# 2022 Lunaris Demeter

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

Il décroche la lune

**Description:**
Le nom Lunaris 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 Lunaris 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 intense jusque sur le disque. Pétales de roses délicatement parfumés, cerises et fraises dans le nez très ouvert, aux touches d'anis et de muscade. L'intensité d'arômes se confirme en bouche, c'est un vin très équilibré et plein de féminité, sur des notes épicées et un peu de moka; les tannins sont tendres et souples, ne faiblit pas jusque dans la finale persistante.
**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:** | 11.5 % |
| **Cépage(s):** | 70% Cabernet Jura, 30% Monarch |
| **Référence:** | 0663322 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# 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)

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Suisse |
| **Notation(s):** | Score 18/20 |
| **Cépage(s):** | 70% Cabernet Jura, 30% Monarch |
| **Viticulture:** | Biodynamique |
| **Elevage:** | 16 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 11.5 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch