



DEMETER ZOLTÁN

T O K A J

HÁRS 2020

Tokaji Pezsgő brut

Méthode Traditionnelle

A szőlőt kizárólag a Szerelmi dűlő öreg Hárslevelű tőkéről szüreteltük 2020. szeptember 25-én.

Az alapbort tartályban, irányított módon erjesztettük.

A második, palackos erjesztésre 2021. január 17-én palackoztuk.

Késői Degorzálás / Degorgement Tardif

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Friss, finoman virágos, citrusos aromatika. Ízben visszafogott, ropogós savú pezsgő, melyet finom perlázs jellemez. Apró buborékok, üde és fiatal tétel, könnyed, viszonylag egyszerű pezsgő. Frissítő ízében sok citrusos jegy, de neutrális elegancia jellemzi. Alacsony dosage, magas savéret, szárító lecsengés. Igazi aperitif pezsgő.

Frissítő, csontszáraz, aperitif.

Alkohol: 13 v/v%

Cukor: 2,5 g/l

Sav: 6,4 g/l

Szüret időpontja: 2020. 09. 25.

Készült: 3.220 palack

Talaj: lösz



...” 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. ”...

Demeter Zoltán