



2020 Lunariss Demeter

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

Il décroche la lune

Descrizione del vino:

Il nome Lunariss deriva dal latino "lunb (luna)" e si riferisce all'importanza di questo astro nella biodinamica. Le uve, certificate Demeter, provengono dall'esclusivo appezzamento Chorb, situato nella famosa ansa del Reno Rheinau. Con Lunariss, Fabio Montalbano, mctre de chai della Staatskellerei Zürich, ha creato un vino rosso moderno che esprime in modo sorprendente l'effetto della luna sulla natura qui sulla terra.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	65% Cabernet Jura, 35% Monarch
Numero di articolo:	0663320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Jura, 35% Monarch
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.