



DEMETER ZOLTÁN

T O K A J

ANETT 2019

Tokaji Szamorodni

A szőlőt a Lapis, Szerelmi és Ősz-hegy dűlőkről szüreteltük 2019. október 29-én.

A bor összetétele 50% Sárga Muskotály, 25% Furmint és 25% Kövérszőlő.

Kizárólag a legalább 70%-ban aszúsodott fürtöket válogattuk.

2020. augusztus 16-án palackoztuk.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Friss virágos, kifejezetten muskotályos, parfümös kedvességgel indul illata. Tiszta, primer, szőlővirágos, barackos aromatika. Ízben magas cukor, mézes, intenzív édesség érződik. Kissé a cukor irányába tolódik el, hömpölygő, krémes idomokkal, vaníliás korttyal, csodás és tiszta hosszúsággal: igazi desszertboros karakter, de a legjavából.

Mézes, vaníliás, hosszú.

Alkohol: 10 v/v%

Természetes maradékcukor: 212 g/l

Sav: 7 g/l

Szüret időpontja: 2019. 10. 29.

Készült: 2.088 palack

Talaj: vulkanikus, 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. ”...