



# DEMETER ZOLTÁN

T O K A J

## Tokaji Aszú 2018

A Furmint és Sárga Muskotály szőlőt a Veres és Kakas dűlőkből szüreteltük.

2020. december 5-én palackozva.

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Elsőre meglepően gombás illat, aztán érett fehér és sárga húsú őszibarack, friss körte, primer illatjegyek jelennek meg benne. Érezhetően nagyon friss és fiatal aszú, amit érdemes hagyni nyílni a pohárban. Ízben magas szerkezet, sok cukor, rengeteg szuperérett gyümölcs, kellő, üde sav, hosszú kortylefutás. Széles ízű aszúélmény, hosszan tartó lecsengéssel, végig tele egzotikus gyümölcsökkel. Fialat és esszenciális jelleg, mérhetetlenül tisztán és precízen megformálva. Érdemes lesz figyelni fejlődését a palackban.

Gombás, egzotikus, széles.

Alkohol: 10 v/v%

Természetes maradékcukor: 252 g/l

Sav: 7,2 g/l

Készült: 1.188 palack

Talaj: vulkanikus

