



2017 Pankraz Sauv. Bl.

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Zauberhaft aromatisch

Degustationsnotiz:

Mittleres, glänzendes Gelb. Eine Rebsorten-typische Nase, die an Zitronenzeste, Grapefruit und Ananas erinnert, dahinter auch Holunderblüten. Am Gaumen auffallend cremig und von einem starken Fruchtausdruck geprägt: wiederum Agrumen, auch etwas weisser Pfeffer und eine Spur exotische Litschi; passend dazu die sich wunderbar ergänzende Frischenote, klarer und eleganter Finish.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0629117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pankraz Sauv. Bl.

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren