



2018 Lunar is Demeter

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

Der Himmel auf Erden

Beschreibung:

Der Name Lunar is 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 Rheinschlaufe bei Rheinau. Mit dem Lunar is 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:

Sattes Rubinrot mit schönem Glanz. Kleine, blaue und schwarze Waldbeeren, dahinter der Duft blühender Rosen, schliesslich einige würzige Noten nach Pfeffer und Anis. Vollaromatisch am Gaumen, wiederum beerige Noten, unterlegt von etwas Wacholder, dicht und von feinen Gerbstoffen unterlegt; samtig im lange ausklingenden Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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 18/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Artikelnummer:	0663318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lunaris Demeter

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

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 69% Cabernet Jura, 26% Monarch, 5% Leon Millot
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.