



## 2012 Etat Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Eleganz durch traditionelle Flaschengärung

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein offenes Bouquet, das an Golden Delicious, Stachelbeeren und etwas Aprikose erinnert, ergänzt durch zarte Hefenoten. Am Gaumen setzt sich die erfrischende Frucht fort, vorwiegend gelbfruchtig geprägt, unterlegt von einer feinen Mousse, auch einige Marzipantöne sind auszumachen; saftiges und elegantes Finale.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0328212

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Etat Brut**

Méthode Traditionnelle  
AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren