



2018 Lunariss Demeter

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

Il décroche la lune

Description:

Le nom Lunariss est dérivé du latin «luna» (lune), et fait référence à l'importance qu'occupe cet astre dans la biodynamie. Les raisins certifiés par le label Demeter sont issus de la parcelle unique Chorb, située dans la fameuse boucle rhénane de Rheinau. Avec le Lunariss la Staatskellerei Zürich a créé un vin rouge moderne qui exprime de manière surprenante l'effet de la lune sur la nature ici-bas.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond avec un bel éclat. De petites baies des bois bleues et noires, avec en arrière nez un parfum de roses en fleurs, et enfin quelques notes épicées rappelant le poivre et l'anis. La bouche est très aromatique, avec de nouveaux des notes de baies, dense, soutenue par un peu de genièvre et de beaux tannins; velouté dans la longue finale.

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Référence:	0663318

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):	Score 18/20
Cépage(s):	69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.