



Staatsschreiber

Blauburgunder Rosé, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Harmonischer Blauburgunder-Rosé

Beschreibung:

Gottfried Keller, Gründungsvater der Staatskellerei Zürich, ist auf allen Staatsschreiber-Weinen mit seiner Unterschrift präsent und macht damit deutlich: Hier wird Tradition grossgeschrieben. Doch die Staatskellerei in Rheinau steht genauso für innovative Ideen und hat die Schweizer Weinlandschaft revolutioniert. Die Rosé-Variante, ein reinsortiger Blauburgunder, verwöhnt den Gaumen mit seiner saftigen Fruchtigkeit und verführerischen Leichtigkeit. Ob zur Grillparty oder zu Pasta, der Staatsschreiber Rosé bietet regionalen, unkomplizierten Genuss.

Degustationsnotiz:

Attraktives, himbeerfarbiges Rosa. Bouquet von Erbeeren, Himbeeren und einem Hauch Pfirsich. Frucht von Walderdbeeren, Pflaumen und Kirschen. Gaumenverwöhnend mit einer saftiger Fruchtigkeit und verführerischer Leichtigkeit – verlangt nach einem zweiten Glas.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Trockenfleisch, Riz Casimir, Bündner Gerstensuppe, Fondue Chinoise und Käseplatten. Toll auch als Wein zur Grillparty und zu Pasta.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: AOC Zürich

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Blauburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 0851125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber

Blauburgunder Rosé
AOC Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.