



2019 Solaris

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

Un fruité unique 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.

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 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Solaris
Référence:	0615819

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 17.5/20
Cépage(s):	100% Solaris
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés