



2022 Solaris Demeter

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

Un fruité très puissant 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:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Bel équilibre dans le nez intense, fruité et floral, rappelant les fruits de la passion, la menthe citronnée et les fleurs d'acacia. En bouche, on apprécie la douceur délicate du fruit, portée par des arômes de litchi et d'agrumes, sur une agréable fraîcheur en retenue, très aromatique; finale de longueur moyenne.

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:	0615822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Solaris Demeter

Chorb Rheinau AOC Zürich
Staatskellerei Zürich
Demeter (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