



# DEMETER ZOLTÁN

T O K A J

## ROZÉ 2020

### Rozé Pezsgő brut

### Méthode Traditionnelle

A szőlőt kizárólag a Kakas dűlő idős tőkéről szüreteltük 2020. szeptember 22-én.

A pezsgő 90% Furmint és 10% Cabernet Franc házasításával készült.

Az alapbort tartályban, irányított módon erjesztettük.

A második, palackos erjesztésre 2021. február 1-én palackoztuk.

Késői Degorzálás / Degorgement Tardif

#### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Egész halvány hagymahéj szín. Roppant kedves aromáiban friss piros bogyós gyümölcsök, üde primer jegyek, kedves, vidám és játékos hangulat érezhető. Ízében intenzív buborékok, de kellő finomsággal. Száraz korty, tele gurulós piros ribizlivel, málnával, fiatalos, üdítő, friss ízekkel. Igazán jóleső pezsgő, melyet nem kell magyarázni, csak élvezni kell, nagy társasággal.

Frissítő, vidám, üde.

Alkohol: 12,5 v/v%

Cukor: 2,5 g/l

Sav: 6,6 g/l

Szüret időpontja: 2020. 09. 22.

Készült: 4.704 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. ”...