



## 2018 Pankraz Sauvignon blanc

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Ein Triumph bis zum letzten Tropfen

**Beschreibung:**

Fabio Montalbano, Kellermeister der Staatskellerei Zürich, ist zu Recht stolz auf seinen reinsortigen Sauvignon Blanc.

**Degustationsnotiz:**

In der Nase Noten von Stachelbeere, Holunder und Grapefruit. Im Gaumen überzeugt eine tolle Balance zwischen Cassis und Zitrusfrucht, welche dem Wein die nötige Frische verleiht.

**Passt zu:**

Aperitif, kalter Fleischplatte oder leichten Fischgerichten, Weichkäse.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Zürich

**Produzent:** Staatskellerei Zürich

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** 4 Monate in Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

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

**Traubensorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0629118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pankraz Sauvignon blanc**

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Sauvignon Blanc  
**Trinkreife:** Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 4 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren