



## 2020 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.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Zurich
<b>Producteur:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<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>	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)

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<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