



2018 Solaris

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

Un fruité très puissant issu de la biodynamie

Note de dégustation:

Jaune moyen aux nuances dorées. Nez fin et parfumé, alternant des arômes d'abricots, d'ananas et de fleurs blanches, avec quelques notes mentholées. Attaque douce, laissant place à des arômes juteux, à présent de la Golden Delicious et un peu de citron vert, avec pour finir un peu de poivre blanc ; texture fine et intense, agréable fraîcheur en finale.

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Solaris
Référence:	0615818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Solaris

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

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Solaris
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés