



2022 Solaris Demeter

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

Der Biodynamische mit viel 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:

Hellgelbe Farbe mit sanft grünlichen Akzenten. Eine fein balancierte, dichte, fruchtig-blumige Nase, an Passionsfrucht, Zitronenminze und Akazienblüten erinnernd. Am Gaumen gefällt die dezente Fruchtsüsse, die getragen wird von Aromen nach Litschi und Agrumen, dahinter eine angenehme, aber nicht aufdringliche Frische, sehr aromatisch; Abgang von mittlerer Länge.

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
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Solaris
Artikelnummer:	0615822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solaris Demeter

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

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Solaris
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren