



## 2020 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 wurde 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 femininem Flair, ergänzt durch würzige Noten und etwas Mocca; 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Cabernet Jura, 35% Monarch
<b>Artikelnummer:</b>	0663320

## 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):** 65% Cabernet Jura, 35% Monarch  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.