

2014/15 Lunaris

BIODYNAMISCH NACH DEMETER, AOC ZÜRICH

LUNARIS Nach dem römischen Mond Luna steht dieser Name sinnbildlich für den wichtigen Einfluss der Natur und ihrer Zyklen bei der Entstehung dieses Weins. Die Trauben für diesen edlen Wein wachsen, umgeben von der markanten und einzigartigen Rheinschlaufe, im 3,3 Hektaren grossen Rebberg Chorb in Rheinau.

DEMETER Die Stiftung Fintan im Rebberg, wie auch die Staatskellerei Zürich im Weinkeller lassen diesen vollmundigen Rotwein nach strengen biodynamischen Richtlinien gemäss Demeter wachsen und entstehen.

DEGUSTATIONSNOTIZ Dichtes Purpur-Schwarz. In der Nase Schokolade und schwarzer Pfeffer, untermalt von einer dezenten Schwarzteenote. Im samtigen Gaumen dunkle Waldbeeren und Wacholderwürze, begleitet von einer eleganten Kaffeeröstnote. Bis am Schluss beeindruckende Fülle.

TRAUBENSORTE Cabernet Jura, Monarch.

PASST ZU Bündnerfleisch, Charcuterie, Pilzgerichte, jungem Kuhmilchkäse.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2023.

PREIS CHF 26.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

