



2017 Staatschreiber

Cuvée Blanc Prestige, Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Tolle Süß Säure-Balance

Beschreibung:

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

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Zürich

Produzent: Staatskellerei Zürich

Bewertung(en): Score 17/20

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Rebsorte(n): 60% Blauburgunder (Pinot Noir), 15% Riesling - Silvaner, 15% Pinot Gris, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat

Artikelnummer: 0147717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
Zürich AOC
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 17/20
Rebsorte(n): 60% Blauburgunder (Pinot Noir), 15% Riesling -
Silvaner, 15% Pinot Gris, 5% Gewürztraminer,
5% Muscat
Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre
haltbar.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren