2018 Solaris

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

Un gusto fruttato molto potente da agricoltura biodinamica

Descrizione del vino:
Il vitigno Solaris è una coltura molto recente e ha ancora un carattere pionieristico con il suo profilo aromatico completamente nuovo. L'equilibrio tra dolcezza, freschezza e struttura è perfettamente raggiunto. Demeter La Fondazione Fintan nel vigneto e la Staatskellerei Zürich nella cantina coltivano e trattano questo corposo vino bianco secondo le rigorose linee guida biodinamiche Demeter.
Nota di degustazione:
Giallo medio con riflessi dorati. Naso fine e fragrante, che alterna aromi di albicocca, ananas e fiori bianchi, con una nota di mentolo. Attacco delicato, che lascia il posto ad aromi succosi, ora di Golden Delicious e un po' di lime, per finire con un po' di pepe bianco; struttura fine e intensa, piacevole freschezza sul finale.
Abbinamenti:
Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Solaris
Numero di articolo:	0615818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Solaris

Chorb Rheinau AOC Zürich
Staatskellerei Zürich
CH-BIO-006 (Biodinamico)

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Solaris
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

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