

Tokaji Pezsgő Brut v dárkové kazetě 2013

Demeter Zoltan

Charakter:

Jedinečné šumivé víno vytvořené podle vzoru prestižních šampaňských vín, a to především Champagne Krug v elegantní dárkové krabici z tvrzeného kartonu. Víno žluto-zlaté barvy s velice jemným a intenzivním perlením. Živá, ovocná, velmi elegantní vůně s tóny sladkých mandlí, charakteristických máslových briošek a bylinek. Harmonická, elegantní a komplexní suchá chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých nektarinek a sladkého pečiva. Prvotní fermentace proběhla v nerezových tancích, druhotná fermentace v lahvi. Víno následně zrálo 33 měsíců v sklepě než bylo uvolněno do prodeje. Přesto, že se jedná o 100% odrůdu Furmint, v chuti je téměř identické jako pravé víno champagne.

Vinice:

Region:	Maďarsko – oblast Tokaj
Půda:	vulkanická půda
Odrůdy:	100% Furmint

Potenciál:
Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2022

Analytické hodnoty:

Alkohol:	12%
Zbytkový cukr:	10 g/l
Kyselina:	9,1 g/l

Doporučení k pokrmům: Doporučujeme podávat jako aperitiv, skvěle doplní například pokrmy z telecího masa, hodí se k sladkovodním rybám.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 8 - 10°C



Demeter Zoltán je legendární vinař, absolutní perfekcionista z maďarské vinařské oblasti Tokaji, který patří mezi nejlepší maďarské vinaře současnosti. Po studiu na vysoké škole v Budapešti odcestoval nejprve na půlroční stáž do kalifornského Napa Valley, poté vystudoval vinařské lyceum ve Francouzském Beaune a pokračoval studiem marketingu vína v Brightonu ve Velké Británii. Poté se v roce 1993 v sedmadvaceti letech vrátil do rodného Tokaje, kde začíná pracovat nejprve u jedné francouzské firmy, která začínala investovat v Maďarsku. Po krátké době získává nabídku na práci u aristokratické německo-maďarské rodiny Grof Degenfeld, jež získala v restituci vinice a pozemky, které jim komunisté v minulosti zabavili. Zlom v jeho kariéře nastává až poté co v roce 1996 nastoupí do nově vznikajícího vinařství Királyudvar. Toto v současnosti jedno z předních maďarských vinařství založili společně legendární vinař István Szepsy s Američanem Anthony E. Hwangem. Jako sídlo vinařství si vybrali budovy bývalého soudu Királyudvar. Zde začali Demeter a István Szepsy jako první produkovat suchá bílá vína z klasických tokajských odrůd, což byl krok na tu dobu nevídaný. Až budoucnost ukázala, že to byl posun tím pravým směrem a v současné době vyrábí kvalitní suchá bílá vína stále více vinařů v Tokaji. Své vlastní vinařství založil Demeter Zoltán (mezi přáteli zvaný „Zoli“) v roce 1998 nicméně až v roce 2008 opouští Királyudvar a naplno se věnuje jen svému vinařství. Demeter Zoltán vlastní pouhých 7 ha vinic, stáří keřů se pohybuje od 40 po neuvěřitelných 100 let! Jedná se v podstatě o pouhých 9 „single“ vinohradů, které obhospodařuje s maximální péčí i citem. Zoltánův maximální perfekcionismus zde najdete absolutně v každém detailu. Co uvede každého návštěvníka vinařství v úžas je vážná hudba, která zní všude ve vinařství na pozadí! Sám Demetr tvrdí: "Rád pouštím vínu hudbu jak při fermentaci, tak i při zrání. Frekvence hudby je založena na rezonanci vesmíru. Vážná hudba je univerzální, naprosto přirozenou frekvencí.“ Celé vinařství je prakticky „one man show“ od vinohradu po sklep. Jak sám osobě Demetr Zoltán říká: "Všechno je moje práce. Není to můj styl spoléhat se na práci někoho jiného. Myslím, že to je jediný způsob jak opravdu ruční prací vyrobit to nejkvalitnější víno. Když říkám ruční prací, tak nemyslím, aby vinař dělat všechno ručně, manuálně, ale aby dělal každá jednotlivá rozhodnutí jen on sám. To je přesně také ten důvod, proč mám pouze 7 hektarů.“