



## 2021 Lunariss Demeter

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

Il décroche la lune

### Descrizione del vino:

Il nome Lunariss deriva dal latino "lunb (luna)" e si riferisce all'importanza di questo astro nella biodinamica. Le uve, certificate Demeter, provengono dall'esclusivo appezzamento Chorb, situato nella famosa ansa del Reno Rheinau. Con Lunariss, Fabio Montalbano, mctre de chai della Staatskellerei Zürich, ha creato un vino rosso moderno che esprime in modo sorprendente l'effetto della luna sulla natura qui sulla terra.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Zurich
<b>Produttore:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Cabernet Jura, 35% Monarch
<b>Numero di articolo:</b>	0663321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lunaris Demeter**

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

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Cabernet Jura, 35% Monarch
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.