



## 2018 Solaris

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

Un fruité très puissant issu de la biodynamie

### Description:

Le cépage Solaris est une culture très récente et possède encore un caractère pionnier avec son profil aromatique entièrement nouveau. L'équilibre entre douceur, fraîcheur et structure est parfaitement réussi. Demeter La fondation Fintan dans le vignoble, ainsi que la Staatskellerei Zürich dans la cave à vin, font pousser et naître ce vin blanc corsé selon les strictes directives biodynamiques de Demeter.

### 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

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

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Solaris
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<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