



2015 Lunariss Demeter

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

Elaboration:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Notation(s):	
Pays d'origine:	Suisse
Cépage(s):	75% Cabernet Jura, 25% Monarch
Vol. alcool:	12.5 %
Accompagne idéale:	Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0663315075C6200

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): 75% Cabernet Jura, 25% Monarch
Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elaboration: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.