



2018 Riesling

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Fruchtbetonter Riesling mit feiner Mineralik

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Zu Beginn dezent, baut sich das Riesling-typische Bouquet in der Nase nach und nach auf: Limetten und Grapefruit, auch etwas Kamille und weitere florale Noten, schliesslich eine feine Würze. Am Gaumen aromatisch facettenreich, gelbfruchtige und zitrische Noten im passenden Zusammenspiel, unterlegt von einer saftigen Frische, sehr dicht gewoben; ein schönes Frucht-Säure-Spiel im anhaltenden Abgang. Er wird seine wahre Grösse in den kommenden Jahren noch entfalten.

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 18/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0709018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren