



2022 Solaris Demeter

Chorb Rheinau AOC Zürich, Staatskellerei Zürich, Demeter (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 chiaro con accenti verdi. Naso intenso, fruttato e floreale, con sentori di frutto della passione, menta e fiori d'acacia. Al palato si apprezza la delicata dolcezza del frutto, veicolata da aromi di litchi e agrumi, su una piacevole freschezza contenuta, molto aromatica; finale di media lunghezza.

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 17.5/20, Score 17,5/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Biodinamico

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

100% Solaris

Numero di articolo:

0615822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Solaris Demeter

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

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20, Score 17,5/20
Varietà d'uva:	100% Solaris
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi