



2019 Lunariss Demeter

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

Aus dem biodynamischen Rebberg Chorb

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.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe bis zum Rand hin. Eine ausdrucksstarke Nase, die an Kirschen und Veilchen erinnert, Rosenblätter, auch etwas schwarze Schokolade und Lakritze. Sehr harmonisch und weich das Gaumenbild, wiederum von viel roter Beerenfrucht geprägt, geschmeidig und gekonnt balanciert, leichte Ruchbrotöne, Wacholder und Mocca ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; anhaltend aromatisch im Finale, das einen Hauch Bittermandel zeigt.

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):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	60% Monarch, 40% Cabernet Jura
Artikelnummer:	0663319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Monarch, 40% Cabernet Jura
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.