



2016 Lunariss Demeter

Chorb Rheinau AOC Zürich, Staatskellerei Zürich, Demeter (CH-BIO-006) (Biodynamisch)

Der Himmel auf Erden

Beschreibung:

Der Name Lunariss leitet sich vom lateinischen Wort für den Mond («Luna») ab, um auf dessen hohen Stellenwert im biodynamischen Weinbau hinzuweisen. Die Trauben, die vom Anbauverband Demeter zertifiziert sind, stammen aus der Einzellage Chorb in der markanten Rheinschlaufe bei Rheinau. Mit dem Lunariss hat Fabio Montalbano, der Kellermeister der Staatskellerei Zürich, eine moderne Rotwein-Interpretation geschaffen, die eindrucksvoll die Wirkung des Mondes auf unsere irdische Natur widerspiegelt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Zürich

Produzent: Staatskellerei Zürich

Bewertung(en):

Herstellung: 20 Monate in Barrique

Weinbau: Biodynamisch

Alkoholgehalt: 12.0 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Traubensorte(n): 70% Monarch, 30% Cabernet Jura

Artikelnummer: 0663316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lunaris Demeter

Chorb Rheinau AOC Zürich
Staatskellerei Zürich
Demeter (CH-BIO-006) (Biodynamisch)

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 70% Monarch, 30% Cabernet Jura
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Biodynamisch
Herstellung: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.