



## 2017 Solaris Demeter

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

Un fruité unique issu de la biodynamie

### Accompagne idéale:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Zurich
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Cépage(s):</b>	92% Solaris, 4% Muscat Birstaler, 4% VB 32-7 "La Blanche"
<b>Référence:</b>	0615817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Solaris Demeter**

Chorb Rheinau AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich  
CH-BIO-006 (Biodynamique)

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	92% Solaris, 4% Muscat Birstaler, 4% VB 32-7 "La Blanche"
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés