



2018 Rauschling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Rauschling aus der renommierten Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Fabio Montalbano, der Kellermeister der Staatskellerei Zürich, ist zu Recht stolz auf seinen reinen Rauschling.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Blütenaromatik. Im Gaumen prägt eine sortentypische Mineralik, untermalt von einer animierenden Zitrusnote. Die ausgeprägte Frische-Säurebalance macht diese Spezialität so einzigartig.

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: 4 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

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

Rebsorte(n): 100% Rauschling

Artikelnummer: 0663418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Räuschling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Räuschling
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren