



# DEMETER ZOLTÁN

TOKAJ

## TOKAJ R.D.2017

### Tokaji Pezsgő extra brut

### Méthode Traditionnelle

A szőlőt kizárólag az Új-hegy dűlő idős Furmint tőkéről szüreteltük 2017. szeptember 7-én.

Az alapbort tartályban, irányított módon erjesztettük.

A második, palackos erjesztésre 2018. március 29-én palackoztuk.

Késői Degorzálás / Recement Degorging

#### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Szép halvány szalmasárga szín, melyben elegáns buborékok áramlanak kitartóan felfelé. Illatban izgalmas rétegzettség: a fajtából finoman körtés, birses és egyszerre tűzköves termőhelyi buké, izgalmas érés jegyeivel. Ízben egészen apró, integrált buborékok, szinte krémesen oszlanak el a nyelven. Élénk sav, energikus és szárító korty, szinte csendes boros textúra és mélység. A korty vége csontszáraz, komoly, kifejező tokaji terroir-karakterrel és gyönyörű palackéréssel.

Köves, szikár, kifinomult érettség.

Alkohol: 12,5 v/v%

Cukor: 3,5 g/l

Sav: 7,8 g/l

Szüret időpontja: 2017. 09. 07.

Készült: 1.404 palack

Talaj: vulkanikus

...” Ha a bolhapiacra a kezembe veszek egy lámpát, eltöprengök, 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. ”...

