



Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Sommerfrische aus dem Klosterkeller

Beschreibung:

Mit der Sortenrein-Linie bringt die Staatskellerei Zürich drei neue Weine auf den Markt: Sauvignon Blanc, Gamaret und Riesling – drei Sorten, drei Weine aus 100% Schweizer Trauben, die in der Region vinifiziert werden. Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Rebsorte unvermischt und unverfälscht im Glas entfalten kann. Das Ziel war, mit diesen Weinen das Typische der Sorten aus der Region zu zeigen. Es ist der Staatskellerei sehr gut gelungen, das Besondere der Sorten zu betonen, gleichzeitig aber auch Weine zu produzieren, die viel Trinkfreude bereiten.

Aromenprofil:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein zauberhaft aromatisches, typisches Sauvignon-Blanc-Bouquet mit Aromen nach Grapefruit, Holunderblüten und einer Spur Rhabarbersaft. Die von Agrumen geprägte Aromatik setzt sich am Gaumen fort: nun auch Limetten und Orangenzesten, unterlegt von einer passenden Fruchtsüsse, lebendig und feintexturiert; saftig im anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Appenzeller Chässpätzli mit Rahm und frischen Kräutern, saisonalen Spargelrichten, kalten Platten, Ceviche, Taboulé mit frischer Petersilie und Zitrone, Thai-Curry mit grünem Gemüse und Kokosmilch.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0967325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sortenrein Sauvignon Blanc

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.