



Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Tolle Süsse-Säure-Balance

Beschreibung:

Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatsschreiber Weinen. Die schmeichelnde, feine Restsüsse des Gewürztraminers verleiht diesem Wein zusätzlich eine charmante Eleganz, welche in einem lange nachklingenden Finale endet.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, leicht rosafarbene Akzente. Ein sehr aromatisches Nasenbild mit einer feinen Muskatnote, viel gelber Frucht, Williamsbirne, einer Handvoll Rosenblättern und einem Hauch weissem Pfeffer. Ein angenehm frischer Auftakt, abgelöst von einer intensiven Frucht – die Aromen des Gaumens bestätigen sich – nun auch etwas Aprikose und weisse Pfirsich; sehr ausdrucksstark und von voller Aromatik, nicht nachlassend im anhaltenden, sehr aromatischen und fruchtsüssen Finish.

Passt zu:

Apéro, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: AOC Zürich

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat C
Muscaris, 2% Gewürztraminer

Artikelnummer: 0147723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
AOC Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	54% Blauburgunder (Pinot Noir), 29% Riesling - Silvaner, 9% Pinot Gris, 3% Muscat Oliver, 3% Muscaris, 2% Gewürztraminer
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren