



## Staatsschreiber Blauburgunder

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Der Blauburgunder-Allrounder aus der Schweiz

### **Beschreibung:**

Der Blauburgunder Staatsschreiber präsentiert sich als Paradebeispiel für die traditionsreiche Rebsorte im Zürichseegebiet: Mit feiner Kirschfrucht, eleganter Würze und samtigen Tanninen verbindet er regionale Herkunft mit klassischer Pinot-Eleganz. Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf allen Staatsschreiber Weinen.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot, etwas durchscheinend. Viel rotbeerige, rebsortentypische Frucht nach Himbeeren und Erdbeeren, ergänzt durch Milkschokolade und etwas Caramel, dahinter eine feine Zimtwürze; am Gaumen gefällt die passende Balance zwischen roter Frucht und Frische, was diesem Roten eine saftige Note verleiht; die Tannine sind fein eingebunden, mittellanger Finish. Ein Allrounder.

### **Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und gegrilltem Fisch.

### **Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Staatskellerei Zürich

**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Blauburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 0230123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Staatsschreiber Blauburgunder

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

|                       |                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                 |
| <b>Ratings:</b>       | Score 17.5/20                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Blauburgunder (Pinot Noir)         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 5 Monate imahltank                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                   |
| <b>Servier:</b>       | Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren |