



2020 Solaris

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

Un fruité unique issu de la biodynamie

Note de dégustation:

Belles notes d'ananas et de mangue, de papaye et de pêche bien mûre. Attaque d'une grande richesse, arômes fruités complexes en milieu de bouche. Un exotisme complexe accompagne l'abricots et les nuances impressionnantes d'ananas. Alternance fascinante entre amplitude et fraîcheur jusque dans la finale qui enveloppe la bouche.

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):	
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Solaris
Référence:	0615820

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