



2013 Lunariss Demeter

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

Der Himmel auf Erden

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 Rheinschleife 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, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine ausdrucksstarke Nase, die an Kirschen und Veilchen erinnert, Rosenblätter, auch etwas Lebkuchenwürze. Sehr harmonisch und weich das Gaumenbild, wiederum von viel roter Beerenfrucht geprägt, geschmeidig und gekonnt balanciert, leichte Ruchbrotöne und etwas Crème brûlée ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; anhaltend aromatisch im Finale.

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 17.5/20
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	75% Cabernet Jura, 25% Monarch
Numero di articolo:	0663313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	75% Cabernet Jura, 25% Monarch
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.