



Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Zürcher Genuss für jeden Tag

Beschreibung:

Sympathischer, blumig duftender Zürcher Regionalwein für unkomplizierten Jeden-Tag-Trinkspass.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit einem rosa Schimmer. Eine frischfruchtige Nase mit Düften nach kleinen, roten Kirschen, Agrumen, aber auch Muskat und weissen Holunderblüten. Ein feinfruchtiger Gaumen, präzis vinifiziert, der eine frische Frucht präsentiert, nun auch Pfirsich und etwas Ananas, unterlegt von einer angenehmen Fruchtsüsse; vibrierendes Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 10 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 53% Riesling - Silvaner, 23% Muscat Oliver, 17% Pinot Noir, 6% Interspezifische Sorten

Artikelnummer: 0708525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Akkurat Weiss

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	53% Riesling - Silvaner, 23% Muscat Oliver, 17% Pinot Noir, 6% Interspezifische Sorte
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.