



Zürichsee Riesling-Sylvaner

AOC Zürichsee, Staatskellerei Zürich

Fruchtige Frische vom Zürichsee

Beschreibung:

Der Riesling-Sylvaner vereint elegante Muskat- und Quittenaromen – ideal für alle, die frische, fruchtbetonte Weine lieben.

Aromenprofil:

Hellgelb. In der Nase feine Muskat- und Quittennoten. Im Gaumen ein schöner Cocktail von Sommerfrüchten mit eleganter Extraktsüsse im 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: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling - Sylvaner

Artikelnummer: 0337624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zürichsee Riesling-Sylvaner

AOC Zürichsee
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Riesling - Sylvaner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.