

Staatsschreiber Schaumwein

VDP Suisse, Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 75% Sauvignier gris, 15% Riesling - Silvaner, 10% Pinot Noir

Artikelnummer: 11566--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatschreiber Schaumwein

VDP Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Schweiz
Rebsorte(n): 75% Sauvignier gris, 15% Riesling - Silvaner,
10% Pinot Noir
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Servier: Für den optimalen Genuss von jung zu
trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe,
gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis
12°C optimal.