

# 2017 Solaris

**BIODYNAMISCH NACH DEMETER, AOC ZÜRICH**

**SOLARIS** 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** Intensives Goldgelb mit aprikosengelben Reflexen. Verführerische Ananas- und Mangofrucht, auch Papaya und reife Pfirsich. Enorme Fülle im Auftakt, auch in der Mitte ein komplexes Fruchtpaket. Aprikosen und überwältigende Ananasfrucht, begleitet von vielschichtiger Exotik. Faszinierendes Wechselspiel zwischen Fülle und Frische bis ins mundfüllende Finale.

**TRAUBENSORTE** Solaris.

**PASST ZU** asiatischen Speisen, Dessertvariationen.

**TRINKTEMPERATUR** gekühlt bei 8–10°C.

**LAGERFÄHIGKEIT** bis 2021.

**PREIS** CHF 26.00/75cl.

**PERSÖNLICHE NOTIZEN:**

---

---

---

