



2019 Chardonnay

Kellermeisters Selektion, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Das fehlende Puzzleteil in Ihrem Weinschrank

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: | 4 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0665319 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Kellermeisters Selektion
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 4 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |