



DEMETER ZOLTÁN

T O K A J

ESZTER 2021

Tokaji Szamorodni

Termőhelyek a mádi Veres, a rátkai Holdvölgy és a bodrogkeresztúri Lapis dűlők.

Az idős Furmint és Hárslevelű szőlők szüretét 2021. október 31-én kezdtük el, így a mustfok már 306 g/l-t ért el. Az erjesztést és érlelést követően 2022. augusztus 25-én került palackba a bor.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Elképesztően fiatal szalmaszín és illat. Kirobbanóan friss, fejlődő aromák, főként körtével, birsszel, almatermésűekkel, szőlővirággal. Ízében is friss zöldalma, körte, mézédés déli gyümölcsök és éteri tisztaság. Az évjárat finom savai lendületet adnak a magas cukortartalmú bornak és édessége ellenére is vitális bor, mely szép jövő előtt áll potenciál terén is.

Körtés, déli gyümölcsös, mézédés.

Alkohol: 10 v/v%

Természetes maradék cukor: 133 g/l

Sav: 6,8 g/l

Szüret időpontja: 2021. 10. 31.

Készült: 2.233 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. ”...

Demeter Zoltán