ZOLTÁN

T O K A J

## TOKAJ 2022

### Tokaji Furmint

A szőlőt kizárólag a rátkai Hold-völgy és bodrogkeresztúri Lapis dűlők idős Furmint tőkéről szüreteltük 2022. szeptember 5-én.

A bort tartályban erjesztettük szárazra és 2023. március 29-én palackoztuk.

#### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Halvány citrom színű, fiatalos megjelenésű bor. Illatban üde, friss, akár a tavaszi szellő: lime, zöldalma, vadkörte és más almatermésűek vidám, primér jegyei egy csipet zöldfűszerrel. Modern sílusú száraz tokaji, melynek főként tisztasága adja eleganciáját. Ízben is frissít, a gyümölcsökről szól! Egy az egyben beváltja az illat ígéreteit: közepesen hosszú, sima, szelíd savak a meleg évből, jól eső körtés, zöldalmás zamatok. Kerek egész, közérthető stílusban, kiváló arányokkal, és frissítően tiszta, száraz lecsengéssel, amely után egyből meg is születik a következő korty óhaja.

Üde, frissítő, csábító.

Alkohol: 13,5 v/v%

Cukor: 6,0 g/l

Sav: 6,3 g/l

Szüret időpontja: 2022. 09. 05.

Készült: 2.997 palack

Talaj: vulkanikus



...” Ha a bolhapiacon a kezembe veszek egy lámpát, eltöprengek, hogy az a mester miért 200 évre csinálta meg a foglalatát, noha neki csak harminc volt hátra? És ma miért nem ezzel az attitűddel működik a világ? Nem tudom elképzelni, hogy új építésű és újonnan gyártott dolgok között éljem meg az életem. Azért vannak körülöttem régi dolgok, hogy megtöltsenek a magukkal hozott szellemiséggel. Hogy azoknak a mozdulatoknak, amelyeket teszek – legyenek bár olyan múlandóak, mint ahogy a zene megszólal, egy tánclépést teszünk vagy egy korty bort kóstolunk –, olyan hatásuk legyen, amilyenre csak régmúlt emberek régen összerakott művei képesek, s melyek igazolják ittlétünk fontosságát. ”...