



2018 Staatsschreiber Pinot N. Barrique

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	81% Pinot Noir, 10% Gamaret, 9% Zweigelt
Artikelnummer:	0969018

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staatsschreiber Pinot N. Barrique

AOC Zürich

Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	81% Pinot Noir, 10% Gamaret, 9% Zweigelt
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.