



2018 Solaris

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

Der Biodynamische punktet mit einzigartiger Frucht

Beschreibung:

Die Rebsorte Solaris ist eine sehr junge Züchtung und besitzt mit ihrem völlig neuen Aromaprofil immer noch Pioniercharakter. Der Balanceakt zwischen Süsse, Frische und Struktur ist optimal gelungen. Demeter Die Stiftung Fintan im Rebberg, wie auch die Staatskellerei Zürich im Weinkeller lassen diesen vollmundigen Weisswein nach strengen biodynamischen Richtlinien gemäss Demeter wachsen und entstehen.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine fein parfümierte Nase mit abwechselnd gelbfruchtigen und blumigen Aromen, Aprikosen, Ananas und einige Mentholnoten, auch weisse Blüten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer saftigen Aromatik, nun auch Golden Delicious und etwas Limette, schliesslich etwas weisser Pfeffer; von feiner Textur und Intensität, eine angenehme Frische im Abgang.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Solaris
Artikelnummer:	0615818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solaris

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

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Solaris
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren