



2018 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):	
Ausbau:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Rebsorte(n):	70% Blauburgunder (Pinot Noir), 20% Riesling - Silvaner, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat
Artikelnummer:	0147718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber

Cuvée Blanc Prestige
Zürich AOC
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 70% Blauburgunder (Pinot Noir), 20% Riesling -
Silvaner, 5% Gewürztraminer, 5% Muscat

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

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 5 Monate in Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren