



Staatschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Tolle Süsse-Säure-Balance

Beschreibung:

Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatschreiber Weinen. Die schmeichelnde, feine Restsüsse des Gewürztraminers verleiht diesem Wein zusätzlich eine charmante Eleganz, welche in einem lange nachklingenden Finale endet.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, leicht rosafarbene Akzente. Ein sehr aromatisches Nasenbild mit einer feinen Muskatnote, viel gelber Frucht, Williamsbirne, einer Handvoll Rosenblättern und einem Hauch weissem Pfeffer. Ein angenehm frischer Auftakt, abgelöst von einer intensiven Frucht – die Aromen des Gaumens bestätigen sich – nun auch etwas Aprikose und weisse Pfirsich; sehr ausdrucksstark und von voller Aromatik, nicht nachlassend im anhaltenden, sehr aromatischen und fruchtsüssen Finish.

Passt zu:

Apéro, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: AOC Zürich

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 60% Pinot Noir, 32% Riesling - Silvaner, 3% Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2%

Artikelnummer: 0147725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
AOC Zürich

Herkunft: Schweiz
Ratings: Score 17.5/20
Rebsorte(n): 60% Pinot Noir, 32% Riesling - Silvaner, 3%
Muscat Oliver, 3% Gewürztraminer, 2%
Muscaris
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.