



2017 Lunariss Demeter

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

Der Himmel auf Erden

Descrizione del vino:

Der Name Lunariss leitet sich vom lateinischen Wort für den Mond («Luna») ab, um auf dessen hohen Stellenwert im biodynamischen Weinbau hinzuweisen. Die Trauben, die vom Anbauverband Demeter zertifiziert sind, stammen aus der Einzellage Chorb in der markanten Rheinschlaufe bei Rheinau. Mit dem Lunariss hat Fabio Montalbano, der Kellermeister der Staatskellerei Zürich, eine moderne Rotwein-Interpretation geschaffen, die eindrucksvoll die Wirkung des Mondes auf unsere irdische Natur widerspiegelt.

Nota di degustazione:

Intensives Rubinrot bis zum Rand hin. Zart duftende Rosenblütenblätter, Kirschen und Erdbeeren in der sehr offenen Nase, auch etwas Anis und Muskatwürze. Am Gaumen bestätigt sich die intensive Aromatik, sehr ausgewogen und mit viel weiblichem Flair, ergänzt durch würzige Noten und etwas Bittermandelaroma; die Tannine sind weich und geschmeidig, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zürich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Numero di articolo:	0663317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.