



2019 Lunariss Demeter

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

Du vignoble biodynamique Chorb

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, Fabio Montalbano, le maître de chai de 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, reflets grenat jusque sur le disque. Nez expressif rappelant les cerises, les violettes et les pétales de rose, sur une pointe de chocolat noir et de réglisse. Très harmonieux et tendre dans la bouche à nouveau marquée par des baies rouges opulentes, souple et très bien équilibré, avec de légères notes de pain bis, de genièvre et de moka; persistant et aromatique en finale, sur un soupçon d'amande amère.

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:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	60% Monarch, 40% Cabernet Jura
Référence:	0663319

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):	60% Monarch, 40% Cabernet Jura
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.