



2017 Lunariss Demeter

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

Der Himmel auf Erden

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot bis zum Rand hin. Zart duftende Rosenblütenblätter, Kirschen und Erdbeeren in der sehr offenen Nase, auch etwas Anis und Muskatwürze. Am Gaumen bestätigt sich die intensive Aromatik, sehr ausgewogen und mit viel weiblichem Flair, ergänzt durch würzige Noten und etwas Bittermandelaroma; die Tannine sind weich und geschmeidig, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Artikelnummer:	0663317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.