



2019 Lunariss Demeter

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

Aus dem biodynamischen Rebberg Chorb

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:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe bis zum Rand hin. Eine ausdrucksstarke Nase, die an Kirschen und Veilchen erinnert, Rosenblätter, auch etwas schwarze Schokolade und Lakritze. Sehr harmonisch und weich das Gaumenbild, wiederum von viel roter Beerenfrucht geprägt, geschmeidig und gekonnt balanciert, leichte Ruchbrotöne, Wacholder und Mokka ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; anhaltend aromatisch im Finale, das einen Hauch Bittermandel zeigt.

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 18/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	60% Monarch, 40% Cabernet Jura
Numero di articolo:	0663319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Monarch, 40% Cabernet Jura
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.