



2011 Solaris Demeter

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

Exotisch, limitiert, einzigartig und biodynamisch zertifiziert

Nota di degustazione:

Der Solaris 2011 ist im Geschmack geprägt von intensiven reiffruchtigen Aromen wie Ananas und Mango sowie einer Note von Haselnuss. Er ist kräftig und mundfüllend im Gaumen und verfügt über ein ausgewogenes Süsse-Säure-Verhältnis.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2015
Varietà d'uva:	92% Solaris, 4% Muscat Birstaler
Numero di articolo:	0615811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Solaris Demeter

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

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	92% Solaris, 4% Muscat Birstaler
Maturità:	Jetzt bis 2015
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren