



Staatsschreiber

Sauvignon blanc, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, 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: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0969625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber

Sauvignon blanc
AOC Zürich

Herkunft: Schweiz
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.